



Kulturalno-Gwarno

**FRONT PORCH
BLUES** CZYLI...
LAUBA PEŁNO BLUESA

Kompleks SZTYGARKA

26-28 LIPCA

06.10.2019, godz. 18.00

Jazz i literatura:

**Recital
Adama Makowicza**

legenda jazzu, mistrz improwizacji,
wybitny pianista



Bilety w przedsprzedaży: 30 zł,
w dniu koncertu: 40 zł.



SZTYGARKA

SZTYGARKA

ROK 2019

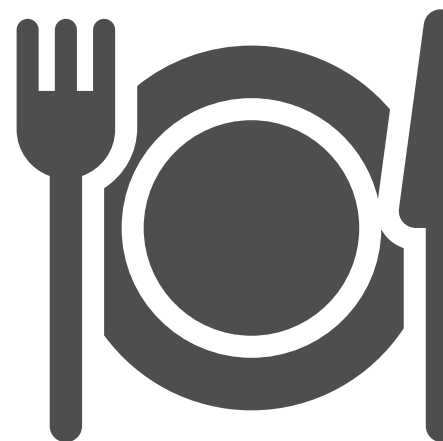
Niedziela

CHORZÓW



W NIEDZIELNYM MENU SZEF KUCHNI RESTAURACJI PREZYDENT

POLECA



CHORZOWSKI
TEATR
OGRODOWY

**sezon trzynasty 2019 rok
czyli trzynastka na szóstkę**

12 lipca godz. 19.00 KONCERTOWA INAUGURACJA CHTO
zespół Raz Dwa Trzy

19 lipca godz. 19.00 Teatr Montownia (Warszawa)
Quo vadis, czyli teatr ubogi z elementami śpiewogry
wg Henryka Sienkiewicza

19 lipca godz. 22.00 CHTO DLA DOROSŁYCH
Teatr Papahema (Białystok) oraz Rafał Rutkowski
Niepodległość stoików. Stand-up Comedy ze specjalnym udziałem lalek

2 sierpnia godz. 19.00 Teatr Badów im. Piotra Bikonta
Przygody Pędzka Wyrzutka

2 sierpnia godz. 22.00 CHTO DLA DOROSŁYCH
Teatr Badów im. Piotra Bikonta Siódemka
wg tekstu Ziemowita Szczerkasezon

szczegóły www.cho.pl



SZTYGARKA



stowarzyszenie
SZTYG
.art

CHORZÓW
wprawia w ruch



Szlak Zabytków Techniki

ul. Piotra Skargi 34 a/d, 41-500 Chorzów, tel. /32/ 249 59 92

sztygarka@sztygarka.pl, www.sztygarka.pl, [f /Sztygarka.Chorzow](https://www.facebook.com/Sztygarka.Chorzow)

Przystawki

Hekele śląskie na plastrach czerwonego buraka z grzankami (160g) 15,-

Drobno pokrojone filety ze śledzia z jajkiem, ogórkiem kiszonym, cebulą oraz musztardą / plastry czerwonego buraka / grzanki / ogórek kiszony
‡ Ropiteau Sauvignon Blanc

Płatki polędwicy wołowej na sałacie (180g) 29,-

Polędwica wołowa / sałata strzępiasta / rukola / pomidory suszone / orzechy włoskie / chlebek pita / oliwa
‡ Anima de Raimat Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah

Zupy

Rosół domowy (300ml) 14,-

Tradycyjny rosół z domowym makaronem

Krem pomidorowy (300ml) 15,-

Krem z pomidorów z dodatkiem cebuli i czosnku / ser feta

Żur śląski (300ml) 16,-

Gęsty i treściwy żur śląski z boczkiem i kietbasą, gotowany na wędzonce / jajko

Ryby

Grillowany łosoś (360g) 42,-

Filet z łososia / ziemniaki pieczone w rozmarynie / sos bernaise
‡ Anole Vermentino, Trebbiano

Pasta

Pomodorro con pancetta (350g) 22,-

Tagliatelle / sos z pomidorów z boczkiem / parmezan
‡ Contenda Cabernet Sauvignon

Mięso

Rolada śląska z kluskami (650g) 45,-

Wyśmienita rolada z udźca wołowego z klasycznym farszem / kluski śląskie / ciemny sos pieczeniowy / modra kapusta z boczkiem
‡ Vina Pomal Tempranillo Crianza

Żeberka barbecue (500g) 35,-

Glazurowane żeberka wieprzowe ekstra mięsne / ziemniaki pieczone w rozmarynie / sos barbecue
‡ Canepa Finisimo Gran Reserva Cabernet Sauvignon

Polędwiczka wieprzowa (450g) 41,-

Smażone kawałki polędwicy wieprzowej / szpinak z dodatkiem suszonych pomidorów / ziemniaki pieczone w rozmarynie / sos borowikowy
‡ Anima de Raimat Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah

Pieczona kaczka (650g) 42,-

Potówka kaczki pieczona w jabłkach i majeranku / dwa rodzaje kasz (gryczana i jęczmienna perłowa z boczkiem) / sos różany
‡ Prinz Von Hessen „H” Riesling lub Apassimento Salento Primitivo

Dodatki (100g) 7,-

Kapusta czerwona z boczkiem (na ciepło)

Warzywa al dente na parze

Bukiet sałat z sosem vinaigrette

Ćwikła

Desery

Szarlotka z lodami (250g) 16,-

Specjalność Szttygarki – domowa szarlotka / lody waniliowe / bita śmietana

Aromatyczny deser z chałwą (200g) 16,-

Mrożona chałwa waniliowa / gruszki duszone w czerwonym winie i soku malinowym / migdały / bita śmietana / mus malinowy

Lody rzemieślnicze (200g) 16,-

3 gałki domowych lodów (malina, mango, czekolada) / biszkopt / świeże owoce sezonowe

