

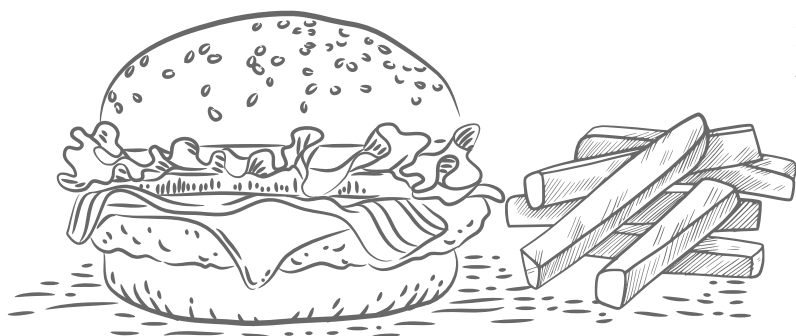


Kulturalno-Gwaro

19 marca od 13.00 do 21.00

DZIEŃ BURGERA

w Restauracji Prezydent



BURGER SZTYGARA I VEGEBURGER

-50%

Rezerwacje tel.: 32 241 53 65



SZTYGARKA



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)



SZTYGARKA

SZTYGARKA

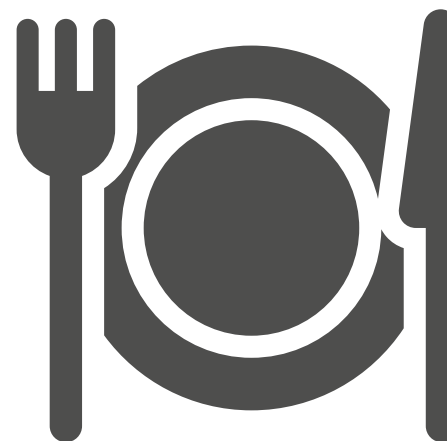
ROK 2020

Niedziela

CHORZÓW



**W NIEDZIELNYM MENU SZEF KUCHNI
RESTAURACJI PREZYDENT
POLECA**



PRZYSTAWKI

Gravlax (120g) 24,-

Gravlax / bliny / creme fraiche chrzanowe / szalotka

♣ Bach Extrisimo Brut Nature

Tatar wołowy (200g) 26,-

Tatar wołowy / żelowane żółtko / pikle / Grana Padano / oliwa ziołowa

♣ Floralba Montepulciano d'Abruzzo

SAŁATKA

Salatka z gravlaxem (400g) 29,-

Gravlax / miks sałat / pomidor / ogórek zielony / kapary

/ papryka żółta / sezam czarny / sos Dijon / pieczywo

♣ Chablis Ropiteau

ZUPY

Barszcz czerwony (250ml) 8,-

Gorący i aromatyczny barszcz

Rosół domowy (300ml) 14,-

Tradycyjny rosół z domowym makaronem

Bulion grzybowy (250ml) 16,-

Bulion z grzybów sezonowych / jajko sous vide / kapusta pak choi / oliwa z kolendrą

Żur śląski (300ml) 16,-

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

PASTA

Ravioli (300g) 24,-

Ravioli (farsz: ziemniak, ricotta, dynia, papryka czerwona)

/ sos buerre blanc / Grana Padano

♣ Floralba Pinot Grigio

RYBY

Łosoś z salsą arbuzową (450g) 49,-

Filet z łososia / salsa arbuzowa z chili i miętą

/ strudel ziemniaczany / tagliatelle warzywne / sos rakowy

♣ Kia Ora Sauvignon Blanc

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 Centenario Tempranillo Crianza

Złocisty kurczak (500g) 37,-

Filet z piersi kurczaka sous vide / pieczony fioletowy ziemniak

/ kapusta pak choi / krupniok filo / sos drobiowy

♣ Raimat Clamor Chardonnay, Sauvignon Blanc, Xarel-lo

Policzek wołowy wolnogotowany (500g) 44,-

Polik wołowy / puree ziemniaczane z dodatkiem musztardy francuskiej

/ smażony boczniak mikołajkowy / sos demi glace wołowy

♣ Canepa Finisimo Gran Reserva Cabernet Sauvignon

Polska gęś (500g) 46,-

Pierś z gęsi sous vide / marchew panko / krokiet francuski (farsz: biała kapusta, boczniak)

/ palona cebula / sos demi-glace drobiowy / imbir

♣ Appassimento Salento

DESERY

Aromatyczny deser z chałwą (200g) 16,-

Mrożona chałwa waniliowa / gruszki duszone w czerwonym winie i soku malinowym

/ migdały / bita śmietana / mus malinowy

Deser bezowy (120g) 14,-

Beza / curd z owoców sezonowych / bita śmietana / świeże owoce

