



Restauracja Kryształowa

Od samego początku tworzymy rodzinnie, z pasją do kuchni i szacunkiem dla sztuki gościnności. Wierzymy, że prawdziwa jakość tkwi w detalach, dlatego każde danie przygotowujemy z najwyższej jakości składników. Atmosfera naszej restauracji, podobnie jak Hotelu Splendor, zaprasza Państwa do celebrowania chwil w wyjątkowym stylu.

Dziękujemy, że wybrali Państwo naszą kuchnię i zaufali naszej historii.



Jeśli pobyt w Restauracji Kryształowa był dla Państwa miłym doświadczeniem, zapraszamy do śledzenia naszego profilu na Instagramie, gdzie dzielimy się najnowszymi wydarzeniami, specjalnymi ofertami oraz inspirującymi zdjęciami, a także do podzielenia się opinią.



Instagram



Google

Szef kuchni poleca

Wybieramy dla Państwa wyjątkowe propozycje, które najlepiej oddają charakter sezonu, kunszt naszej kuchni i pasję całego zespołu do gotowania. To autorskie dania przygotowywane z najwyższej jakości składników, z dbałością o detale i smak, który zapada w pamięć.



CHŁODNIK
OGORKOWY

Z sorbetem cytrynowym
i miętą

28 PLN



TAGLIATELLE Z
KREWETKAMI I BOBEM

Z masłem anchois i pianką
parmezanową

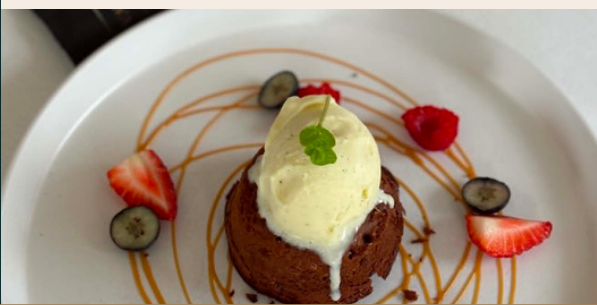
52 PLN



KREMOWE RISOTTO
Z BOBEM

Z chutney z botwinki i pianką
parmezanową

45 PLN



FONDANT
CZEKOLADOWY

Z lodami waniliowymi

28 PLN



PRZEKĄSKI ZIMNE

TATAR WOŁOWY 58 PLN

tatar wołowy, oliwa lubczykowa, pikle domowe, mus anchois, puder z chorizo (3, 4, 10)

ŚLEDŹ W OLIWIE KORZENNEJ 42 PLN

śledź matias marynowany w oliwie korzennej, mus z pieczonego jabłka, sałatka z pieczonego buraka (4)

SER KORYCIŃSKI 38 PLN

ser koryciński, konfitura z pomidorów malinowych, skórka pomarańczowa (7)

PRZEKĄSKI GORĄCE

KASZANKA PIECZONA W CIEŚCIE 32 PLN

kaszanka pieczona w cieście, świeżo tarty chrzan, lody musztardowe (1, 3, 4)

PIEROGI Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ 42 PLN

pierogi z szarpaną wołowiną z kolendrą, sałatka kimchi (1)

SALA TKI

RUKOLA Z WOŁOWINĄ TERIYAKI 46 PLN

rukola, wołowina w teriyaki i chili, dressing truskawkowy, grissini (1)

SALA TA LODOWA Z ARBUZEM 44 PLN

sałata lodowa z arbuzem, marynowanym serem feta, dressing miętowy (7)

ZUPY

BULION WOŁOWO - DROBIOWY 30 PLN

bulion wołowo – drobiowy , indyk , domowy makaron , lubczyk (1, 3)

SZCZAWIOWA 28 PLN

szczawiowa, jajko , ziemniaki (3, 7)



DANIA GŁÓWNE

KACZKA

69 PLN

kaczka pieczona , kluski śląskie okraszone cebulką , sos owocowy , buraczki glazurowane w miodzie pitnym (1)

KURCZAK SUPREME

58 PLN

kurczak supreme sous vide , kremowe pure ziemniaczane , salsa verde , puder z bekonu (7)

SANDACZ

72 PLN

sandacz smażony , pure , vinegret z kaszy gryczanej , młode warzywa (4, 7)

SZNYCEL WIEPRZOWY

54 PLN

sznycel wieprzowy , młode ziemniaczki smażone na maselku z koperkiem , kapusta zasmażana (1, 3)

STEK

od 135 PLN

Każdego dnia serwujemy inną selekcję steków — zmieniamy rodzaj mięsa oraz dodatki, aby za każdym razem zaskoczyć Państwa nową kompozycją smaków.



MENU DLA DZIECI

ROSÓŁ

24 PLN

Rosół domowy z makaronem (1, 3, 9)

NUGGETSY Z KURCZAKA

32 PLN

kurczak (100gr), frytki, mizeria (1, 3, 7)

KLOPSIKI Z SZYNKI WIEPRZOWEJ

34 PLN

klopsiki z szynki wieprzowej , puree ziemniaczane , glazurowana marchewka

DESERY

DESER LODOWY

34 PLN

deser lodowy w czekoladzie , wanilia , imbir (3)

CHAŁKA W DELIKANTYM SOSIE

32 PLN

chałka , mus angielski (1, 3, 7)

ALERGENY

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany 2. Skorupiaki i produkty pochodne; 3. Jaja i produkty pochodne; 4. Ryby i produkty pochodne; 5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne; 6. Soja i produkty pochodne; 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą); 8. Orzechy; 9. Seler i produkty pochodne; 10. Gorczyca i produkty pochodne; 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.



NAPOJE GORĄCE

ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO	10 PLN / 16 PLN
FLAT WHITE	18 PLN
CAPPUCCINO	17 PLN
CAFFÈ LATTE	21 PLN
WYBÓR HERBAT RONNEFELDT	18 PLN

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

SOKI OWOCOWE	11 PLN
SOK ZE ŚWIEŻYCH POMARAŃCZA/GREJPFRUT 0,2L	22 PLN
SOK ZE ŚWIEŻYCH POMARAŃCZA/GREJPFRUT 0,4L	34 PLN
COCA-COLA, FANTA, SPRITE	11 PLN
LEMONIADA KLASYCZNA 0,4L / 1L	18 PLN / 41 PLN
LEMONIADA MARAKUJA 0,4L / 1L	24 PLN / 45 PLN
LEMONIADA ARBUZOWA 0,4L / 1L	22 PLN / 43 PLN
WODA CISOWIANKA NIEGAZ. / GAZ. 0,3L	10 PLN
WODA CISOWIANKA NIEGAZ. / GAZ. 0,7L	18 PLN

WINO DOMOWE

BIAŁE / CZERWONE 0,75 L	95 PLN
BIAŁE / CZERWONE 0,125 L	21 PLN

PIWO BECZKOWE

ŽATECKÝ SVĚTLÝ LEŽÁK 0,4 L	19 PLN
----------------------------	--------

PIWO BUTELKOWE (0,5 l)

KRYSZTAŁOWE JASNE PEŁNE	22 PLN
BŁONIE KAMPINOSKIE	21 PLN
RACIBORSKIE KLASYCZNE	21 PLN
CIESZYŃSKI PILSNER	21 PLN
PIWO BEZALKOHOLOWE	19 PLN



COCKTAILE

"SPLENDOR" ROSEMARY	35 PLN
ESPRESSO MARTINI	32 PLN
PORNSTAR MARTINI	42 PLN
HUGO SPRITZ	32 PLN
APEROL SPRITZ	32 PLN
NEGRONI	35 PLN
PEACHTREE BELLINI	32 PLN
LONG ISLAND ICE TEA	45 PLN
MOJITO	32 PLN
MARGARITA	32 PLN
CUBA LIBRE	32 PLN
CAIPIRINHA	34 PLN
OLD FASHIONED	41 PLN

GIN (40 ml)

ROKU	28 PLN
BOMBAY SAPPHIRE	28 PLN
LARIOS ROSE	22 PLN
MILLHILL'S LONDON DRY GIN	22 PLN
MILLHILL'S LONDON STRAWBERRY	22 PLN

TEQUILA (40 ml)

TEQUILA SALITOS GOLD/SIVER	24 PLN
TEQUILA SIERRA GOLD/SILVER	24 PLN

RUM (40 ml)

CACHACA	24 PLN
BACARDI /CAPITAN MORGAN	24 PLN
DICTADOR 12	32 PLN
REPUBLICA RESERVA DARK	24 PLN
REPUBLICA RESERVA WHITE	24 PLN



WÓDKA (40 ml)

STOCK PRESTIGE	18 PLN
UKRAINIAN SPIRIT	24 PLN
ORKISZ VODKA	24 PLN
AMUNDSEN	21 PLN
ABSOLUT VODKA	21 PLN
FINLANDIA VODKA	21 PLN
MŁODY ZIEMNIAK	24 PLN
GORZKA ŻOŁĄDKOWA	18 PLN
ŻUBRÓWKA	18 PLN
SASKA KAWA Z NUTĄ BRANDY/PIGWA/WIŚNIA	18 PLN

COGNAC & BRANDY (40 ml)

COURVOISIER VSOP	40 PLN
CALVADOS VSOP	33 PLN
STOCK XO	32 PLN
METAXA 5*	28 PLN

SCOTCH, BOURBON & WHISKEY (40 ml)

JIM BEAM WHITE	22 PLN
JIM BEAM BLACK / CHERRY / RAY	26 PLN
ARDBERG	39 PLN
KNOB CREEK	39 PLN
MAKERS MARK	27 PLN
MAKERS MARK 46	32 PLN
BALLANTINE'S	22 PLN
DUBLINER	22 PLN
JACK DANIEL'S	24 PLN
AUCHENTOSHAN AO	28 PLN
AUCHENTOSHAN 12YO	32 PLN

DIGESTIVE (40 ml)

FERNET BRANCA	20 PLN
FERNET MENTE	20 PLN
JÄGERMEISTER	22 PLN