

Stociak

*** HOTEL & BROWAR

KARTA MENU



Stociak
*** HOTEL & BROWAR

PIWA

BEER

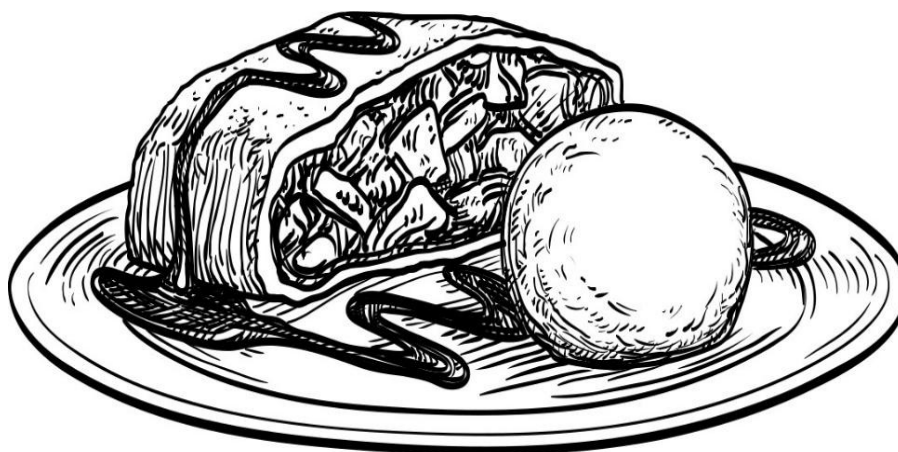
Tester 4 smaki 4 x 0,125 l <i>Tester 4 flavors</i>		24 zł
Opolskie jasne	0,3 l	12 zł
	0,5 l	16 zł
	1,0 l	28 zł
Klinkierowy przepał	0,3 l	12 zł
	0,5 l	16 zł
	1,0 l	28 zł
Okazjonalne	0,3 l	12 zł
	0,5 l	16 zł
	1,0 l	28 zł
Sławicka pszenica	0,3 l	12 zł
	0,5 l	16 zł
	1,0 l	28 zł
Piwo Heineken „0” %	0,5 l	12 zł
Sok do piwa / <i>Beer juice</i>		3 zł



SZEF KUCHNI POLECA

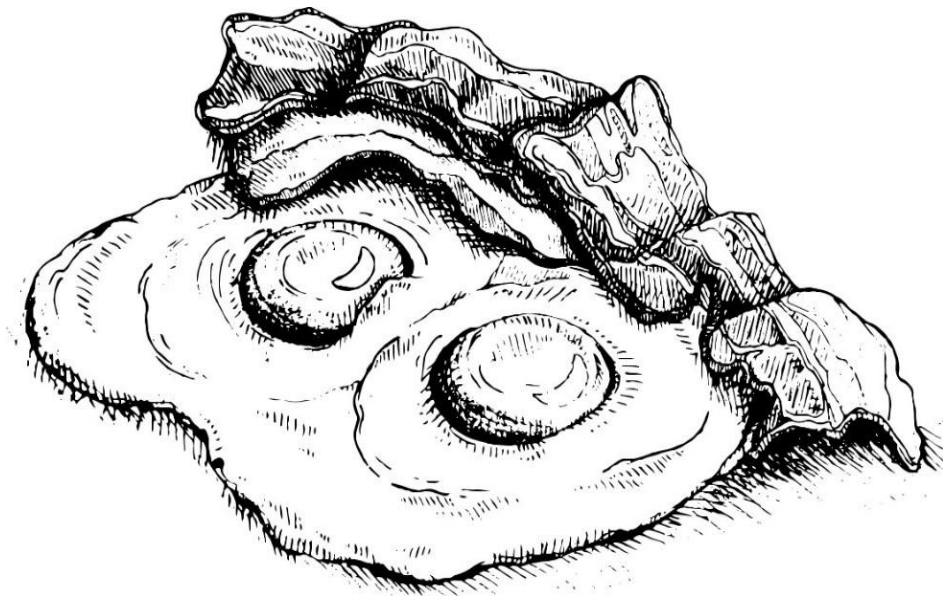
THE CHEF RECOMMENDS

Tatar z polędwicy wołowej z pieczywem <i>Beef tartare with bread</i>	120/150 g	46 zł
Zupa krem czosnkowa z grzankami <i>Garlic cream soup with croutons</i>	300g	20 zł
Polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej, zapiekanka ziemniaczana z boczkiem, sos pieczeniowy, konfitura z czerwonej cebuli <i>Pork tenderloin, potato casserole with bacon, gravy, jam with red onion</i>	160/400 g	52 zł
Pierś z kaczki, puree ziemniaczane, warzywa z patelni, sos grzybowy <i>Duck breast, mashed potatoes, pan fried vegetables, mushroom sauce</i>	160/400 g	54 zł
Stek z polędwicy wołowej w sosie borowikowym podany z frytkami i zestawem surówek <i>Beef steak with wild mushroom sauce, with fries, salad</i>	160/400 g	110 zł
Sałatka Cesar z kurczakiem podana z pieczywem czosnkowym <i>Caesar salad with chicken and garlic bread</i>	80/350 g	42 zł



ŚNIADANIA **BREAKFAST**

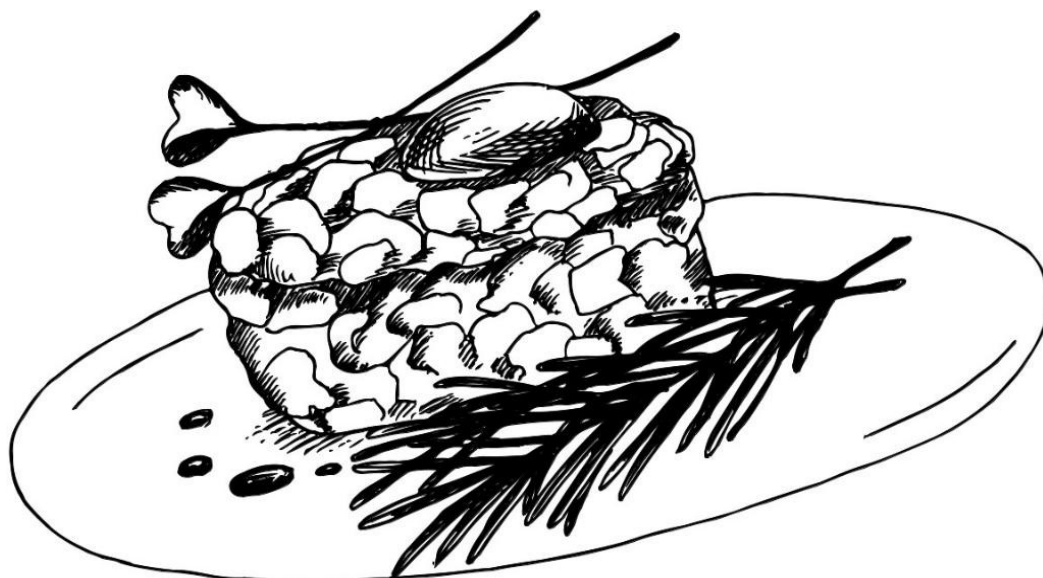
Jajecznica na maśle , talerzyk zakąskowy (<i>pomidor, ogórek, wędlina</i>) pieczywo	80/180 g	28 zł
<i>Scrambled eggs, tomato, cucumber, ham, bread</i>		
Jajecznica z szynką , talerzyk zakąskowy (<i>pomidor, ogórek</i>), pieczywo	80/180 g	28 zł
<i>Scrambled eggs with ham, tomato, cucumber, bread</i>		
Jajka sadzone , talerzyk zakąskowy (<i>pomidor, ogórek, wędlina</i>) pieczywo	60/160 g	28 zł
<i>Fried eggs, tomato, cucumber, ham, bread</i>		
Śniadanie hotelowe (<i>szwedzki stół</i>)		45 zł
<i>The hotel breakfast (buffet)</i>		



PRZYSTAWKI

STARTERS

Śledź w oleju podany z pieczywem <i>Herring in oil with bread</i>	150 g	28 zł
Carpaccio z kaczki <i>Duck carpaccio</i>	60/130 g	38 zł
Carpaccio wołowe <i>Beef carpaccio</i>	60/130 g	42 zł
Tatar z łososia z pieczywem czosnkowym <i>Salmon tartare with garlic bread</i>	80/120 g	42 zł
Tatar z polędwicy wołowej z pieczywem <i>Beef tartare with bread</i>	120/150 g	46 zł



ZUPY SOUPS

Rosół tradycyjny z makaronem <i>Homemade chicken soup with noodles</i>	300 g	16 zł
Zupa pomidorowa z makaronem <i>Tomato soup with noodles</i>	300 g	18 zł
Zupa krem czosnkowa z grzankami <i>Garlic cream soup with croutons</i>	300 g	20 zł
Żurek na białej kiełbasie <i>Sour rye soup with white sausage</i>	300 g	22 zł
Flaki wołowe <i>Tripe soup</i>	300 g	26 zł
Obiad dnia (zupa + drugie danie) <i>Dinner of the day</i>	620 g	34 zł
Zupa dnia <i>The soup of the day</i>	300 g	14 zł
Danie dnia <i>Dish of the day</i>	320 g	24 zł



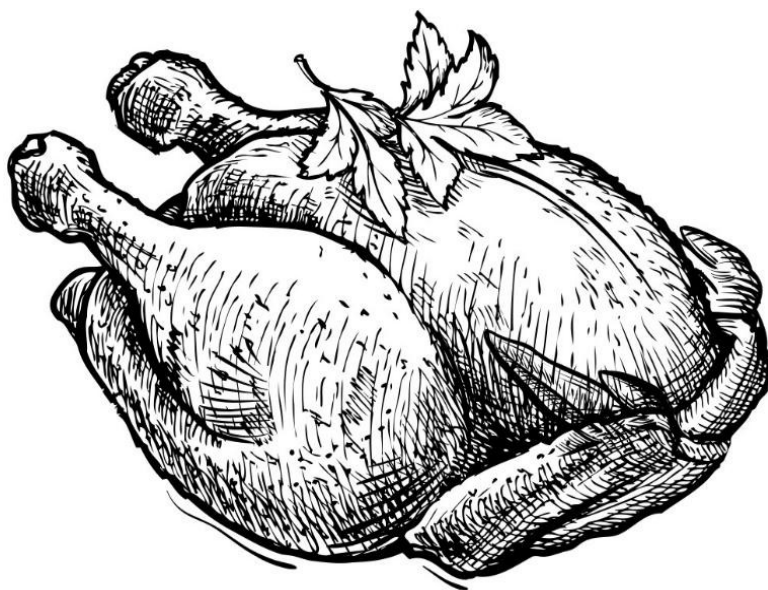
DRÓB
POULTRY

Placuszki ziemniaczane ze szpinakiem
podane z grillowanym kurczakiem
i sosem pieczeniowym 100/500 g **42 zł**
Potato pancakes with spinach, grilled chicken and gravy

Filet drobiowy w sosie kurkowym
z ziemniakami i zestawem surówek 130/400 g **46 zł**
*Chicken fillet in chanterelle sauce with potatoes
and a set of salads*

Filet z indyka w szynce dojrzewającej
z pieczarkami, podany na sosie serowym,
ziemniaki puree i zestaw surówek 130/400 g **48 zł**
*Turkey fillet in a ripening ham with mushrooms,
cheese sauce, mashed potatoes, salad*

Pierś z kaczki, puree ziemniaczane,
warzywa z patelni, sos grzybowy 160/400 g **54 zł**
*Duck breast, mashed potatoes, pan fried vegetables,
mushroom sauce*



WIEPRZOWINA

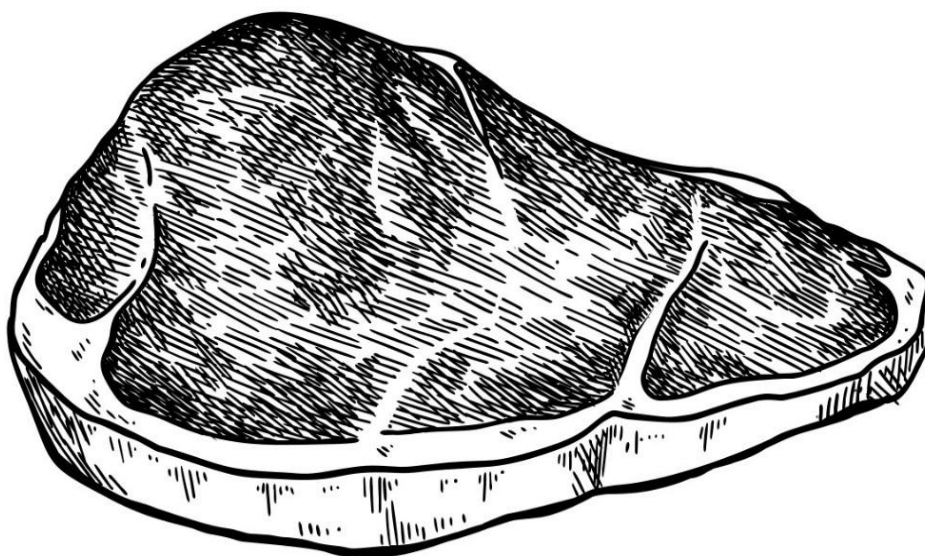
PORK

Kotlet schabowy tradycyjny na białej kapuście zasmażanej, podany z ziemniakami <i>Traditional pork chop on white fried cabbage, potatoes</i>	160/450 g	45 zł
Roladka ze schabu ze śliwką i boczkiem, zapiekanka ziemniaczana w sosie beszamelowo - koperkowym, surówka <i>Pork loin, with plum and bacon, potato casserole in bechamel-dill sauce, salad</i>	160/450 g	45 zł
Grillowany karczek w zalewie miodowo-ketchupowej z ziemniakami i zestawem surówek <i>Pork loin, with plum and bacon, potato casserole in bechamel-dill sauce, salad</i>	160/450 g	42 zł
Rolada wieprzowa podana z kluskami śląskimi i modrą kapustą <i>Pork roulade served with dumplings and red cabbage</i>	160/450 g	48 zł
Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym podana z ziemniakami z koperkiem i zestawem surówek <i>Pork loin with mushroom suace, potatoes, set of salads</i>	160/400 g	52 zł
Polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej zapiekanka ziemniaczana z boczkiem, sos pieczeniowy, konfitura z czerwonej cebuli <i>Pork tenderloin in a ripening ham, potato casserole with bacon, gravy, jam with red onion</i>	160/400 g	52 zł
Golonka na kapuście z opiekаныmi ziemniakami <i>Knuckle cabbage with roasted potatoes</i>	500/750 g	56 zł

WOŁOWINA

BEEF

Placek po węgiersku <i>Hungarian cake</i>	200/500 g	46 zł
Roladka z cielęciny z porem i boczkiem sos pieczeniowy, ziemniaki puree, zestaw surówek <i>Veal roulade with leek and bacon, mashed potatoes, gravy, salads</i>	160/450 g	48 zł
Rolada wołowa podana z kluskami śląskimi i modrą kapustą <i>Beef roulade served with dumplings and red cabbage</i>	160/450 g	55 zł
Stek z polędwicy wołowej w sosie borowikowym podany z frytkami i zestawem surówek <i>Beef steak with wild mushroom sauce, with fries, salads</i>	160/400 g	110 zł



RYBY

FISH

Złocisty pstrąg z masłem ziołowym
z frytkami i kapustą w zalewie musztardowej 200/450 g **52 zł**

*Golden trout with herb butter with fries and cabbage
in mustard marinade*

Stek z łososia podany na pieczonych warzywach
z sosem porowym i ryżem bazyliowym 150/350 g **62 zł**

*Salmon steak served on baked vegetables
with leek sauce and basil rice*

OWOCE MORZA

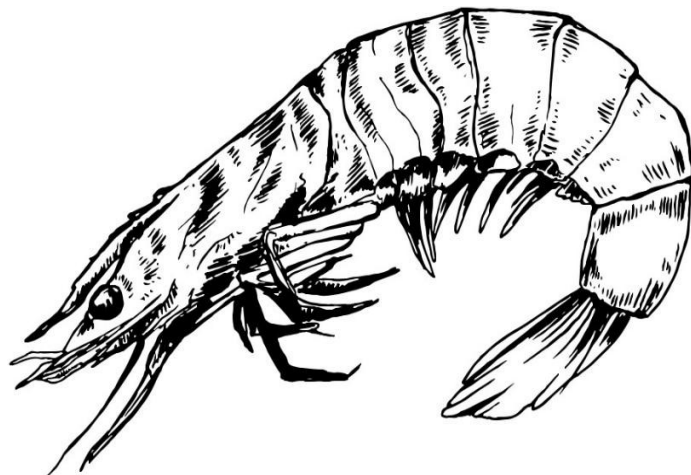
SEAFOOD

Spaghetti frutti di mare 80/350 g **44 zł**

Spaghetti frutti di mare

Krewetki tygrysie na maśle
z pieczywem czosnkowym 120/220 g **52 zł**

Tiger shrimps in butter with garlic bread



SALATKI

SALADS

Sałatka Grecka <i>Greek salad</i>	400 g	38 zł
Sałatka Cesar z kurczakiem podana z pieczywem czosnkowym <i>Caesar salad with chicken served with garlic bread</i>	80/350 g	42 zł
Sałatka z polędwiczką wieprzową, grillowanym serem kozim, rukolą i żurawiną <i>Salad with pork tenderloin, grilled goat cheese, arugula and cranberries</i>	80/350 g	44 zł

MAKARONY

PASTA

Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti Bolognese</i>	80/350 g	34 zł
Tagliatelle z suszonymi pomidorami, oliwkami i czosnkiem <i>Tagliatelle with sun-dried tomatoes, olives and garlic</i>	350 g	40 zł
Tagliatelle z wieprzowiną i borowikami <i>Tagliatelle with pork and mushrooms</i>	80/350 g	44 zł

MENU DLA NAJMŁODSZYCH

MENU FOR CHILDREN

Rosół domowy z makaronem <i>Chicken noodle soup</i>	160 g	12 zł
Pierogi ruskie podane ze śmietaną lub masłem i cebulką <i>Dumplings with cream or butter and onion</i>	4 szt. / 150 g	16 zł
Placuszki ziemniaczane ze śmietaną i cukrem <i>Potato pancakes with cream and sugar</i>	3 szt. / 150 g	18 zł
Naleśniki z twarogiem na słodko okraszone cukrem pudrem, podane z owocami <i>Sweet cottage cheese pancakes with powdered sugar and fruit</i>	2 szt. / 200 g	22 zł
Polędwiczka drobiowa w panierce podana z frytkami i ketchupem <i>Chicken tenderloin in breadcrumbs with fries and ketchup</i>	80 / 200 g	32 zł



PRZEKĄSKI DO PIWA

SNACKS FOR BEER

Chleb ze smalcem i ogórkiem <i>Bread with dripping and cucumber</i>	350 g	16 zł
Pieczyno czosnkowe <i>Garlic bread</i>	140 g	18 zł
Pieczyno czosnkowe z serem <i>Garlic bread with cheese</i>	140 g	22 zł
Nuggetsy drobiowe <i>Chicken nuggets</i>	150 g	32 zł



DESERY DESSERTS

Puchar lodowy

(3 gałki lodów, bita śmietana, owoce, polewa)

200 g

26 zł

Ice Cup (3 scoops of ice cream, whipped cream, fruit, topping)

Tiramisu w pucharku

Tiramisu

150 g

26 zł

Szarlotka na ciepło podana z gałką lodów waniliowych

180 g

26 zł

Apple pie served with a scoop of vanilla ice cream

Gruszka gotowana w piwie, sos suzette, gałka lodów podana na biszkopcie

150 g

28 zł

*Pear cooked in beer, suzette sauce, a scoop
of ice cream served on a biscuit*

Koktajl owocowy (truskawkowy / malinowy)

280 ml

20 zł

Fruit cocktail (strawberry / raspberry)



KAWA I HERBATA

COFFE AND TEA

Espresso <i>Espresso</i>	30 ml	8 zł
Podwójne Espresso <i>Double Espresso</i>	60 ml	12 zł
Kawa Americano (czarna) <i>Americano coffee</i>	140 ml	12 zł
Kawa Latte (biała) <i>Latte coffee</i>	200 ml	14 zł
Kawa Capuccino <i>Capuccino coffee</i>	200 ml	16 zł
Kawa Latte Macchiato <i>Latte Macchiato coffee</i>	280 ml	18 zł
Kawa mrożona <i>Iced coffee</i>	280 ml	22 zł
Dodatki do kawy: syrop waniliowy, czekoladowy, mleko <i>Coffee additions: vanilla, chocolate syrup or milk</i>		3 zł
Herbata Richmond (12 smaków) <i>Richmont tea</i>	400 ml	14 zł
Herbata mrożona <i>Iced tea</i>	280 ml	20 zł



ADDITIONS

Surówka z białej kapusty / Coleslaw	150 g	10 zł
Buraczki / Beets	150 g	10 zł
Modra kapusta / Red Cabbage	150 g	10 zł
Biała zasmażana / Fried Cabbage	150 g	10 zł
Warzywa blanszowane / Vegetables blanched	150 g	10 zł
Zestaw surówek / Set of salads	(3x50 g) 150 g	10 zł
Ziemniaki z koperkiem / Potatoes with dill	150 g	10 zł
Ziemniaki opiekane / Baked Potatoes	150 g	10 zł
Ziemniaki puree / Mashed potatoes	150 g	10 zł
Frytki / Chips	150 g	12 zł
Kluski śląskie / Dumplings	150 g	12 zł
Chleb / Bread		6 zł
Chrzan / Horseradish		3 zł
Ketchup / Ketchup		3 zł
Musztarda / Mustard		3 zł
Majonez / Mayonnaise		3 zł
Sos / Sauce		5 zł

SOFT DRINKS

Mineral sparkling water 330 ml	7 zł
Mineral water 330 ml	7 zł
Coca-Cola 250 ml	9 zł
Fanta 250 ml	9 zł
Sprite 250 ml	9 zł
Tonic 250 ml	9 zł
Cappy juice apple / orange/ black currant 250 ml	9 zł
Nektar czarna porzeczka / juice black currant 250 ml	9 zł
Tomato juice 300 ml	9 zł
Lemon water jug 1 l	14 zł
Orange / apple juice jug 1 l	18 zł
Fresh fruit juice (apple / orange) 250 ml	24 zł

NON-ALCOHOL DRINKS

Mojito Virgin 250 ml lime, mint, sugar syrup, sprite	18 zł
San Francisco 250 ml apple juice, orange juice, mineral water, grenadine	14 zł
Lazur 250 ml blue curacao syrup, apple juice, sprite	14 zł
Lemonade 250 ml / 1 l	15 zł / 30 zł

DRINKS

Aperol Spritz 350 ml <i>prosecco, aperol, mineral water</i>	32 zł
Mojito 250 ml <i>bacardi, lime, mint, sugar syrup, mineral water</i>	28 zł
Pina Colada 250 ml <i>bacardi, malibu, pineapple juice, cream</i>	28 zł
Sex on the Beach 250 ml <i>vodka, archers, grenadine, orange juice</i>	26 zł
Cuba Libre 250 ml <i>bacardi/capitan Morgan, coca-cola, lime</i>	26 zł
Tequila Sunrise 250 ml <i>tequila, orange juice, grenadine</i>	24 zł
Caipiroska/Caipirinha 200 ml <i>vodka/cachaca, lime, cane sugar</i>	24 zł
Margarita 150 ml <i>tequila, cointreau, lime juice</i>	24 zł
Cosmopolitan 150 ml <i>vodka finlandia line, cointreau, cranberry juice, lemon juice</i>	24 zł

SHOTY

Kamikaze 4 x 40 ml <i>vodka, blue curacao, lemon juice</i>	26 zł
Wściekły Pies 40 ml <i>vodka, raspberry juice,, tabasco</i>	14 zł

WINES

White wine <i>dry / semi-dry 150ml / bottle 0,75 l</i>	16 zł / 65 zł
White wine <i>sweet / semi-sweet 150ml / bottle 0,75 l</i>	16 zł / 65 zł
Red wine <i>dry / semi-dry 150ml / bottle 0,75 l</i>	16 zł / 65 zł
Red wine <i>semi-sweet 150ml / bottle 0,75 l</i>	16 zł / 65 zł
Martini Bianco / ex dry / Rosso 100 ml	16 zł

CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

Veuve Pelletier <i>(w.s-d.) bottle 0,75 l</i>	220 zł
Martini Asti <i>(w.s.) bottle 0,75 l</i>	80 zł
Cin & Cin Spumante <i>(w. s-s.) bottle 0,75 l</i>	60 zł
Michel Angelo <i>(w.s.) bottle 0,75 l</i>	50 zł
Dorato Bianco <i>(w.s.) bottle 0,75 l</i>	50 zł
Prosecco Stock Treviso <i>(w.d.) bottle 0,2 l / 0,75 l</i>	28 zł / 70 zł



VODKA

Sobieski 40 ml / bottle 0,5 l	9 zł / 80 zł
Wyborowa 40 ml / bottle 0,5 l	9 zł / 80 zł
Żołądkowa gorzka 40 ml / bottle 0,5 l	9 zł / 80 zł
Żołądkowa Delux 40 ml / bottle 0,5 l	9 zł / 80 zł
Żubrówka 40 ml / bottle 0,5 l	9 zł / 80 zł
Żubrówka Biała 40 ml / bottle 0,5 l	9 zł / 80 zł
Pan Tadeusz 40 ml / bottle 0,5 l	9 zł / 80 zł
Finlandia 40 ml / bottle 0,5 l	12 zł / 100 zł
Smirnoff Czarny 40 ml / bottle 0,5 l	12 zł / 100 zł
Absolut 40 ml / bottle 0,5 l	12 zł / 100 zł
Chopin 40 ml / bottle 0,5 l	18 zł / 160 zł

LIQUEURS

Malibu 40 ml	12 zł
Becherovka 40 ml	12 zł
Baileys 40 ml	14 zł
Campari 40 ml	14 zł
Jagermeister 40 ml	14 zł
Cointreau 40 ml	18 zł
Sheridans 40 ml	18 zł
Kahlua 40 ml	18 zł

COGNAC / BRANDY

Hennessy V.S.O.P. 40 ml	46 zł
Hennessy VS 40 ml	30 zł
Martel VS 40 ml	26 zł
Metaxa 7* 40 ml	22 zł
Metaxa 5* 40 ml	20 zł

WHISKEY

Johnnie Walker Gold Label 40 ml	32 zł
Johnnie Walker Black Label 40 ml	22 zł
Johnnie Walker Red Label 40 ml	16 zł
Chivas Regal 12 YO 40 ml	22 zł
Jack Daniels 40 ml	20 zł
Jameson 40 ml	20 zł
Ballantine's Finest 40 ml	16 zł

GIN

Gordon's 40 ml	16 zł
Seagram's 40 ml	14 zł

RUM

Bacardi 40 ml	18 zł
Capitan Morgan 40 ml	18 zł
Havana Club 3YO 40 ml	18 zł
Cachaca 40 ml	18 zł

TEQUILA

El Jimador 40 ml	22 zł
Olmecca Gold 40 ml	22 zł
Sierra Silver 40 ml	18 zł