



Stociak

*** HOTEL & BROWAR

KARTA MENU



Stociak
★★★ HOTEL & BROWAR

PIWA *BEER*

Tester 4 smaki 4 x 0,125 l **24 zł**
Tester 4 flavors

Opolskie jasne 0,3 l **14 zł**
0,5 l **18 zł**
1,0 l **30 zł**

Klinkierowy przepał 0,3 l **14 zł**
0,5 l **18 zł**
1,0 l **30 zł**

Okazjonalne 0,3 l **14 zł**
0,5 l **18 zł**
1,0 l **30 zł**

Sławicka pszenica 0,3 l **14 zł**
0,5 l **18 zł**
1,0 l **30 zł**

Piwo Heineken „0” % 0,5 l **14 zł**

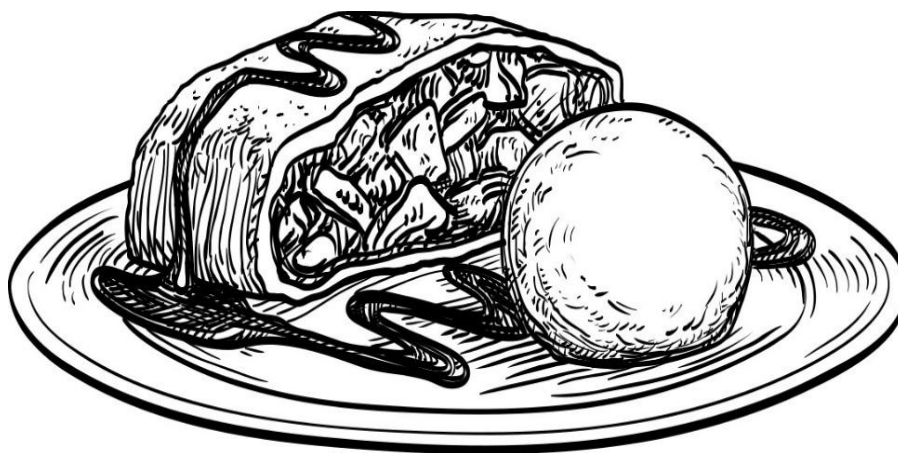
Sok do piwa / *Beer juice* **3 zł**



SZEF KUCHNI POLECA

THE CHEF RECOMMENDS

Tatar z polędwicy wołowej z pieczywem <i>Beef tartate with bread</i>	120/150 g	49 zł
Zupa krem czosnkowa z grzankami <i>Garlic cream soup with croutons</i>	300g	23 zł
Polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej, zapiekanka ziemniaczana z boczkiem, sos pieczeniowy <i>Pork tenderloin, potato casserole with bacon, gravy</i>	160/400 g	56 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	58 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	118 zł
Salatka Cesar z kurczakiem podana z pieczywem czosnkowym <i>Caesar salad with chicken and garlic bread</i>	80/350 g	46 zł



ŚNIADANIA **BREAKFAST**

Jajecznic na maśle, talerzyk zakąskowy

(pomidor, ogórek, wędlina) pieczywo

80/180 g

32 zł

Scrambled eggs, tomato, cucumber, ham, bread

Jajecznic z szynką, talerzyk zakąskowy

(pomidor, ogórek), pieczywo

80/180 g

32 zł

Scrambled eggs with ham, tomato, cucumber, bread

Jajka sadzone, talerzyk zakąskowy

(pomidor, ogórek, wędlina) pieczywo

60/160 g

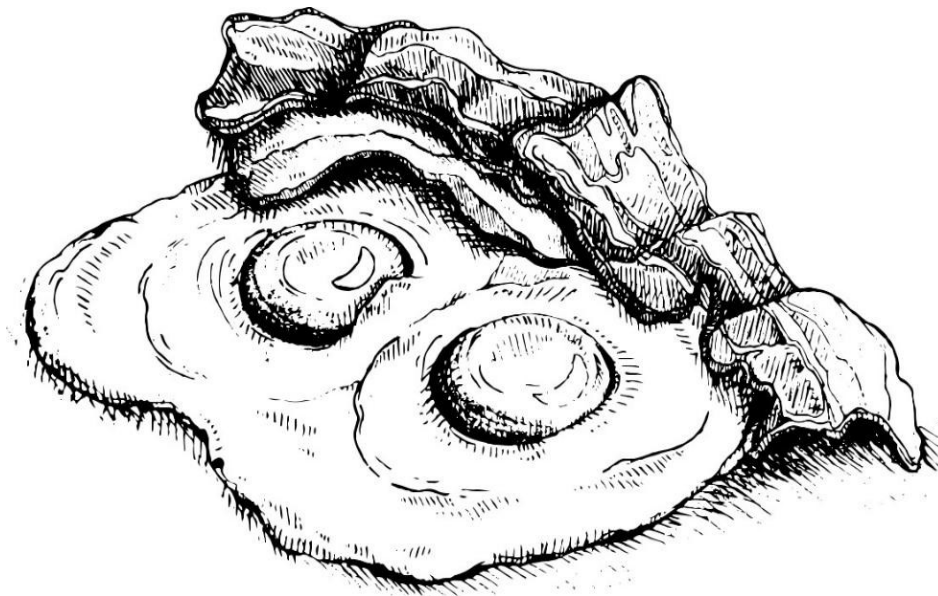
32 zł

Fried eggs, tomato, cucumber, ham, bread

Śniadanie hotelowe (szwedzki stół)

50 zł

The hotel breakfast (buffet)



PRZYSTAWKI

STARTERS

Śledź w oleju podany z pieczywem <i>Herring in oil with bread</i>	150 g	30 zł
---	-------	--------------

Carpaccio wołowe <i>Beef carpaccio</i>	60/130 g	45 zł
--	----------	--------------

Tatar z łososia z pieczywem czosnkowym <i>Salmon tartare with garlic bread</i>	80/120 g	46 zł
--	----------	--------------

Tatar z polędwicy wołowej z pieczywem <i>Beef tartare with bread</i>	120/150 g	49 zł
--	-----------	--------------



ZUPY

SOUPS

Rosół tradycyjny z makaronem <i>Homemade chicken soup with noodles</i>	300 g	20 zł
Zupa pomidorowa z makaronem <i>Tomato soup with noodles</i>	300 g	22 zł
Zupa krem czosnkowa z grzankami <i>Garlic cream soup with croutons</i>	300 g	23 zł
Żurek na białej kiełbasie <i>Sour rye soup with white sausage</i>	300 g	25 zł
Flaki wołowe <i>Tripe soup</i>	300 g	28 zł
Obiad dnia (zupa + drugie danie) <i>Dinner of the day</i>	620 g	37 zł
Zupa dnia <i>The soup of the day</i>	300 g	15 zł
Danie dnia <i>Dish of the day</i>	320 g	26 zł



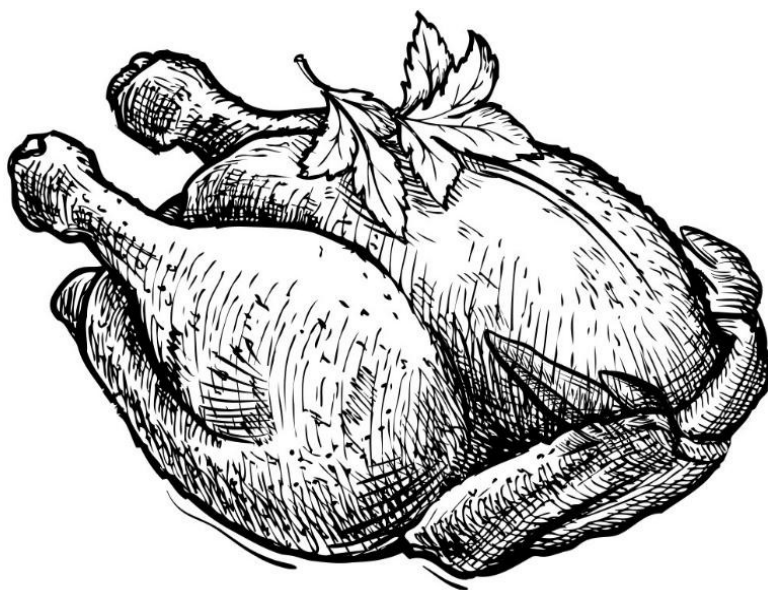
DRÓB
POULTRY

Placuszki ziemniaczane ze szpinakiem
podane z grillowanym kurczakiem
i sosem pieczeniowym 100/500 g **48 zł**
Potato pancakes with spinach, grilled chicken and gravy

Filet drobiowy w sosie kurkowym
z ziemniakami i zestawem surówek 130/400 g **50 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 **52 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 **58 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	50 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	45 zł
Rolada wieprzowa podana z kluskami śląskimi i modrą kapustą <i>Pork roulade served with dumplings and red cabbage</i>	160/450 g	54 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	56 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	56 zł
Golonka gotowana w piwie z własnego browaru podana z panszkrautem (<i>ciapkapustą</i>) <i>Knuckle in beer from our own brewery with cabbage and potatoes</i>	500/750 g	62 zł

WOŁOWINA

BEEF

Placek po węgiersku

Hungarian cake

200/500 g

52 zł

Roladka z cielęciny z porem i boczkiem

sos pieczeniowy, ziemniaki puree, zestaw surówek

Veal roulade with leek and bacon, mashed potatoes,

gravy, salads

160/450 g

54 zł

Rolada wołowa podana z kluskami śląskimi

i modrą kapustą

Beef roulade served with dumplings and red cabbage

160/450 g

62 zł

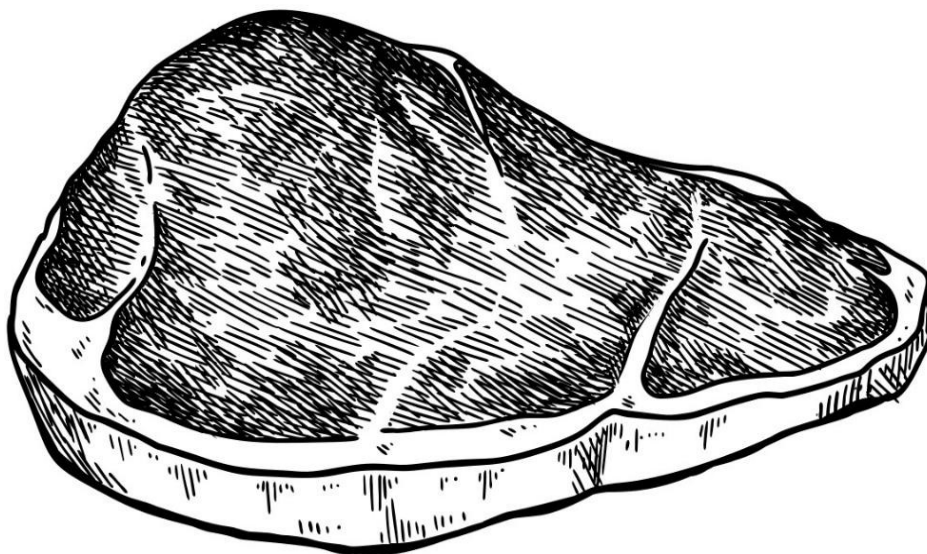
Stek z polędwicy wołowej w sosie borowikowym

podany z frytkami i zestawem surówek

Beef steak with wild mushroom sauce, with fries, salads

160/400 g

118 zł



RYBY

FISH

Złocisty pstrąg z masłem ziołowym
z frytkami i kapustą w zalewie musztardowej 200/450 g **55 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 **64 zł**

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

OWOCE MORZA

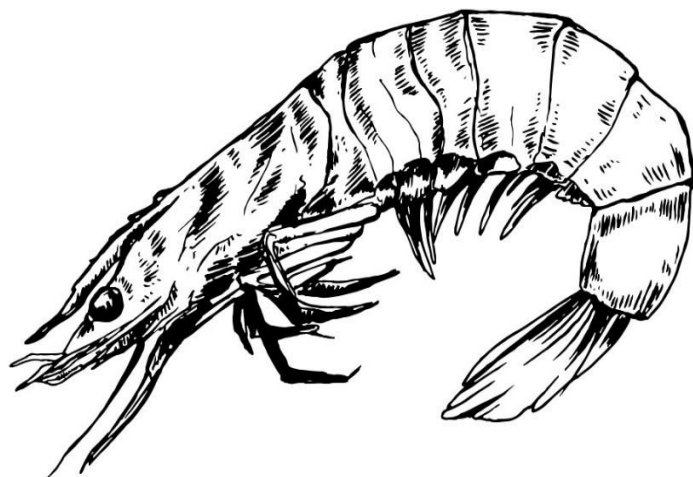
SEAFOOD

Spaghetti frutti di mare 80/350 g **48 zł**

Spaghetti frutti di mare

Krewetki tygrysie na maśle
z pieczywem czosnkowym 120/220 g **58 zł**

Tiger shrimps in butter with garlic bread



SALATKI

SALADS

Salatka Grecka <i>Greek salad</i>	400 g	42 zł
Salatka Cesar z kurczakiem podana z pieczywem czosnkowym <i>Caesar salad with chicken served with garlic bread</i>	80/350 g	42 zł

MAKARONY I PIEROGI

PASTA AND DUMPLINGS

Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti Bolognese</i>	80/350 g	36 zł
Tagliatelle z suszonymi pomidorami, oliwkami i czosnkiem <i>Tagliatelle with sun-dried tomatoes, olives and garlic</i>	350 g	42 zł
Tagliatelle z wieprzowiną i borowikami <i>Tagliatelle with pork and mushrooms</i>	80/350 g	48 zł
Pierogi ruskie <i>Dumplings with cheese and potatoes</i>	8 szt. /280 g	34 zł
Pierogi z mięsem <i>Meat dumplings</i>	8 szt. /280 g	34 zł

MENU DLA NAJMŁODSZYCH

MENU FOR CHILDREN

Rosół domowy z makaronem <i>Chicken noodle soup</i>	160 g	14 zł
Pierogi ruskie podane ze śmietaną lub masłem i cebulką <i>Dumplings with cream or butter and onion</i>	4 szt. / 150 g	18 zł
Placuszki ziemniaczane ze śmietaną i cukrem <i>Potato pancakes with cream and sugar</i>	3 szt. / 150 g	20 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	36 zł



PRZEKĄSKI DO PIWA

SNACKS FOR BEER

Chleb ze smalcem i ogórkiem <i>Bread with dripping and cucumber</i>	350 g	16 zł
---	-------	--------------

Pieczywo czosnkowe <i>Garlic bread</i>	140 g	18 zł
--	-------	--------------

Pieczywo czosnkowe z serem <i>Garlic bread with cheese</i>	140 g	22 zł
--	-------	--------------

Deska serów mała / duża <i>Cheese board small / large</i>	250 / 400 g	50 zł / 80 zł
---	-------------	----------------------

Deska wędlin mała / duża <i>Charcuterie board small / large</i>	250 / 400 g	55 zł / 90 zł
---	-------------	----------------------



DESERY DESSERTS

Puchar lodowy

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

200 g

28 zł

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

Tiramisu w pucharku

Tiramisu

150 g

28 zł

Szarlotka na ciepło podana z gałką lodów waniliowych

180 g

28 zł

Apple pie served with a scoop of vanilla ice cream

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

150 g

32 zł

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



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	13 zł
Kawa biała <i>White coffee</i>	200 ml	15 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	25 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	15 zł



DODATKI

ADDITIONS

Surówka z białej kapusty / <i>Coleslaw</i>	150 g	12 zł
Buraczki / <i>Beets</i>	150 g	12 zł
Modra kapusta / <i>Red Cabbage</i>	150 g	12 zł
Biała zasmażana / <i>Fried Cabbage</i>	150 g	12 zł
Warzywa blanszowane / <i>Vegetables blanched</i>	150 g	12 zł
Zestaw surówek / <i>Set of salads</i>	(3x50 g) 150 g	12 zł
Ziemniaki z koperkiem / <i>Potatoes with dill</i>	150 g	12 zł
Ziemniaki opiekane / <i>Baked Potatoes</i>	150 g	12 zł
Ziemniaki puree / <i>Mashed potatoes</i>	150 g	12 zł
Kluski śląskie / <i>Dumplings</i>	150 g	12 zł
Frytki / <i>Chips</i>	150 g	15 zł
Chleb / <i>Bread</i>		6 zł
Chrzan / <i>Horseradish</i>		3 zł
Ketchup / <i>Ketchup</i>		3 zł
Musztarda / <i>Mustard</i>		3 zł
Majonez / <i>Mayonnaise</i>		3 zł
Sos / <i>Sauce</i>		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>	34 zł
Mojito 250 ml <i>bacardi, lime, mint, sugar syrup, mineral water</i>	32 zł
Pina Colada 250 ml <i>bacardi, malibu, pineapple juice, cream</i>	32 zł
Sex on the Beach 250 ml <i>vodka, archers, grenadine, orange juice</i>	30 zł
Cuba Libre 250 ml <i>bacardi/capitan Morgan, coca-cola, lime</i>	30 zł
Tequila Sunrise 250 ml <i>tequila, orange juice, grenadine</i>	30 zł
Caipiroska/Caipirinha 200 ml <i>vodka/cachaca, lime, cane sugar</i>	30 zł
Margarita 150 ml <i>tequila, cointreau, lime juice</i>	30 zł
Cosmopolitan 150 ml <i>vodka finlandia line, cointreau, cranberry juice, lemon juice</i>	30 zł

SHOTS

Kamikaze 4 x 40 ml <i>vodka, blue curacao, lemon juice</i>	28 zł
Wściekły Pies 40 ml <i>vodka, raspberry juice,, tabasco</i>	15 zł

WINES

White wine <i>dry / semi-dry 150ml / bottle 0,75 l</i>	18 zł / 70 zł
White wine <i>sweet / semi-sweet 150ml / bottle 0,75 l</i>	18 zł / 70 zł
Red wine <i>dry / semi-dry 150ml / bottle 0,75 l</i>	18 zł / 70 zł
Red wine <i>semi-sweet 150ml / bottle 0,75 l</i>	18 zł / 70 zł
Martini Bianco / ex dry / Rosso 100 ml	18 zł

CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

Veuve Pelletier (w.s-d.) bottle 0,75 l	220 zł
Martini Asti (w.s.) bottle 0,75 l	80 zł
Cin & Cin Spumante (w. s-s.) bottle 0,75 l	60 zł
Michel Angelo (w.s.) bottle 0,75 l	60 zł
Prosecco Stock Treviso (w.d.) bottle 0,2 l / 0,75 l	32 zł / 80 zł
Non-Alcoholic Sparkling Wine (w. s-s.) bottle 0,75 l	60 zł



VODKA

Sobieski 40 ml / bottle 0,5 l	10 zł / 90 zł
Wyborowa 40 ml / bottle 0,5 l	10 zł / 90 zł
Żołądkowa gorzka 40 ml / bottle 0,5 l	10 zł / 90 zł
Żołądkowa Delux 40 ml / bottle 0,5 l	10 zł / 90 zł
Żubrówka 40 ml / bottle 0,5 l	10 zł / 90 zł
Żubrówka Biała 40 ml / bottle 0,5 l	10 zł / 90 zł
Pan Tadeusz 40 ml / bottle 0,5 l	10 zł / 90 zł
Finlandia 40 ml / bottle 0,5 l	12 zł / 110 zł
Smirnoff Czarny 40 ml / bottle 0,5 l	12 zł / 110 zł
Absolut 40 ml / bottle 0,5 l	12 zł / 110 zł
J.A. Baczewski 40 ml / bottle 0,5 l	15 zł / 130 zł

LIQUEURS

Malibu 40 ml	14 zł
Becherovka 40 ml	14 zł
Baileys 40 ml	16 zł
Campari 40 ml	14 zł
Jagermeister 40 ml	14 zł
Cointreau 40 ml	20 zł
Sheridans 40 ml	20 zł
Kahlua 40 ml	20 zł

COGNAC / BRANDY

Henessy V.S.O.P. 40 ml	48 zł
Henessy VS 40 ml	34 zł
Martel VS 40 ml	30 zł
Metaxa 7* 40 ml	26 zł
Metaxa 5* 40 ml	24 zł

WHISKEY

Johnnie Walker Gold Label 40 ml	34 zł
Johnnie Walker Black Label 40 ml	26 zł
Johnnie Walker Red Label 40 ml	20 zł
Chivas Regal 12 YO 40 ml	26 zł
Jack Daniels 40 ml	24 zł
Jameson 40 ml	24 zł
Ballantine's Finest 40 ml	20 zł

GIN

Gordon's 40 ml	20 zł
Seagram's 40 ml	18 zł

RUM

Bacardi 40 ml	20 zł
Capitan Morgan 40 ml	20 zł
Havana Club 3YO 40 ml	20 zł
Cachaca 40 ml	20 zł

TEQUILA

El Jimador 40 ml	24 zł
Olmecca Gold 40 ml	24 zł
Sierra Silver 40 ml	20 zł