

Stociak
★★★ HOTEL & BROWAR

KARTA MENU



Stocia
*** HOTEL & BROWAR

PIWA
BEER

Tester 4 smaki 4 x 0,125 l <i>Tester 4 flavors</i>		16 zł
Opolskie jasne	0,3 l	10 zł
	0,5 l	13 zł
	1,0 l	20 zł
Klinkierowy przepał	0,3 l	10 zł
	0,5 l	13 zł
	1,0 l	20 zł
Okazjonalne	0,3 l	10 zł
	0,5 l	13 zł
	1,0 l	20 zł
Sławicka pszenica	0,3 l	10 zł
	0,5 l	13 zł
	1,0 l	20 zł
Sok do piwa / Beer juice		2 zł

SZEF KUCHNI POLECA
THE CHEF RECOMMENDS

Tatar wołowy podawany z pieczywem <i>Beef tartate with bread</i>	120/150 g	38 zł
Zupa czosnkowa podawana z grzankami <i>Garlic cream soup with croutons</i>	300g	16 zł
Polędwiczka wieprzowa , 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	44 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	44 zł
Stek wołowy w sosie borowikowym podany z frytkami i zestawem surówek <i>Beef steak with wild mushroom sauce, with fries, salad</i>	180/450 g	84 zł
Sałatka Cesar z kurczakiem podana z pieczywem czosnkowym <i>Caesar salad with chicken and garlic bread</i>	80/350 g	34 zł

ŚNIADANIA **BREAKFAST**

Jajecznicą na maśle , talerzyk zakąskowy <i>(pomidor, ogórek, wędlna), pieczywo</i> <i>Scrambled eggs, tomato, cucumber, ham, bread</i>	<i>80/180 g</i>	18 zł
Jajecznicą z szynką , talerzyk zakąskowy <i>(pomidor, ogórek), pieczywo</i> <i>Scrambled eggs with ham, tomato, cucumber, bread</i>	<i>80/180 g</i>	18 zł
Jajka sadzone , talerzyk zakąskowy <i>(pomidor, ogórek, wędlna), pieczywo</i> <i>Fried eggs, tomato, cucumber, ham, bread</i>	<i>60/160 g</i>	18 zł
Śniadanie hotelowe <i>(szwedzki stół)</i> <i>The hotel breakfast (bufet)</i>		32 zł

PRZYSTAWKI
STARTERS

Śledź w oleju podawany z pieczywem <i>Herring in oil with bread</i>	150 g	20 zł
Carpaccio z kaczki <i>Duck carpaccio</i>	60/130 g	32 zł
Carpaccio wołowe <i>Beef carpaccio</i>	60/130 g	36 zł
Tatar z łososia podany z pieczywem czosnkowym <i>Salmon tartare with garlic bread</i>	80/120 g	36 zł
Tatar wołowy podawany z pieczywem <i>Beef tartare with bread</i>	120/150 g	38 zł

ZUPY **SOUPS**

Rosół tradycyjny z makaronem <i>Homemade chicken soup with noodles</i>	300 g	12 zł
Zupa pomidorowa z makaronem <i>Tomato soup with noodles</i>	300 g	14 zł
Zupa czosnkowa podawana z grzankami <i>Garlic cream soup with croutons</i>	300 g	16 zł
Żurek na białej kielbasie <i>Sour rye soup with white sausage</i>	300 g	16 zł
Flaki wołowe <i>Tripe soup</i>	300 g	18 zł
Obiad Dnia (zupa + drugie danie) <i>Dinner of the day</i>	620 g	25 zł
Zupa dnia <i>The soup of the day</i>	300 g	10 zł
Danie dnia <i>Dish of the day</i>	320 g	18 zł

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	36 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	36 zł
Grillowany karczek w zalewie miodowo-Ketchupowej z ziemniakami i zestawem surówek <i>Grilled neck of honey and ketchup marinade with potatoes and a set of salads</i>	160/450 g	36 zł
Rolada wieprzowa podana z kluskami śląskimi, oraz modrą kapustą <i>Pork roulade served with dumplings and red cabbage</i>	160/450 g	38 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	44 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	44 zł
Golonka na kapuście podana z opiekаныmi ziemniakami <i>Knuckle cabbage with roasted potatoes</i>	500/750 g	46 zł

DRÓB
POULTRY

Placuszki ziemniaczane ze szpinakiem podane z grillowanym kurczakiem i sosem pieczeniowym <i>Potato pancakes with spinach, grilled chicken and gravy</i>	100/500 g	34 zł
Filet drobiowy w sosie kurkowym z ziemniakami i zestawem surówek <i>Chicken fillet in chanterelle sauce with potatoes and a set of salads</i>	130/400 g	36 zł
Filet z indyka w szynce dojrzewającej z pieczarkami, podany z ziemniakami puree i zestawem surówek <i>Turkey fillet in a ripening ham with mushrooms, mashed potatoes, salad</i>	130/400 g	40 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	44 zł

WOŁOWINA

BEEF

Placek po węgiersku <i>Hungarian cake</i>	<i>200/500 g</i>	36 zł
Roladka z cielęciny z porem i boczkiem puree, sos pieczeniowy, zestaw surówek <i>Veal roulade with leek and bacon, mashed potatoes, gravy, salads</i>	<i>160/450 g</i>	38 zł
Rolada wołowa podana z kluskami śląskimi i modrą kapustą <i>Beef roulade served with dumplings and red cabbage</i>	<i>200/450 g</i>	46 zł
Stek wołowy w sosie borowikowym podany z frytkami i zestawem surówek <i>Beef steak with wild mushroom sauce, with fries, salads</i>	<i>180/450 g</i>	84 zł

RYBY *FISH*

Złocisty pstrąg z masłem ziołowym
z frytkami i kapustą w zalewie musztardowej 200/450 g **44 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 150/350 g **54 zł**
bazyliowym
*Salmon steak served on baked vegetables with leek sauce
and basil rice*

OWOCE MORZA *SEAFOOD*

Spaghetti frutti di mare 80/350 g **34 zł**
Spaghetti frutti di mare

Krewetki tygrysie na maśle 120/220 g **46 zł**
z pieczywem czosnkowym
Tiger shrimps in butter with garlic bread

SALATKI *SALADS*

Sałatka Grecka <i>Greek salad</i>	400 g	30 zł
Sałatka Cesar z kurczakiem podana z pieczywem czosnkowym <i>Caesar salad with chicken served with garlic bread</i>	80/350 g	34 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	36 zł
Sałatka z łososiem na sałacie lodowej <i>Salad with salmon on iceberg lettuce</i>	80/350 g	38 zł

MAKARONY *PASTA*

Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti Bolognese</i>	80/350 g	28 zł
Tagliatelle z suszonymi pomidorami, oliwkami i czosnkiem <i>Tagliatelle with sun-dried tomatoes, olives and garlic</i>	350 g	34 zł
Tagliatelle z wieprzowiną i borowikami <i>Tagliatelle with pork and mushrooms</i>	80/350 g	38 zł

MENU DLA NAJMŁODSZYCH

MENU FOR CHILDREN

Rosół domowy z makaronem <i>Chicken noodle soup</i>	200 g	8 zł
Zupa pomidorowa z makaronem <i>Tomato soup with noodles</i>	200 g	9 zł
Pierogi ruskie podane ze śmietaną lub masłem i cebulką <i>Dumplings with cream or butter and onion</i>	4 szt. / 150 g	14 zł
Placuszki ziemniaczane ze śmietaną i cukrem <i>Potato pancakes with cream and sugar</i>	3 szt. / 150 g	14 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	18 zł
Polędwiczka drobiowa w panierce podana z frytkami i ketchupem <i>Chicken tenderloin in breadcrumbs with fries and ketchup</i>	80 / 200 g	26 zł

PRZEKĄSKI DO PIWA
SNACKS FOR BEER

Chleb ze smalcem i ogórkiem <i>Bread with drippong and cucumber</i>	350 g	14 zł
Pieczywo czosnkowe <i>Garlic bread</i>	140 g	14 zł
Pieczywo czosnkowe z serem <i>Garlic bread with cheese</i>	140 g	18 zł
Nuggetsy drobiowe <i>Chicken nuggets</i>	150 g	26 zł

DODATKI

ADDITIONS

Surówka z białej kapusty / Coleslaw	150 g	8 zł
Buraczki / Beets	150 g	8 zł
Modra kapusta / Red Cabbage	150 g	8 zł
Biała zasmażana / Fried Cabbage	150 g	8 zł
Warzywa blanszowane / Vegetables blanched	150 g	8 zł
Zestaw surówek / Set of salads	(3x50 g) 150 g	8 zł
Ziemniaki z koperkiem / Potatoes with dill	150 g	8 zł
Ziemniaki opiekane / Baked Potatoes	150 g	8 zł
Ziemniaki puree / Mashed potatoes	150 g	8 zł
Frytki / Chips	150 g	10 zł
Kluski / Dumplings	150 g	10 zł
Chleb / Bread		4 zł
Chrzan / Horseradish		3 zł
Ketchup / Ketchup		3 zł
Musztarda / Mustard		3 zł
Majonez / Mayonnaise		3 zł
Sos / Sauce		4 zł

VODKA

Sobieski 40 ml / bottle 0,5 l	7 zł / 70 zł
Wyborowa 40 ml / bottle 0,5 l	7 zł / 70 zł
Żołądkowa Gorzka 40 ml / bottle 0,5 l	7 zł / 70 zł
Żołądkowa Delux 40 ml / bottle 0,5 l	7 zł / 70 zł
Żubrówka 40 ml / bottle 0,5 l	7 zł / 70 zł
Żubrówka Biała 40 ml / bottle 0,5 l	7 zł / 70 zł
Pan Tadeusz 40 ml / bottle 0,5 l	7 zł / 70 zł
Finlandia 40 ml / bottle 0,5 l	9 zł / 90 zł
Smirnoff Czarny 40 ml / bottle 0,5 l	9 zł / 90 zł
Absolut 40 ml / bottle 0,5 l	9 zł / 90 zł

LIQUEURS

Krupnik 40 ml	10 zł
Malibu 40 ml	10 zł
Becherovka 40 ml	10 zł
Baileys 40 ml	12 zł
Campari 40 ml	12 zł
Jagermeister 40 ml	12 zł
Contreau 40 ml	15 zł
Sheridans 40 ml	15 zł
Kahlua 40 ml	15 zł

COGNAC/BRANDY

Hennessy Fine de Cognac <i>40 ml</i>	30 zł
Hennessy VS <i>40 ml</i>	20 zł
Martel VS <i>40 ml</i>	20 zł
Metaxa 7* <i>40 ml</i>	18 zł
Metaxa 5* <i>40 ml</i>	14 zł
Stock (brandy) <i>40 ml</i>	10 zł

WHISKEY

Johnnie Walker Gold Label <i>40 ml</i>	30 zł
Johnnie Walker Black Label <i>40 ml</i>	18 zł
Johnnie Walker Red Label <i>40 ml</i>	14 zł
Chivas Regal 12 YO <i>40 ml</i>	18 zł
Jack Daniels <i>40 ml</i>	16 zł
Jameson <i>40 ml</i>	14 zł
Ballantine's Finest <i>40 ml</i>	14 zł

GIN

Gordon's <i>40 ml</i>	12 zł
Seagram's <i>40 ml</i>	10 zł

RUM

Bacardi <i>40 ml</i>	15 zł
Capitan Morgan <i>40 ml</i>	15 zł
Havana Club 3YO <i>40 ml</i>	15 zł
Cachaca <i>40 ml</i>	10 zł

TEQUILA

El Jimador <i>40 ml</i>	18 zł
Olmecca Gold <i>40 ml</i>	18 zł
Sierra Silver <i>40 ml</i>	14 zł

WINES

White wine <i>dry / semi-dry 150ml / bottle 0,75 l</i>	12 zł / 50 zł
White wine <i>sweet / semi-sweet 150ml / bottle 0,75 l</i>	12 zł / 50 zł
Red wine <i>dry / semi-dry 150ml / bottle 0,75 l</i>	12 zł / 50 zł
Red wine <i>semi-sweet 150ml / bottle 0,75 l</i>	12 zł / 50 zł
Martini Bianco / ex dry / Rosso 100 ml	12 zł

CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

Veuve Pelletier (b. pw.) bottle 0,75 l	180 zł
Gancia (b. st.) bottle 0,75 l	70 zł
Cin & Cin Spumante (b. psł.) bottle 0,75 l	50 zł
Michel Angelo (b. st.) bottle 0,75 l	40 zł
Dorato Bianco (b. st.) bottle 0,75 l	40 zł
Prosecco Stock Treviso (b. w.) bottle 0,2 l / 0,75 l	25 zł / 60 zł

DRINKS

Aperol Spritz 350 ml <i>Prosecco, aperol, mineral water</i>	24 zł
Mojito 250 ml <i>bacardi, lime, mint, sugar syrup, mineral water</i>	24 zł
Cuba Libre 250 ml <i>bacardi/capitan Morgan, coca-cola, lime</i>	24 zł
Sex on the Beach 250 ml <i>vodka, archers, grenadine, orange juice</i>	24 zł
Pina Colada 250 ml <i>bacardi, malibu, pineapple juice, cream</i>	24 zł
Tequila Sunrise 250 ml <i>tequila, orange juice, grenadine</i>	22 zł
Caipiroska/Caipirinha 200 ml <i>vodka/cachaca, lime, cane sugar</i>	20 zł
Margarita 150 ml <i>tequila, cointreau, lime juice</i>	20 zł
Cosmopolitan 150 ml <i>vodka finlandia line, cointreau, cranberry juice, lemon juice</i>	20 zł

SHOTS

Kamikaze 4 x 40 ml <i>vodka, blue curacao, lemon juice</i>	20 zł
Wściekły Pies 40 ml <i>vodka, raspberry juice,, tabasco</i>	12 zł

SOFT DRINKS

Mineral sparkling water 330 ml	5 zł
Mineral water 330 ml	5 zł
Coca-Cola 250 ml	8 zł
Fanta 250 ml	8 zł
Sprite 250 ml	8 zł
Tonic 250 ml	8 zł
Cappy juice apple / orange/ black currant 250 ml	8 zł
Tomato juice 300 ml	8 zł
Lemon water jug 1 l	10 zł
Orange / apple juice jug 1 l	16 zł
Fresh fruit juice (apple / orange) 250 ml	20 zł

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Mojito Virgin 250 ml <i>lime, mint, sugar syrup, sprite</i>	14 zł
San Francisco 250 ml <i>apple juice, orange juice, mineral water, grenadine</i>	12 zł
Lazur 250 ml <i>blue curacao syrup, apple juice, sprite</i>	12 zł
Lemonade 250 ml / 1 l	12 zł /24 zł

DESERY

DESSERTS

Puchar lodowy (3 gałki lodów, bita śmietana, owoce, polewa)	200 g	24 zł
<i>Ice Cup (3 scoops of ice cream, whipped cream, fruit, topping)</i>		
Szarlotka na ciepło podana z gałką lodów waniliowych	180 g	20 zł
<i>Apple pie served with a scoop of vanilla ice cream</i>		
Gruszka gotowana w piwie, sos suzette, gałka lodów podana na biszkopcie	150 g	20 zł
<i>Pear cooked in beer, suzette sauce, a scoop of ice cream served on a biscuit</i>		
Tiramisu w pucharku	150 g	20 zł
<i>Tiramisu</i>		
Koktajl owocowy (truskawkowy/malinowy)	280 ml	16 zł
<i>Fruit cocktail (strawberry / raspberry)</i>		

KAWA I HERBATA

COFFE AND TEA

Espresso <i>Espresso</i>	<i>30 ml</i>	8 zł
Podwójne Espresso <i>Double Espresso</i>	<i>60 ml</i>	12 zł
Kawa Americano (czarna) <i>Americano coffee</i>	<i>140 ml</i>	10 zł
Kawa Latte (biała) <i>Latte coffee</i>	<i>200 ml</i>	13 zł
Kawa Capuccino <i>Capuccino coffee</i>	<i>200 ml</i>	13 zł
Kawa Latte Macchiato <i>Latte Macchiato coffee</i>	<i>280 ml</i>	15 zł
Kawa mrożona <i>Iced coffee</i>	<i>280 ml</i>	18 zł
Dodatki do kawy: <i>syrop waniliowy, czekoladowy, mleko</i> <i>Coffe additions: vanila</i> <i>Coffee additions: vanilla, chocolate syrup or milk</i>		3 zł
Herbata Richmont (12 smaków) <i>Richmont tea</i>	<i>400 ml</i>	12 zł
Herbata mrożona <i>Iced tea</i>	<i>280 ml</i>	18 zł