



Dzięki Państwa zaufaniu, wysokiej frekwencji i wspieraniu nas w trudnych czasach zrodził się pomysł, a także nadarzyła się możliwość by stworzyć kolejne miejsce, w którym będziemy mogli Państwa gościć. Miejsce, które mamy nadzieję stanie się dla Państwa ciekawym i smacznym przystankiem na mapie Katowic.

Chcemy, aby nasze doświadczenie, nieustająca pasja oraz osobiste zaangażowanie znalazły swoje odzwierciedlenie w jakości i radości tego co wspólnie tworzymy.

Pełni pasji  
Marzena, Renata wraz z całą załogą.

**Godziny otwarcia Restauracji:  
Od niedzieli do czwartku 12:00 do 22:00  
Piątki i soboty 12:00 do 23:00**



**W celu dokonania rezerwacji stolika prosimy o kontakt pod nr telefonu  
533 332 109 lub 537 571 651**



**Oczekiwanie na dania  
Potrawy przygotowujemy na bieżąco, i może to potrwać trochę dłużej.  
Czas oczekiwania niech umili Państwu muzyka i dobry trunek.**



**Oznaczenia w karcie**



**Dania wegetariańskie**



**Dania rybne**



**Dania bezglutenowe**

*Wiele z naszych dań kucharz jest w stanie przygotować w wersji bezglutenowej*



**Wykaz gramatur oraz alergenów dostępny do wglądu u personelu.**



**Cieszą nas wizyty dzieci jednak odpowiedzialność za ich bezpieczeństwo  
spoczywa na Rodzicach.**



**Nie zjedzony posiłek możemy zapakować na wynos.  
Koszt każdego opakowania to 1 zł**



**Organizujemy uroczystości typu (urodziny, wesela, chrzciny, stypy oraz wiele innych).  
Szczegóły organizacyjne u obsługi.**

**telefony kontaktowe  
533 332 109, 537 571 651**

**Wszelkie uwagi i sugestie prosimy kierować bezpośrednio do obsługi  
lub Właścicielki Marzeny Kaźmierczyk drogą mailową: [marzena@podzlotymzurawiem.pl](mailto:marzena@podzlotymzurawiem.pl)**

## Przystawki



### **Tatar z łososia z grzaneczkami**

*podany z grzaneczkami z masłem czosnkowym, avocado, porem, kaparami z dodatkiem musztardy francuskiej z nutą kolendry oraz sosem cytrynowym*

**31,00**



### **Carpaccio z pieczonego buraka**

*burak pieczony, ser feta, rukola, gruszka, orzechy włoskie w karmelizowanym sezamie z dresingiem z mango*

**28,00**



### **Bułeczki z pieca 6 sztuk**

*z pastą z czarnych oliwek oraz z masłem czosnkowym*

**22,00**

### **Chleb ze smalcem 2 kromki**

*pieczywo, smalec ze skwarkami, ogórek kiszony*

**22,00**

### **Bruschetty z wołowiną (3 szt)**

*polędwica wołowa, rukola, pomidorki koktajlowe, kapary dresing musztardowy, parmezan*

**29,00**

### **Tatar wołowy**

*z cebulką, ogórkiem, jajkiem przepiórczym podany z pieczywem naszego wypieku*

**44,00**

## Zupy



**Rosół królewski z wkładką** 19,00  
*bulion warzywny na gęsinie, makaron, mięso z gęsi*



**Minestrone** 20,00  
*włoska zupa z aromatycznymi warzywami: kapusta włoska, fasolka szparagowa, zielony groszek, pomidory, marchew, cebula, czosnek podana z świeżo tartym parmezanem*



**Zupa / gulasz z boczniaków** 20,00  
*bulion grzybowy, boczniaki, marchew, seler, pietruszka, czosnek, cebula, pomidory, ciecierzycą*

**Krem z pomidorów** 20,00  
*z nutą bazylii, podany z białą mozzarellą*



## Dania główne



**Sznicel cielęcy** 47,00  
*sznicel cielęcy podany z sałatką ze świeżych warzyw*

**Żeberka wieprzowe z panczkrautem** 52,00

**Stek wołowy** 110,00  
*polędwica wołowa podana z masłem czosnkowym oraz z sałatką ze świeżych warzyw*

**Filet z kurczaka w chrupiącej panierce** 38,00  
*panierowany filet z kurczaka podany z surówką colesław*

**Rolada wołowa z modrą kapustą i kluskami śląskimi** 56,00

**Rolada z kurczaka ze szpinakiem** 45,00  
*piersz z kurczaka faszerowana szpinakiem owinięta w plaster boczku podana z fasolką szparagową z masłem czosnkowym i bułką tartą*

## Dodatki

**Kluski śląskie – 7 sztuk** 10,00

**Ziemniaki z wody** 9,00

**Frytki** 10,00

**Ćwiartki ziemniaków ze skórką** 10,00

**Warzywa grillowane lub na parze** 11,00

**Fasolka szparagowa z masłem czosnkowym i bułką tartą** 10,00

**Surówka Colesław** 10,00

**Kapusta czerwona lub zasmażana** 10,00

**Sałátka ze świeżych warzyw** 11,00  
*pomidory ćwiartki, ogórek zielony, papryka, rukola, czerwona cebula, sos francuski*

## Burgery



### **Żurawi Burger**

*bułka pita, mięso wołowe (180 gr), boczek grillowany, sałata lodowa, rukola, cebula konfitowana, sos majonezowy z ogórkiem kiszonym podane z frytkami i majonezem*

**39,00**

### **Burger Szefa**

*bułka pita, mięso wołowe (180 gr), placek ziemniaczany, sałata lodowa, rukola, jajko sadzone, cebula konfitowana, sos majonezowy z ogórkiem kiszonym podane z frytkami i majonezem*

**39,00**



### **Burger Wege**

*bułka pita, grillowany burak, grillowany ser halloumi, placek ziemniaczany, cebula konfitowana, sos majonezowy z ogórkiem kiszonym, pomidor, papryka, sałata lodowa, rukola ogórek kiszony podane z frytkami i majonezem*

**32,00**



### **Ostry burger z kurczakiem**

*bułka pita, panierowany w płatkach kukurydzianych kurczak marynowany w paście Habanero (130gr), świeża cebulka czerwona, pomidor, sałata, rukola, cheddar sos na bazie ogórka kiszonego podane z frytkami i majonezem*

**38,00**

## Dania dla dzieci



**Rosół z makaronem** 15,00



**Naleśnik z serkiem i bananem** 19,00

**Nuggetsy z kurczaka** 29,00  
*z wesołymi literkami i świeżo tartą marchewką*



**Ryż z jabłkiem i cynamonem** 17,00



**Pizza Margherita** 27,00  
*sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, bazylia*



## Ryby i Owoce Morza



### **Sum Afrykański** ok 250 g

*grillowany lub z pieca filet z suma afrykańskiego podany z masłem czosnkowym oraz z sałatką ze świeżych warzyw*

**60,00**



### **Stek z tuńczyka** ok 250 g

*grillowana polędwica z tuńczyka z masłem czosnkowym, podana z sałatką ze świeżych warzyw*

**80,00**



### **Krewetki** 10 szt.

*grillowane lub z patelni krewetki w marynacie z: ostrej papryki, czosnku, pietruszki, białego wina, soli, pieprzu podane z sałatką ze świeżych warzyw oraz z grzankami czosnkowymi*

**79,00**



### **Czarne spaghetti z krewetkami**

*pomidor suszony, oliwki czarne, czosnek, oliwa, rukola, krewetki, parmezan*

**39,00**



## Sałatki



### Sałatka z pieczonym burakiem

*burak pieczony, ser feta, świeży szpinak, rukola, prażony słonecznik, sos balsamico*

**33,00**

### Sałatka z wątróbką i malinami

*mix sałat, maliny, błękitny lazur, smażona wątróbka drobiowa, sos malinowy, chrust z prażonego pora*

**39,00**

### Sałatka Cezar

*sałata rzymska, grillowana pierś z kurczaka, parmezan, sos majonezowo-musztardowy, chips z boczku*

**39,00**



### Sałatka z grillowanym łososiem

*sałata, grillowany łosoś, jajko, biała mozzarella, pomidorki koktajlowe, dressing gorczycowy*

**39,00**

**wszystkie sałatki serwujemy z chrupiącymi grzankami czosnkowymi**

## Pozostałe dania



**Placuszki ziemniaczane 3 szt.**

*podane ze śmietaną*

**29,00**

**Placki po węgiersku**

*podane z gulaszem wieprzowym, ogórkiem kiszonym, serem i pietruszką*

**37,00**



**Placki ziemniaczane**

*podane z sosem borowikowym*

**37,00**

**Pierogi z gęsiną 10 szt.**

*podawane na musie z kurek z tymiankiem, posypane świeżym parmezanem*

**39,00**



**Makaron penne z borowikami i parmezanem**

*podany na delikatnym sosie śmietanowym, udekorowany pietruszką*

**39,00**

**Makaron pappardelle z kurczakiem**

*podany z sosem szpinakowym i pomidorkami koktajlowymi  
posypany orzechami ziemnymi*

**37,00**



**Lasagne ze szpinakiem**

*zapekana w piecu ze szpinakiem, serem fetą i sosem pomidorowym*

**38,00**



**Ryż z prażonymi jabłkami i cynamonem**

*ryż, prażone jabłka, masło, cukier, cynamon*

**22,00**



## Pizza

Wyjątkowa pizza na lekkim cieście  
Dostępna w rozmiarze 30 cm.  
Serwowana na białym lub czerwonym sosie

- |  |   |              |
|--|---|--------------|
|   | <b>1. Margherita</b><br><i>sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, bazylia</i>   | <b>28,00</b> |
|  | <b>2. Salami</b><br><i>sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, salami</i>  | <b>32,00</b> |
|  | <b>3. Klasyczna</b><br><i>sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, szynka, pieczarki</i>  | <b>38,00</b> |
|  | <b>4. Pizza z szynką parmeńską i rukolą</b><br><i>sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, oryginalna dojrzewająca szynka parmeńska, parmezan, rukola, pomidorki koktajlowe</i> | <b>44,00</b> |
|   | <b>5. Capri</b><br><i>sos pomidorowy lub śmietanowy, biała mozzarella, świeży pomidor, świeża bazylia</i>   | <b>36,00</b> |
|   | <b>6. Pizza z krewetkami</b><br><i>sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, krewetki, rukola, czosnek, sos chilli</i>   | <b>41,00</b> |
|  | <b>7. Mięsna</b><br><i>sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, kurczak, szynka, salami, boczek, cebula</i>   | <b>43,00</b> |
|   | <b>8. Wegetariańska</b><br><i>sos pomidorowy lub śmietanowy, mozzarella, oliwki, kukurydza, papryka, pieczarki, czosnek, cebula, młody szpinak</i>                                | <b>41,00</b> |
|  | <b>9. Carbonara</b><br><i>sos śmietanowy, cebula, boczek, jajko</i>   | <b>38,00</b> |
| <br> | <b>10. Pizza Szefa Kuchni</b><br><i>sos pomidorowy lub śmietanowy, anchois, oliwki, cebula czerwona, rukola, papryka jalapeno</i>   | <b>43,00</b> |
|   | <b>11. Pizza z tuńczykiem</b><br><i>sos pomidorowy lub śmietanowy, tuńczyk, czerwona celula, kukurydza</i>  | <b>41,00</b> |

**Sos do pizzy      5 zł**

### **Dostępne dodatki do pizzy: (Koszt dodatku od 4,00 do 7,00 zł)**

Mozzarella, ser lazur, szynka, salami, kurczak, oliwki zielone, oliwki czarne, papryka, kukurydza, cebula, czosnek, kapary, pieczarki, bazylia, jajko, anchois, rukola, młody szpinak, pomidorki koktajlowe.

## Desery



**Beza** **25,00**  
*beza, mus malinowy, śmietana z mascarpone, owoce sezonowe, sos cytrynowy*

**Deser lodowy** **25,00**  
*3 gałki lodów, owoce sezonowe, bita śmietana*

**Deser dnia** **20,00**  
*o szczegóły dopytaj obsługę*

**Jogurtowa fantazja** **18,00**  
*jogurt naturalny, musli, owoce, mus malinowy*

**Na wyjątkowe okazje proponujemy pyszne torty  
(o szczegóły zapytaj obsługę)**



## Kawy



**Costa** z pasji braci Costa, nieustrudzonych w swym dążeniu do absolutnej perfekcji, powstała idealna mieszanka ziaren, która jest podstawą do stworzenia zawsze doskonałej kawy.

*kawę możemy zaserwować z mlekiem bez laktozy*

<b>Espresso</b>	<b>12,00</b>
<b>Kawa czarna</b>	<b>12,00</b>
<b>Kawa biała</b>	<b>13,00</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>15,00</b>
<b>Z wyśmienitym syropem smakowym</b> <i>waniliowy, orzechowy, karmelowy</i>	<b>17,00</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>15,00</b>
<b>Z wyśmienitym syropem smakowym</b> <i>waniliowy, orzechowy, karmelowy</i>	<b>16,00</b>
<b>Kawa z amaretto lub adwokatem</b> (20 ml)	<b>18,00</b>
<b>Kawa po irlandzku</b> <i>z różyczką bitej śmietany, łyżeczką cukru i 20 ml whisky</i>	<b>20,00</b>
<b>Kawa mrożona</b> <i>z lodami i bitą śmietaną</i>	<b>19,00</b>
<b>Kawa mrożona adwokatka</b> <i>z 20 ml adwocata</i>	<b>23,00</b>



## Herbaty



*Poprawiają samopoczucie, korzystnie wpływają na trawienie i nie tylko...*

**Herbatki zaparzone są w imbryczkach, każda w cenie**

**14,00**

### **CEYLON ORANGE PEKOE**

*Czarna herbata ze wzgórz Sri Lanki.*

### **BOSKIE CIAŁO**

*Herbata o korzennym, orientalnym smaku. Skład: kolendra, mięta nana, liście pokrzywy, skórka pomarańczowa, trawa cytrynowa, jabłko, cynamon, imbir, aromat naturalny, goździki, kardamon, olejek cytrynowy.*

### **HISZPAŃSKA MANDARYNKA**

*O smaku mandarynek. Skład: czarna herbata, aromat, skórka pomarańczowa, płatki róży, kwiat słonecznika.*

### **LEMON GREY**

*Skład: czarne herbaty z Cejlonu, Płd. Indii, Chin, trawa cytrynowa, aromat bergamoty.*

### **PIKANTNE MANGO**

*O owocowo pikantnym smaku. Skład: jabłko, kandyzowane mango, aromat naturalny, liście stewii, różowy pieprz, płatki krokusa, kwiat słonecznika.*

### **SEKRET MAŁEGO BUDDY**

*O smaku brzoskwińowo-jaśminowym. Skład: biała herbata China Mao Feng, zielone herbaty: China Guanxi, Jasmine Pearls, aromat, kwiat białego hibiskusa.*

### **TROPIKALNA WYSPA**

*O smaku mango i mandarynki. Skład: kandyzowany ananas, cząstki jabłka, kandyzowana papaja, kandyzowane mango, aromat naturalny, plastry mandarynki, miechunka, kwiat szafranu, płatki róży, kwiat słonecznika.*

### **GUANGXI WHITE BUDS**

*Wyśmienita biała herbata złożona głównie z długich srebrnych pączków. Daje jasny, aromatyczny, lekko słodki napar.*

### **JAPAN SENCHA**

*Zielona herbata o mocnych, dużych liściach, dających napar przejrzysty, przyjemny, delikatnie rzeński, typowa dla jesiennych zbiorów.*

### **Zimowa, rozgrzewająca**

*zielona lub czarna, świeży imbir, cytryna miód*

**17,00**



## Napoje i soki

    250 ml 10,00

 250 ml 10,00  
*Tonic Water, Virgin Mojito, Bitter Rose, Bitter Lemon*

  330 ml/750 ml 10,00/13,00  
*naturalna woda mineralna niegazowana, gazowana*

 1l 16,00  
*podawana w karafce ze świeżą miętą i cytryną*

 250 ml 10,00  
*cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem*

 250 ml/1l 10,00/19,00  
*pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, czarna porzeczka, grejfrutowy, pomidorowy*

 250 ml 10,00  
*gazowany napój energetyczny*

**Lemoniada cytrynowa** 300ml/1l 14,00/23,00

**Soki ze świeżych owoców solo lub mieszanki** 19,00

**Pomarańcza** ma właściwości odchudzające, to źródło przeciwutleniaczy zwalczających wolne rodniki odpowiedzialne za starzenie się komórek, posiada właściwości antynowotworowe, uznana za jedno z najważniejszych i najwartościowszych owoców świata.

**Grejfrut** to prawdziwy król wśród owoców, jeśli chodzi o odchudzanie. Reguluje pracę jelit i przyspiesza przemianę materii. Zupełnie naturalnie pomaga spalać nadmiar tkanki tłuszczowej. Świetnie jest zjadać przynajmniej jednego grejfruta dziennie.

**Jabłko** wzmacnia serce, układ nerwowy, mięśnie i poprawia pracę wątroby. Zmniejsza wchłanianie cholesterolu, a dzięki temu skutecznie zapobiega miażdżycy.

**Marchew** obniża poziom tłuszczów we krwi, pomaga pozbyć się szkodliwego cholesterolu, jest skuteczną ochroną przed miażdżycą i chorobami wieńcowymi, działa wzmacniająco, reguluje pracę żołądka, utrzymuje w zdrowiu wątrobę i poprawia metabolizm.

**Gruszka** ma wspaniały wpływ na nasz układ trawienny. W swoim składzie gruszki mają także pierwiastek o nazwie bor. To za jego sprawą łatwiej nam pracować umysłowo. Bor pobudza szare komórki. Należy zjadać jedną gruszkę na 3-4 dni i w ten sposób można zapobiec ryzyku wystąpienia osteoporozy.

**Kiwi** to prawdziwa bomba witaminowa. Oprócz witaminy C zawiera także inne substancje: witaminę A, B1, B2, potas, magnez, fosfor, żelazo. Kiwi jest świetnym remedium na kaszel i astmę. (wyłącznie w mieszankach)

**Seler naciowy** ma najwięcej fosforu wśród warzyw korzeniowych, dużo wapnia, potasu i cynku, a także trochę magnezu i żelaza. Posiada również olejek eteryczny dający specyficzny zapach i pikantny smak oraz pobudzający trawienie i apetyt. (wyłącznie w mieszankach)



## Piwa

### Piwo z beczki :

**Raciborskie** 300 ml/500ml **13,00/16,00**

### Piwa butelkowe

**Wąsosz 9°** 500ml **17,00**

**Jasne lekkie niefiltrowane** Orzeźwiająca, delikatna piwo o wyraźnej chmielowej goryczce w oka mgnieniu ugasi Twoje pragnienie.  
Alkohol 4,1%

**Wąsosz 12°** 500ml **17,00**

**Jasne pełne niefiltrowane** Pełne, treściwe a zarazem lekkie w smaku.  
Alkohol 5,2%

**Wąsosz Pszeniczne** 500ml **17,00**

Naturalnie mętne piwo pszeniczne górnej fermentacji.  
Chmielone nieco ponad ramy klasycznego hefenweizena. Idealnie gasi pragnienie. Piwo o przyjemnej goryczy i owocowym aromacie.  
Alkohol: 5,5%

**Wąsosz Miodowe** 500ml **17,00**

Powstało z połączenia naturalnego miodu gryczanego z jasnym piwem.  
Naturalne składniki i tradycyjna metoda warzenia.  
Alkohol: 5,2%

**Weizen Aipa bezalkoholowy** 500ml **17,00**

Pszeniczne niefiltrowane  
Alkohol: 0,5%

**Żywiec Białe** bezalkoholowy 500ml **15,00**

**Heineken** bezalkoholowy 500ml **15,00**

**Pilsner Urquell** 500ml **16,00**

**Desperados** 400ml **17,00**

**Żywiec** 500ml **15,00**

**Grzane piwo** z przyprawami korzennymi 400ml **17,00**





## Alkohole

<b>Nemiroff De Luxe</b>	40 ml / 500 ml	<b>9,00/90,00</b>
<b>Nemiroff De Luxe Wild Cranberry</b>	40 ml / 500 ml	<b>9,00/90,00</b>
<b>Wódka Finlandia</b>	40 ml / 500 ml	<b>9,00/90,00</b>
<b>Potocki</b>	40 ml / 700 ml	<b>20,00/250,00</b>
<b>Wódka Żołądkowa</b>	40 ml	<b>9,00</b>
<b>Rum Bacardi</b>	40 ml	<b>13,00</b>
<b>Jagermeister</b>	40 ml	<b>13,00</b>
<b>Bulldog Gin</b>	40 ml	<b>13,00</b>
<b>Grand Marnier</b>	40 ml	<b>16,00</b>
<b>Tequila</b>	40 ml	<b>16,00</b>
<b>Whiskey Jack Daniels Tennessee no7</b>	40 ml / 500 ml	<b>16,00/150,00</b>
<b>Scotch Whisky Chivas Regal 12</b>	40 ml	<b>16,00</b>
<b>Cognac Hennessy X.O.</b>	40 ml	<b>99,00</b>



## Drinki

<b>Żurawi odlot</b>	<b>24,00</b>
<i>Jagermeister, limonka, pomarańcza, cukier trzcinowy, kruszony lód, Kropla Délice</i>	
<b>Daiquiri</b>	<b>24,00</b>
<i>Rum, sok z limonki, syrop cukrowy, lód</i>	
<b>Hugo Spritz</b>	<b>24,00</b>
<i>Prosecco, syrop z kwiatu bzu, mięta, limonka, Kropla Délice, lód</i>	
<b>Sex on the beach</b>	<b>23,00</b>
<i>wódka, Archers, sok pomarańczowy Cappy, sok żurawinowy</i>	
<b>Gin &amp; Kinley Tonic</b>	<b>23,00</b>
<b>Wild Rose</b>	<b>22,00</b>
<i>Nemiroff Wild Cranberry, Kinley Bitter Rose, cytryna</i>	
<b>Passion Lime</b>	<b>24,00</b>
<i>Espolon, Coca-Cola, marakuja, limonka</i>	
<b>Campari Orange</b>	<b>21,00</b>
<i>Campari, sok pomarańczowy Cappy</i>	
<b>Aperol Spritz</b>	<b>24,00</b>
<i>Prosecco, Aperol, Kropla Délice, kostki lodu</i>	
<b>Mojito</b>	<b>24,00</b>
<i>Bacardi rum, limonka, cukier brązowy, mięta</i>	

## Koktajle Bezalkoholowe

<b>Mojito bezalkoholowe</b>	300 ml	<b>16,00</b>
-----------------------------	--------	--------------