

Menu

RESTAURACJA
STYLOWA



Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji w potrawach serwowanych w Restauracji Stylowa to:

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne
2. Skorupiaki
3. Jaja
4. Ryby
5. Orzeszki ziemne (arachidowe)
6. Soja
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. Orzechy: migdały, orzechy włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacje, makadamia
9. Seler
10. Gorczyca
11. Nasiona sezamu
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców
13. Łubin
14. Mięczaki i produkty pochodne.

**SPECJAŁY RESTAURACJI STYLOWA
HOUSE SPECIALITIES**

**Schab pieczony z kością, pieczone ziemniaki, sos grzybowy,
kapusta zasmażana – zamówienie dla minimum 6 osób
na minimum 5 dni wcześniej**

*Bone in pork loin roast, baked potatoes, mushroom sauce,
stewed cabbage with roux – at least 6 guests,
5 days in advance reservation required*

380,00 zł

**Pieczony udziec wieprzowy w całości, ziemniaki, kapusta,
sos grzybowy – minimum 15 osób, zamówienie na minimum 5 dni wcześniej**

*Roasted pork leg, potatoes, mushroom sauce,
cabbage – at least 15 guests, 5 days in advance reservation required*

750,00 zł

**Prosiak pieczony w całości, kasza, kapusta zasmażana,
ziemniaki pieczone (na max 18 os.) – zamówienie minimum 10 dni wcześniej**

*Whole roasted piglet, groats, stewed cabbage with roux,
baked potatoes (up to 18 guests)*

1500,00 zł

PRZEKĄSKI ZIMNE I CIEPŁE
COLD & WARM STARTERS

Deska serów dla dwojga / Cheese board for two guests

29,00 zł

Smażony serek górski z żurawiną / Fried sheep cheese with cranberries

15,00 zł

Pieczona polędwiczka wieprzowa z brokułami w sosie grzybowym, sałatki

Roasted pork tenderloin with broccoli in mushroom sauce, salads

26,00 zł

SALAŃKI / SALADS

Sałatka nicejska (tuńczyk, pomidorki koktajlowe, grzanki, cebulka czerwona, jajko, ogórek zielony)

Nicoise salad (tuna, cherry tomatoes, crostini, red onion, egg, cucumber)

35,00 zł

Sałatka z grillowanymi polędwiczkami / Grilled pork tenderloin salad

35,00 zł

ZUPY / SOUPS

Żurek po staropolsku z jajkiem / Polish sour rye soup with an egg

16,00 zł

Zupa krem / Cream

15,00 zł

Barszcz z krokietem / Borsch with croquette

18,00 zł

Rosół z makaronem / Chicken broth with noodles

11,00 zł

Pomidorowa z makaronem / Tomato soup with noodles

11,00 zł



MAKARONY / PASTA

Tiagiatelle z grzybami (podgrzybek, kurka) i kurczakiem
Mushroom tiagiatelle with chicken (bay bolete, chanterelles)

36,00 zł

Tiagiatelle pomidorowe z papryczką chilli
Tomato tiagiatelle with mushrooms and chili pepper

28,00 zł

VEGE / VEGAN DISHES

Smażony Camembert w migdałach na sałacie z dodatkiem żurawiny
Fried camembert on lettuce with sauce and almonds

28,00 zł

Grillowane warzywa z dodatkiem ziołowego sosu
Grilled vegetables with herb dressing

28,00 zł

RYBY / FISH

**Smażony filet z sandacza, placki rosti, pesto koperkowe,
pomidory z fetą**
*Fried pikeperch fillet, rosti (Swiss potato pancakes), dill pesto,
tomatoes with feta*

45,00 zł

**Grillowany łosoś w boczku, z dodatkiem grillowanych warzyw,
sos z zielonego pieprzu**
Grilled salmon in bacon, grilled vegetables and green pepper sauce

43,00 zł





DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Rolada śląska, kluski, czerwona kapusta
Beef roll, dumplings, red cabbage

44,00 zł

**Stek z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym,
pieczone ziemniaki w mundurkach z dodatkiem pomidorów z fetą,
placki rosti, sałatka wiosenna**
*Pork tenderloin steak in chanterelle sauce, baked jacket potatoes
with tomatoes and feta*

44,00 zł

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, kluski, zestaw surówek
Pork tenderloin with mushroom sauce, dumplings, salads

42,00 zł

**Żeberka w sosie kurkowym pieczone ziemniaki
w mundurkach, kapusta zasmażana**
Ribs in chanterelles sauce, jacket potatoes, stewed cabbage with roux

42,00 zł

Kotlet schabowy, pieczone ziemniaki w mundurkach, kapusta zasmażana
Pan-fried pork chop, baked jacket potatoes, stewed cabbage with roux

38,00 zł

**Filet z kurczaka z serkiem górskim i żurawiną,
frytki stekowe, zestaw surówek**
Chicken fillet with sheep cheese and cranberries, steak fries, salads

38,00 zł

**Grillowany filet z kurczaka w boczku, grillowany pomidor
w asyście pieczonych ziemniaków w mundurkach i zielonego pieprzu**
*Grilled chicken fillet in bacon, grilled tomato with baked jacket potatoes
and green pepper*

39,00 zł

Devolaille, frytki stekowe, zestaw surówek / Chicken Kiev, steak fries, salads

39,00 zł

Placki po węgiersku, zestaw surówek / Hash browns with goulash, salads

38,00 zł

Placki ziemniaczane z dodatkiem sosu grzybowego
Hash browns in mushroom sauce

32,00 zł





KINDER MENU / CHILDREN'S MENU

Rosółek / Broth

10,00 zł

Nuggetsy, frytki stekowe, marchewka

Nuggets, steak fries, carrot salad

21,00 zł

DODATKI / SIDES

Frytki stekowe / Steak fries

11,00 zł

Rosti Röstli (fried grated potato cakes)

11,00 zł

Ziemniaki pieczone w mundurkach / Jacket potatoes

8,00 zł

Zestaw surówek / Set of salads

9,00 zł

Kapusta zasmażana / Stewed cabbage with roux

9,00 zł

Surówka wiosenna / Spring salad

9,00 zł

Warzywa na parze / Steamed vegetables

10,00 zł

Ketchup / Ketchup

Chrzan / Horseradish

Majonez / Mayonnaise

Musztarda / Mustard

2,00 zł

RESTAURACJA
STYLOWA





DESERY / DESSERTS

Lody z owocami i bitą śmietaną
Ice cream with fruit and whipped cream

25,00 zł

Mini beza Pavlova z owocami
Mini fruit Pavlova

25,00 zł

**Ciasto czekoladowe na ciepło z dodatkiem wiśni w żelu
i zielonego jabłuszka oraz lodów waniliowych**
*Hot chocolate cake with jelly cherries, a green apple
and vanilla ice cream*

25,00 zł

**Sorbet cytrynowy z prażonymi płatkami migdałów
i dodatkiem adwokatu**
Lemon sorbet with roasted almond flakes and egg flip

25,00 zł

W niedzielę – swojskie wypieki
Homemade cake – Sundays only

9,00 zł





NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Herbata czarna / *Black tea*

7,50 zł

Herbata owocowa / *Fruit tea*

8,50 zł

Kawa espresso / *Espresso*

9,50 zł

Kawa z ekspresu / *Coffee from a coffee maker*

11,00 zł

Kawa rozpuszczalna/parzona / *Instant coffee/brewed*

10,00 zł

Capuccino

11,00 zł

Cafe latte

15,00 zł

COŚ NA ROZGRZANIE / SOMETHING TO WARM YOU UP

Herbata z miodem / *Honey tea*

12,00 zł

Herbata z żurawiną / *Cranberries tea*

12,00 zł

Herbata z wiśniówką / *Tea with cherry liqueur*

15,00 zł

Herbata z rumem / *Tea with rum*

15,00 zł

Grzane piwo / *Mulled beer*

15,00 zł

Grzane wino / *Mulled wine*

17,00 zł





NAPOJE / BEVERAGES

Red Bull

12,00 zł

Coca Cola 0,25 l

8,00 zł

Fanta 0,25 l

8,00 zł

Sprite 0,25 l

8,00 zł

Tonik 0,25 l

8,00 zł

Woda 0,33 l

5,00 zł

Cappy pomarańcza / *Orange juice*

8,00 zł

Cappy porzeczka / *Blackcurrant juice*

8,00 zł

Cappy jabłko / *Apple juice*

8,00 zł

Cappy multiwitamina / *Multivitamin juice*

8,00 zł

Coca Cola 0,5 l

Sprite 0,5 l

Fanta 0,5 l

10,00 zł

Dzbanek wody / *A jar of water*

10,00 zł

Dzbanek soku / *A jar of juice*

17,00 zł

Dzbanek kompotu / *A jar of stewed fruit*

16,00 zł



ALKOHOLE / ALCOHOLIC BEVERAGES

Piwo butelkowe / Bottled beer 0,5l

Tyskie
Lech
Dębowe
Żywiec
Kozel Jasny/Ciemny

11,00 zł

Pilsner

14,00 zł

Piwo lane / Draught beer TYSKIE

0,5 l

10,00 zł

0,3 l

9,50 zł

Żubrówka

0,5 l – 60 zł

50 ml – 8,00 zł

Wyborowa

0,5 l – 70 zł

50 ml – 9,00 zł

Bols

0,5 l – 70 zł

50 ml – 9,00 zł

Smirnoff

0,7 l – 100 zł

50 ml – 11,00 zł

Finlandia

0,5 l – 75 zł

50 ml – 11,00 zł

Finlandia 0,7 l

100,00 zł

Piwo lane / Draught beer ŻYWIEC

0,5 l

11,00 zł

0,3 l

9,50 zł

Wiśniówka 50 ml

9,00 zł

Śliwowica 50 ml

12,00 zł

Rum 50 ml

11,00 zł

Seagheus Gin 50 ml

12,00 zł

Bacardi 50 ml

13,00 zł

Malibu 50 ml

13,00 zł

Sheridans 50 ml

14,00 zł

Lampka wina / A glass of wine

100 ml

12,00 zł



DRINKI / DRINKS

Sex on the beach

21,00 zł

Cuba libre

20,00 zł

Mohito

25,00 zł

Jeagerbum

29,00 zł

Malibu

20,00 zł

DRINKI BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC DRINKS

Letnie Orzeźwienie / *Refreshing drink*

23,00 zł

PIWO BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC BEER

Karmi

11,00 zł

Żywiec 0 %

11,00 zł

Lech Free

11,00 zł

Lech Free z limonką i miętą / *Lime and mint*

12,00 zł





Plac św. Walentego 2

43-150 Bieruń

☎ 514 014 981

☎ 733 234 422

Czynne od wtorku do niedzieli
w godz. 12:00 – 19:00

