

*S*alomon
Restauracja

***ul. Jana Kwoczka 4
45-771 Opole***

Tel. 77 457 20 86

www.restauracja-salomon.pl

**wykaz gramatur, składników oraz alergenów dostępny jest u obsługi restauracji*

Saloman

Restauracja

Przystawki zimne

Cold starters

Kalte Vorspeisen

Carpaccio z polędwicy wołowej **26,00**
z liśćmi rukoli, płatkami parmezanu skropione oliwą

Beef tenderloin carpaccio with rocket and Parmesan flakes sprinkled with olive oil
Carpaccio vom Rind mit Rucolablatten, Parmesan Schnetzen, betraufelt mit Olivenöl

Befszyk tatarski **26,00**
podawany z cebulą i ogórkiem, ozdobiony jajkiem

Tartar steak served with onion and pickle, garnished with egg
Beefatar mit Zwiebel, Gurken und Ei serviert

Tatar z wędzonego łososia **26,00**
z dodatkiem sezamu, ogórka i cebuli

Salmon tartar with sesame, pickle and onion
Tatar aus geräuchertem Lachs mit Sesam, konservierten Gurken und Zwiebel

Salamon

Restauracja

Salatki

Salads

Salate

Salatka z pieczonym łososiem **32,00**
**z jajkiem, groszkiem cukrowym i pomidorkami z sosem czosnkowo-musztardowym,
podana z grzankami serowymi**

Salmon salad with egg, snap peas and cherry tomatoes with garlic and mustard sauce, served with cheese croutons

Salat mit gebratenem Lachs, Ei, Zuckererbsen, Tomaten mit Knoblauch-Senfsoße, mit Käse-Croutons serviert

Salatka z grillowaną polędwiczką wieprzową **32,00**
**z serem gorgonzola, karmelizowaną gruszką, pomidorkami i ogórkiem
z sosem limonkowym**

Salad with grilled pork tenderloin with Gorgonzola, caramelized pear, cherry tomatoes, pickles with limon sauce

Salat mit gegrillten Schweinelachs, Gorgonzola, karamellierter Birne, Kirschtomaten und Gurke mit Limonensoße

Salatka z kotletami z ciecierzycy **29,00**
z pomidorami, ogórkiem zielonym i sosem miodowym

Salad with chickpea cutlets, tomatoes, cucumber and honey sauce

Salat mit Kichererbsenkoteletts, Tomaten, Gurke und Honigsoße

Salatka z krewetkami Black Tiger w tempurze **36,00**
**ze szpinakiem, pomarańczą, owocem granatu i sosem sambal,
podana z grzankami serowymi**

Salad with Black Tiger shrimps in tempura with spinach, orange, pomegranate and sambal sauce, served with cheese croutons

Salat mit Garnelen Black Tiger in Tempura mit Spinat, Orange, Granatapfel und Sambalosoße, mit Käse-Croutons serviert

Salaman

Restauracja

Zupy *Soups* *Suppen*

***Złocisty rosół z domowym makaronem
i świeżą pietruszką z ogrodu*** **11,00**

*Royal golden broth served with noodles and garden parsley
Goldene Brühe, mit Nudeln und Gartenpetersilie serviert*

Zupa cebulowa z grzanką serową **15,00**

*Onion soup with cheese croutons
Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons*

***Krem ze świeżych pomidorów z chrupiącym paluchem ziołowym
z ciasta francuskiego*** **15,00**

*Fresh tomato cream with crunchy herbal finger rolls with French pastry
Frische Tomatencremesuppe mit knusprigen Fingerkraut Teig*

***Żurek z jajkiem i ziemniakami na naturalnym zakwasie
z razowego chleba*** **15,00**

*Żurek [traditional Polish sour soup] with egg and potatoes made from whole wheat bread leaven
Saure Mehlsuppe mit Ei und Kartoffeln in knuspriger Brotrinde serviert*

***Żurek z kielbasą i ziemniakami na naturalnym zakwasie
z razowego chleba*** **15,00**

*Żurek with egg and potatoes made from whole wheat bread leaven
Saure Mehlsuppe mit Wurst und Kartoffeln in knuspriger Brotrinde serviert*

Flaczki wołowe gotowane na domowym rosole **16,00**

*Tripe, Polish Dukes' favourite, cooked on broth
Kuttelsuppe, Gaumenschmaus polnischer Fürsten*

Dania główne
Main Courses
Hauptgerichte

Pieczona pierś z gęsi **47,00**
w sosie własnym serwowana z mini kluseczkami
i czerwoną kapustą na ciepło

Roasted goose breast in cherries and redcurrants, served with red cabbage and stuffed dumplings
Gebratene Gänsebrust in Sauerkirschen und roten Johannisbeeren, mit Klößchen und Rotkohl serviert

Kaczka Szlachcica w sosie własnym **44,00**
pieczona w czerwonej kapuście na ciepło z dodatkiem mini kluseczek

Nobleman's Duck roasted on red cabbage, served with potato dumplings with smoked bacon
Edelmans Ente auf rotem Kraut und Kartoffelklößchen Rächerspecküberguss gebraten

Kurczak à la Whisky **36,00**
fileciki z kurczaka duszone w sosie podlewany whisky,
serwowane z kluskami opiekany i mixem sałat

Chicken à la Whisky, bartender's special stewed in whisky-based sauce, served with breaded Silesian dumplings and salad

Hähnchen à la Whisky, Leckerbissen des Barmanns in Whiskysoße gedünstet, mit panierten schlesischen Klößen, Salat

Roladka drobiowa nadziewana warzywami **36,00**
podawana z kluskami śląskimi i surówką z białej kapusty

Poultry roulade stuffed with vegetables, served with Silesian dumplings and salad
Geflügelroulade, mit Gemüse serviert mit schlesischen Klößen und Salat gefüllt

Panierowany filet Salomonem zwany **36,00**
zapekany pod szpinakiem, pomidorami i serem, serwowany z brązowym
ryżem i miksem świeżych sałat z pomidorkami koktajlowymi i prażonym słonecznikiem

Chicken fillet called Salomon, roasted under spinach, tomatoes and cheese, served with rice and fresh salad with cherry tomatoes and roasted sunflower seeds

Paniertes Hähnchenfilet Solomon genannt, in Spinat, Tomaten und Käse eingebackt und mit braunem Reis und Mischung von frischem Salat mit Tomaten Kirsche und gerösteten Sonnenblumen serviert

Dania główne

Main Courses

Hauptgerichte

Filet z kurczaka panierowany 28,00
serwowany z ziemniakami i mixem świeżych salat

*Breaded chicken fillet served with potatoes and salad
Paniertes Hühnchenfilet mit Kartoffeln und Salad*

Devolay z masłem i pietruszką 34,00
serwowany z ziemniakami i surówką z białej kapusty

*Chicken Kiev with butter and parsley, served with potatoes and coleslaw
Kiewer Kotelett mit Butter und Petersilie, mit Kartoffeln und Weißkohlsalat serviert*

Roladka drobiowa w złocistej panierce, faszerowana 34,00
cukinią i mozarellą
serwowana z ziemniakami i surówką z białej kapusty

*Poultry roulade stuffed with golden batter zucchini and mozzarella served with potatoes and coleslaw
Geflügelroulade gefüllt mit goldenem Teig Zucchini und Mozzarella serviert mit Kartoffeln und Weißkohlsalat serviert*

Sznycelki drobiowe w sosie pieczarkowym 31,00
podane z kluskami śląskimi i miksem salat z vinegrette

*Poultry meatballs in mushroom sauce with Silesian dumplings and salad mix with vinaigrette
Geflügelbällchen in Pilzsoße, mit schlesischen Klößen und Mischung von Salaten mit Vinaigrette serviert*

Śląska rolada wołowa 44,00
podawana z kluskami śląskimi w sosie pieczeniowym
i kapustą czerwoną na ciepło

*Silesian beef roulade with Silesian dumplings, gravy and warm red cabbage
Schlesische Rindsroulade, mit schlesischen Klößen, Bratensoße und warmem Rotkraut serviert*

Placek węgierski 36,00
na blasze pieczony z gulaszem wołowym i kwaszoną śmietaną

*Potato cake Hungarian style, roasted with beef stew and sour cream
Bratkartoffelpuffer auf ungarische Art, mit Rindergulasch und saurer Sahne*

Uczta Króla **38,00**
**Polędwica wieprzowa w towarzystwie borowika i cebuli,
serwowana z ziemniakami opiekany z patelni
i ogórkiem z domowej spiżarni**

Polish King's feast

pork tenderloin with ceps and onion, served with fried potatoes and cucumber

Schweinslende in Gesellschaft von Steinpilzen und Zwiebeln, panierten schlesischen Klößen und einem Salat mit Tomaten und Gurken

Salomon
Restauracja

Dania główne

Main Courses

Hauptgerichte

Złocista golonka **38,00**
**pieczona w aromatycznym sosie z ziemniakami, chrzanem i musztardą
podana na kapuście zasmażanej z grzybami**

Golden brown knuckle of pork roasted in aromatic sauce, served with potatoes, horseradish, mustard and stewed cabbage with mushrooms

Goldbraunes Eisbein Gebraten in aromatischer Soße, mit Kartoffeln, Meerrettich und Senf, mit Kraut in Mehlschwitze und Pilzen

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym **39,00**
podawana z kluskami panierowanymi i surówką z buraczków

Pork fillet with mushroom sauce served with dumplings and beetroot salad

Schweinelende in Pilzsoße, mit Klößen und Rote Beete serviert

Zraz wieprzowy zawijany **35,00**
**podawany z kluskami śląskimi z sosem pieczeniowym
i czerwoną kapustą na ciepło**

Pork roulade served with Silesian dumplings, gravy and warm red cabbage

Eingewickelte Lendenschnitte mit schlesischen Klößen, Bratensoße und warmem Rotkraut

Złocisty kotlet schabowy **29,00**
podawany z ziemniakami i kapustą zasmażaną

Pork chop served with potatoes and sautéed cabbage

Schweinsrückenkotelett mit Kartoffeln und gebratenem Kohl

Uczta z grilla **36,00**
mix grillowanych mięs – polędwiczka wieprzowa, schab, filet z kurczaka
serwowany z belgijskimi frytkami i grillowanymi warzywami z dodatkiem
sosy tzatziki

Mix of grilled meats – pork loin, loin, chicken fillet served with Belgian fries and grilled mushrooms with tzatziki sauce

Mischen von gegrilltem Fleisch – Schweinelachs, Schweinelende, Hähnchenfilet, mit Pommes Frites und gegrillten Pilzen mit der Zugabe von Tzatziki-Soße serviert

*S*alomon Restauracja

Dania rybne i owoce morza

Fish and seafood

Fisch und Meeresfrüchte

Łosoś królewski z delikatnymi dodatkami **42,00**
podawany z ziemniakami i marchewką z jabłkiem

Royal salmon with delicate additives, served with potatoes and carrot with apple
Königslachs mit feinen Spitzen, mit Kartoffeln und Karotten mit Apfel serviert

Polędwiczka z dorsza **39,00**
podawana z ziemniakami i buraczkami zasmażanymi

Cod fillet served with potatoes and fried beetroot
Kabeljaufilet mit Kartoffeln und gebratenen Rote Beete serviert

Makarony

Pasta

Nudeln

Tagliatelle z krewetkami Black Tiger **36,00**
świeżym szpinakiem, pomidorkami i parmezanem

Tagliatelle with Black Tiger shrimps, fresh spinach, cherry tomatoes and Parmesan cheese
Tagliatelle mit Garnelen Black Tiger, frischem Spinat, Kirschtomaten und Parmesan

Tagliatelle z łososiem **39,00**
podane w sosie śmietankowym i parmezanem

Tagliatelle with salmon, served with cream topping and Parmesan cheese

Tagliatelle mit Lachs, mit Sahnesauce und Parmesankäse serviert

Tagiatelle z kurczakiem **30,00**
pomidorkami koktajlowymi i parmezanem

Tagliatelle with chicken, cherry tomatoes and parmesan cheese
Tagiatelle mit Huhn Kirschtomaten und Parmesan

Salomon

Restauracja

Desery

Desserts

Desserts

Szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi **16,00**

Hot-served apple pie with whipped cream and ice cream ball
Heißer Apfelkuchen mit Schlagsahne und Eiskugel

Lody ciasteczkowo-czekoladowe **14,00**
z adwokatem

Chocolate & cookies ice cream with eggnog
Schokoladen-und-Cookie-Eis mit Eierlikör

Orszak lodowy z owocami sezonowymi **19,00**
i bitą śmietaną

Ice cream with seasonal fruit and whipped cream
Eis mit Früchten der Saison und Schlagsahne

Lody jogurtowe podane w białej czekoladzie **14,00**
z gorącymi malinami

Yoghurt ice cream in white chocolate with hot raspberries
Jogurteis in weißer Schokolade mit heißen Himbeeren

*S*alomon

Restauracja

Napoje gorące

Hot drinks

Heiße Getränke

<i>Kawa Jaglo</i>	9,00
<i>Jaglo coffee</i> <i>Kaffee</i>	
<i>Espresso</i>	7,00
<i>Cappuccino</i>	10,00
<i>Latte macchiato</i>	14,00
<i>Kawa po meksykańsku</i>	16,00
<i>(z likierem kawowym)</i> <i>Mexican coffee (with coffee liquor)</i> <i>Kaffee auf mexikanische Art. (mit Kaffeelikör)</i>	
<i>Kawa po sycylijsku</i>	16,00
<i>(z amaretto)</i> <i>Sicilian coffee (with amaretto)</i> <i>Kaffee auf sizilianische Art (mit Amaretto)</i>	
<i>Kawa po irlandzku</i>	16,00
<i>Irish coffee</i> <i>Kaffee auf irische Art</i>	
<i>Herbata Dilmah</i>	7,00
<i>Black or fruit tea (Dilmah)</i> <i>Schwarzer Tee oder Früchtetee (Dilmah)</i>	

Salamon

Restauracja

Napoje zimne

Cold drinks

Kalte Getränke

7 up 0,2 l	6,00
Pepsi 0,2 l	6,00
Mirinda 0,2 l	6,00
Woda mineralna 0,3 l	5,00
<i>Mineral water</i> <i>Mineralwasser</i>	
Schweppes tonic 0,2 l	6,00
Napój wiśniowy 0,3 l	6,00
<i>Cherry juice</i> <i>Kirschensaft</i>	
Nektar bananowy 0,3 l	6,00
<i>Banana juice</i> <i>Bananensaft</i>	
Sok multiwitamina - wieloowocowy 0,3 l	6,00
<i>Multivitamin juice</i> <i>Multivitaminsaft</i>	
Sok pomarańczowy 0,3 l	6,00
<i>Orange juice</i> <i>Orangensaft</i>	
Sok jabłkowy 0,3 l	6,00
<i>Apple juice</i> <i>Apfelsaft</i>	
Nektar z czarnej porzeczki 0,3 l	6,00
<i>Blackcurrant juice</i> <i>Johannisbeersaft</i>	
Napój grejpfrutowy 0,3 l	6,00
<i>Grapefruit juice</i> <i>Grapefruitsaft</i>	
Sok pomidorowy 0,3 l	6,00
<i>Tomato juice</i> <i>Tomatensaft</i>	

*S*alomon

Restauracja

Piwa

Beers

Biere

Piwa z beczki

Draught beers

Fassbiere

<i>Żywiec 0,5 l</i>	<i>9,00</i>
<i>Żywiec 0,3 l</i>	<i>7,00</i>
<i>Żywiec biały 0,5 l</i>	<i>11,00</i>

Piwo butelkowe

Bottled beer

Flaschenbier

<i>Żywiec bezalkoholowy 0,33 l</i>	<i>7,00</i>
<i>Żywiec, alcohol-free</i> <i>Żywiec, alkoholfrei</i>	
<i>Warka Radler 0,5 l</i>	<i>8,00</i>
<i>Karmi 0,5 l</i>	<i>8,00</i>

Salomon

Restauracja

Rum

<i>Bacardi Black</i>	<i>40 ml</i>	<i>9,00</i>
	<i>0,7l</i>	<i>160,00</i>
<i>Bacardi Light</i>	<i>40 ml</i>	<i>8,00</i>
	<i>0,7 l</i>	<i>140,00</i>

Likiery

Liquers

Liköre

<i>Malibu</i>	<i>40 ml</i>	<i>7,00</i>
	<i>0,7 l</i>	<i>100,00</i>
<i>Baileys</i>	<i>40 ml</i>	<i>7,00</i>
	<i>0,7 l</i>	<i>70,00</i>
<i>Amaretto</i>	<i>40 ml</i>	<i>6,00</i>
	<i>0,7 l</i>	<i>60,00</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>40 ml</i>	<i>9,00</i>
	<i>0,7 l</i>	<i>90,00</i>

Aperitif

<i>Martini Bianco</i>	<i>100 ml</i>	<i>7,00</i>
<i>Martini Rosso</i>	<i>100 ml</i>	<i>7,00</i>
<i>Martini Extra Dry</i>	<i>100 ml</i>	<i>7,00</i>
<i>Campani</i>	<i>40ml</i>	<i>8,00</i>

*S*alomon

Restauracja

Wódki

Vodkas

Wodkas

	<i>0,5 l</i>	<i>40 ml</i>
<i>Wyborowa</i>	<i>50,00</i>	<i>6,00</i>
<i>Absolut</i>	<i>65,00</i>	<i>7,00</i>
<i>Finlandia</i>	<i>70,00</i>	<i>7,00</i>
<i>Żołądkowa gorzka</i>	<i>50,00</i>	<i>6,00</i>
<i>Wiśniówka</i>	<i>50,00</i>	<i>6,00</i>

Gin

<i>Gin Lubuski</i>	<i>70,00</i>	<i>6,00</i>
<i>Gordon's Gin</i>	<i>90,00</i>	<i>8,00</i>

Tequila

<i>Tequila Sierra Silver</i>	<i>126,00</i>	<i>9,00</i>
<i>Tequila Sierra Gold</i>	<i>135,00</i>	<i>10,00</i>

*S*alomon

Restauracja

Whisky

	<i>0,7 l</i>	<i>40 ml</i>
<i>Johnnie Walker Red</i>	<i>150,00</i>	<i>9,00</i>
<i>Johnnie Walker Black</i>	<i>240,00</i>	<i>14,00</i>
<i>Jack Daniel's</i>	<i>170,00</i>	<i>11,00</i>
<i>Ballantine's</i>	<i>170,00</i>	<i>11,00</i>
<i>Grant's</i>	<i>150,00</i>	<i>9,00</i>

Brandy

	<i>0,7l</i>	<i>40 ml</i>
<i>Brandy Stock 84</i>	<i>140,00</i>	<i>11,00</i>
<i>Metaxa 5*</i>	<i>180,00</i>	<i>14,00</i>
<i>Metaxa 7*</i>	<i>210,00</i>	<i>18,00</i>