

**S**alomon  
Restauracja

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

***Tel. 77 457 20 86***

***[www.restauracja-salomon.pl](http://www.restauracja-salomon.pl)***

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

# *S*alaman

Restauracja

## *Przystawki zimne*

*Cold starters*

*Kalte*

*Vorspeisen*

***Carpaccio z polędwicy wołowej*** **32,00**  
***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*

***Befsztyk tatarski*** **32,00**  
***podawany z cebulą i ogórkiem, ozdobiony jajkiem***

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

***Tatar z wędzonego lososia*** **32,00**  
***z dodatkiem sezamu, ogórka i cebuli***

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

# *Salaman*

Restauracja

## **Salatki**

Salads

Salate

**Salatka z pieczonym łososiem** **38,00**  
**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 Knoblau-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, karamellisierter 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 Kicherebsenkoteletts, Tomaten, Gurke und  
Hönigsoße*

**Salatka z krewetkami Black Tiger w tempurze** **38,00**  
**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 Sambalsoße, mit Käse-  
Croutons serviert*

# Salaman

Restauracja

## Zupy Soups Suppen

**Złocisty rosół z domowym makaronem  
i świeżą pietruszką z ogrodu** **13,00**

*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*** **55,00**  
*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*** **55,00**  
*pieczona w czerwonej kapuście na ciepło z dodatkiem mini kluseczek*  
*Nobleman's Duck roasted on red cabbage, served with potato dumplings with smoked bacon*  
*Edelmanns Ente auf rotem Kraut und Kartoffelklößchen Rächerspecküberguss gebraten*
- Kurczak à la Whisky*** **39,00**  
*fileciki z kurczaka duszone w sosie podlewany whisky, serwowane z kluskami opiekany i mixem salat*  
*Chicken à la Whisky, bartender's special stewed in whisky-based sauce, served with breaded Silesian dumplings and salad*  
*Hühnchen à la Whisky, Leckerbissen des Barmanns in Whiskysoße gedünstet, mit panierten schlesischen Klößen, Salat*
- Roladka drobiowa nadziewana warzywami*** **38,00**  
*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 filec Salomonem zwany*** **39,00**  
*zapekany pod szpinakiem, pomidorami i serem, serwowany z brązowym ryżem i miksem świeżych salat 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 Hühnchenfilet 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** 36,00  
**serwowany z ziemniakami i mixem świeżych sałat**

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

**Devolay z masłem i pietruszką** 36,00  
**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** 38,00  
**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 sałat 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** 46,00  
**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*

**S**alaman  
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** **42,00**  
**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** **38,00**  
**podawany z ziemniakami i kapustą zasmażaną**

*Pork chop served with potatoes and sautéed cabbage*

Schweinsrückenkotelett mit Kartoffeln und gebratenem Kohl

**Uczta z grilla** **42,00**

**mix grillowanych mięs – polędwiczka wieprzowa, schab, filet z kurczaka  
serwowany z belgijskimi frytkami i grillowanymi warzywami z  
dodatkiem sosu 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*



**Dania rybne i owoce morza**

*Fish and seafood*

*Fisch und Meeresfrüchte*

**Łosoś królewski z delikatnymi dodatkami** **44,00**  
**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** **42,00**  
**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** **39,00**  
**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** **42,00**  
**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*** **34,00**  
***pomidorkami koktajlowymi i parmezanem***

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

# **S**alomon

Restauracja

## **Desery** 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*

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

# *Saloman*

Restauracja

## *Napoje zimne*

*Cold drinks*

*Kalte Getränke*

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

# Salomon

Restauracja

## *Piwa*

*Beers*

*Biere*

## *Piwa z beczki*

*Draught beers*

*Fassbiere*

<i>Żywiec 0,5 l</i>	<i>10,00</i>
<i>Żywiec 0,3 l</i>	<i>8,00</i>
<i>Żywiec biały 0,5 l</i>	<i>12,00</i>

## *Piwo butelkowe*

*Bottled beer*

*Flaschenbier*

<i>Żywiec bezalkoholowy 0,33 l</i>	<i>7,00</i>
<i>Żywiec, alcohol-free 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>14,00</i>
	<i>0,7l</i>	<i>160,00</i>
<i>Bacardi Light</i>	<i>40 ml</i>	<i>14,00</i>
	<i>0,7 l</i>	<i>140,00</i>

## *Likiery*

*Liquers*

*Liköre*

<i>Malibu</i>	<i>40 ml</i>	<i>12,00</i>
	<i>0,7 l</i>	<i>100,00</i>
<i>Baileys</i>	<i>40 ml</i>	<i>12,00</i>
	<i>0,7 l</i>	<i>70,00</i>
<i>Amaretto</i>	<i>40 ml</i>	<i>12,00</i>
	<i>0,7 l</i>	<i>60,00</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>40 ml</i>	<i>12,00</i>
	<i>0,7 l</i>	<i>140,00</i>

## *Aperitif*

<i>Martini Bianco</i>	<i>100 ml</i>	<i>16,00</i>
<i>Martini Rosso</i>	<i>100 ml</i>	<i>16,00</i>
<i>Martini Extra Dry</i>	<i>100 ml</i>	<i>16,00</i>
<i>Campari</i>	<i>40ml</i>	<i>16,00</i>

# *Salamon*

Restauracja

## *Wódki*

*Vodkas*  
*Wodkas*

	<i>0,5 l</i>	<i>40 ml</i>
<i>Wyborowa</i>	<i>70,00</i>	<i>7,00</i>
<i>Absolut</i>	<i>90,00</i>	<i>8,00</i>
<i>Finlandia</i>	<i>110,00</i>	<i>8,00</i>
<i>Żołądkowa gorzka</i>	<i>70,00</i>	<i>7,00</i>
<i>Wiśniówka</i>	<i>60,00</i>	<i>7,00</i>

## *Gin*

<i>Gin Lubuski</i>	<i>70,00</i>	<i>11,00</i>
<i>Gordon's Gin</i>	<i>90,00</i>	<i>12,00</i>

## *Tequila*

<i>Tequila Sierra Silver</i>	<i>126,00</i>	<i>11,00</i>
<i>Tequila Sierra Gold</i>	<i>135,00</i>	<i>12,00</i>

