

Salomon
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*

*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 łososia **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 **45,00**
***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 **39,00**
***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 krewetkami Black Tiger w tempurze **45,00**
***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*

*S*alaman

Restauracja

Zupy
Soups
Suppen

***Złocisty rosół z domowym makaronem
i świeżą pietruszką z ogrodu*** **15,00**

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

Zupa cebulowa z grzanką serową **17,00**

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

***Krem ze świeżych pomidorów z chrupiącym paluchem ziołowym
z ciasta francuskiego*** **17,00**

*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*** **20,00**

*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*** **20,00**

*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 **20,00**

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

**Dania
główne**

*Main Courses
Hauptgerichte*

Pieczona pierś z gęsi **69,00**

***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 **69,00**

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 **44,00**

***fileciki z kurczaka duszone w sosie podlewany whisky,
serwowane z kluskami opiekany i mixem салат***

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 **43,00**

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 **44,00**

***zapekany pod szpinakiem, pomidorami i serem, serwowany z brązowym
ryżem i miksem świeżych салат 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 41,00
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 41,00
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 41,00
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 39,00
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 55,00
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 43,00
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 **45,00**
**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

Salaman
Restauracja

**Dania
główne**
Main Courses
Hauptgerichte

Złocista golonka **49,00**
**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 **44,00**
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 **50,00**
**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 **42,00**
podawany z ziemniakami i kapustą zasmażaną

Pork chop served with potatoes and sautéed cabbage

Schweinsrückenkotelett mit Kartoffeln und gebratenem Kohl

Uczta z grilla **49,00**

**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 **59,00**
podawany z ziemniakami i marchewką z jabłkiem

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

Polędwiczka z dorsza **49,00**
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 **49,00**
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 **49,00**
podane w sosie śmietankowym i parmezanem

Tagliatelle with salmon, served with cream topping and Parmesan cheese

Tagliatelle mit Lachs, mit Sahnesauce und Parmesankäse serviert

Salomon

Restauracja

Desery Desserts

<i>Szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi</i>	21,00
<i>Hot-served apple pie with whipped cream and ice cream ball Heißer Apfelkuchen mit Schlagsahne und Eiskugel</i>	
<i>Lody ciasteczkowo-czekoladowe z adwokatem</i>	23,00
<i>Chocolate & cookies ice cream with eggnog Schokoladen-und-Cookie-Eis mit Eierlikör</i>	
<i>Orszak lodowy z owocami sezonowymi i bitą śmietaną</i>	23,00
<i>Ice cream with seasonal fruit and whipped cream Eis mit Früchten der Saison und Schlagsahne</i>	
<i>Lody jogurtowe podane w białej czekoladzie z gorącymi malinami</i>	21,00
<i>Yoghurt ice cream in white chocolate with hot raspberries Jogurteis in weißer Schokolade mit heißen Himbeeren</i>	

Salomon
Restauracja

Napoje gorące

Hot drinks

Heiße

Getränke

<i>Kawa Jaglo</i>	11,00
<i>Jaglo coffee</i> <i>Kaffee</i>	
<i>Espresso</i>	9,00
<i>Cappuccino</i>	13,00
<i>Latte macchiato</i>	15,00
<i>Kawa po meksykańsku</i> <i>(z likierem kawowym)</i>	18,00
<i>Mexican coffee (with coffee liquor)</i> <i>Kaffee auf mexikanische Art. (mit Kaffeelikör)</i>	
<i>Kawa po sycylijsku</i> <i>(z amaretto)</i>	18,00
<i>Sicilian coffee (with amaretto)</i> <i>Kaffee auf sizilianische Art (mit Amaretto)</i>	
<i>Kawa po irlandzku</i>	18,00
<i>Irish coffee</i> <i>Kaffee auf irische Art</i>	
<i>Herbata Dilmah</i>	9,00
<i>Black or fruit tea (Dilmah)</i> <i>Schwarzer Tee oder Früchtetee (Dilmah)</i>	

Saloman

Restauracja

Napoje zimne

Cold drinks

Kalte Getränke

7 up 0,2 l	8,00
Pepsi 0,2 l	8,00
Mirinda 0,2 l	8,00
Woda mineralna 0,3 l <i>Mineral water Mineralwasser</i>	7,00
Schweppes tonic 0,2 l	8,00
Napój wiśniowy 0,3 l <i>Cherry juice Kirschensaft</i>	8,00
Napój bananowy 0,3 l <i>Banana juice Bananensaft</i>	8,00
Sok multiwitamina - wieloowocowy 0,3 l <i>Multivitamin juice Multivitaminsaft</i>	8,00
Nektar pomarańczowy 0,3 l <i>Orange juice Orangensaft</i>	8,00
Sok jabłkowy 0,3 l <i>Apple juice Apfelsaft</i>	8,00
Nektar z czarnej porzeczki 0,3 l <i>Blackcurrant juice Johannisbeersaft</i>	8,00
Napój grejpfrutowy 0,3 l <i>Grapefruit juice Grapefruitsaft</i>	8,00
Sok pomidorowy 0,3 l <i>Tomato juice Tomatensaft</i>	8,00

Salomon

Restauracja

Piwa

Beers

Biere

Piwa z beczki

Draught beers

Fassbiere

<i>Żywiec 0,5 l</i>	<i>13,00</i>
<i>Żywiec 0,3 l</i>	<i>11,00</i>
<i>Żywiec biały 0,5 l</i>	<i>15,00</i>

Piwo butelkowe

Bottled beer

Flaschenbier

<i>Żywiec bezalkoholowy 0,33 l</i>	<i>10,00</i>
<i>Żywiec, alcohol-free Żywiec, alkoholfrei</i>	
<i>Warka Radler 0,5 l</i>	<i>11,00</i>
<i>Karmi 0,5 l</i>	<i>11,00</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>

Salomon

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>110,00</i>	<i>12,00</i>
<i>Finlandia</i>	<i>110,00</i>	<i>12,00</i>
<i>Żołądkowa gorzka</i>	<i>70,00</i>	<i>8,00</i>
<i>Wiśniówka</i>	<i>70,00</i>	<i>8,00</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>

