

## PRZYSTAWKI

### BRUSCHETTA Z POMIDOREM (VEGE)

26 ZŁ

Grzanka / pomidor / bazylia / grana padana  
(alergeny: laktoza, gluten)

### ARANCINI Z KRUPNIOKA

32 ZŁ

Krupniok / rabarbar / żółtko / ryż / oliwa / pikle  
(alergeny: gorczyca, jaja, gluten)

### KREWETKI

38 ZŁ

Krewetki / pomidor / szpinak / burrata / oliwa / grzanka / pikle  
(alergeny: skorupiaki, siarczany, gluten, laktoza)

### CHLEB Z SMALCEM

20 ZŁ

Smalec wieprzowy / jabłko / chleb / ogórek kiszony  
(alergeny: laktoza, gluten)

## ZUPY

### ROSÓŁ Z KACZKI

27 ZŁ

Makaron / pietruszka / marchew  
(alergeny: seler, gluten, jaja)

### ŻUR ŚLĄSKI NA SWOJSKIM ZAKWASIE

34 ZŁ

Puree ziemniaczane / boczek / biała kiełbasa  
(alergeny: gluten, gorczyca, soja, laktoza)

### KREM Z CUKINI Z RAVIOLI

35 ZŁ

Cukinia / por / ravioli z szparagami i mascarpone / oliwa / grana padana  
(alergeny: laktoza, gluten, seler)

### BOTWINKA (VEGE)

27 ZŁ

Buraki/ziemniaki  
(alergeny: gluten, laktoza, seler)

Uprzejmie informujemy, że dla grup liczących powyżej 8 osób, do rachunku zostanie automatycznie dodana opłata za obsługę w wysokości 10%.

Room Service dodatkowa opłata 35zł.

## DANIA GŁÓWNE

### ROLADA ŚLĄSKA

Wołowina / modra kapusta / kluski / sos pieczeniowy  
(alergeny: gorczyca, laktoza, jaja, soja)

64 ZŁ

### SCHABOWY

Schab / purre ziemniaczane / młoda kapusta  
(alergeny: jaja, gluten, laktoza)

49 ZŁ

### FILET Z KURCZAKA NADZIEWANY

Kurczak / pesto bazyliowe / serek / szparagi / ziemniaki / kukurydza  
(alergeny: laktoza, siarczany)

52 ZŁ

### SCHAB Z KOŚCIĄ

Ziemniak / szparagi / kukurydza / oliwa / pikle  
(alergeny: laktoza, gorczyca, siarczany)

59 ZŁ

### PIEROGI Z GĘSINĄ

Pieczona cebula / żurawina / oliwa  
(alergeny: laktoza, gluten)

54 ZŁ

### ŁOSOŚ Z PIECA (VEGE)

Ratatouille / ziemniaki / oliwa / pikle  
(alergeny: laktoza, soja)

64 ZŁ

### BURGER ROZBARK

Brioche maślane / wołowina / boczek / sos cezar / rzymska / mimolette  
(alergeny: ryba, jaja, gorczyca, gluten)

49 ZŁ

Uprzejmie informujemy, że dla grup liczących powyżej 8 osób, do rachunku zostanie automatycznie dodana opłata za obsługę w wysokości 10%.

Room Service dodatkowa opłata 35zł.

## PASTA

### FETUCCHINI KREWETKI W MALIBU (VEGE) 57 ZŁ

Cebula / czosnek / chilli / mleko kokosowe / grana padana  
(alergeny: siarczany, laktoza, gluten, skorupiaki)

### FETUCCHINI Z KURCZAKIEM 49 ZŁ

Kurczak / śmietana / grana padana / szparagi / pomidorki / nerkowiec / szpinak  
(alergeny: laktoza, gluten, siarczany)

### RAVIOLI Z SZPARAGAMI I MASCARPONE (VEGE) 49 ZŁ

Ravioli / szparag / śmietana / grana padana / pietruszka  
(alergeny: gluten, laktoza, siarczany)

## SAŁATKI

### SAŁATKA CEZAR 45 ZŁ

Kurczak / anchois / grana padana / grzanka / boczek / rzymska  
(alergeny: gluten, gorczyca, ryby, laktoza)

### SAŁATKA Z KREWETKAMI 50 ZŁ

Mix sałat / krewetki / sos / pomidor / burrata / pikle / kukurydza  
(alergeny: gorczyca, laktoza)

### SAŁATKA GYOZA Z WARZYWAMI 45 ZŁ

Gyoza / mix sałat / pikle / sezam / sos  
(alergeny: Gluten, soja, sezam)

## DODATKI

### GRZANKI CZOSNKOWE 3 SZT 10 ZŁ

### FRYTKI 15 ZŁ

Uprzejmie informujemy, że dla grup liczących powyżej 8 osób, do rachunku zostanie automatycznie dodana opłata za obsługę w wysokości 10%.

Room Service dodatkowa opłata 35zł.



Uprzejmie informujemy, że dla grup liczących powyżej 8 osób, do rachunku zostanie automatycznie dodana opłata za obsługę w wysokości 10%.

Room Service dodatkowa opłata 35zł.

*„Z szacunkiem do tradycji, z pasją do smaku.”*  
ul. Musialika 7 · 41-902 Bytom · 721 277 777

*„Smaki zakorzenione w węglu  
i historii Bytomia.”*



Rozbark  
Atelier



BYTOM