

Szyb Maciej od zawsze związany był z wodą. Duży jej dopływ utrudnił i wydłużył budowę szybu do ponad sześciu lat. Od roku 1928 Gwarectwo Castellengo - Abwehr, ówczesny właściciel kopalni Concordia, zaczął wykorzystywać tę wodę do celów komunalnych powołując Zakład Wodociągowy. Woda ta, poprzez sieć stalowych i żeliwnych rurociągów zasilata miejscowości i zakłady pracy położone wzdłuż linii kolejowej Gliwice - Bytom. Tak oto już prawie od ponad 90 lat Szyb Maciej jest źródłem doskonałej jakościowo wody pitnej.

Szyb Maciej to jednak przede wszystkim zespół zabytkowych budynków i budowli wraz z wyposażeniem dawnej Kopalni Concordia. Od roku 1994, po zakończeniu eksploatacji węgla kamiennego, stanowiąc własność Przedsiębiorstwa Górniczego Demex sp. z o.o. budynki przeszły transformację, której celem było przystosowanie zespołu dla turystyki, przy zachowaniu i wyeksponowaniu dziedzictwa technicznego górnictwa. W budynku nadszybia, gdzie wcześniej znajdowały się zbiorniki na węgiel, a później markownia i lampownia - powstała restauracja w industrialnym klimacie, a w miejscu dawnego warsztatu elektrycznego - bistro. Sposób przeprowadzenia rewitalizacji i wysoki poziom prac konserwatorskich znalazły uznanie m.in. Generalnego Konserwatora Zabytków.

Zabrzańskie poprzemysłowe zabytki - Szyb Maciej, Kopalnia Guido i Skansen Królowa Luiza należą do kluczowych i najatrakcyjniejszych obiektów na Szlaku Zabytków Techniki.

Serdecznie zapraszamy Gości do smakowania specjałów naszej kuchni, a także do zwiedzenia i poznania historii z ziemi i wody wziętej.

 **Zachęcamy do zwiedzania Szybu Maciej z Przewodnikiem**

Zwiedzanie odbywa się w dniach wtorek-sobota w godz. 12:00, 14:00 oraz 16:00 - wymagana jest wcześniejsza rezerwacja.

PRZYSTAWKI

Selekcja przekąsek (400g) 110.00
sery dojrzewające, wędliny wysokogatunkowe, (dla 2-3 os.) faszerowane papryczki, pieczywo, masło

Szparagi w szynce parmeńskiej (180g) . . 42.00
sos gorgonzola, gałka muszkatowa, pieprz, panierowane żółtko, paluchy prowansalskie

Tatar z polędwicy (130g) 48.00
grzyby Shimeji, pikle, żółtko kurze, pieczywo, masło

Carpaccio z polędwicy (150g). 50.00
kapary, oliwki, parmezan, grzyby piklowane, pieczywo, masło

Krewetki Black Tiger (7 szt.) 50.00
masło, chilli, czosnek, mango, pietruszka, czerwona cebula, bagietka

ZUPY

Tradycyjny rosół (250ml) 20.00
domowy makaron, marchewka, pietruszka

🍃Krem z buraka (350g) 26.00
camembert, rukola, jajko, pestki z dyni

Zupa rybna (250ml) 32.00
omutki, krewetka Black Tiger, tuńczyk, tosoś, czarny makaron

DANIA GŁÓWNE MIĘSA

Pierś z kaczki (400g) 71.00
gotowane pierożki Mandu z kimchi i wieprzowiną, sos orientalny
🍴 **POLECAMY Primitivo di Manduria 125ml 33.00**

Połówka pieczonej kaczki (750g) 78.00
biała kapusta zasmażana, gnocchi z borowikami, sos pieczeniowy
Zapytaj naszą Obsługę o dostępność dania!

Policzki wołowe (400g) 81.00
purée ziemniaczane, buraczki, pieczony czosnek, mascarpone, domowe pikle

Stek z polędwicy (450g) 122.00
konfitowany ziemniak, pieczarka Portobello z serem pleśniowym i rozmarynem, sos pieprzowy
🍴 **POLECAMY Llama Belasco de Baquedano 125ml . . 31.00**

Sznycel cielęcy (500g) 81.00
kapusta zasmażana z koperkiem, bratkartofle

R Y B Y

Stek z tuńczyka (340g) 79.00
ziemniak truflowy z topinamburem, kalamfor, szparagi, pesto kolendrowe

Stek z łososia (350g) 75.00
pieczone bataty, świeży szpinak, ser feta, sos vinegrette
🍴 **POLECAMY Sauvignon Blanc Cartagena 125ml 31.00**

Półmisek owoców morza 75.00
krewetki 16/20 (7 szt.), mule (10 szt.), małża nowozelandzka (1 szt.), kalmary (5 szt.), pieczona bagietka

Informacja o alergenach i produktach powodujących nietolerancje dostępna jest u Obsługi Restauracji.

Standardowy czas oczekiwania na dania główne wynosi około 30 minut. W weekendy (sobota-niedziela) czas oczekiwania na potrawy może się wydłużyć do 60 minut lub więcej. Wszystkie ceny podane są w złotychkach i zawierają podatek VAT. Podane w karcie gramatury dotyczą gotowych dań, serwowanych na stół.

MAKARONY

Fettucine z polędwicą wołową (300g) . . 55.00
pasta truflowa, podgrzybki, sos śmietanowy

Makaron z krewetkami Black Tiger (300g) . 64.00
czarny świeży makaron, pomidory koktajlowe, ser feta, szpinak, parmezan

Makaron z burratą (260g) 54.00
czarny świeży makaron, burrata, pesto z pieczonych warzyw, parmezan
🍴 **POLECAMY Riesling Wachenheimer 125ml 27.00**

SAŁATKI

Z krewetkami i kalmarami (320g) . . 56.00
selekcja sałat, szpinak, krewetki i kalmary w tempurze, oliwki, karczochy, rzodkiew, papryka, pieczywo

🍃Sałatka z kozim serem (280g) 54.00
selekcja sałat, ser kozi, brzoskwinia, szpinak, czerwona cebula, pestki dyni, pomidorki koktajlowe, pieczywo

DODATKI

Frytki steakhouse 250g 14.00
Ziemniaki purée 150g 14.00
Kluski śląskie 8 szt. 14.00
Surówka z marchwii 150g 14.00
Mix sałat 100g 14.00

DESERY *

Sernik pistacjowy (160g) 27.00

Fondant czekoladowy (150g) 27.00
serwowany z lodami *Czas oczekiwania na wypiek fondanta - ok. 20 minut.*

Sernik aksamitny (180g) 27.00
serwowany z musem owocowym

***Zapytaj naszą Obsługę o dostępność!**

NAPOJE ZIMNE

Dzbanek wody z ujęcia Szyb Maciej 1,3l . . 19.00
Dzbanek soku 1,3l 32.00
Woda mineralna 0,33l 12.00
Soki owocowe Cappy 0,25l 12.00
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic 0,25l . . . 12.00
Red Bull 0,25l 14.00
Sok ze świeżych owoców 0,33l 21.00
Lemoniada sezonowa 0,33l/1,3l. **18.00/55.00**

NAPOJE GORĄCE

Espresso 20ml 10.00
Kawa czarna lub biała 150ml 12.00
Cappuccino 200ml 14.00
Caffe Americano 200ml 11.00
Flat White 200ml 14.00
Kawa Latte 200ml 16.00
Kawa Latte zimowa 200ml 20.00
z syropem korzennym lub syropem popcorn
Kawa z adwokatem i spienionym mlekiem . . 21.00
🍃 **Mleko roślinne do kawy 2.00**

Herbata czarna / smakowa 300ml 15.00
Herbata zimowa 300ml 22.00
Zapytaj naszej Obsługi, jaką dziś serwujemy!
Herbata czarna 300ml 24.00
z syropem korzennym i złotym rumem

Gorąca czekolada 300ml 22.00
*ciemna czekolada z piankami - **serwujemy tylko w sb-nd!***

ALKOHOLE PIWLANE

Pilsner Urquell 0,3l/0,5l 16.00/20.00

PIWA BUTELKOWE

Raciborskie *Klasyczne* 0,5l 17.00
Browar Hajer 0,5l 20.00
Szmaterlok (pszenica), Zelter (jasny pils)
Kozel 10° Černý 0,5l 19.00

PIWA BEZALKOHOLOWE (do 0,5% alk.)

Wąsosz (*smakowy*) 0,5l 20.00
Wąsosz Pszenica 0,5l 20.00
Raciborskie 0,5l 17.00

WÓDKI CZYSTE / SMAKOWE

Wódka Ciroc 40ml / 700ml . . . 29.00/320.00
Wódka Absolut 40ml / 500ml . 16.00/160.00
Wódka Stumbras Winter Wheat 40ml . . 16.00
Wódka Stumbras Winter Wheat 500ml . . 140.00
Wódka smakowa Stumbras 40ml 16.00
żurawina, malina
Śliwowica 40ml 22.00
Żubrówka 40ml 16.00
Miodula Prezydencka 40ml 21.00

WHISKY & WHISKEY

The Glenlivet 12 yo Single Malt 40ml . . 32.00
The Glenlivet Founders Reserva 40ml . . 29.00
The Glenlivet 15 yo 40ml 36.00
Jack Daniel's 40ml 22.00
Jack Daniel's Single Barrel 40ml 38.00
Jameson 40ml 22.00
Johnnie Walker Black 40ml 22.00

KONIAK / GIN / TEQUILLA / RUM / LIKIERY/WERMUT

Metaxa 7* 40ml 22.00
Martell VS 40ml 22.00
Martell VSOP 40ml 36.00
Gordon's London Dry 40ml 17.00
Gordon's Pink Gin 40ml 17.00
Diageo Tangueray London Dry 40ml . . 20.00
Captain Morgan White Rum 40ml 16.00
Captain Morgan Dark Rum 40ml 17.00
Jägermeister 40ml 17.00
Becherovka 40ml 16.00
Tequila Sierra Silver 40ml 19.00
Tequila Olmeca Gold Supremo 40ml . . 19.00
Campari 40ml 17.00
Martini 100ml 17.00

DRINKI

Szprycer 23.00
białe wino 125ml, Sprite 125ml, cytryna, lód

Aperol Spritz 29.00
Prosecco 100ml, Aperol 100ml, woda gazowana 50ml, pomarańcza, lód

Margarita Blackcurrant 29.00
Tequilla Olmeca 40ml, Cointreau 20ml, puree porzeczkowe 30ml, sok z cytryny 20ml, syrop cukrowy 20ml

Porn Star Martini 32.00
Wódka Stumbras 40ml, passoa 15ml, syrop waniliowy 15ml, puree marakuja 40ml, sok z cytryny 15ml, Prosecco 40ml

Maracuja Sour 27.00
rum 50ml, puree marakuja 30ml, syrop cukrowy 30ml, cytryna, lód

Gin Summer Night 29.00
gin 50ml, likier pomarańczowy 20ml, sok pomarańczowy 200ml, grenadyna 10ml, lód

POLECAMY

Bezalkoholowe wino musujące 125ml . . . 22.00
Bezalkoholowe wino musujące 750ml . . 109.00

Bezalkoholowe wino białe 125ml 26.00
Chardonnay Light Live 0,0%

Bezalkoholowe wino białe 750ml 119.00
Chardonnay Light Live 0,0%

Aperol Spritz 0,0% 26.00
Mionetti Aperitivo 0% 60ml, bezalkoholowe wino musujące 100ml, woda gazowana 20ml, pomarańcz, lód

NAPOJE SEZONOWE / DRINKI

Grzaniec Galicyjski 0,2l 22.00

Aperol Spritz Winter Spice 30.00
Aperol 80ml, Prosecco 80ml, syrop korzenny 60ml, woda gazowana 50ml, pomarańcza, cynamon, anyż, lód

Whisky Winter Spice 30.00
Johnnie Walker Black 40ml, syrop korzenny 25ml, angostura, pomarańcza, Coca-Cola, cynamon, anyż, lód