

**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 zasilala 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

**Carpaccio z polędwicy (150g)** **52**

*kapary, oliwki, parmezan, grzyby piklowane, pieczywo, masło*

**Tatar z polędwicy (130g)** **54**

*grzyby Shimeji, piklowany ogórek, marynowana cebulka, żółtko kurze, pieczywo, masło*

 **Grzanka z burratą i awokado (150g)** **50**

*tapenada, prażony słonecznik, owocowy ocet balsamiczny*

**Krewetki Black Tiger (7 szt.)** **54**

*masło, wino, chilli, czosnek, pietruszka, ciabatta*

## ZUPY

**Tradycyjny rosół (250ml)** **22**

*domowy makaron, marchewka, nać pietruszki, wołowina*

**Krem ziemniaczano-chrzanowy (350g)** **26**

*kwaśna śmietana, spianata piccante, prażony słonecznik*

 *Możliwość opcji wegetariańskiej - bez spianaty piccante*

**Zupa rybna (250ml)** **36**

*mleczko kokosowe, omułki, krewetka Black Tiger, tosoś, ośmiornica, wakame, czarny makaron*

## DANIA GŁÓWNE

### MIĘSA

**Policzki wołowe (400g)** **84**

*purée ziemniaczane, pieczony czosnek, mascarpone, domowe pikle, korniszony*

**Połówka pieczonej kaczki (750g)** **88**

*biała kapusta zasmażana, gnocchi z borowikami, sos pieczeniowy*

**Schab z kością (500g)** **65**

*bratkartofle, mizeria*

**Biodrówka jagnięca (350g)** **88**

*konfitowany ziemniak, stek z kalafiora, sos własny*

**Burger grubiōrza<sup>1</sup> (400g)** **75**

*domowa bułka, antrykot, boczek, panierowany ser, ogórek konserwowy, sałata, pomidor, czerwona cebula, jalapeño, musztarda francuska, tódk*ziemniaczane

**Stek z polędwicy (450g)** **134**

*konfitowany ziemniak / frytki steakhouse, sos pieprzowy, grillowane warzywa*

 **POLECAMY** Llama Belasco de Baquedano 125ml **31**

### R Y B Y

**Filet z karmazyna (340g)** **78**

*ziemniaczane puree z pesto, oliwa truflowa, rukola, marynowana rzodkiew, pomidor koktajlowy*

**Stek z łososia (350g)** **78**

*pieczone bataty, świeży szpinak, ser sałatkowy, sos winegret*

 **POLECAMY** Sauvignon Blanc Cartagena 125ml **31**

### MAKARONY

**Bucatini z jeleniem (300g)** **60**

*świeży makaron bucatini, grzyby, suszone pomidory, szpinak*

**Tagliolini z krewetkami Black Tiger (300g)** **64**

*czarny świeży makaron, krewetki 5 szt., pomidorki koktajlowe, świeży szpinak, parmezan*

**Bucatini wegetariańskie (260g)** **58**

*świeży makaron bucatini, pasta truflowa, pomidor koktajlowy, świeży szpinak, parmezan*

 **POLECAMY** Riesling Wachenheimer 125ml **27**

### SAŁATKI

**Sałatka z łososiem na zimno (320g)** **58**

*rukola, roszponka, szpinak, marynowana gruszka, czerwona cebula, pomidor koktajlowy, ciabatta*

 **Sałatka z awokado (280g)** **58**

*rukola, roszponka, szpinak, truskawki, ser sałatkowy, rzodkiew marynowana, ciabatta*

### DODATKI

**Frytki steakhouse 250g** **14**

**Ziemniaki purée 150g** **14**

**Kluski śląskie 8 szt.** **14**

**Surówka z marchwii 150g** **14**

**Mix sałat 100g** **14**

## DESERY

**Sernik wiedeński (160g)** **27**

*owoce sezonowe, mus owocowy*

**Fondant czekoladowy (150g)** **30**

*sorbet, mus owocowy*  
*Czas oczekiwania na wypiek fondanta - ok. 20 minut.*

**Parfait chałwowe (180g)** **30**

*mus malinowo-miętowy, orzechy w karmelu*

## NAPOJE ZIMNE

 **Dzbanek wody z ujęcia Szyb Maciej 1,3l** **19**

**Dzbanek soku 1,3l** **32**

**Woda mineralna 0,33l** **14**

**Soki owocowe Cappy 0,25l** **12**

**Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic 0,25l** **14**

**Red Bull 0,25l** **15**

**Sok ze świeżych owoców 0,33l** **22**

**Lemoniada sezonowa 0,33l/1,3l** **18/55**

## NAPOJE GORĄCE

**Espresso 20ml** **12**

**Kawa czarna 150ml** **12**

**Kawa biała 150ml** **14**

**Cappuccino 200ml** **15**

**Caffe Americano 200ml** **12**

**Flat White 200ml** **17**

**Kawa Latte 200ml** **17**

**Kawa z adwokatem i spienionym mlekiem** **22**

 **Mleko roślinne do kawy** **3**

**Herbata czarna / smakowa 300ml** **15**

**Gorąca czekolada 300ml** **22**

*ciemna czekolada z piankami - serwujemy tylko w sb-nd!*

## ALKOHOLE

### PIWA LANE

**Pilsner Urquell 0,3l/0,5l** **16/20**

### PIWA BUTELKOWE

**Raciborskie Klasyczne, Ciemne, Pszeniczne 0,5l** **17**

### PIWA BEZALKOHOLOWE (do 0,5% alk.)

**Wąsosz (smakowy) 0,5l** **20**

**Wąsosz Pszenica 0,5l** **20**

**Raciborskie 0,5l** **17**

### WÓDKI CZYSTE / SMAKOWE

**Wódka Ciroc 40ml / 700ml** **29/320**

**Wódka Absolut 40ml / 500ml** **16/160**

**Wódka Stumbras Winter Wheat 40ml** **16**

**Wódka Stumbras Winter Wheat 500ml** **140**

**Śliwowica 40ml** **32**

**Żubrówka 40ml** **16**

**Miodula Prezydencka 40ml** **30**

### WHISKY & WHISKEY

**The Glenlivet 12 yo Single Malt 40ml** **32**

**The Glenlivet Founders Reserva 40ml** **29**

**The Glenlivet 15 yo 40ml** **36**

**Jack Daniel's 40ml** **22**

**Jack Daniel's Single Barrel 40ml** **38**

**Jameson 40ml** **22**

**Johnnie Walker Black 40ml** **22**

### KONIAK / GIN / TEQUILLA / RUM / LIKIERY/WERMUT

**Metaxa 7\* 40ml** **22**

**Martell VS 40ml** **29**

**Martell VSOP 40ml** **39**

**Gordon's London Dry 40ml** **18**

**Captain Morgan White Rum 40ml** **18**

**Captain Morgan Dark Rum 40ml** **19**

**Jägermeister 40ml** **19**

**Becherovka 40ml** **17**

**Tequila Olmeca Silver 40ml** **26**

**Tequila Olmeca Gold Supremo 40ml** **26**

**Martini 100ml** **23**

### DRINKI

**Passoa Spritz** **30**

*passoa 60ml, prosecco 90ml, woda gazowana 30ml, lód*

**Aperol Spritz** **30**

*Prosecco 100ml, Aperol 100ml, woda gazowana 50ml, pomarańcza, lód*

**Margarita Blackcurrant** **30**

*Tequilla Olmeca 40ml, Cointreau 20ml, puree porzeczkowe 30ml, sok z cytryny 20ml, syrop cukrowy 20ml*

**Porn Star Martini** **35**

*Wódka Stumbras 40ml, passoa 15ml, syrop waniliowy 15ml, puree marakuja 40ml, sok z cytryny 15ml, Prosecco 40ml*

**Maracuja Sour** **29**

*biały rum 50ml, puree marakuja 30ml, syrop cukrowy 30ml, cytryna, lód*

**Gin Summer Night** **30**

*gin 50ml, likier pomarańczowy 20ml, sok pomarańczowy 200ml, grenadyna 10ml, lód*

### POLECAMY

**Bezalkoholowe wino musujące 125ml** **22**

**Bezalkoholowe wino musujące 750ml** **109**

**Bezalkoholowe wino białe 125ml** **26**

*Chardonnay Light Live 0,0%*

**Bezalkoholowe wino białe 750ml** **119**

*Chardonnay Light Live 0,0%*

**Aperol Spritz 0,0%** **28**

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

<sup>1</sup>**grubiōrz (śl.)** – górnik

**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.

 Wszystkie dania oraz napoje zimne i gorące przygotowujemy w oparciu o własne receptury, a także na bazie wody z ujęcia "Szyb Maciej", które uruchomione zostało w grudniu 1993 roku.

**Woda z Szybu Maciej** jest wodą głębinową, wydobywaną z poziomu Triasu, z głębokości ok. 80 metrów. Jest to woda średnizmineralizowana wapniowo-magnezowa o doskonałych właściwościach smakowych i stałej temperaturze ok. 8-9 °C.