

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 sonecznik, 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 marchwiowo-pomarańczowy (350g) **28**

mini mozzarella, grzanka curry

DANIA GŁÓWNE

MIĘSA

Policzki wołowe (400g) **84**

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

Pierś z kaczki (350g) **73**

purée dyniowe, borowiki

Schab z kością (500g) **65**

bratkartofle, mizeria

Biodrówka jagnięca (350g) **88**

konfitowany ziemniak, stek z kalafiora, sos własny

Burger grubiörza¹ (400g) **75**

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

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

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

rukola, sałata lodowa, szpinak, marynowana gruszka, czerwona cebula, pomidor koktajlowy, ciabatta

 **Salatka z awokado (280g)** **58**

rukola, sałata lodowa, szpinak, owoce, 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.

Szarlotka na ciepło (180g) **27**

z lodami i bitą śmietaną

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 gruszkowa 0,33l/1,3l **18/55**

puree gruszkowe, sok z cytryny, syrop cukrowy, syrop korzenny, rozmaryn

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

puree śliwkowe, syrop korzenny, jabłko suszone, cynamon

NAPOJE GORĄCE

Espresso 20ml **12**

Kawa czarna 150ml **12**

Kawa biała 150ml **14**

Cappuccino 200ml **15**

Flat White 200ml **17**

Latte Macchiato 200ml **17**

Kawa z adwokatem i spienionym mlekiem **22**

 **Mleko roślinne do kawy** **3**

Herbata czarna / smakowa 300ml **15**

Herbata zimowa 300ml **24**

Gorąca czekolada 300ml **24**

*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

Spiced Cherry Hot **32**

Wiśniówka 80ml, sok jabłkowy 150ml, syrop korzenny 20ml, pulpa cytrynowa 20ml, cynamon, suszone jabłko

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

Grzaniec galicyjski 300ml **28**

Grzaniec galicyjski 0% 300ml **28**

¹**grubiörz (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 średniozmineralizowana wapniowo-magnezowa o doskonałych właściwościach smakowych i stałej temperaturze ok. 8-9 °C.