

MENU ŚLĄSKIE SMAKI _____

Szlak Kulinaryny



PRZYSTAWKA _____

Pâté z krupnioka (150g) 26
*pumpernikiel, konfitura z cebuli, galaretką z musztardy,
puder z boczku*

ZUPA _____

Żur zabrzański (350g) 26
sztamfowane kartofle, jajko, chips z wędzonej stoniny

DANIA GŁÓWNE _____

Gulasz Donnersmarcków (350g) 68
dziczyzna, topinambur, jarmuż, podgrzybek

Rolada śląska (450g) 65
kluski śląskie, modra kapusta, sos pieczeniowy
🍷 **POLECAMY Pilsner Urquell 0,3l/0,5l 16/20**

DESER _____

Szpajza Ballestremches* (95g) 28
owoce leśne, krem waniliowy, oliwa miętowa

Szlak Kulinaryny "Śląskie Smaki" powstał w 2012 r., jako jeden z pierwszych szlaków kulinarnych w Polsce.

Członkiem Szlaku może być tylko ta restauracja, która uzyskała certyfikat **"Śląskie Smaki"**, potwierdzający jakość potraw i ich regionalną autentyczność. W restauracjach Szlaku, serwowanych jest ponad 100 dań regionalnych kuchni: śląskiej, beskidzkiej, jurajskiej czy zagłębiowskiej. Ich tradycyjny smak i sposób przyrządzania jest zagwarantowany certyfikatem **"Śląskie Smaki"**.

Zapraszamy do skosztowania regionalnych potraw śląskich!

* **Deser "Szpajza Ballestremches"** swoją nazwą nawiązuje do hrabiego Franciszka Ksawerego von Ballestrema (zm. 1910), magnata przemysłowego właściciela ziemskiego, który ufundował w Zabrzu kopalnię "Castellengo" (później "Rokitnica") oraz wybudował wzorcowe osiedle robotnicze dla pracowników.

Prawnuk hrabiego Ballestrema, na zaproszenie Grupy Górniczej "Gwarek" odwiedził Zabrze w październiku 2025 roku, mając okazję także obejrzeć na własne oczy Szyb Maciej.