

**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 zwiedzenia Szybu Maciej z Przewodnikiem**

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

## 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 cebulowy z marchwią (350g)** **28**  
*pesto prowansalskie, prażone ziarna, burrata, grzanki*

## 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*

**Burger grubiōrza<sup>1</sup> (400g)** **75**  
*domowa bułka, antrykot, boczek, panierowany ser, ogórek konserwowy, sałata, pomidor, czerwona cebula, jalapeño, musztarda francuska, tódkri ziemniaczane*

**Stek z polędwicy (450g)** **134**  
*konfitowany ziemniak / frytki steakhouse, sos pieprzowy, grillowane warzywa*

🍷 **POLECAMY** Pinot Noir Les Muriers 125ml **29**

### R Y B Y

**Stek z łososia (350g)** **78**  
*pieczone bataty, świeży szpinak, ser sałatkowy, sos winegret*

🍷 **POLECAMY** Sauvignon Blanc Cartagena 125ml **33**

### 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 **29**

### SAŁATKI

**Sałatka z łososiem na zimno (320g)** **58**  
*rukola, sałata lodowa, szpinak, marynowana gruszka, czerwona cebula, pomidor koktajlowy, ciabatta*

🍷 **Sałatka 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. **16**  
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*

🍷 **POLECAMY** Kerner Lieblich Wachtenburg Winzer 125ml **27**

## 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 **22**  
Sok ze świeżych owoców 0,33l **22**  
Lemoniada owocowa 0,33l/1,3l **18/55**

## NAPOJE GORĄCE

Espresso 20ml **12**  
Kawa czarna 150ml **12**  
Kawa biała 150ml **14**  
Cappuccino 200ml **15**  
Flat White 200ml **17**  
Latte Macchiato 200ml **17**  
🍷 Mleko roślinne do kawy **3**  
Kawa Pink Latte 300ml **21**  
*espresso, spienione mleko, sok z buraka 10 ml, syrop różany MONIN 10 ml*

Herbata czarna / smakowa 300ml **15**

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

Browar Jastrzębie Lager Wiedeński 0,5l **19**  
Browar Jastrzębie Pszeniczne 0,5l **19**  
Browar Jastrzębie Koźlak Majowy 0,5l **19**

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

Miłośław Lager 0,5l **17**  
Miłośław Pszenica 0,5l **17**  
Miłośław Matcha & Yuzu 0,5l **17**  
Miłośław Yerba Mate & Marakuja 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

Aperol Spritz **30**  
*Prosecco 100ml, Aperol 100ml, woda gazowana 50ml, pomarańcza, lód*

Cherry Spritz **30**  
*Prosecco 100ml, woda gazowana 100ml, wiśniówka 50ml, koncentrat lemoniady bez-cytryna 20ml, 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*

Strawberry Lemon **33**  
*wódka truskawkowa 80ml, passoa 20ml, pulpa cytrynowa 15ml, brązowy cukier 4g, syrop truskawka 15ml, woda gazowana 100ml*

### 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*

Shirley Temple **20**  
*Sprite 150ml, grenadyna 20ml, pulpa cytrynowa 10ml, lód, wisienka koktajlowa*

Lawendowa kawa mrożona z bitą śmietaną **24**  
*espresso doppio, mleko 180ml, lód, syrop lawendowy MONIN 10ml, bita śmietana*

<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.

<sup>[1]</sup> 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.