

RESTAURACJA KROPKA
ul. Korola 28, Tarnowskie Góry

Organizujemy :

- wesela
- jubileusze
- stypy
- imprezy bankietowe
- chrzciny
- Komunie Święte
- wszelkiego typu imprezy okolicznościowe
- catering

W niedziele w godzinach 12:00 – 16:00 zapraszamy na obiad w formie bufetu szwedzkiego.

godziny otwarcia :

11:00 - 21:00

telefon :

32 384-08-18

Przystawki (Starters)

Siekany tatar z polędwicy wołowej (chopped beef sirloin steak)	200 g	32,00 zł
Carpaccio z polędwicy wołowej, kapary, rukola, parmezan, pomidor koktajlowy (beef sirloin carpaccio, capers, arugula, parmesan, cocktail tomato)	200 g	36,00 zł
Śledź po wiejsku, kompresowana cebula, olej, ziele angielskie (Countryside herring, compressed onion, oil, allspice)	200 g	14,00 zł
Wątróbka drobiowa, prażone jabłko, cebula (chicken liver, roasted apple, onion)	200 g	16,00 zł
Grzanki z oscypkiem i żurawiną 4 szt. (toasts with smoked ewe's milk cheese made in the Tatra Mountains and cranberries)	200 g	12,00 zł
Pieczarki panierowane (breaded mushrooms)	200 g	15,00 zł

Wykaz składników użytych do przygotowania gotowych potraw z uwzględnieniem alergenów dostępny jest u obsługi.

Zupy (Soups)

Rosół z makaronem (chicken noodle soup)	300 g	8,00 zł
Cebulowa (onion soup)	300 g	8,00 zł
Pieczarkowa z grzankami (mushroom soup with croutons)	300 g	10,00 zł
Flaki wołowe (chitterlings)	300 g	16,00 zł
Żurek śląski (sour rye flour soup, white borscht - traditional Polish style)	300 g	12,00 zł
Barszcz z krokietem (breaded mushrooms)	300 g	15,00 zł

Wykaz składników użytych do przygotowania gotowych potraw z uwzględnieniem alergenów dostępny jest u obsługi.

Dania z wołowiny
(Main Course - Beef)

Rolada wołowa, kluski śląskie, czerwona kapusta (beef roulade, potato dumplings, red cabbage)	200 g	33,00 zł
Stek z polędwicy wołowej, frytki, rukola (sirloin steak, French fries, arugula)	200 g	65,00 zł

Dania z wieprzowiny
(Main Course - Pork)

Warkocz z karczku, prażonki ziemniaczane (pork rolled in a form of braid stewed in a special sauce)	250 g	28,00 zł
Schabowy z kością tradycyjny na smalcu, puree z musztardą francuską, kapusta zasmażana (Traditional pork chop with the bone in lard)	200 g	38,00 zł
Policzki wieprzowe, kasza gryczana, buraki (pork cheeks, buckwheat, beets)	200 g	25,00 zł
Placek po węgiersku (potato pancake with Hungarian goulash)	200 g	25,00 zł
Placek w sosie grzybowo-śmietanowym (potato pancake in a mushroom and cream sauce)	200 g	24,00 zł

Wykaz składników użytych do przygotowania gotowych potraw z uwzględnieniem alergenów dostępny jest u obsługi.

Dania z cielęciny
(Main Course - Veal)

Sznicel po wiedeńsku, budyń z ziemniaka, fasolka szparagowa 200 g 64,00 zł
(Viennese schnitzel, potato pudding, string bean)

Dania z drobiu
(Main Course - Poultry)

Grillowana pierś z kurczaka, ryż z warzywami 250 g 24,00 zł
(grilled chicken breast, rice with vegetables)

Kotlet de volaille z frytkami i surówką 200 g 26,00 zł
(chicken fillet rolled with cheese and garlic butter, French fries, salad)

Dania z ryb
(Main Course - Fish)

Halibut w kruszonce, pieczony ziemniak z twarogiem, szpinak 200 g 49,00 zł
(halibut in crumble, baked potato with curd, spinach)

Sandacz w śmietanie, placki ziemniaczane 200 g 52,00 zł
(zander in cream, potato pancakes)

Wykaz składników użytych do przygotowania gotowych potraw z uwzględnieniem alergenów dostępny jest u obsługi.

Pierogi (Dumplings)

Ruskie (dumplings filled with potatoes and white cheese)	8 szt.	16,00 zł
Z mięsem (dumplings filled with meat)	8 szt.	16,00 zł
Ze szpinakiem i serem feta (dumplings filled with spinach and feta cheese)	8 szt.	16,00 zł

Makarony (Pasta)

Spaghetti bolonese	300 g	18,00 zł
Tagliatelle z kurczakiem i pieczarkami w sosie śmietanowym (tagliatelle with chicken and mushrooms in a cream sauce)	300 g	24,00 zł
Makaron z krewetkami i kaparami (pasta with shrimps and capers)	300 g	31,00 zł

Wykaz składników użytych do przygotowania gotowych potraw z uwzględnieniem alergenów dostępny jest u obsługi.

Sałatki (Salad)

Grecka (greek salad)	200 g	16,00 zł
Cezar (Caesar salad)	200 g	18,00 zł
Nicejska (Salad Nicoise)	200 g	20,00 zł

Dania dla dzieci (Kid's menu)

Nuggetsy, frytki, surówka z marchewki (nuggets, fries, carrot salad)	120 g	17,00 zł
Naleśnik z serem i owocami (pancake with cheese and fruit)	1 szt.	12,00 zł

Wykaz składników użytych do przygotowania gotowych potraw z uwzględnieniem alergenów dostępny jest u obsługi.

Desery (Desserts)

Ciasto dnia (cake of the day)	1 szt.	12,00 zł
Puchar lodów (cup of ice cream)	1 szt.	16,00 zł
Bezowa fantazja (meringue fantasy)	1 szt.	12,00 zł

Gorące napoje (Hot drinks)

Latte		10,00 zł
Cappuccino, espresso		7,00 zł
Po turecku/rozpuszczalna (Turkish coffee/instant coffee)		6,00 zł
Herbata czarna/smakowa (black tea/flavored tea)		5,00 zł
Gorąca czekolada (hot chocolate)		10,00 zł

**Zimne napoje
(Cold drinks)**

Cola, fanta sprite, tonic	0,2 l	4,00 zł
Sok (juice)	0,25 l	4,00 zł
Fuze tea	0,5 l	6,00 zł
Woda mineralna (mineral water)	0,33 l	3,00 zł

**Świeżo wyciskane soki
(Freshly squeezed juices)**

Grejpfrut (grapefruit)	0,2 ml	12,00 zł
Pomarańcza (orange)	0,2 ml	12,00 zł
Mieszany (mixed)	0,2 ml	12,00 zł

Smoothie

Czerwone (red)	0,2 ml	12,00 zł
Zielone (green)	0,2 ml	12,00 zł

Piwa (Beer)

Tyskie, żywiec, lech, książęce, karmi	0,5 l	6,00 zł
Tyskie, żywiec	0,33 l	5,00 zł
Capitan jack	0,4 l	7,00 zł

Wina (Wine)

Czerwone (red)	100 ml	6,00 zł
Białe (white)	100 ml	6,00 zł
Martini	100 ml	8,00 zł

Wina musujące (sparkling wine)

Michael angelo	0,75 l	30,00 zł
Martini	0,75 l	60,00 zł

Wykaz składników użytych do przygotowania gotowych potraw z uwzględnieniem alergenów dostępny jest u obsługi.

Wódka (Vodka)

Smirnoff	50 ml	6,00 zł
Finlandia	50 ml	8,00 zł
Bols	50 ml	6,00 zł
Żołądkowa czysta	50 ml	6,00 zł

Wódka kolorowa (Color Vodka)

Finlandia (lime, cranberry)	50 ml	8,50 zł
Żołądkowa gorzka	50 ml	4,50 zł
Żubrówka	50 ml	4,50 zł

Wykaz składników użytych do przygotowania gotowych potraw z uwzględnieniem alergenów dostępny jest u obsługi.

Whisky

Jack daniels	50 ml	12,00 zł
Johnnie walker	50 ml	12,00 zł
Ballantine's	50 ml	12,00 zł

Rumy (Rum)

Malibu	50 ml	10,00 zł
Biały rum (white rum)	50 ml	10,00 zł

Inne alkohole (Other alcohol)

Metaxa	50 ml	12,00 zł
Tequilla	50 ml	10,00 zł

Wykaz składników użytych do przygotowania gotowych potraw z uwzględnieniem alergenów dostępny jest u obsługi.

Drinki (Drinks)

Pina colada - biały rum (50 ml), mleko kokosowe, sok ananasowy, kruszony lód (white rum, coconut milk, pineapple juice, crushed ice)	15,00 zł
Kuba libre - biały rum (50 ml), coca-cola, limonka (white rum, coca-cola, lime)	12,00 zł
Margarita - tequila (80 ml), sok z limonki, likier pomarańczowy (tequila, lime juice, orange liqueur)	18,00 zł
Mojito - sok z limonki, cukier trzcinowy, mięta, biały rum (50 ml), woda gazowana (lime juice, cane sugar, mint, white rum, sparkling water)	12,00 zł
Sex on the beach - wódka (50 ml), schnapps brzoskwiniowy (20 ml), sok pomarańczowy, sok żurawinowy (vodka, peach schnapps, orange juice, cranberry juice)	18,00 zł
Gin (50 ml) z tonikiem (gin, tonic)	11,00 zł
Malibu (50 ml) milk	11,00 zł
Błękitna laguna - wódka (50 ml), blue curacao (50 ml), sprite (vodka, blue curacao, sprite)	15,00 zł

Wykaz składników użytych do przygotowania gotowych potraw z uwzględnieniem alergenów dostępny jest u obsługi.

**Specjalność sezonowa
(Seasonal Speciality)**

Herbatka zimowa (winter tea)	350 ml	12,00 zł
Beziki (meringues)	1 szt.	12,00 zł
Rozgrzewająca zupa zimowa (warming winter soup)	300 g	12,00 zł

Wykaz składników użytych do przygotowania gotowych potraw z uwzględnieniem alergenów dostępny jest u obsługi.