

---

## RYNEK 3

---

Kamienica, w której się Państwo znajdują została zbudowana po pożarze miasta w 1748 roku. Jest najstarszą kamienicą na Pszczyńskim Rynku oraz budynkiem indywidualnie wpisanym w rejestr zabytków.

Najstarszy zachowany wizerunek kamienicy zwanej “Frykówką” pochodzi z barwnej fotografii wykonanej w 1864 roku. Początki działalności gastronomicznej w naszej kamienicy sięgają połowy XIX wieku, kiedy otwarto tutaj winiarnię. Od końca XIX wieku właścicielami byli kupcy towarów kolonialnych. Ostatni z nich - Richard Fricke był oberżystą, który prowadził tu restaurację i winiarnię. W pszczyńskiej gazecie reklamował delikatesowe towary - m.in. brunszwicką kielbasę, ser ementalski, brazylijskie orzechy, marokańskie daktyle i figi, jadalne kasztany, węgorki i łososie, szeroki wybór wykwintnych alkoholi.

Po śmierci Frickego w 1921 roku prowadzoną przez niego działalność kontynuowała żona Gertruda. W latach międzywojennych prowadziła lokal gastronomiczny II kategorii, który mógł być otwarty do godziny 22.00, a po uzyskaniu socjalnego pozwolenia władz, Goście mogli być przyjmowani do godziny 24.00. Nadal też mieścił się w kamienicy sklep z towarami spożywczymi, alkoholem i tytoniem.

Po zakończeniu wojny przez pewien czas we Frykówce działała stołówka miejska. W latach pięćdziesiątych swoją siedzibę miały tu Związek Młodzieży Polskiej, Związek Harcerstwa Polskiego, a od roku 1970 do 2000 działał pszczyński oddział PTTK. W roku 2001 działalność gastronomiczna wróciła w mury kamienicy przy Rynek 3 w postaci Restauracji Frykówka. Restauracja funkcjonowała do roku 2020.

W roku 2021 lokal gastronomiczny przejęli nowi właściciele i tym samym dokładnie od dnia 25.11.2021 mamy przyjemność Gości Państwa jako Restauracja Międzywojenna.





Restauracja serwuje dania polskie, regionalne  
oraz dania okresu międzywojennego.  
Nasza kuchnia to tradycyjne dania, świeżość i wysublimowany smak.  
Wszystkie potrawy przygotowujemy i serwujemy  
z największą pieczołowitością i starannością.

Szczycimy się mianem lokalu ambasadorskiego J.A.Baczewski,  
oraz skomponowaną specjalnie dla nas kartą win.

Wszystkie nasze potrawy przygotowujemy ze świeżych składników,  
w związku z czym czas oczekiwania na danie to około 20-40 min.  
Podczas dużego ruchu czas oczekiwania może być wydłużony nawet do 60 min.

## **Zapraszamy Państwa:**

**Poniedziałek - Czwartek 12:00 - 22:00**

**Piątek - Sobota 12:00 - 24:00**

**Niedziela 12:00 - 22:00**

## **Rezerwacje stolików:**

Rezerwacje stolików przyjmowane są z minimum  
jedno dniowym wyprzedzeniem, pod numerem  
**32 210 01 95.**

Informujemy, iż w dni świąteczne oraz weekendy  
stoliki rezerwowane są na 2 godziny.  
Nie mamy możliwości przyjęcia rezerwacji na stół większy niż 12 osób.

## **Szanowni Państwo,**

O konieczności wystawienia faktury VAT lub paragonu z NIP  
prosimy informować przed wystawieniem rachunku fiskalnego.

Informujemy, iż nie dzielimy rachunków większych niż 4 osoby,  
o podziale rachunku prosimy informować na początku zamówienia.

## PRZYSTAWKI

### Tatar z polędwicy wołowej 45.00

podany z żółtkiem,  
ogórkami konserwowymi, cebulą  
oraz pieczywem i masłem

### Śledź w śmietanie 28.00

filet a'la Matias w śmietanie z jabłkiem i  
cebulą, serwowany z pieczywem i masłem.

### Carpaccio 45.00

polędwica wołowa, podana z kurkami  
marynowanymi, kaparami, serem  
długodojrzewającym, rukolą oraz  
musztardą francuską

### Pierogi z szarpanym udkiem gęsi 29.00

podsmażone pierogi (3 szt) , podane z sosem  
śliwkowym oraz wędzonym majonezem

### Galert wieprzowy 24.00

z golonek wieprzowych, cebula, cytryna,  
pieczywo i masło

## ZAKĄSKI

### Deska serów 48.00

300g serów - długodojrzewający bursztyn,  
ser pleśniowy błękitny, camembert,  
ser wędzony, ser łotewski zielony

### Serowe przekąski na ciepło 35.00

12 szt serków: ser cheddar, ser brie, ser  
kremowy z jalapenio oraz dip sweet chilli

### Śliwki w boczku 36.00

15 szt śliwek suszonych pieczonych w  
boczku, podanych z dipem chrzanowym

### Smalczyk 28.00

smarowidło z boczku wieprzowego i  
słoniny, podane z ogórkami kiszonymi i  
pieczywem

## ZUPY

### Rosół z makaronem 19.00

rosół na kaczce gotowany, z makaronem,  
marchewką, kurczakiem i pietruszką

### Czeska zupa czosnkowa 26.00

zupa na wywarze mięsny z czosnkiem i  
majerankiem, serwowana z chrupiącymi  
grzankami, delikatną szynką,  
żółtym serem i kremowym żółtkiem

### Flaki staropolskie 29.00

żołądki wołowe w bulionie  
wołowo-warzywnym, serwowane z  
pieczywem

### Żurek 26.00

na swojskim zakwasie, z białą kielbasą,  
boczkiem, ziemniakami oraz jajkiem

### Zupa grzybowa 24.00

zupa z podgrzybków na wywarze  
warzywnym, podana z kleksem kwaśnej  
śmietany i natką pietruszki

## DLA DZIECI

### Rosółek 14.00

rosół na kaczce gotowany z makaronem

### Fileciki z kluskami 26.00

panierowane fileciki z kurczaka z kluskami śląskimi, sosem pieczeniowym i marchewką

### Kluski z sosem 16.00

kluski śląskie z sosem pieczeniowym

### Frytki 15.00

podane z ketchupem

### Fileciki z frytkami 24.00

panierowane fileciki z kurczaka z frytkami marchewką i ketchupem

### Deserek lodowy 16.00

2 gałki lodów waniliowych z polewą czekoladową i bitą śmietaną

## SALATKI I DANIA WEGETARIAŃSKIE

### Salatka Cezar 43.00

grillowany kurczak, boczek, sałata rzymska, ser długodojrzewający, grzanki, sos anchois

### Camembert w migdałach 41.00

podany na bukiecie sałat, z ogórkiem zielonym, papryką czerwoną, żurawiną suszoną oraz konfiturą żurawinową

### Gołąbki z soczewicą 36.00

gołąbki z farszem z ryżu i soczewicy, podane w sosie grzybowym

### Salatka z kozim serem 44.00

bukiet sałat, ser kozi twarogowy, świeża gruszka, prażone orzechy pekan, nasiona granatu, sos winegret z syropem klonowym

## PIEROGI

### Ruskie 36.00

7 szt. ręcznie robionych pierogów ruskich, okrasa z cebuli, kwaśna śmietana

### Z pieczoną kaczką 44.00

7 szt. ręcznie robionych pierogów, okrasa z wędzonego boczku, apfelmus

## RYBY

### Łosoś z pieca 76.00

podany z ziemniakami puree oraz bukietem sałat w sosie jogurtowym

### Pstrąg z pieca /ok.400g/ 66.00

podany z frytkami oraz surówką z białej kapusty

## DANIA MIĘSNE

### **Rolada wołowa** 66.00

tradycyjna śląska rolada wołowa, podana z kluskami śląskimi oraz modrą kapustą ze skwarkami

### **Gołąbki z dziczyzną** 49.00

gołąbki w kapuście włoskiej, z farszem z mięs daniela i dzika oraz kaszą jaglaną, podane z sosem grzybowym

### **Dwie kaczki nogi** 64.00

dwa pieczone udka z kaczki, podane z kluskami śląskimi, burakami marynowanymi, sosem pieczeniowym oraz żurawiną

### **Polędwiczki wieprzowe** 59.00

podane z kluskami śląskimi, burakami marynowanymi oraz sosem grzybowym

### **Stek z polędwicy wołowej** 104.00

podany z ziemniakami opiekаныmi, sosem pieprzowym oraz grillowaną rzymską sałatą z dressingiem anchois

### **Sztuka mięsa** 65.00

schab z kością oraz fragmentem boczku w sosie pieprzowym, podany z ziemniakami opiekаныmi i bukietem sałat

### **Roladki z piersi kurczaka** 49.00

nadziewane mozzarellą i bazylią, serwowane z purée ziemniaczanym, aromatycznym sosem bazyliowym oraz bukietem sałat z dressingiem winegret

### **Policzki wieprzowe** 59.00

duszone w białym winie i warzywach, podane z gotowanymi ziemniakami, burakami marynowanymi oraz sosem chrzanowym

## DESERY

### **Strudel z jabłkiem** 23.00

wielowarstwowe ciasto, z nadzieniem z jabłek, rodzynek i cynamonu, podane z sosem waniliowym

### **Sernik pistacjowy** 28.00

kremowy sernik pistacjowy typu nowojorskiego, na kruchym spodzie, podany z sosem pistacjowym

### **Kopa śląska** 28.00

regionalny, tradycyjny deser na bazie biszkoptu, z kremem maślanym, bakaliami i owocami oraz bitą śmietaną - zawiera alkohol

### **Miodownik** 28.00

ciasto biszkoptowe z miodem, przełożone śmietaną, podane z orzechami włoskimi karmelizowanymi w miodzie i bitą śmietaną

### **Lody w kruszonce** 26.00

3 gałki lodów waniliowych w kruszonce sezamowej, podane z ciepłą polewą malinową i bitą śmietaną

### **Lody z adwokatem** 28.00

3 gałki lodów waniliowych z likierem jajecznym Advocaat (alk.20%) i bitą śmietaną

### **Gorąca czekolada** 17.00

płynna czekolada, podana z bitą śmietaną



## KAWY

do wyboru mleko krowie lub sojowe (+2zł)

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Kawa parzona .....           | 11.00 |
| Kawa parzona z mlekiem ..... | 12.00 |
| Espresso .....               | 10.00 |
| Doppio .....                 | 15.00 |
| Kawa czarna .....            | 10.00 |
| Kawa biała .....             | 12.00 |
| Cappuccino .....             | 13.00 |
| Latte .....                  | 15.00 |



## HERBATA

### RICHMONT TEA - IMBRYK

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Król Ceylonu .....             | 14.00 |
| Królewski Earl Grey .....      | 14.00 |
| Zielone Królestwo .....        | 14.00 |
| Miętowy Książę (zielona) ..... | 14.00 |
| Owoce Lasu .....               | 14.00 |
| Malinowo - Gruszkowa .....     | 14.00 |



## NAPOJE ZIMNE

|                                                   |                |       |
|---------------------------------------------------|----------------|-------|
| Sok świeżo wyciskany z pomarańczy .....           | 0.30l ....     | 18.00 |
| Kompot wieloowocowy z rabarborem .....            | 0.25l ....     | 7.00  |
| Coca cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite ..... | 0.25l ....     | 9.00  |
| Kinley Tonic .....                                | 0.25l ....     | 10.00 |
| Woda mineralna Kropla Beskidu .....               | 0.33l ....     | 6.00  |
| Soki owocowe Cappy .....                          | 0.25l ....     | 9.00  |
| / jabłko, pomarańcza, grapefruit, multiwitamina/  |                |       |
| Karafka wody z cytrusami i miętą .....            | 1.0 litr ....  | 14.00 |
| Karafka kompotu wieloowocowego .....              | 1.0 litr ..... | 20.00 |
| Karafka soku .....                                | 1.0 litr ....  | 18.00 |
| / jabłkowy lub pomarańczowy/                      |                |       |



## HERBATY ZIMOWE

### HERBATY I NAPARY ZIMOWE RICHMONT 19.00

Podawane z pomarańczą, goździkami, cytryną, miętą, laską cynamonu, a także anyżem i miodem.

#### DO WYBORU WARIANTY SMAKOWE:

- MALINOWO - GRUSZKOWA
- CYTRYNOWO - IMBIROWA (GINGER PARADISE)
- PIKANTNY CYNAMON (SPICY CINNAMON)
- GOŹDZIKOWO - KORZENNA (MEXICAN DREAM)
- ROZMARYNOWO - POMARAŃCZOWA
- SZARLOTKA

#### DO ZIMOWEJ HERBATY

POLECAMY RUM  
BACARDI CARTA ORO

40ML - 10 ZŁ

## BROWAR RACIBÓRZ

PIWA BUTELKOWE 0.5 L

|                  |       |
|------------------|-------|
| Twierdzowe ..... | 14.00 |
| Rżnięte .....    | 14.00 |
| Miodowe .....    | 14.00 |
| Pszeniczne ..... | 14.00 |
| Desitka .....    | 14.00 |
| Porter .....     | 16.00 |

## BROWAR TUCHER

PIWA BUTELKOWE 0.5 L

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Pils .....                  | 16.00 |
| Dunkel (ciemny lager) ..... | 16.00 |

## PIWO LANE

|                                      |            |       |
|--------------------------------------|------------|-------|
| Raciborskie Klasyczne .....          | 0.5l ..... | 15.00 |
| .....                                | 0.3l ..... | 12.00 |
| Tucher Ubersee Export .....          | 0.5l ..... | 16.00 |
| .....                                | 0.3l ..... | 13.00 |
| Tucher Hefeweizen (Pszeniczne) ..... | 0.5l ..... | 16.00 |
| .....                                | 0.3l ..... | 13.00 |

## PIWO BEZALKOHOŁOWE

|                                              |                   |       |
|----------------------------------------------|-------------------|-------|
| Tucher Hefeweizen Alkoholfrei .....          | 0.5l butelka .... | 16.00 |
| / Pszeniczne /                               |                   |       |
| Raciborskie Lager Bezalkoholowy .....        | 0.5l butelka .... | 14.00 |
| Raciborskie Radler .....                     | 0.5l butelka .... | 14.00 |
| /mix owoców: jabłko, grapefruit, pomarańcza/ |                   |       |
| Karmi Classic .....                          | 0.4l butelka .... | 14.00 |
| /piwo ciemne, alk. 0,0% obj./                |                   |       |

PIWA BEZALKOHOŁOWE MOGĄ ZAWIERAĆ < 0.5% ALKOHOŁU W CAŁKOWITEJ OBJĘTOŚCI.

## NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

### **Wino grzane** 19.00

0.2l , Dornfelder, Niemcy, słodkie

### **Wino grzane bezalkoholowe** 19.00

0.2l , Eisberg Mulled, Niemcy, słodkie

### **Grzany Aperol** 24.00

Aperol, białe wino, sok jabłkowy, syrop imbirowy

### **Piwo grzane** 19.00

0.5l , Raciborskie Korzenne

### **Piwo grzane bezalkoholowe** 19.00

0.5l , Raciborskie Lager 0% z przyprawami korzennymi

## DRINKI BEZALKOHOLOWE

### **Mohito Virgin** 19.00

limonka, mięta, woda gazowana,

### **Aperol Spritz Free** 20.00

Orange Spritz, woda gazowana, Villa Bellucci Free Prosecco

### **Virgin Hugo** 21.00

Villa Bellucci Free Prosecco, limonka, syrop z kwiatów czarnego bzu, mięta, woda gazowana

## DRINKI

### **Aperol Spritz** 24.00

Domus Vini Vino frizzante, Aperol, woda gazowana, pomarańcza

### **Mohito** 24.00

Bacardi, limonka, syrop cukrowy, mięta, woda gazowana

### **To nie grzech** 24.00

Bacardi, Aperol, syrop cukrowy, cytryna, sok pomarańczowy

### **Ada to nie wypada** 24.00

Bacardi, Martini, marakuja, cytryna, woda gazowana

### **Cuba Libre** 22.00

Bacardi, limonka, coca cola

### **Hugo Spritz** 25.00

Domus Vini Vino frizzante, syrop z kwiatów czarnego bzu, mięta, woda gazowana

### **Whisky Sour** 25.00

Jack Daniels, syrop cukrowy, sok z cytryny, białko jajka

### **Winter Old Fashioned** 25.00

Jack Daniels, syrop klonowy, Angostura Bitter, laska cynamonu

### **Różowe okulary** 28.00

Beefeater Pink Gin, syrop z kwiatów czarnego bzu, sok żurawinowy

### **Long Island Iced Tea** 27.00

Tequila, wódka, gin, rum, triple sec, sok z cytryny, syrop cukrowy, coca cola

## WÓDKA CZYSTA

**Stock** ..... 40ml / 0.5 l .. **10.00 / 100.00**

**J.A. Baczewski** ..... 40ml / 0.5l / 0.7l .. **14.00 / 130.00 / 170.00**

## WÓDKA SMAKOWA / LIKIERY / NALEWKI

**J.A. Baczewski 38%** ..... 40ml / 0.5l ..... **14.00 / 130.00**  
/ orzechówka, wiśniówka, piołunówka, morelówka, Ovovit, pomarańczówka, jeżynówka /

**J.A. Baczewski Suweren 40%** ..... 40ml ..... **18.00**

**J.A. Baczewski deska degustacyjna** ..... 5 x 40ml ..... **60.00**  
/ do wyboru 5 pozycji: orzechówka, wiśniówka, piołunówka, morelówka, pomarańczówka, jeżynówka /

### Gorzelnia Rzemieślnicza Wrzos

Śliwowiczka Wędzona 50% ..... 40ml ..... **18.00**

Ustrońska Porterówka 40% ..... 40ml ..... **17.00**

Ustrońska Śliwowiczka 40% ..... 40ml ..... **17.00**

### Manufaktura Wódki

Śliwowica z Manufaktury 50% ..... 40ml .... **19.00**

Miodówka z Manufaktury 30% ..... 40ml .... **18.00**

**Wiśniewski Likier 16%** ..... 40ml .... **14.00**

**Jägermeister 35%** ..... 40ml .... **14.00**

## TESSELLIS DISTILLERY

**Tessellis EXQUISITUS Vodka 42%** ..... 40ml / 0.7 l ... **18.00 / 270.00**

**Tessellis GLIWICKA Vodka 40%** ..... 40ml / 0.7 l ... **16.00 / 250.00**

**Tessellis PINK GIN (limited) 40%** ..... 40ml / 0.7 l ... **18.00 / 270.00**

**Tessellis DARK CHOCOLATE & ORANGE 40%** ..... 40ml / 0.7 l ... **18.00 / 270.00**

## BRANDY / COGNAC

|                         |         |       |
|-------------------------|---------|-------|
| Stock 84 Oryginal ..... | 40ml .. | 12.00 |
| Metaxa 5* .....         | 40ml .. | 14.00 |
| Hennesy Cognac .....    | 40ml .. | 27.00 |

## GIN

|                          |         |       |
|--------------------------|---------|-------|
| Beefeater Pink Gin ..... | 40ml .. | 14.00 |
| 24 Herbs Botanic .....   | 40ml .. | 14.00 |
| J.A. Baczewski Gin ..... | 40ml .. | 16.00 |
| Bombay Sapphire .....    | 40ml .. | 19.00 |
| Raasay Hebridean .....   | 40ml .. | 21.00 |

## WHISKY / BOURBON

|                        |               |              |
|------------------------|---------------|--------------|
| Jim Beam White .....   | 40ml .....    | 15.00        |
| Jim Beam Black .....   | 40ml .....    | 17.00        |
| Maker's Mark .....     | 40ml .....    | 16.00        |
| Baczewski Whisky ..... | 40ml .....    | 20.00        |
| Chivas 12yo .....      | 40ml .....    | 23.00        |
| Chivas 15yo .....      | 40ml .....    | 29.00        |
| Jameson .....          | 40ml/ 0.5l .. | 16.00/180.00 |
| Jack Daniels .....     | 40ml/0.5l ..  | 18.00/190.00 |

## RUM

|                         |         |       |
|-------------------------|---------|-------|
| Bacardi Carta Blanca .. | 40ml .. | 12.00 |
| Bacardi Carta Oro ..... | 40ml .. | 12.00 |
| The Bush Spiced .....   | 40ml .. | 17.00 |
| The Bush Passion .....  | 40ml .. | 17.00 |
| Kraken Black Spiced ... | 40ml .. | 20.00 |

## WINO BEZALKOHOŁOWE

|                                                  |                  |               |
|--------------------------------------------------|------------------|---------------|
| YBY Premium Sparkling Secco 0% .....             | 150ml / 0.75l .. | 17.00 / 85.00 |
| / Niemcy Baden-Wurttemberg, wytrawne, musujące / |                  |               |

## LEKKIE WINA MUSUJĄCE

**Lekki Agrest** 17.00  
Winiarnia Zamojska, 150ml, alk. 6%  
Wino agrestowe to połączenie intensywnego aromatu i subtelnych bąbelków.  
Jest świeże, rześkie i lekko kwaskowate.

**Lekka Czerwona Porzeczka** 17.00  
Winiarnia Zamojska, 150ml, alk. 6%  
Wino porzeczkowe ma orzeźwiający smak, który podkreślają delikatne bąbelki. W smaku lekkie, dobrze zbalansowane z kwasowością czerwonej porzeczki.

## WINO BIAŁE

|                                                                    |                   |                       |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------|
| <b>OUDE KAAP Moscato</b> .....                                     | 150ml / 0.75l ... | <b>18.00 / 90.00</b>  |
| / Moscato, RPA Western Cape, półsłodkie/                           |                   |                       |
| <b>MAN Chenin Blanc</b> .....                                      | 150ml / 0.75l ... | <b>19.00 / 95.00</b>  |
| / Chenin Blanc, RPA Coastal Region, wytrawne /                     |                   |                       |
| <b>Cuatro Rayas Sauvignon Blanc Vendimia Nocturna</b> .....        | 150ml / 0.75l ... | <b>20.00 / 100.00</b> |
| / Sauvignon Blanc, Hiszpania, wytrawne /                           |                   |                       |
| <b>Feinherb ST Cuvee #10 Riesling</b> .....                        | 150ml / 0.75l ... | <b>21.00 / 105.00</b> |
| / Riesling, Niemcy Mosel, półwytrawne /                            |                   |                       |
| <b>Iveriuli Sachino White</b> .....                                | 0.75l .....       | <b>95.00</b>          |
| / Rkatsiteli, Gruzja, półwytrawne /                                |                   |                       |
| <b>Silesian Dolnosielskie</b> .....                                | 0.75l .....       | <b>120.00</b>         |
| / Riesling & Sauvignier Gris & Seyval Blanc, Polska, półwytrawne / |                   |                       |
| <b>WENTE Morning Fog Chardonnay</b> .....                          | 0.75l .....       | <b>197.00</b>         |
| / Chardonnay, USA California, wytrawne /                           |                   |                       |

## WINO CZERWONE

|                                                                 |                     |                       |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|
| <b>MAN Pinotage (Bosstok)</b> .....                             | 150ml / 0.75l ...   | <b>19.00 / 95.00</b>  |
| / Pinotage, RPA Coastal Region, wytrawne /                      |                     |                       |
| <b>Bodega Lagarde TEIA Malbec</b> .....                         | 150ml / 0.75l ...   | <b>19.00 / 95.00</b>  |
| / Malbec, Argentyna Mendoza, wytrawne /                         |                     |                       |
| <b>SOLU Pajaru Primitivo</b> .....                              | 150ml / 0.75l ...   | <b>21.00 / 105.00</b> |
| / Primitivo, IGT Biologico, Włochy, wytrawne/                   |                     |                       |
| <b>IDI DI MARZO Appassimento Carnalis Organico</b> .....        | 150ml / 0.75l ..... | <b>21.00 / 105.00</b> |
| / Montepulciano d'Abruzzo, Włochy, półwytrawne /                |                     |                       |
| <b>Iveriuli Sachino Red</b> .....                               | 0.75l .....         | <b>95.00</b>          |
| / Saperavi, Rkatsiteli, Gruzja, półwytrawne /                   |                     |                       |
| <b>Voelos Crianza Rioja</b> .....                               | 0.75l .....         | <b>135.00</b>         |
| / Tempranillo, Hiszpania, wytrawne /                            |                     |                       |
| <b>Ripassa Valpolicella DOC Superiore</b> .....                 | 0.75l .....         | <b>258.00</b>         |
| / Corvina 85% & Rondinella 10% & Oseleta 5%, Włochy, wytrawne / |                     |                       |

## WINO MUSUJĄCE

|                                         |             |               |
|-----------------------------------------|-------------|---------------|
| <b>Follador Prosecco Treviso</b> .....  | 0.75l ..... | <b>105.00</b> |
| / Glera, Włochy, półwytrawne musujące / |             |               |



TABELA ALERGENÓW

|                     | Gluten | Skorupiaki | Jaja | Ryby | Orzechy | Soja | Mleko | Seler | Gorczyca | Sezam |
|---------------------|--------|------------|------|------|---------|------|-------|-------|----------|-------|
| Tatar wołowy        | +      |            | +    |      |         |      |       |       | +        |       |
| Pierogi z gęsią     | +      |            | +    |      |         |      |       | +     |          |       |
| Śledź w śmietanie   | +      |            | +    | +    |         |      | +     |       |          |       |
| Galert wieprzowy    | +      |            |      |      |         |      |       |       |          |       |
| Carpaccio           | +      |            |      |      |         |      | +     |       | +        |       |
| Deska serów         |        |            |      |      | +       |      | +     |       |          |       |
| Serowe przekąski    | +      |            | +    |      |         |      | +     |       |          |       |
| Śliwki w boczku     |        |            |      |      |         |      | +     |       |          |       |
| Rosół z makaronem   | +      |            | +    |      |         |      |       | +     |          |       |
| Zupa czosnkowa      | +      |            | +    |      |         |      | +     | +     |          |       |
| Żurek               | +      |            | +    |      |         |      | +     |       |          |       |
| Zupa grzybowa       |        |            |      |      |         |      | +     | +     |          |       |
| Flaki staropolskie  | +      |            |      |      |         |      |       | +     |          |       |
| Kluski z sosem      | +      |            | +    |      |         |      | +     |       | +        |       |
| Deserek lodowy      |        |            |      |      |         |      | +     |       |          |       |
| Fileciki z frytkami | +      |            | +    |      |         |      |       |       |          |       |
| Fileciki z kluskami | +      |            | +    |      |         |      | +     |       |          |       |
| Salatka Cezar       | +      |            | +    | +    | +       |      | +     |       | +        |       |
| Camembert           | +      |            | +    |      | +       |      | +     |       | +        |       |
| Salatka kozi ser    |        |            |      |      | +       |      | +     |       |          |       |
| Gołąbki z soczewicą | +      |            |      |      |         |      | +     |       |          |       |
| Pierogi ruskie      | +      |            | +    |      |         |      | +     |       |          |       |
| Pierogi z kaczką    | +      |            | +    |      |         |      |       |       |          |       |
| Łosoś z pieca       |        |            |      | +    |         |      | +     |       |          |       |
| Pstrąg z pieca      |        |            |      | +    |         |      | +     |       |          |       |
| Rolada wołowa       | +      |            | +    |      |         |      | +     |       |          |       |
| Stek z polędwicy    | +      |            |      |      |         |      | +     |       |          |       |
| Gołąbki z dziczyzną | +      |            |      |      |         |      | +     |       |          |       |
| Kacze nogi          | +      |            | +    |      |         |      | +     | +     |          |       |
| Sztuka mięsa        | +      |            |      | +    |         |      | +     |       |          |       |
| Polędwiczki wieprz. | +      |            | +    |      |         |      | +     |       |          |       |
| Policzki wieprzowe  | +      |            | +    |      |         |      | +     | +     |          |       |
| Roladki drobiowe    | +      |            |      |      | +       |      | +     | +     | +        |       |
| Strudel z jabłkiem  | +      |            | +    |      |         |      | +     |       |          |       |
| Kopa śląska         | +      |            | +    |      | +       |      | +     |       |          |       |
| Sernik pistacjowy   | +      |            | +    |      | +       |      | +     |       |          | +     |
| Lody w kruszonce    | +      |            | +    |      | +       |      | +     |       |          | +     |
| Miodownik           | +      |            | +    |      | +       | +    | +     |       |          |       |

Alergeny w daniach dnia - informacje u obsługi.

## PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

Potrzebujecie Państwo zorganizować urodziny, chrzciny lub komunię ?

A może to inna okazja ?

Oddajemy na Państwa użytek naszą salę okolicznościową !

Oferujemy kompleksową organizację oraz obsługę Państwa uroczystości.  
Do każdego przyjęcia podchodzimy indywidualnie, wspólnie z Państwem  
planując menu, dobierając dekoracje oraz układając plan przyjęcia.

### Nasza sala okolicznościowa:

- posiada osobne wejście
- pomieści do 24 osób
- jest klimatyzowana
- została urządzona w klasycznym stylu,  
dzięki czemu odpowiednimi dodatkami jesteśmy w stanie  
uzyskać taki efekt jakiego Państwo oczekują
- z okien rozpościera się widok na piękny pszczyński Rynek

### Szczegóły i rezerwacja:

Elżbieta Poloczek

723 804 351

## BĄDŹ NA BIEŻĄCO

Szanowni Państwo,  
Będzie nam niezmiernie miło jeśli dołączycie do nas w naszych  
mediach społecznościowych.



[www.facebook.com/miedzywojenna/](http://www.facebook.com/miedzywojenna/)



[www.instagram.com/miedzywojenna/](http://www.instagram.com/miedzywojenna/)



[www.miedzywojenna.pl](http://www.miedzywojenna.pl)