
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.

W tym roku, jedno z naszych dań,
ROLADA WOŁOWA Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI I MODRĄ KAPUSTĄ
zostało odznaczone szczególnym znakiem jakości, jakim jest



LOKALNA MARKA Ziemi Pszczyńskiej

Certyfikat Lokalnej Marki Ziemi Pszczyńskiej przyznawany jest wyrobom, które
wyróżniają się autentycznością i wysoką jakością. To znak rozpoznawczy dla
produktów lokalnych, tworzonych z pasją i poszanowaniem regionalnych tradycji.

Szczycimy się także 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.

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 47.00

podany z żółtkiem plastycznym, oliwą
pietruszkową, kaparami, ogórkami
konserwowymi, cebulą oraz grzankami

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

Serek kozacki 29.00

ser wędzony owinięty boczkiem, podany z
żurawiną

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

Smalczyk 28.00

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

Śliwki w boczku 36.00

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

Serowe przekąski na ciepło 35.00

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

ZUPY

Rosół z makaronem 19.00

rosół z trzech mięs (kaczka, wołowina,
kurczak), serwowany z makaronem,
marchewką, kurczakiem i pietruszką

Zupa grzybowa 24.00

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

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

DLA DZIECI

Rosółek 15.00

rosół na kaczce gotowany z makaronem

Fileciki z kluskami 27.00

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 25.00

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 grana-padano, grzanka, sos anchois

Babka ziemniaczana 39.00

tradycyjna babka ziemniaczana z ziemniaków, jajka i pieczonej cebuli, zapiekana w formie, następnie podsmażona na patelni i podana z aromatycznym sosem grzybowym

Salatka z halloumi 44.00

bukiet sałat, grillowany ser halloumi, pomidorki koktajlowe, czarne oliwki, sos miodowo-musztardowy, grzanka

Salatka z burratą 46.00

burrata podana na bukiecie sałat z pomidorkami koktajlowymi oraz karmelizowaną gruszką; serwowana z bazyliowym sosem winegret oraz pieczywem brioche

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

69.00

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

**Danie odznaczone certyfikatem
LOKALNEJ MARKI ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ.**



Forszmak z wołowiny

49.00

Gęsty, mięsno-warzywny gulasz z udźca wołowego, kielbasy i boczku, z dodatkiem papryki, cebuli i czosnku. Podany z chlebem podsmażonym na maśle z orzechami laskowymi.

Stek z polędwicy wołowej

119.00

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

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

65.00

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

Schab z tymiankiem

58.00

pieczeń ze schabu, duszona z dodatkiem tymianku i kurek, podana z sosem kurkowym, kluskami śląskimi oraz burakami marynowanymi

Sztuka mięsa

65.00

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

Polędwiczki wieprzowe

63.00

podane z kluskami śląskimi, burakami marynowanymi oraz sosem grzybowym

Roladki z piersi kurczaka

49.00

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

DESERY

Strudel z jabłkiem

23.00

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

Miodownik

28.00

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

Sernik pistacjowy

28.00

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

Lody w kruszonce

26.00

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

Kopa śląska

28.00

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

Lody z owocami leśnymi

28.00

3 gałki lodów waniliowych z olejem z pestek dyni oraz sosem z owoców leśnych i miodu, podane z bitą śmietaną i pestkami dyni

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

HERBATY

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
Biała	14.00

KAWY MROŻONE

Kawa mrożona 16.00

0.3l , espresso, mleko krowie, lód, syrop
smakowy

Kawa mrożona sojowa 19.00

0.3l , espresso, mleko sojowe, lód, syrop
smakowy

DO WYBORU SYROPY:

KARMELOWY
WANILIOWY
KOKOSOWY

NAPOJE ZIMNE

Sok świeżo wyciskany z pomarańczy	0.30l	18.00
Kompot wieloowocowy z rabarbarem	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
FuzeTea	0.25l	9.00
/ cytrynowa, brzoskwiniowa z hibiskusem/		
Soki owocowe Cappy	0.25l	9.00
/ jabłko, pomarańcza/		
Karafka wody z cytrusami i miętą	1.0 litr	14.00
Karafka kompotu wieloowocowego z rabarbarem	1.0 litr	20.00
Karafka soku	1.0 litr	18.00
/ jabłkowy lub pomarańczowy/		

LEMONIADY

Lemoniada cytrynowa	0.30l	15.00
/ cytryny, syrop cukrowy, lód/		
Lemoniada brzoskwiniowa	0.30l	16.00
/ cytryny, pulpa brzoskwiniowa, lód/		
Lemoniada marakuja	0.30l	16.00
/ cytryny, pulpa marakuja, lód/		

DRINKI BEZALKOHOLOWE

Mohito Virgin	20.00	Virgin Hugo	21.00
limonka, mięta, woda gazowana,		Villa Bellucci Free Prosecco, limonka,	
Aperol Spritz Free	21.00	syrop z kwiatów czarnego bzu, mięta,	
Orange Spritz, woda gazowana,		woda gazowana	
Villa Bellucci Free Prosecco			

DRINKI

Aperol Spritz	25.00	Hugo Spritz	25.00
Prosecco, Aperol, woda gazowana,		Prosecco, syrop z kwiatów czarnego bzu,	
pomarańcza		mięta, limonka, woda gazowana	
Mohito	24.00	Whisky Sour	25.00
Bacardi, limonka, syrop cukrowy, mięta,		Jack Daniels, syrop cukrowy, sok z cytryny,	
woda gazowana		białko jajka	
To nie grzech	25.00	Różowe okulary	28.00
Bacardi, Aperol, syrop cukrowy, cytryna, sok		Beefeater Pink Gin, syrop z kwiatów	
pomarańczowy		czarnego bzu, sok żurawinowy, tonik	
Ada to nie wypada	25.00	Long Island Iced Tea	33.00
Bacardi, Martini, marakuja, cytryna,		Tequila, wódka, gin, rum, triple sec, sok z	
sprite		cytryny, syrop cukrowy, coca cola	
Cuba Libre	22.00	Malinowy zawrót głowy	25.00
Bacardi, limonka, coca cola		Prosecco, syrop malinowy, malinówka	

BROWAR RACIBÓRZ

PIWO BUTELKOWE 0.5L

Twierdzowe	14.00
Rżnięte	14.00
Miodowe	14.00
Pszeniczne	14.00
Porter	16.00

BROWAR HAJER

ŚLĄSKI BROWAR RZEMIEŚLNICZY
Z BIERUNIA
PIWA BUTELKOWE 0.5L

Frela (Brzoskwiniove)	16.00
Rajza (American Pale Ale)	16.00
Farorz (American stout)	16.00
Zista (White IPA)	16.00

PIWO LANE

Raciborskie Klasyczne	0.5l	16.00
.....	0.3l	13.00
Raciborskie Lager Bezalkoholowy	0.5l	16.00
.....	0.3l	13.00
Browar HAJER - Zelter (Pils)	0.5l	16.00
.....	0.3l	13.00
Browar HAJER - Szmaterek (Pszeniczne)	0.5l	16.00
.....	0.3l	13.00

PIWO BEZALKOHOŁOWE

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

Raciborskie Radler	0.5l butelka	14.00
/mix owoców: jabłko, grapefruit, pomarańcza/		
Browar Hajer - Miglanc	0.5l butelka	16.00
/bezalkoholowa IPA - soczyście nachmielona z aromatem owoców tropikalnych /		
Karmi Classic	0.4l butelka	14.00
/piwo ciemne, alk. 0,0% obj./		

WÓDKA CZYSTA

Stock 40ml / 0.5l .. **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 /

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 / 0.7l ... **18.00 / 270.00**

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

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

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

WINA MUSUJĄCE I BEZALKOHOŁOWE

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

Follador Prosecco Treviso 0.75l ... 105.00
/ Glera, Włochy, półwytrawne 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

OUDE KAAP Moscato	150ml / 0.75l ...	18.00 / 90.00
/ Moscato, RPA Western Cape, półsłodkie/		
MAN Chenin Blanc	150ml / 0.75l ...	19.00 / 95.00
/ Chenin Blanc, RPA Coastal Region, wytrawne /		
Carlin de Paolo Regina di Fiori	150ml / 0.75l ...	21.00 / 105.00
/ Favorita, Arneis, Moscato, Włochy Piemont, wytrawne /		
Feinherb ST Cuvee #10 Riesling	150ml / 0.75l ...	21.00 / 105.00
/ Riesling, Niemcy Mosel, półwytrawne /		
Iveriuli Sachino White	0.75l	95.00
/ Rkatsiteli, Gruzja, półwytrawne /		
WENTE Morning Fog Chardonnay	0.75l	197.00
/ Chardonnay, USA California, wytrawne /		

WINO CZERWONE

MAN Pinotage (Bosstok)	150ml / 0.75l	19.00 / 95.00
/ Pinotage, RPA Coastal Region, wytrawne /		
IDI DI MARZO Appassimento Carnalis Organico	150ml / 0.75l ...	19.00 / 95.00
/ Montepulciano d'Abruzzo, Włochy, półwytrawne /		
Bodgea Lagarde TEIA Malbec	150ml / 0.75l	20.00 / 100.00
/ Malbec, Argentyna Mendoza, wytrawne /		
Tenuta di Artimino Chianti Montalbano DOCG	150ml / 0.75l	21.00 / 105.00
/ Sangiovese, Canaiolo, Włochy Toskania, wytrawne /		
SOLU Pajaru Primitivo	0.75l	105.00
/ Primitivo, IGT Biologico, Włochy, wytrawne/		
Iveriuli Sachino Red	0.75l	95.00
/ Saperavi, Rkatsiteli, Gruzja, półwytrawne /		
Voelos Crianza Rioja	0.75l	135.00
/ Tempranillo, Hiszpania, wytrawne /		
Ripassa Valpolicella DOC Superiore	0.75l	258.00
/ Corvina 85% & Rondinella 10% & Oseleta 5%, Włochy, wytrawne /		

TABELA ALERGENÓW

	Gluten	Skorupiaki	Jaja	Ryby	Orzechy	Soja	Mleko	Seler	Gorczyca	Sezam
Tatar wołowy	+		+						+	
Serek kozacki							+			
Śledź w śmietanie	+			+			+			
Galert wieprzowy	+									
Carpaccio	+						+		+	
Deska serów					+		+			
Serowe przekąski	+		+				+			
Śliwki w boczku							+			
Rosół z makaronem	+		+					+		
Zupa grzybowa							+	+		
Żurek	+		+				+			
Flaki staropolskie	+							+		
Kluski z sosem	+		+				+		+	
Deserek lodowy							+			
Fileciki z frytkami	+		+							
Fileciki z kluskami	+		+				+			
Salatka Cezar	+		+	+	+		+		+	
Haloumi	+		+		+		+		+	
Salatka z burratą	+				+		+			
Baba ziemniaczana	+		+				+			
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.	+		+				+			
Forszmak	+				+			+		
Schab z tymiankiem	+		+				+	+		
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/



www.instagram.com/miedzywojenna/



www.miedzywojenna.pl