

Salamon

Restauracja

Przystawki zimne

Cold starters

Kalte Vorspeisen

Carpaccio z poławicy wołowej 19,90
z liśćmi rukoli, płatkami parmezanu skropione oliwą

*Sirlion Carpaccio with rocket and Parmesan flakes sprinkled with olive oil
Carpaccio vom Rind mit Rucolablatten, Parmesan Schnetzen, betraufelt mit Olivenöl*

Befsztyk tatarski 15,00
podawany z cebulą i ogórkiem ozdobiony jajkiem

*Tartar steak served with onion and pickle, garnished with egg
Beef tartar mit Zwiebel, Gurken, und Ei serviert*

Śledzik po Opolsku 15,00
z ogórkiem, cebulką i pieczarką z delikatnym dodatkiem pomidora
podawany z pieczywem i masłem

*Opole Herring with pickle, onion and mushroom with tomato, served with bread and butter
Hering auf Oppelner Art mit Gurken, Zwiebel und Champignons, feiner Beilage von Tomaten,
und mit Brot und Butter serviert*

Tatar z wędzonego lososia 19,90
z dodatkiem sezamu, ogórka i cebuli

*Salmon tartar with onion, gherkin and mushroom in delicate vinaigrette sauce with garlic toasts
Tatar aus geräuchertem Lachs mit Zwiebel, konservierten Gurken und Champignons,
Feiner Vinaigrette und Knoblauchtost serviert*

*S*alaman

Restauracja

Salatki Salads ,Salate

Salatka z krewetkami Black Tiger w tempurze **29,00**
mix świeżych салат, krewetki w cieście, szpinak, pomarańcza, granat z sosem sambal podawane z grzankami serowymi

Salad with Black Tiger prawns in tempura

mix of fresh salads, shrimp fritters, spinach, orange, pomegranate sauce sambal served with cheese croutons

Salat mit Black Tiger Garnelen in Tempura

Mischung aus frischen Salaten, Garnelen Krapfen, Spinat, orange, Granatapfelsauce sambal serviert mit Käse-Croutons

Salatka Cesar **26,00**
rzymska sałata, grillowany filet z kurczaka, pomidorki koktajlowe sos cesarski oraz złociste grzanki

Caesar salad

romaine lettuce, grilled chicken breast, cherry tomatoes, imperial sauce and golden croutons

Cäsar-Salat - Lattich, gegrillte Hähnchenbrust , Kirschtomaten Kaiser Sauce und golden Croutons

Salatka z ogrodu Wiejskiej Gospodyni **26,00**
sałata lodowa, pomidory, cebula, ser camembert, grillowany kurczak kukurydza, ogórek, boczek i świeży szczypiorek, sos czosnkowy

Farmer's Garden Salad lettuce, tomato, onion, Camembert cheese, grilled chicken, bacon and chive

Bauernhof Salat

Salat, Tomaten, Zwiebel, Camembert mit gegrilltem Hühnchen, Speck und Schnittlauch, und Knoblauchsoße

Salaman

Restauracja

Zupy

Soup, Suppe

Zupa dnia <i>Soup of the day, Tagessuppe</i>	8,00
Krem ze świeżych pomidorów z chrupiącym paluchem ziołowym z ciasta francuskiego <i>Fresh tomato cream with crunchy herbal toes with French pastry</i> <i>Frische Tomaten Cremesuppe mit knusprigen Fingerkraut Teig</i>	9,00
Żurek z jajkiem i ziemniakami na naturalnym zakwasie z razowego chleba <i>Żurek [traditional Polish sour soup] with egg and potatoes made from whole wheat bread leaven</i> <i>Saure Mehlsuppe mit Ei und Kartoffeln in knuspriger Brotrinde serviert</i>	9,50
Żurek z kielbasą i ziemniakami na naturalnym zakwasie z razowego chleba <i>Żurek with egg and potatoes made from whole wheat bread leaven</i> <i>Saure Mehlsuppe mit Wurst und Kartoffeln in knuspriger Brotrinde erviert</i>	9,50
Barszcz czerwony z naturalnego zakwasu z buraka serwowany ze złocistym krokietem <i>Beetroot soup served with golden brown roast croquette</i> <i>Borschtsch aus eingelegten Feldrüben, mit goldbraun gebackener Krokette</i>	10,50
Złocisty rosół z domowym makaronem i świeżą pietruszką z ogrodu <i>Royal golden broth served with noodles and garden parsley</i> <i>Goldene Brühe nach Palastart zubereitet, mit Nudeln und Gartenpetersilie Serviert</i>	7,50
Flaczki wieprzowe na domowym rosole gotowane <i>Tripe, Polish Dukes favourite, cooked on broth</i> <i>Kuttelsuppe, Gaumenschmaus polnischer Fürsten</i>	9,00

Dania główne

Main dish
Hauptgerichte

- Pieczona pierś z gęsi** **35,00**
w sosie własnym serwowana z mini kluseczkami i czerwoną kapustą na ciepło
Roast goose breast in cherries and redcurrants, served with red cabbage and stuffed dumplings
Gebratene Gänsebrust in Sauerkirschen und roten Johannisbeeren serviert mit Knödel und Rotkohl
- Kaczka Szlachcica w sosie własnym** **35,00**
pieczona w czerwonej kapuście na ciepło z dodatkiem mini kluseczek
Nobleman's Duck roasted on red cabbage served with potato dumplings with smoked bacon
Ente gebraten auf rotem Kraut und Kartoffelklößchen Rächerspecküberguss
- Udziec z królika** **32,00**
podawany z kluskami panierowanymi i buraczkami zasmażanymi
Leg of rabbit served with breaded dumplings and stewed beetroot
Kaninchenkeule mit panierten schlesischen Klößchen und Rote Beete Salat serviert
- Kurczak a'la Whisky** **28,00**
fileciki z kurczaka duszone w sosie podlewany whisky serwowane z kluskami opiekany i marchewką z groszkiem
Chicken à la Whisky, bartender's special
stewed in whisky based sauce, served with breaded Silesian dumpling and carrots with peas
Hühnchen a la Whisky, Leckerbissen des Barmanns in Whiskysoße gedünstet, mit panierten schlesischen Klößchen, Erbsen und Karotten serviert
- Roladka drobiowa nadziewana warzywami** **26,00**
podawana z kluskami śląskimi i surówką
Poultry roulade stuffed with vegetables, served with Silesian dumplings and salad
Geflügelroulade gefüllt mit Gemüse serviert mit Knödel und Salat
- Grillowany filet Salomonem zwany** **28,00**
zapiekany pod szpinakiem, pomidorami i serem serwowany z brązowym ryżem i mixem świeżych sałat z pomidorkami koktajlowymi i prażonym słonecznikiem
Chicken fillet called Salomon
roasted under spinach, tomatoes and cheese, served with rice and fresh salad
Gegrillte namens Solomon gebacken in Spinat, Tomaten und Käse serviert mit braunem Reis und Mischung von frischem Salat mit Tomaten Kirsche und gerösteten Sonnenblumen

Salamon

Restauracja

Dania główne

Main dish
Hauptgerichte

Filet z kurczaka panierowany serwowany z ziemniakami i mizerią <i>Breaded chicken fillet served with potatoes and cucumber</i> <i>Paniertes Hühnchenfilet mit Kartoffeln und Gurke</i>	24,00
Śląska rolada wołowa podawana z kluskami śląskimi w sosie pieczeniowym i kapustą czerwoną na ciepło <i>Beefroulade with Silesian dumplings, gravy and warm red cabbage</i> <i>Rindsrouladen serviert mit Schlesischen Klößchen, Bratensauce Und warmem Rotkraut</i>	35,00
Placek Węgierski na blasze pieczony z gulaszem wołowym i kwaszoną śmietaną <i>Potato cake Hungarian style</i> <i>Kartoffelpuffer auf ungarische Art</i>	26,00
Uczta Króla Polędwica wieprzowa w towarzystwie borowika i cebuli, serwowana z ziemniakami opiekany z patelni i ogórkiem z domowej spiżarni <i>Polish King's feast</i> <i>pork tenderloin with cepts and onion, served with fried potatoes and cucumber</i> <i>Schweinslende in Gesellschaft von Steinpilzen und Zwiebeln, panierten schlesischen Klößen und einem Salat</i> <i>mi Tomaten und Gurken</i>	32,00
Złocista golonka pieczona w aromatycznym sosie z ziemniakami, chrzanem i musztardą podana na kapuście zasmażanej z grzybami <i>Golden brown knuckle of pork roasted in aromatic sauce, served with potatoes, horseradish, mustard and</i> <i>stewed cabbage with mushrooms</i> <i>Goldbraunes Eisbein Gebraten in aromatischer Soße, mit Kartoffeln, Meerrettich und Senf, mit Kraut</i> <i>in Mehlschwitze und Pilzen</i>	29,00
Zraz wieprzowy zawijany podawany z kluskami śląskimi z sosem pieczeniowym i kapustą czerwoną na ciepło <i>Pork roulade served with Silesian dumplings, gravy and warm red cabbage</i> <i>Eingewickelte Lendenschnitte mit schlesischen Klößchen, Bratensoße und warmem Rotkraut</i>	28,00

*S*alomon

Restauracja

Dania główne

Main dish
Hauptgerichte

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym **28,00**
podawana z kluskami panierowanymi i bukietem warzyw gotowanych
Pork fillet with mushroom sauce served with dumplings and boiled vegetables
Schweinelende in Pilzsosse, mit Klossen und gekochten Gemüse serviert

Polędwiczka w ziołach i sosie kurkowym **28,00**
z kluskami i mixem świeżych sałat z pomidorkami
koktajlowymi i prażonym słonecznikiem
Pork tenderloin in seasoning herbs
with chanterelle sauce, served with Silesian dumplings and fresh salad
Filet mit Kräutern mit Nudeln und Mischung aus frischen Salat mit Tomaten
Kirsche und gerösteten Sonnenblumen

Kotlet Drwala **27,00**
z cebulą, boczkiem, papryką zapiekany z serem
serwowany z ziemniakami i kapustą zasmażaną
Lumberjack's chop served with potatoes
Holzfüllerkotelett mit Kartoffeln

Złocisty kotlet schabowy **27,00**
podawany z ziemniakami i kapustą zasmażaną
Pork chop served with potatoes
Schweinsrückenkotelett mit Kartoffeln

Uczta z grilla **31,00**
mix grillowanych mięs – polędwiczka wieprzowa, schab, filet z kurczaka
serwowany z belgijskimi frytkami i grillowanymi pieczarkami z dodatkiem
sosu tzatzyki
Mix of grilled meats - pork loin, loin, chicken fillet served with Belgian fries and grilled mushrooms plus
Tzatziki sauce
Mischen von gegrilltem Fleisch - Schwein, Schweinelende, Hähnchenfilet
serviert mit Pommes Frites und gegrillten Pilzen mit der Zugabe von
Tzatziki Sauce

Salomon

Restauracja

Dania rybne i owoce morza

*Fish and seafood
Fisch und Meeresfrüchte*

Łosoś królewski z delikatnymi dodatkami **34,00**
podawany z ziemniakami i marchewką z jabłkiem
*Royal salmon with delicate additives served with potatoes and carrot with apple
Königslachs mit feinen Spitzen mit Kartoffeln und Karotten mit Apfel servier*

Polędwiczka z dorsza **31,00**
podawana z ziemniakami i buraczkami zasmażanymi
*Cod fillet served with potatoes and fried beetroot
Kabeljaufilet mit Kartoffeln und gebratenen Rote Beete serviert*

Grillowane krewetki Black Tiger **26,00**
na maśle z czosnkiem, podlewane białym winem z dodatkiem papryczki chili i imbiru
*Grilled Black Tiger Shrimp
On the butter with garlic, watered with white wine with addition chilli peppers and ginger
Gegrillte Black Tiger Garnelen in Butter mit Knoblauch, Weißwein begossen mit dem Zusatz von Chilischoten und Ingwer*

Makarony

Pasta

Tagliatelle z krewetkami Black Tiger **28,00**
świeżym szpinakiem, pomidorkami i parmezanem
*Tagliatelle with Black Tiger Shrimp fresh spinach, cherry tomatoes and parmesan cheese
Tagliatelle mit Garnelen Black Tiger frischem Spinat, Kirschtomaten und Parmesan*

Tagliatelle z łososiem **28,00**
podane w sosie śmietankowym i parmezanem
*Tagliatelle with salmon, served with cream topping and Parmesan cheese
Tagliatelle mit Lachs serviert mit Sahnesauce und Parmesankäse*

Tagliatelle z kurczakiem **26,00**
pomidorkami koktajlowymi i parmezanem
*Tagliatelle with chicken, cherry tomatoes and parmesan cheese
Tagliatelle mit Huhn Kirschtomaten und Parmesan*

Salomon

Restauracja

Desery Desserts

Ciasto dnia <i>Pie of the day</i> <i>Tageskuchen</i>	8,00
Szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi <i>Hot-served apple pie with whipped cream and ice cream ball</i> <i>Heißer Apfel wie bei Mama, mit Schlagsahne und Eiskugel</i>	12,00
Lody ciasteczkowo – czekoladowe z adwokatem <i>Chocolate & cookies ice cream with a lawyer</i> <i>Schokoladeneis mit einem Anwalt</i>	12,00
Orszak lodowy z owocami sezonowymi i bitą śmietaną <i>Ice cream with seasonal fruits and whipped cream</i> <i>Eis mit Früchten der Saison und Schlagsahne</i>	12,00
Lody waniliowe z gorącymi malinami <i>Vanilla ice cream with hot raspberries</i> <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	12,00

Salamon

Restauracja

Napoje gorące

Hot drinks
Heiße Getränke

<i>Kawa Pellini</i>	7,00
<i>Pellini coffee</i>	
<i>Kaffee Pellini</i>	
<i>Espresso</i>	6,00
<i>Kawa po Meksykańsku</i>	12,00
<i>(z likierem kawowym)</i>	
<i>Mexican coffee</i>	
<i>Kaffee auf Mexikanische Art</i>	
<i>Kawa po Sycylijsku</i>	12,00
<i>(z amaretto)</i>	
<i>Sicilian coffee</i>	
<i>Kaffee auf Sizilianische Art</i>	
<i>Latte macchiato</i>	9,00
<i>Kawa po irlandzku</i>	12,00
<i>Irish coffee</i>	
<i>Cappucino</i>	7,00
<i>Herbata Dilmah</i>	6,00
<i>Black or Fruit tea</i>	
<i>Schwarzer oder Früchtetee</i>	

Salamon

Restauracja

Napoje zimne

*cold drinks
kalte Getränke*

7 up 0.2l	5,00
Pepsi 0.2l	5,00
Mirinda 0.2l	5,00
Woda mineralna 0.3l <i>Mineral water, Mineralwasser</i>	4,00
Schweppes tonic 0.2l	4,00
Sok wiśniowy 0.3l <i>Cherry juice Kirschensaft</i>	4,00
Sok bananowy 0.3l <i>Banana juice Bananensaft</i>	4,00
Sok multiwitamina 0.3l <i>Multivitamin juice</i>	4,00
Sok pomarańczowy 0.3l <i>Orange juice, Orangensaft</i>	4,00
Sok jabłkowy 0.3l <i>Apple juice, Apfelsaft</i>	4,00
Sok z czarnej porzeczki 0.3l <i>Blackcurrant juice, Johannisbeersaft</i>	4,00
Sok grejpprutowy 0.3l <i>Grapefruit juice, Grapefruitsaft</i>	4,00
Sok ananasowy 0.3l <i>pineapple juice, Ananassaft</i>	4,00
Napój winogronowy 0.3l <i>Grape drink, Traubengetränk</i>	4,00
Sok pomidorowy 0,3 l <i>Tomato juice , Tomatensaft</i>	4,00

*S*alomon

Restauracja

Piwa *beer, bier*

Piwa z beczki

<i>Żywiec 0,5 l</i>	<i>7,00</i>
<i>Żywiec 0,3 l</i>	<i>6,00</i>
<i>Paulaner 0,5 l</i>	<i>9,00</i>
<i>Paulaner 0,4 l</i>	<i>8,00</i>
<i>Paulaner 0,3 l</i>	<i>7,00</i>

Piwo butelkowe

<i>Żywiec 0,5 l</i>	<i>7,00</i>
<i>Żywiec bezalkoholowy 0,33 l</i>	<i>5,00</i>
<i>Heineken 0,33 l</i>	<i>7,00</i>
<i>Warka Radler 0,5 l</i>	<i>7,00</i>

Salaman

Restauracja

Rum

<i>Bacardi Black</i>	<i>40 ml</i>	<i>9,00</i>
	<i>0,7l</i>	<i>160,00</i>
<i>Bacardi Light</i>	<i>40 ml</i>	<i>8,00</i>
	<i>0,7 l</i>	<i>140,00</i>
<i>Golden Rum</i>	<i>40 ml</i>	<i>6,00</i>
	<i>0,7 l</i>	<i>105,00</i>

Likiery

<i>Malibu</i>	<i>40 ml</i>	<i>7,00</i>
	<i>0,7 l</i>	<i>100,00</i>
<i>Baileys</i>	<i>40 ml</i>	<i>7,00</i>
	<i>0,7 l</i>	<i>70,00</i>
<i>Amaretto</i>	<i>40 ml</i>	<i>6,00</i>
	<i>0,7 l</i>	<i>60,00</i>
<i>Jogeimeister</i>	<i>40 ml</i>	<i>9,00</i>
	<i>0,7 l</i>	<i>90,00</i>
<i>Adwokat</i>	<i>40 ml</i>	<i>6,00</i>
	<i>0,7 l</i>	<i>40,00</i>

Aperitif

<i>Martini Bianco</i>	<i>100 ml</i>	<i>7,00</i>
<i>Martini Rosso</i>	<i>100 ml</i>	<i>7,00</i>
<i>Martini Extra Dry</i>	<i>100 ml</i>	<i>7,00</i>
<i>Martini Rosse</i>	<i>100 ml</i>	<i>7,00</i>
<i>Campari</i>	<i>40ml</i>	<i>8,00</i>

Saloman

Restauracja

Wódki

	<i>0,5l</i>	<i>40 ml</i>
<i>Wyborowa</i>	<i>50,00</i>	<i>6,00</i>
<i>Absolut</i>	<i>65,00</i>	<i>7,00</i>
<i>Smirnoff</i>	<i>60,00</i>	<i>6,00</i>
<i>Finlandia</i>	<i>70,00</i>	<i>7,00</i>
<i>Bols</i>	<i>50,00</i>	<i>6,00</i>
<i>Beherówka</i>	<i>85,00</i>	<i>8,00</i>
<i>Żołądkowa czysta</i>	<i>50,00</i>	<i>6,00</i>
<i>Żołądkowa gorzka</i>	<i>50,00</i>	<i>6,00</i>
<i>Żołądkowa gorzka z miodem</i>	<i>50,00</i>	<i>6,00</i>
<i>Wiśniówka</i>	<i>40,00</i>	<i>6,00</i>
<i>Żubrówka</i>	<i>40,00</i>	<i>6,00</i>

Gin

<i>Gin Lubuski</i>	<i>70,00</i>	<i>6,00</i>
<i>Gordom's Gin</i>	<i>90,00</i>	<i>8,00</i>

Tequila

<i>Tequila Sierra Silver</i>	<i>126,00</i>	<i>9,00</i>
<i>Tequila Sierra Gold</i>	<i>135,00</i>	<i>10,00</i>

*S*alomon

Restauracja

Whisky

	<i>0,7l</i>	<i>40 ml</i>
<i>Johny Walker Red</i>	<i>150 zł</i>	<i>9 zł</i>
<i>Johny Walker Black</i>	<i>240 zł</i>	<i>14 zł</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>170 zł</i>	<i>11 zł</i>
<i>Ballantines</i>	<i>170 zł</i>	<i>11 zł</i>
<i>Grants</i>	<i>150 zł</i>	<i>9 zł</i>