

*S*alomon  
Restauracja

*ul. Jana Kwoczka 4  
45-771 Opole*

*Tel. 77 457 20 86*

*[www.restauracja-salomon.pl](http://www.restauracja-salomon.pl)*

# *Saloman*

Restauracja

## *Przystawki zimne*

*Cold starters  
Kalte Vorspeisen*

***Carpaccio z polędwicy wołowej*** **26,00**  
***z liśćmi rukoli, płatkami parmezanu skropione oliwą***

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

***Befsztyk tatarski*** **26,00**  
***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*

***Tatar z wędzonego łososia*** **26,00**  
***z dodatkiem sezamu, ogórka i cebuli***

*Salmon tartar with sesame, pickle and onion  
Tatar aus geräuchertem Lachs mit Sesam, konservierten Gurken und Zwiebel*

# Salamon

Restauracja

## Salatki

Salads

Salate

**Salatka z pieczonym łososiem 32,00**  
**z jajkiem, groszkiem cukrowym i pomidorkami z sosem czosnkowo-musztardowym,**  
**podana z grzankami serowymi**

*Salmon salad with egg, snap peas and cherry tomatoes with garlic and mustard sauce, served with cheese croutons*

*Salat mit gebratenem Lachs, Ei, Zuckererbsen, Tomaten mit Knoblauch-Senfsoße, mit Käse-Croutons serviert*

**Salatka z grillowaną polędwiczką wieprzową 32,00**  
**z serem gorgonzola, karmelizowaną gruszką, pomidorkami i ogórkiem**  
**z sosem limonkowym**

*Salad with grilled pork tenderloin with Gorgonzola, caramelized pear, cherry tomatoes, pickles with limon sauce*

*Salat mit gegrillten Schweinelachs, Gorgonzola, karamellierter Birne, Kirschtomaten und Gurke mit Limonensoße*

**Salatka z kotletami z ciecierzycy 29,00**  
**z pomidorami, ogórkiem zielonym i sosem miodowym**

*Salad with chickpea cutlets, tomatoes, cucumber and honey sauce*

*Salat mit Kichererbsenkoteletts, Tomaten, Gurke und Honigsoße*

**Salatka z krewetkami Black Tiger w tempurze 34,00**  
**ze szpinakiem, pomarańczą, owocem granatu i sosem sambal,**  
**podana z grzankami serowymi**

*Salad with Black Tiger shrimps in tempura with spinach, orange, pomegranate and sambal sauce, served with cheese croutons*

*Salat mit Garnelen Black Tiger in Tempura mit Spinat, Orange, Granatapfel und Sambalosoße, mit Käse-Croutons serviert*

# *Salaman*

Restauracja

## *Zupy* *Soups* *Suppen*

***Złocisty rosół z domowym makaronem  
i świeżą pietruszką z ogrodu*** **10,00**

*Royal golden broth served with noodles and garden parsley  
Goldene Brühe, mit Nudeln und Gartenpetersilie serviert*

***Zupa cebulowa z grzanką serową*** **14,00**

*Onion soup with cheese croutons  
Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons*

***Krem ze świeżych pomidorów z chrupiącym paluchem ziołowym  
z ciasta francuskiego*** **14,00**

*Fresh tomato cream with crunchy herbal finger rolls with French pastry  
Frische Tomatencremesuppe mit knusprigen Fingerkraut Teig*

***Żurek z jajkiem i ziemniakami na naturalnym zakwasie  
z razowego chleba*** **15,00**

*Żurek [traditional Polish sour soup] with egg and potatoes made from whole wheat bread leaven  
Saure Mehlsuppe mit Ei und Kartoffeln in knuspriger Brotrinde serviert*

***Żurek z kielbasą i ziemniakami na naturalnym zakwasie  
z razowego chleba*** **15,00**

*Żurek with egg and potatoes made from whole wheat bread leaven  
Saure Mehlsuppe mit Wurst und Kartoffeln in knuspriger Brotrinde serviert*

***Flaczki wołowe gotowane na domowym rosole*** **15,00**

*Tripe, Polish Dukes' favourite, cooked on broth  
Kuttelsuppe, Gaumenschmaus polnischer Fürsten*

**Dania główne**  
Main Courses  
Hauptgerichte

**Pieczona pierś z gęsi** **44,00**  
**w sosie własnym serwowana z minikluseczkami**  
**i czerwoną kapustą na ciepło**

*Roasted goose breast in cherries and redcurrants, served with red cabbage and stuffed dumplings*  
*Gebratene Gänsebrust in Sauerkirschen und roten Johannisbeeren, mit Klößchen und Rotkohl serviert*

**Kaczka Szlachcica w sosie własnym** **39,00**  
**pieczona w czerwonej kapuście na ciepło z dodatkiem minikluseczek**

*Nobleman's Duck roasted on red cabbage, served with potato dumplings with smoked bacon*  
*Edelmans Ente auf rotem Kraut und Kartoffelklößchen Rächerspecküberguss gebraten*

**Kurczak à la Whisky** **36,00**  
**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 dumplings and carrots with peas*  
*Hühnchen à la Whisky, Leckerbissen des Barmanns in Whiskysoße gedünstet, mit panierten schlesischen Klößen, Erbsen und Karotten serviert*

**Roladka drobiowa nadziewana warzywami** **34,00**  
**podawana z kluskami śląskimi i surówką**

*Poultry roulade stuffed with vegetables, served with Silesian dumplings and salad*  
*Geflügelroulade, mit Gemüse serviert mit schlesischen Klößen und Salat gefüllt*

**Panierowany filet Salomonem zwany** **35,00**  
**zapekany pod szpinakiem, pomidorami i serem, serwowany z brązowym**  
**ryżem i miksem świeżych sałat z pomidorkami koktajlowymi i prażonym słonecznikiem**

*Chicken fillet called Salomon, roasted under spinach, tomatoes and cheese, served with rice and fresh salad with cherry tomatoes and roasted sunflower seeds*

*Paniertes Hühnchenfilet Solomon genannt, in Spinat, Tomaten und Käse eingebackt und mit braunem Reis und Mischung von frischem Salat mit Tomaten Kirsche und gerösteten Sonnenblumen serviert*

**Dania główne**

Main Courses

Hauptgerichte

**Filet z kurczaka panierowany** 28,00  
**serwowany z ziemniakami i mizerią**

*Breaded chicken fillet served with potatoes and cucumber  
Paniertes Hähnchenfilet mit Kartoffeln und Gurke*

**Devolay z masłem i pietruszką** 28,00  
**serwowany z ziemniakami i surówką z białej kapusty**

*Chicken Kiev with butter and parsley, served with potatoes and coleslaw  
Kiewer Kotelett mit Butter und Petersilie, mit Kartoffeln und Weißkohlsalat serviert*

**Roladka drobiowa w złocistej panierce, faszerowana** 34,00  
**cukinią i mozarellą**  
**serwowana z ziemniakami i warzywami z wody**

*Poultry roulade stuffed with golden batter zucchini and mozzarella served with potatoes  
and vegetables from water  
Geflügelroulade gefüllt mit goldenem Teig Zucchini und Mozzarella serviert mit Kartoffeln  
und Gemüse aus Wasser*

**Sznycelki drobiowe w sosie pieczarkowym** 28,00  
**podane z kluskami śląskimi i miksem salat z vinegrette**

*Poultry meatballs in mushroom sauce with Silesian dumplings and salad mix with vinaigrette  
Geflügelbällchen in Pilzsoße, mit schlesischen Klößen und Mischung von Salaten mit Vinaigrette serviert*

**Śląska rolada wołowa** 39,00  
**podawana z kluskami śląskimi w sosie pieczeniowym**  
**i kapustą czerwoną na ciepło**

*Silesian beef roulade with Silesian dumplings, gravy and warm red cabbage  
Schlesische Rindsroulade, mit schlesischen Klößen, Bratensoße und warmem Rotkraut serviert*

**Placek węgierski** 31,00  
**na blasze pieczony z gulaszem wołowym i kwaszoną śmietaną**

*Potato cake Hungarian style, roasted with beef stew and sour cream  
Bratkartoffelpuffer auf ungarische Art, mit Rindergulasch und saurer Sahne*

**Uczta Króla** 36,00

**Polędwica wieprzowa w towarzystwie borowika i cebuli,  
serwowana z ziemniakami opiekаныmi z patelni  
i ogórkiem z domowej spiżarni**

*Polish King's feast*

*pork tenderloin with ceps and onion, served with fried potatoes and cucumber*

*Schweinslende in Gesellschaft von Steinpilzen und Zwiebeln, panierten schlesischen Klößen und einem Salat mit Tomaten und Gurken*

# **S**alaman

Restauracja

## **Dania główne**

*Main Courses*

*Hauptgerichte*

**Złocista golonka** **38,00**  
**pieczona w aromatycznym sosie z ziemniakami, chrzanem i musztardą  
podana na kapuście zasmażanej z grzybami**

*Golden brown knuckle of pork roasted in aromatic sauce, served with potatoes, horseradish, mustard and stewed cabbage with mushrooms*

*Goldbraunes Eisbein Gebraten in aromatischer Soße, mit Kartoffeln, Meerrettich und Senf, mit Kraut in Mehlschwitze und Pilzen*

**Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym** **39,00**  
**podawana z kluskami panierowanymi i bukietem warzyw gotowanych**

*Pork fillet with mushroom sauce served with dumplings and boiled vegetables*

*Schweinelende in Pilzsoße, mit Klößen und gekochten Gemüsen serviert*

**Zraz wieprzowy zawijany** **33,00**  
**podawany z kluskami śląskimi z sosem pieczeniowym  
i czerwoną kapustą na ciepło**

*Pork roulade served with Silesian dumplings, gravy and warm red cabbage*

*Eingewickelte Lendenschnitte mit schlesischen Klößen, Bratensoße und warmem Rotkraut*

**Złocisty kotlet schabowy** **29,00**  
**podawany z ziemniakami i kapustą zasmażaną**

*Pork chop served with potatoes and sautéed cabbage*

*Schweinsrückensteckleib mit Kartoffeln und gebratenem Kohl*

**Uczta z grilla** **35,00**  
**mix grillowanych mięs – polędwiczka wieprzowa, schab, filet z kurczaka**  
**serwowany z belgijskimi frytkami i grillowanymi warzywami z dodatkiem**  
**sosu tzatziki**

*Mix of grilled meats – pork loin, loin, chicken fillet served with Belgian fries and grilled mushrooms with tzatziki sauce*

*Mischen von gegrilltem Fleisch – Schweinelachs, Schweinelende, Hähnchenfilet, mit Pommes Frites und gegrillten Pilzen mit der Zugabe von Tzatziki-Soße serviert*

## *Salamon* Restauracja

### **Dania rybne i owoce morza**

*Fish and seafood*

*Fisch und Meeresfrüchte*

**Łosoś królewski z delikatnymi dodatkami** **42,00**  
**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 serviert*

**Połędwiczka z dorsza** **39,00**  
**podawana z ziemniakami i buraczkami zasmażanymi**

*Cod fillet served with potatoes and fried beetroot*  
*Kabeljaufilet mit Kartoffeln und gebratenen Rote Beete serviert*

### **Makarony**

*Pasta*

*Nudeln*

**Tagliatelle z krewetkami Black Tiger** **34,00**  
**świeżym szpinakiem, pomidorkami i parmezanem**

*Tagliatelle with Black Tiger shrimps, fresh spinach, cherry tomatoes and Parmesan cheese*  
*Tagliatelle mit Garnelen Black Tiger, frischem Spinat, Kirschtomaten und Parmesan*

**Tagliatelle z łososiem** **32,00**  
**podane w sosie śmietankowym i parmezanem**

*Tagliatelle with salmon, served with cream topping and Parmesan cheese*  
*Tagliatelle mit Lachs, mit Sahnesauce und Parmesankäse serviert*



**Tagiatelle z kurczakiem  
pomidorkami koktajlowymi i parmezanem**

**28,00**

*Tagiatelle with chicken, cherry tomatoes and parmesan cheese  
Tagiatelle mit Huhn Kirschtomaten und Parmesan*

**S**alomon  
Restauracja

**Desery**  
Desserts  
Desserts

**Szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi**

**16,00**

*Hot-served apple pie with whipped cream and ice cream ball  
Heißer Apfelkuchen mit Schlagsahne und Eiskugel*

**Lody ciasteczkowo-czekoladowe  
z adwokatem**

**14,00**

*Chocolate & cookies ice cream with eggnog  
Schokoladen-und-Cookie-Eis mit Eierlikör*

**Orszak lodowy z owocami sezonowymi  
i bitą śmietaną**

**19,00**

*Ice cream with seasonal fruit and whipped cream  
Eis mit Früchten der Saison und Schlagsahne*

**Lody jogurtowe podane w białej czekoladzie  
z gorącymi malinami**

**14,00**

*Yoghurt ice cream in white chocolate with hot raspberries  
Jogurteis in weißer Schokolade mit heißen Himbeeren*

# *Salamon*

Restauracja

## *Napoje gorące*

*Hot drinks*

*Heiße Getränke*

<b><i>Kawa</i></b>	<b>7,00</b>
<i>Pellini coffee</i> <i>Kaffee</i>	
<b><i>Espresso</i></b>	<b>6,00</b>
<b><i>Cappuccino</i></b>	<b>7,00</b>
<b><i>Latte macchiato</i></b>	<b>9,00</b>
<b><i>Kawa po meksykańsku</i></b> <b><i>(z likierem kawowym)</i></b>	<b>12,00</b>
<i>Mexican coffee (with coffee liquor)</i> <i>Kaffee auf mexikanische Art. (mit Kaffeelikör)</i>	
<b><i>Kawa po sycylijsku</i></b> <b><i>(z amaretto)</i></b>	<b>12,00</b>
<i>Sicilian coffee (with amaretto)</i> <i>Kaffee auf sizilianische Art (mit Amaretto)</i>	
<b><i>Kawa po irlandzku</i></b>	<b>12,00</b>
<i>Irish coffee</i> <i>Kaffee auf irische Art</i>	
<b><i>Herbata Dilmah</i></b>	<b>6,00</b>
<i>Black or fruit tea (Dilmah)</i> <i>Schwarzer Tee oder Früchtetee (Dilmah)</i>	

# *Salamon*

Restauracja

## *Napoje zimne*

*Cold drinks*

*Kalte Getränke*

<b>7 up 0,2 l</b>	<b>6,00</b>
<b>Pepsi 0,2 l</b>	<b>6,00</b>
<b>Mirinda 0,2 l</b>	<b>6,00</b>
<b>Woda mineralna 0,3 l</b>	<b>5,00</b>
<i>Mineral water</i> <i>Mineralwasser</i>	
<b>Schweppes tonic 0,2 l</b>	<b>6,00</b>
<b>Sok wiśniowy 0,3 l</b>	<b>6,00</b>
<i>Cherry juice</i> <i>Kirschensaft</i>	
<b>Sok bananowy 0,3 l</b>	<b>6,00</b>
<i>Banana juice</i> <i>Bananensaft</i>	
<b>Sok multiwitamina 0,3 l</b>	<b>6,00</b>
<i>Multivitamin juice</i> <i>Multivitaminsaft</i>	
<b>Sok pomarańczowy 0,3 l</b>	<b>6,00</b>
<i>Orange juice</i> <i>Orangensaft</i>	
<b>Sok jabłkowy 0,3 l</b>	<b>6,00</b>
<i>Apple juice</i> <i>Apfelsaft</i>	
<b>Sok z czarnej porzeczki 0,3 l</b>	<b>6,00</b>
<i>Blackcurrant juice</i> <i>Johannisbeersaft</i>	
<b>Sok grejpfrutowy 0,3 l</b>	<b>6,00</b>
<i>Grapefruit juice</i> <i>Grapefruitsaft</i>	
<b>Sok pomidorowy 0,3 l</b>	<b>6,00</b>
<i>Tomato juice</i> <i>Tomatensaft</i>	

# *S*alomon

Restauracja

## *Piwa*

*Beers*

*Biere*

## *Piwa z beczki*

*Draught beers*

*Fassbiere*

<i>Żywiec 0,5 l</i>	<i>7,00</i>
<i>Żywiec 0,3 l</i>	<i>6,00</i>
<i>Żywiec biały 0,5 l</i>	<i>8,00</i>
<i>Żywiec biały 0,3 l</i>	<i>7,00</i>

## *Piwo butelkowe*

*Bottled beer*

*Flaschenbier*

<i>Żywiec bezalkoholowy 0,33 l</i>	<i>5,00</i>
<i>Żywiec, alcohol-free</i> <i>Żywiec, alkoholfrei</i>	
<i>Warka Radler 0,5 l</i>	<i>7,00</i>

# *Salomon*

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*

*Liquers*

*Liköre*

<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>Jägermeister</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>

*Eggnog*  
*Eierlikör*

## *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>

*Campari*

*40ml*

*8,00*

*S*aloman  
Restauracja

*Wódki*

*Vodkas*

*Wodkas*

*0,5 l*

*40 ml*

*Wyborowa*

*50,00*

*6,00*

*Absolut*

*65,00*

*7,00*

*Finlandia*

*70,00*

*7,00*

*Bols*

*50,00*

*6,00*

*Beherovka*

*85,00*

*8,00*

*Żołądkowa czysta*

*50,00*

*6,00*

*Żołądkowa gorzka*

*50,00*

*6,00*

*Wiśniówka*

*40,00*

*6,00*

*Żubrówka*

*40,00*

*6,00*

*Gin*

*Gin Lubuski*

*70,00*

*6,00*

*Gordon's Gin*

*90,00*

*8,00*

*Tequila*

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

**S***alomon*  
Restauracja

**Whisky**

	<b>0,7 l</b>	<b>40 ml</b>
<i>Johnnie Walker Red</i>	<b>150,00</b>	<b>9,00</b>
<i>Johnnie Walker Black</i>	<b>240,00</b>	<b>14,00</b>
<i>Jack Daniel's</i>	<b>170,00</b>	<b>11,00</b>
<i>Ballantine's</i>	<b>170,00</b>	<b>11,00</b>
<i>Grant's</i>	<b>150,00</b>	<b>9,00</b>