

Menu



DeSilva
PREMIUM
— Opole —



ZAKĄSKI I SAŁATKI

Appetizers and salads

Tatar z polędwicy wołowej z musem z grzybów

Beef Tartar with Mushroom Mousse

Rindertatar mit Pilzmousse



70 PLN
150g



Burata z pomidorami i figami suszonymi

Burrata with tomatoes and dried figs

Burata mit Tomaten und getrocknenen Feigen

60 PLN
300g



Łosoś Gravlax na grzance z guacamole i dipem koperkowym

Salmon Gravlax on toast with guacamole and dill dip

Gravlax Lachs auf Toast mit Guacamole und Dill Dip

60 PLN
200g



Salatka Cezar

Caesar salad

Caesar Salat

60 PLN
300g



Deska wędlin z naszej wędzarni

Selection of Cold Meats

Wurstplatte aus unserer Räucherei



70 PLN
200g

Deska serów

Selection of Cheeses

Käseplatte

70 PLN
200g



ZUPY

Soups

Tradycyjny rosół z nudlami

Traditional Chicken and Beef Broth
with noodles

Traditionelle Brühe mit Nudeln



30 PLN
250ml



Kokosowa z krewetkami

Coconut soup with prawns

Kokosnuss-Suppe mit Garnelen

31 PLN
250ml



Żur Żywny

Sour rye soup

Saure Roggensuppe



31 PLN
250ml



Dziel z nami ideę Natural Farm!



Share the idea of Natural Meat with us!



MAKARON

Pasta

Makaron Linguinie z krewetkami

Linguine with prawns

Linguinie-Nudeln mit Garnelen

70 PLN

350g



DANIA GŁÓWNE

Main courses

Stek z polędwicy wołowej, puree z pieczonego ziemniaka z sosem demi glas

Sirloin Steak with mashed grilled potatoes
and demi glas sauce

Rindersteak, Bratkartoffelpüree mit Demi-Glas-Sauce



140 PLN

400g



Schab z kością z pieczonymi ziemniakami i mizerią

Pork loin with baked potato and cucumber salad

Schweinefilet am Knochen mit Bratkartoffeln

80 PLN

400g



Kurczak po koreańsku z kapustą pak choi

Korean chicken with pak choi cabbage

Hähnchen nach koreanischer Art mit Pak-Choi-Kohl

70 PLN

350g



Placki kartoflane ze śmietaną

Potato pancake with sour cream

Kartoffelpuffer mit Sahne



Szlak kulinarny
Opolski Bifjy

50 PLN

350g



Burger wołowy z frytkami

Beef burger with fries

Rindfleischburger mit Pommes



70 PLN

400g



Pstrąg w całości z frytkami i surówką z białej kapusty

Whole Trout with fries and white cabbage salad

Ganze Forelle mit Pommes und Weißkohlsalat

80 PLN

450g



DESER

Desserts

Mus chałwowy z dżemem figowym i sosem borówkowym

Halva mousse with fig jam and blueberry sauce

Halven-Mousse mit Feigenmarmelade



Szlak kulinarny
Opolski Bifjy

30 PLN

150g



Deser cytrynowy z kruszonką, pistacjami i sosem mango

Lemon cumble with pistachios and mango sauce

Zitronendessert mit Streuseln, Pistazien und Mangosoße

30 PLN

150g



Sernik

Cheese cake

Käsekuchen

30 PLN

150g





NAPOJE GORĄCE

Hot beverages

Espresso 0,03l	14 PLN
Espresso Doppio 0,06l	18 PLN
Caffè Americano 0,14l	17 PLN
Caffè Latte 0,2l	20 PLN
Cappuccino 0,15l	20 PLN
Herbaty Dilmah t-Series 0,24l <i>Dilmah t-Series teas Dilmah t-Series Tee</i>	18 PLN



NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Soft drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 0,25l Fanta, Sprite, Kinley Tonic	14 PLN
Thomas Henry 0,2l Tonic, Mystic Mango, Cherry Blossom, Ginger Bear, Pink Grapefruit <i>Fruit juices Fruchtsäfte Cappy</i>	16 PLN
Soki owocowe Cappy 0,2l <i>Fruit juices Fruchtsäfte Cappy</i>	14 PLN
Świeżo wyciskany sok 0,2l <i>Freshly squeezed juice Frisch gepresster Saft</i>	25 PLN
Woda niegazowana, gazowana 0,5l 1l <i>Still or sparkling water</i> <i>Stilles Mineralwasser oder mit Kohlensäure</i>	10 PLN 12 PLN
Kropla beskidu 0,75l woda niegazowana, gazowana <i>Still or sparkling water</i> <i>Stilles Mineralwasser oder mit Kohlensäure</i>	20 PLN



PIWO

Beer

PIWO Z BECZKI <i>DRAUGHT BEER FASSBIER</i>	
Żywiec 0,3l 0,5l	17 PLN 20 PLN
PIWO BUTELKOWE <i>BOTTLED BEER FLASCHENBIER</i>	
Heineken 0,5l	22 PLN
Namysłów 0,5	20 PLN
Żywiec / Żywiec Biały 0,5l	20 PLN
PIWO BEZALKOHOLOWE <i>ALCOHOL FREE BEER ALKOHOLFREIES BIER</i>	
Żywiec / Żywiec Biały 0,5l	20 PLN
Heineken 0,5l	22 PLN



APERITIF

Aperitif

Aperol, Campari 4cl	22 PLN
Martini Dry / Bianco / Rosso 5cl	22 PLN



WÓDKI

Vodkas

Soplica Czysta Szlachetna 4cl / 50cl	18 PLN / 130 PLN
Wyborowa 4cl	18 PLN
Soplica smakowa 4cl	18 PLN
orzech laskowy, truskawkowa, pigwowa, wiśniowa, malinowa, mirabelkowa, cytryna-malina, cytryna-pigwa <i>Hazelnut, strawberry, quince, cherry, raspberry, mirabelle plum, lemon-raspberry, lemon-quince</i> <i>Haselnuss, Erdbeere, Quitte, Kirsche, Himbeere, Mirabelle, Zitrone-Himbeere, Zitrone-Quitte</i>	
Chopin 4cl	24 PLN
Finlandia 4cl	21 PLN
Żubrówka Czarna 4cl	20 PLN
Żubrówka Bison Grass 4cl	19 PLN
Jagermeister, Cachaca 4cl	22 PLN



WHISKY BOURBON WHISKEY

Whisky, burbon, whiskey

Grant's Triple Wood, Ale Cask, Sherry Cask 8 YO 4cl	30 PLN
Grant's 12YO 4c	34 PLN
Tullamore D.E.W. 4cl	30 PLN
Tullamore 12 YO 4cl	38 PLN
Johnnie Walker Red Label 4cl	28 PLN
Johnnie Walker Black Label 4cl	36 PLN
Jack Daniels 4cl	34 PLN
Wild Turkey 4cl	34 PLN
Chivas Regal 12 YO 4cl	38 PLN
Monkey Shoulder 4cl	34 PLN
Buichladdich the Classic Laddie Scotch 4cl	38 PLN
Glenfiddich Single Malt 12 YO 4cl	40 PLN
Glenfiddich Single Malt 15 YO 4cl	42 PLN
Glenfiddich Single Malt 18 YO 4cl	57 PLN
Glenfiddich Single Malt 21 YO 4cl	90 PLN





GIN RUM TEQUILA

Gin, Rum, Tequila

Finsbury 4cl	22 PLN
Hendrick's 4cl	37 PLN
Havana Club 4cl	22 PLN
Sailor Jerry 4cl	25 PLN
Bacardi 4cl	22 PLN
Beefeater 4cl	22 PLN
Bombay 4cl	37 PLN
Sierra Silver 4cl	22 PLN
Sierra Gold 4cl	22 PLN
Olmeca Silver 4cl	32 PLN



KONIAK COGNAC BRANDY

Koniak, Cognac, Brandy

Remy Martin VSOP 2cl	42 PLN
Metaxa ***** 2cl	32 PLN
Metaxa ***** 2cl	37 PLN



LIKIERY

Liqueurs

Cointreau 4cl	27 PLN
Baileys 4cl	25 PLN
Kahlua 4cl	25 PLN



KOKTAJLE

Cocktails

Aperol Spritz 18cl prosecco, aperol, woda gazowana <i>prosecco, aperol, sparkling water</i>	45 PLN
Kamikaze 16cl soplica czysta szlachetna, blue curacao likier, sok z cytryny <i>soplica vodka, blue curacao liquer, lemon juice</i>	35 PLN
Margarita Classic 10cl tequila sierra silver, triple sec, sok z limonki <i>tequila sierra silver, triple sec, lime juice</i>	35 PLN
Grey Cherry 14cl soplica wiśniowa, sok grejfrutowy, świeża pomarańcza <i>cherry vodka, grapefruit juice, fresh orange</i>	35 PLN
Tequila Sunrise 16cl tequila sierra silver, grenadina, sok pomarańczowy <i>tequila sierra silver, grenadine, orange juice</i>	40 PLN



DRINK MENU

Drink menu

Whisky sour 80cl

Jack Daniels, sok z cytryny, syrop cukrowy,
białko jajka opcjonalnie
*Jack Daniels, lemon juice,
sugar syrup, egg white optional*

40 PLN

Daiquiri 80cl

Havana, sok z limonki, syrop cukrowy
Havana, lime juice, sugar syrup

40 PLN

Sex on the beach 180cl

Wyborowa, Malibu, Archers,
grenadine, sok pomarańczowy
*Wyborowa vodka, Malibu, Archers,
grenadine, orange juice*

40 PLN

Long island iced tea 140cl

Wyborowa, Havana, Beefeater,
Olmeca Blanco, Triple Sec, Cola
*Wyborowa vodka, Havana, Beefeater,
Olmeca Blanco, Triple Sec, Cola*

45 PLN

Cuba libre 220cl

Havana, limonka, Cola
Havana, lime, Cola

40 PLN

Tom Collins 220cl

Beefeater, sok z cytryny, syrop cukrowy
woda gazowana
*Beefeater, lemon juice, sugar syrup,
sparkling water*

40 PLN

Negroni 120cl

Martini Rosso, Beefeater, Campari
Martini Rosso, Beefeater, Campari

40 PLN

Mohito 150cl

Havana, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana
Havana, lime, mint, cane sugar, sparkling water

40 PLN



INFORMACJE DODATKOWE

ADDITIONAL INFORMATION



RYBY
FISH



GLUTEN



GORCZYCA
MUSTARD SEEDS



SIARCZYNY
SULPHITES



MLEKO
MILK



SEZAM
SESAME



MIĘCZAKI
MOLLUSKS



SKORUPIAKI
SHELLFISH



SOJA
SOYBEANS



JAJA
EGGS



INNE ORZECZY
TREE NUTS



SELER
CELERY



Hotel DeSilva Premium Opole
ul. Powolnego 10, 45-078 Opole
tel. +48 77 540 70 00 | e-mail: opole@desilva.pl

www.desilva.pl

