



POD WIĄZEM
opowiadamy tradycję na nowo

**Witajcie!
Cieszymy się, że jesteście!**

**Nasza autentyczność tkwi w doświadczeniu
i to o niej chcemy Wam opowiedzieć za pomocą naszej kuchni**

Razem od 1991 roku

PRZYSTAWKI / starters

 Tatar z polędwicy wołowej z domowymi marynatami, anchois i suszonym żółtkiem, oliwa szczypiorkowa, pieczywo 54
Beef tenderloin tartare with pickles, anchovies and dried egg yolk, chive oil, bread

    Placuszki z ciecierzycy z humusem na buraczkach z chrzanem i jabłkiem, świeże zioła 32
Chickpea pancakes with hummus on beets with horseradish and apple, fresh herbs

ZUPY / soups

 Rosół tradycyjny z trzech rodzajów mięs z makaronem 24
Traditional broth of three kinds of meat with noodles

   Zupa z botwiny z jajkiem i kremem fraiche 27
Young beet leaf soup with egg and creme fraiche

NASZE LEGENDARNE SMAKI / our legendary flavors

 Rolada wołowa 64
z cebulką, ogórkiem kiszonym i wędzonką, kluski śląskie z sosem pieczeniowym, modra kapusta
Beef roulade with onion, pickled cucumber and smoked bacon, Silesian dumplings with roast sauce, red cabbage

 Żeberka w sosie ze śliwek sechlońskich 78
z whisky i Worcestershire, panczkraut
Ribs in Sechlońska plum sauce with whisky and Worcestershire, panchkraut

Schabowy z Pniowa 52
z młodymi ziemniakami z koprem, mizeria
Pork loin from Pniów with new potatoes with dill, cucumber and sour cream salad

Chrupiące placki ziemniaczane

 ze śmietaną 39
crispy potato pancakes with cream

 z sosem z grzybów leśnych 48
crispy potato pancakes with wild mushrooms sauce

 z gulaszem z antrykotu z cebulką 48
crispy potato pancakes with entrecote stew with onions

RODZINNY OBIAD / family dinner

Garnek rosółu z makaronem, filet z kurczaka w chrupiącej panierce, 310
rolada wołowa z cebulką, ogórkiem kiszonym i wędzonką, żeberka bez rosółu/280
w sosie ze śliwek sechlońskich, placki ziemniaczane z sosem z grzybów without broth
leśnych, modra kapusta, sałatka z kiszzonek, ziemniaki puree z koperkiem, dla 4 osób
kluski z sosem pieczeniowym for four people
Broth with noodles, chicken fillet, beef roulade with onion, pickled cucumber and smoked meat, ribs in Sechlońska plum sauce, potato pancakes with forest mushroom sauce, red cabbage, salad of pickles, mashed potatoes with poached pork, noodles with roast sauce

Wszystkie alergeny pokarmowe znajdują się na końcu karty menu.
All food allergens are listed at the end of the menu card.

DANIA GŁÓWNE / main courses



Stek z polędwicy wołowej

z trufowym masłem, pieczone ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem,
grillowane warzywa: bocznik mikołajkowy, szalotka, bakłażan, bimi
*Beef tenderloin steak with truffle butter, roasted potatoes with rosemary
and garlic, grilled vegetables: honeybush pancetta, shallots, eggplant, bimi*

126

Devolay z kostką

z kurczaka zagrodowego, puree maślane, marchewka baby z groszkiem
*Devolay with cubed with homestead chicken, butter puree, baby carrots
with peas*

51

Śląski burger wołowy

z marynowaną czerwoną kapustą, cebulą, ogórkiem kiszonym, plastrem
karmelizowanego w miodzie boczku, sos autorski na bazie gorczycy,
pieczone ziemniaki
*Silesian beef burger with red pickled cabbage, onions, pickled cucumber,
slices of caramelized in honey bacon, author's mustard-based sauce,
baked potatoes*

54

Tagliatelle na białym winie

z krewetkami black tiger, dwoma rodzajami muli, czosnkiem i pietruszką
*Tagliatelle on white wine with black tiger shrimp, two kinds of mull, garlic
and parsley*

51



Pieczone kotlety warzywne

z groszku i marchewki, sos z grzybów leśnych, puree ziemniaczane
z oliwą truflową, gotowana brukselka
*Roasted vegetable cutlets with peas and carrots, forest mushroom sauce,
mashed potatoes with truffle oil, brussels sprouts*

48

Pieczony halibut z czosnkiem

kuskus perłowy, kawior z jesiotra, bimi, puder cytrynowy, oliwa
szczypiorowa
*Roasted halibut with garlic, pearl couscous, sturgeon caviar, bimi, lemon
powder, chive oil*

75

SAŁATY / salads

Z plastrami polędwicy wołowej/grillowanym kozim serem

54

gruszka flambirowana w miodzie i chili, marynowany burak,
granat, pomarańcza, mix sałat i sos musztardowo-miodowy,
domowe grissini

*With slices of beef tenderloin or grilled goat cheese; honey and chili
flambéed pear, marinated beet, pomegranate, orange, lettuce mix
and mustard-honey dressing, homemade grissini*

Cezar z kurczakiem grillowanym

48

sałatą rzymską, papryką, zielonym ogórkiem i czerwoną cebulą,
sos aioli z anchois, parmezan, domowe grissini

*Caesar with grilled chicken romaine lettuce, bell pepper, green cucumber
and red onion, anchovy aioli sauce, parmesan cheese, homemade grissini*



dla wegan
vegan



dla wegetarian
vegetarian



bez laktozy
lactose-free



bez glutenu
gluten-free

Jeśli jesteś silnie uczulony na wybrany składnik lub chciałbyś coś w daniu wymienić, prosimy poinformować obsługę.

If you are strongly allergic to a specific ingredient or would like to make any substitution in the dish, please inform the staff.

DLA DZIECI / for kids

serwowane na zastawie dla dzieci
served on kids tableware

	Rosół z makaronem <i>Broth with noodles</i>	19
	Filet z kurczaka w chrupiącej panierce, frytki, surówka z marchewki z ananase, domowy ketchup <i>Chicken filet in crispy coating, fries, salad of carrots with pineapple, homemade ketchup</i>	35
 	Naleśnik z twarogiem i owocami na maśle <i>Pancake with fruit and cottage cheese in butter</i>	21
   	Sok ze świeżych pomarańczy 150 ml <i>Fresh fruit juice 150 ml</i>	12

DODATKI / side dishes

warzywne i skrobiowe / vegetables and starch

15

DESERY / desserts

 	Beza z kremem Baileys, mus z czarnej porzeczki, owoce <i>Meringue with Baileys cream, blackcurrant mousse, fruit</i>	28
	Pistacjowy sernik baskijski na maślanym spodzie z chrupką brulee <i>Basque pistachio cheesecake on a buttery bottom with crunchy brûlée</i>	28

NAPOJE ZIMNE / cold drinks

Sok ze świeżych owoców i warzyw (jabłko, pomarańcza, czerwony grejpfrut, marchew) <i>Fresh fruit and vegetable juice (apple, orange, red grapefruit, carrot)</i>	200 ml	20
Karafka orzeźwiającej lemoniady według własnej receptury <i>A carafe of refreshing lemonade according to our own recipe</i>	500 ml	20
Soki owocowe – pomarańcza, grejpfrut, porzeczka, jabłko, banan, ananas <i>Fruit juices – orange, grapefruit, currant, apple, banana, pineapple</i>	350 ml	10
Napoje gazowane – Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley, Coca-Cola Zero <i>Soft drinks</i>	250 ml	10
Woda Cisowianka classique/perlage <i>Still water/sparkling water</i>	300 ml	10
Woda niegazowana/gazowana w karafce z cytryną i miętą <i>Still/sparkling water in a carafe with lemon and mint</i>	1000 ml	20

Wszystkie dania przygotowujemy na bieżąco ze świeżych produktów. Dlatego też czas ich podania wynosi **od 20 do 40 minut**. W wyjątkowych sytuacjach może być dłuższy.
We prepare all dishes fresh to order from the finest ingredients. Therefore, the serving time ranges from 20 to 40 minutes. In exceptional circumstances it may take longer.

KAWA CZARNA / *black coffee*



KAWA BIAŁA / *white coffee*



Dostępne jest mleko roślinne oraz kawa zbożowa
Plant milk and cereal coffee available

HERBATA / *tea* 400 ml/18

czarna/black	97°/5 min	Ceylon Gold /klasyczna czarna pachnąca dziką różą
czarna/black	97°/5 min	Earl Grey Blue /cejlońska herbata z bergamotką i pomarańczą
czarna/black	75°/3 min	Gunpowder Green /chińska zielona
zielona/green	75°/4 min	Peppermint Green /zielona z miętą pieprzową
zielona/green	75°/4 min	Green Jasmine /zielona z jaśminem
biała/white	75°/4 min	White Pearl of Fujian /biała herbata z truskawką i malwą
rooibos	100°/9 min	Rooibos Sunrise /z ananasem i płatkami słonecznika
owocowa/fruit	100°/9 min	Mexican Dream /suszone owoce i korzenne przyprawy
owocowa/fruit	100°/9 min	Forest Fruits /owoce leśne ze śmietankową nutą
owocowa/fruit	100°/9 min	Peach Lemon Star /brzoskwinia z cytrusami

WINO BIAŁE / *white wine*

Polska	W
Poland	D

Winnica Turnau Solaris, Zachodniopomorskie

155

Delikatne, ale pełne smaku wino. Dobrze zbudowane, posiadające naturalną słodycz bananów, gruszek i brzoskwiń, przełamane miodowymi niuansami

A delicate but full-flavored wine. Well structured, having a natural sweetness of bananas, pears and peaches, broken by honey nuances

Włochy	W
Italy	D

Terra Musa Sauvignon Blanc, Veneto

120

Wino o jedwabistej strukturze, wyjątkowo świeże. Na podniebieniu pełne cytrusów. W nosie dominuje żywa kwasowość owoców takich jak grejpfrut i limonka

A wine with a silky structure, extremely fresh. On the palate it is full of citrus. The nose is dominated by lively acidity of fruits such as grapefruit and lime

Niemcy	W
Germany	D

Wachtenburg Riesling Classic, Pfalz

115

Lekki i świeży riesling pełen aromatów zielonych jabłek i brzoskwiń. W ustach pełne, z owocową słodyczą przełamaną delikatną kwasowością

A light and fresh riesling full of aromas of green apples and peaches. Full-bodied in the mouth, with a fruity sweetness broken by a delicate acidity

Portugalia	PW
Portugal	D

Quinta da Raza Branco, Vinho Verde

100

lekkie, orzeźwiające wino o perlistej strukturze. W nosie na pierwszy plan wyłania się aromat owoców cytrusowych, a zwłaszcza grejpfruta. W ustach przyjemnie kwasowe i rześkie

A light, refreshing wine with a pearly structure. In the nose, the first foreground emerges the aroma of citrus fruits, especially grapefruit. In the mouth, pleasantly acidic and crisp

Hiszpania	PS
Spain	MS

Marques do Reinoso Blanco Semidulce, Rioja

115

Wino o bardzo łagodnym charakterze. W nosie dominują aromaty dojrzałych winogron oraz suszonego ananasa z cytrynowymi niuansami. Na podniebieniu miękkie, orzeźwiające, o świetnej równowadze kwasowości i słodyczy

A wine with a very mild character. The nose is dominated by aromas of ripe grapes and dried pineapple with lemon nuances. On the palate it is soft, refreshing, with a great balance of acidity and sweetness

WINO CZERWONE / *red wine*

Włochy	W
Italy	D

Khora Primitivo Salento IGP, Puglia

115

Wino o wiśniowym kolorze, intensywnym aromacie wiśni i owoców jagodowych. W ustach pełne, z długim i wyrazistym finiszem

Wine with cherry color, intense aroma of cherry and berry fruits. In the mouth it is full-bodied, with a long and expressive finish

Argentyna	W
Argentina	D

Balbo Malbec, Mendoza

Wyraziste aromaty owoców leśnych i ciemnych czereśni, które są typowe dla odmiany Malbec. W tle wyczuwalne nuty wanilli, kawy, czekolady i tytoniu. W ustach słodkie i dojrzałe

Expressive aromas of forest fruits and dark cherries, which are typical of the Malbec variety. In the background, noticeable notes of vanilla, coffee, chocolate and title. In the mouth, sweet and ripe

110
125 ml/21

Włochy	PW
Italy	D

I Balzi Barbera Passito, Piemont

Aromaty owoców leśnych przeplatających się z wanilią i fiołkiem. Całość przełamana słodkimi przyprawami i pestkowymi niuansami. Aksamitne wino wypełnione naturalną słodyczą wiśni i porzeczki

Aromas of forest fruits intermingled with vanilla and violet. The whole is broken by sweet spices and stone fruit nuances. A velvety wine filled with natural sweetness of cherry and currant

120

Australia	PW
Australia	MD

Borsao, O.D. Campo de Borja

Wino o wiśniowym kolorze z fioletowymi refleksami. W nosie dobrze wyczuwalne dojrzałe czerwone owoce. W ustach wyróżnia się doskonale wyważoną kwasowością. Pełne, pikantne, z długim finiszem

Wine with a cherry color with violet reflections. In the nose well perceptible ripe red fruits. In the mouth is distinguished by perfectly balanced acidity. Full-bodied, spicy, with a long finish

115

Hiszpania	S
Spain	S

Val Conde Crianza, Valencia

Wino o rubinowym kolorze. W ustach przyjemnie słodkie, zrównoważone i harmonijne. Aromaty czerwonych owoców przeplatają się z waniliowymi niuansami

A wine with a ruby color. In the mouth it is pleasantly sweet, balanced and harmonious. Aromas of red fruits intertwine with vanilla nuances

140
125 ml/26

WINO MUSUJĄCE/ *sparkling wine*

Włochy	PW białe
Italy	D

Diversivo Prosecco Extra Dry, Veneto

Wino o dobrej strukturze, mineralne, przełamane przyjemną kwasowością. Dobrze wyczuwalne nuty brzoskwiń i płatków róż

A wine with good structure, mineral, broken by a pleasant acidity. Well perceptible notes of peaches and petals of roses

100
125 ml/20

Francja	PS białe
France	MS
bezalkoholowe	

Le Petit Étoile Chardonnay Organic

Lekkie, bezalkoholowe wino o aromatach kwiatu akacji i białej brzoskwiń połączone z subtelnymi nutami cytryny i wanilii. Wino organiczne

A light, alcohol-free wine with aromas of acacia flower and white peach combined with subtle notes of lemon and vanilla. Organic wine

115
125 ml/22

KOKTAJLE / cocktails



Pornstar Martini

wódka waniliowa, pulpa z marakuji,
Passoa, sok z limonki,
syrop miodowy, Prosecco

200 ml/32



Tuk Tuk

Biały rum, Malibu, Blue Curacao,
sok pomarańczowy, sok ananasowy,
syrop mango, sok z cytryny

350 ml/35



Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, sok
z cytryny, syrop trzcinowy, woda
gazowana splash, rozmaryn

400 ml/32



Jack Sour Amaretto/Orange

Jack Daniels, amaretto, sok
z cytryny, syrop trzcinowy, angostura,
amaretto lub triple sec, białko

350 ml/32



Strawberry Margarita

Tequila, Triple sec, świeże
truskawki, sok z limonki

200 ml/30



Powiedz nam jaki jest Twój
ulubiony koktajl. Zrobimy
go dla Ciebie!

*Tell us what is Your favorite
cocktail. We will make it for you!*

LOKALNE ALKOHOLE / local spirits



Nalewka naszej produkcji
Homemade liquor

40 ml 12

Tessellis London Dry Gin *
Local gin

40/700 ml 15/250

Tessellis Botanical Vodka Orange&Jasmine *
Local botanical vodka

40/700 ml 15/250

Tessellis Gliwicka wódka premium *
Local vodka

40/700 ml 12/210

Śliwowica z manufaktury

40 ml 12

* Lokalna destylarnia Tessellis z autorskimi produktami
bazującymi na naturalnych składnikach
*Local Tessellis distillery with proprietary products based
on natural ingredients*

PIWO / beer

Kozel jasny z beczki / <i>draft beer</i>	300/500 ml	12/15
Książęce Złote Pszeniczne z beczki / <i>draft beer</i>	300/500 ml	12/15
Pilsner Urquell	500 ml	18
Kozel Cerny	500 ml	15
Kozel 0%	500 ml	15

WÓDKA / vodka

Wyborowa	40/500 ml	9/90
Finlandia	40/500 ml	12/120
J.A. Baczewski (ziemniaczana) / <i>potato</i>	40/500 ml	14/140

LIKIER / liquor

Baileys	40 ml	15
Cartron Amaretto	40 ml	15
Cartron Cafe	40 ml	15
Limoncello	40 ml	16
Campari	40 ml	16
Aperol	40 ml	16
Żołądkowa Gorzka	40 ml	12
Jagermeister	40 ml	16

RUM / rum

Bacardi Carta Blanca	40 ml	15
Bacardi Carta Oro	40 ml	15
Bacardi Carta Negra	40 ml	15
Kraken Black Spiced	40 ml	20

VERMUT / vermouth

Martini Bianco	100 ml	15
Martini Extra Dry	100 ml	15
Martini Rosso	100 ml	15
Martini Rossato	100 ml	15

GIN / *gin*

Rokeby's Half Crown	40 ml	14
Bombay Sapphire	40 ml	16
Tanqueray No.TEN	40 ml	21

TEQUILA / *tequila*

Olmeca Tequila Silver	40 ml	16
Olmeca Tequila Gold	40 ml	16

KONIAK I BRANDY / *cognac & brandy*

Remy Martin V.S.O.P.	40 ml	21
Martell V.S.O.P.	40 ml	25
Metaxa 7*	40 ml	19
Metaxa 5*	40 ml	14
Ronsard V.S.O.P.	40 ml	16
Pliska XO	40 ml	18
Calvados	40 ml	??

WHISKY / *whisky*

Jack Daniel's	40 ml/700 ml	16/230
Jack Daniel's Fire	40 ml	16
Jack Daniel's Honey	40 ml	16
Jack Daniels Apple	40 ml	16
Jim Beam Black Extra Aged	40 ml	18
Koval Burbon Whiskey	40 ml	22
Firean Old Reserve	40 ml	15
Johnnie Walker Black Label	40 ml/700 ml	21/300
Old Ballantruan Peated Malt	40 ml	22
Glenmorangie 10YO	40 ml	24
Glenfiddich 12YO	40 ml	26
Glenlivet 18YO	40 ml	39
Jameson	40 ml/700 ml	16/230
Tullamore Dew	40 ml	16

ALERGENY/ allergens

	gluten	jajka	ryba	skorupiaki	mleko	soja	orzeszki ziemne	orzechy	seler	musztarda	ziarna sezamu	dwutlenek siarki	lubin	mięczaki	
Tatar wołowy															Beef tartare
Placuszki z ciecierzycy															Chickpea pancakes
Rosół z makaronem															Broth with noodles
Krem z kapusty kiszonej															Cream of sauerkraut
Rolada wołowa															Beef roulade
Żeberka w marynacie BBQ															Ribs in BBQ marinade
Schabowy															Pork chop
Placki ze śmietaną															Pancakes with cream
Placki z sosem z leśnych grzybów															Pancakes with chanterelle sauce
Placki z gulaszem z antrykotu															Pancakes with entrecote stew
Stek z polędwicy wołowej															Beef tenderloin steak
Devolay z kostką															Chicken kiev with bone
Burger śląski															Silesian burger
Tagiatelle na białym winie															Tagiatelle on white wine
Pieczone kotlety warzywne															Roasted vegetable cutlets
Pieczony halibut															Roasted halibut
Salatka z polędwicą/koziem serem															Salad with sirloin/goat cheese
Salatka z kurczakiem															Salad with chicken
Rosół z makaronem															Broth with noodles
Filet z kurczaka															Chicken fillet
Naleśnik z serem i owocami															Pancake with cheese and fruit
Beza z owocami															Meringue with fruit
Sernik baskijski															Basque cheesecake
	gluten	eggs	fish	crustaceans	milk	soya	peanuts	nuts	celery	mustard	sesame seeds	sulphur dioxide	lupin	molluscs	

Spędziłeś u nas dobre chwile?

Będzie nam miło jak podzielisz się tym z innymi!

Have you had a good time with us?

We'd appreciate it if you shared experience with others!

www.podwiazem.pl



www.tripadvisor.com



www.facebook.com



www.instagram.com



Bądź z nami na bieżąco i zapisz się do newslettera na www.podwiazem.pl

Stay up to date with us and sign up subscribe to our newsletter at www.podwiazem.pl

Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów.

Większość posiłków możemy przygotować z obniżoną zawartością glutenu.

All dishes may contain traces of allergens.

Most meals can prepared with reduced gluten content.

