

Witamy w Restauracji Rycerskiej

„Rycerz rzekł: Jestem głodny!
To objaw niezawodny, że gdzieś tu jest zamczysko,
albo Restauracja Rycerska blisko...
Z pół mili ujechali, a już restauracja w dali.
Przed bramą z konia zsiadł:
Tu - rzece - będę jadł!"

Menu



Godziny otwarcia:
Poniedziałek - sobota 8:00 - 21:00
Niedziela 8:00 - 20:00

W godzinach 8:00 - 11:00 obowiązuje oferta śniadaniowa

Rycerskie Promocje



Wtorek - wszystkie zupy - 15 %

Środa - do każdego deseru aromatyczna kawa za 1 zł!

Czwartek - tradycyjne dania z wieprzowiny - 15%

Piątek - wszystkie dania wegetariańskie i rybne - 15%

Sobota - do każdego dania z wołowiny kieliszek wina
za 1 zł lub karafka za 40 zł

Niedziela - rezerwując stół dla min. 6 osób dzbanek
wody lub soku owocowego gratis !

Zapraszamy do skorzystania
z rycerskich promocji ! :)

Przystawki



Tatar z polędwicy wołowej (polędwica wołowa, cebula biała, podgrzybek marynowany, ogórek konserwowy, masło, żółtko jaja, musztarda, pieczywo)

150 g / 50 g

1,3,10

49 zł

Śledź po rycersku (śledź a'la matias, suszona śliwka, ogórek konserwowy, cebula czerwona, papryka konserwowa, musztarda, miód, pieczywo)

80 g / 80 g / 50 g

1,4,10

24 zł

Zupy




Żurek swojski na maślanec z białą kiełbasą

350 ml / 100 g

1,3,7

27 zł

Krem z borowików z grzankami 

250 ml

7,9

26 zł

Rosół rycerski z czterech mięs
ze swojskim ręcznie krojonym makaronem
(*serwowany tylko w soboty, niedziele i święta)

350 ml

1,3,9

21 zł

Aromatyczna zupa cebulowa z grzankami i tartym parmezanem

250 ml

1,9,12,7

21 zł

*Do przystawek podajemy pieczywo własnego wypieku

Dania główne



<i>Rolada wołowa w sosie pieczeniowym z białymi kluskami oraz modrą kapustą</i>	
<i>180 g / 50 ml / 200 g / 150 g</i>	<i>62 zł</i>
<i>3,10</i>	
<i>Burger po rycersku z frytkami belgijskimi</i>	
<i>(kotlet wołowy, bułka, ogórek konserwowy, świeże pomidory, sałaty, cebula, ser cheddar, sos rycerski, frytki)</i>	<i>52 zł</i>
<i>350 g / 150 g</i>	
<i>1,7</i>	
<i>Stek z polędwicy wołowej z pieprzowym demi glace, pieczonymi ziemniakami i grillowanymi warzywami</i>	
<i>180 g / 200 g / 150 g</i>	<i>119 zł</i>
<i>12</i>	
<i>Tradycyjny schab panierowany podany z ziemniaczanym puree i kapustą białą zasmażaną</i>	
<i>180 g / 200 g / 150 g</i>	<i>52 zł</i>
<i>1,3,7,6</i>	
<i>Golonka po rycersku z pieczonymi ziemniakami i kapustą kiszona zasmażaną (musztarda, chrzan)</i>	
<i>min. 400 g / 200 g / 150 g</i>	<i>72 zł</i>
<i>6,9,10</i>	
<i>Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym, białymi kluskami i burakami zasmażanymi</i>	
<i>170 g / 200 g / 150 g</i>	<i>59 zł</i>
<i>3,7</i>	

Dania główne

Gulasz z dzika w kociołku podany z plackami ziemniaczanymi oraz ogórkiem kiszonym 220 g / 200 g / 150 g 1,3,6,9,12	79 zł
Grillowany filet z indyka podany z gotowanymi ziemniakami i warzywami 170 g / 200 g / 150 g	49 zł
Grillowany filet z indyka (170g) z sałatą, świeżymi warzywami i sosem (filet z indyka, mix sałat, pomidorki koktajlowe, kapary, anchois, parmezan, grzanki) 350 g 1,7	49 zł
Grillowany filet z łososia z sałatą rzymską, dressingiem pomarańczowo - miodowym i czarnym sezamem 180 g / 220 g 1,11	69 zł
Makaron tagliatelle w sosie śmietanowym z borowikami 250 g 1,7,6	39 zł
Pierogi z mięsem z okrasą z boczku i cebuli (wyrób własny) 1,3	39 zł / 10 szt. 25 zł / 5 szt.
Pierogi galicyjskie (własny wybór) 1,3,7	39 zł / 10 szt. 25 zł / 5 szt.

Desery



Szarlotka na ciepło z sosem karmelowym

podana z lodami waniliowymi

150 g / 50 ml / 50 g

1,3,7

29 zł

Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi,

bitą śmietaną oraz sosem wiśniowym

130 g / 100 g

1,3,7

27 zł

Desery w witrynce

(dostępne w niedziele i święta)

1,3,7

19 zł

Napoje gorące

Espresso	10 zł
Espresso Doppio	14 zł
Kawa czarna	12 zł
Kawa z mlekiem	14 zł
Cappucino	16 zł
Latte Macchiato	19 zł
Irish Coffee	26 zł
<i>(kawa americano, 2 cl Irish whiskey, cukier trzcinowy, bita śmietana)</i>	
Kawa z likierem Bombardino	26 zł
<i>(kawa americano, 2 cl likieru Bombardino, cukier trzcinowy, bita śmietana)</i>	
Czekolada na gorąco	19 zł

Herbaty liściaste Richmond

Herbata - 12 wyjątkowych smaków 19 zł / dzbanek 0,4 l

(ceylon gold, english breakfast, earl gray, roiboos, mexican dream, yerba mate lemon, forest fruits, peach lemon star, gunpowder green, peppermint green, green jasmine, white pearl of fujian

Herbata zimowa 21 zł / 300ml

(Raspberry Pear, Spicy Cinnamon, Ginger Paradise, Mulled)

Napoje zimne

Pepsi / Pepsi Max	13 zł / 0,2 l
Mirinda	13 zł / 0,2 l
7 up	13 zł / 0,2 l
Lipton ICE TEA (lemon, peach, green tea)	13 zł / 0,2 l
Schweppes tonic	13 zł / 0,2 l
Soki i napoje TOMA soki: pomarańczowy, jabłkowy napój: czarna porzeczka	13 zł / 0,2 l
Woda Górską Natura (gazowana / niegazowana)	9 zł / 0,3 l
Woda mineralna Cisowianka (perlage / niegazowana)	11 zł / 0,3 l
Woda mineralna Cisowianka (perlage / niegazowana)	16 zł / 0,7 l
Rycerski Kwas chlebowy (ciemny / biały)	16 zł / 0,33 l
Sok ze świeżych cytrusów (pomarańczowy lub grejfrutowy)	21 zł / 0,25 l

Piwa regionalne



Browar Zamkowy z Raciborza

Piwo Pils z beczki

12 zł / 0,3 l

14 zł / 0,5 l

Piwo Raciborskie Twierdzowe

14 zł / 0,5 l

Piwo Raciborskie Rżnięte

14 zł / 0,5 l

Piwo Raciborskie Klasyczne

14 zł / 0,5 l

Piwo Raciborskie bezalkoholowe

14 zł / 0,5 l

Wódki czyste



Stanislav	12 zł / 40ml
Pravda	18 zł / 40 ml
Korona Polska	14 zł / 40 ml
Smirnoff Black	16 zł / 40 ml
Finlandia	14 zł / 40 ml
Beluga	18 zł / 40 ml
Grey Goose	18 zł / 40 ml
Ciroc	18 zł / 40 ml

Wódki gatunkowe



Wódka gorzka Imbirowa	18 zł / 40 ml
Spitzberg	22 zł / 40 ml
Miodula Staropolska	14 zł / 40 ml
Miodula Prezydencka	16 zł / 40 ml
Tarninówka Generała Bema	18 zł / 40 ml
Goldwasser	18 zł / 40 ml
Ratafia Kaszubska	12 zł / 40 ml
Żołądkowa Gorzka Tradycyjna	12 zł / 40 ml
Żołądkowa Gorzka Miętowa	12 zł / 40 ml
Żubrówka	12 zł / 40 ml
Jarzębiak Jaworzański	12 zł / 40 ml
Campari Bitter	12 zł / 40 ml

Whisky / Whiskey



<i>Wild Fields (polska whisky)</i>	<i>16 zł / 40 ml</i>
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	<i>16 zł / 40 ml</i>
<i>Johnnie Walker Gold Label</i>	<i>24 zł / 40 ml</i>
<i>Johnnie Walker Green Label</i>	<i>40 zł / 40 ml</i>
<i>Johnnie Walker Blue Label</i>	<i>80 zł / 40 ml</i>
<i>Cardhu 12 Y.O Single Malt</i>	<i>20 zł / 40 ml</i>
<i>Lagavulin 16 Y.O Single Malt</i>	<i>30 zł / 40 ml</i>
<i>Singleton Dufftown 12 Y.O.</i>	<i>20 zł / 40 ml</i>
<i>Talisker 10 Y.O.</i>	<i>25 zł / 40 ml</i>
<i>Bushmills</i>	<i>20 zł / 40 ml</i>
<i>Bulleit Bourbon 45 vol.</i>	<i>15 zł / 40 ml</i>
<i>Jack Daniel's Old no. 7</i>	<i>20 zł / 40 ml</i>
<i>Jack Daniel's Gentleman Jack</i>	<i>21 zł / 40 ml</i>
<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	<i>25 zł / 40 ml</i>
<i>Chivas Regal 12 Y.O.</i>	<i>25 zł / 40 ml</i>

Cognac



Hennessy V.S	25 zł / 40 ml
Hennessy Fine de Cognac	27 zł / 40 ml
Otard V.S	25 zł / 40 ml
Otard V.S.O.	27 zł / 40 ml

Brandy




Brandy de Jerez	15 zł / 40 ml
Metaxa *****	18 zł / 40 ml
Metaxa *****	20 zł / 40 ml

Rum



Captain Morgan White	15 zł / 40 ml
Captain Morgan Spiced Gold	18 zł / 40 ml
Captain Morgan Black	18 zł / 40 ml

Gin



Gordon's London Dry Gin	14 zł / 40 ml
Gordon's Pink London Dry Gin	16 zł / 40 ml
Bombay Sapphire	18 zł / 40 ml

Tequila




Olmeca Bianco	18 zł / 40 ml
Olmeca Gold	18 zł / 40 ml

Likiery



<i>Arches</i>	<i>18 zł / 40 ml</i>
<i>Cointreau</i>	<i>18 zł / 40 ml</i>
<i>Sheridan's</i>	<i>18 zł / 40 ml</i>
<i>Bailey's</i>	<i>18 zł / 40 ml</i>
<i>Malibu</i>	<i>18 zł / 40 ml</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>18 zł / 40 ml</i>
<i>Kahlua</i>	<i>18 zł / 40 ml</i>
<i>Grand Marnier</i>	<i>18 zł / 40 ml</i>
<i>Chambord</i>	<i>18 zł / 40 ml</i>
<i>Southern Comfort</i>	<i>18 zł / 40 ml</i>
<i>Pircher Bombardino</i>	<i>18 zł / 40 ml</i>
<i>Spatea</i>	<i>18 zł / 40 ml</i>

Prawdziwe nalewki z macerowanymi owocami



Wiśniowa	15 zł / 40 ml
Z Rokitnika	15 zł / 40 ml
Dereniowa	15 zł / 40 ml

Miody pitne



Miód Półtorak	20 zł / 40 ml
Miód Dwójniak	16 zł / 40 ml
Miód Trójniak	14 zł / 40 ml

Wermuty



Martini Bianco	15 zł / 100 ml
Martini Rosso	15 zł / 100 ml
Martini Rosato	15 zł / 100 ml
Martini Extra Dry	15 zł / 100 ml

Classic Cocktails

Margarita	30 zł
Olmeca Bianco 4cl, Cointreau 2cl, sok z cytryny	
Daiquiri	30 zł
Captain Morgan White Rum 4cl, syrop cukrowy, syrop z limonki	
Whisky Sour	30 zł
Johnnie Walker Black 4cl, syrop cukrowy, sok z cytryny	
Cuba Libre	30 zł
Captain Morgan White Rum 4cl, pepsi, limonka	
John Collins	30 zł
Gin Gordon's 4cl, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda sodowa	
Mojito	30 zł
Captain Morgan White Rum 4cl, listki mięty, limonka, syrop cukrowy, woda sodowa	
Blue Lagune	30 zł
Wódka Stanislaw 4cl, Blue Curacao 2cl, 7up	
Aperol Spritz	30 zł
Prosecco 100cl, Aperol 100cl, woda	

Alkohol szkodzi zdrowiu.

Osobom nietrzeźwym oraz młodzieży do lat 18 alkoholu nie sprzedajemy!

Alergeny Pokarmowe



1. GLUTEN
2. SKORUPIAKI *i produkty pochodne*
3. JAJA *i produkty pochodne*
4. RYBY *i produkty pochodne*
5. ORZESZKI ZIEMNE (*arachidowe*) *i produkty pochodne*
6. SOJA *i produkty pochodne*
7. MLEKO *i produkty pochodne* (*łącznie z laktozą*)
8. ORZECHY
9. SELER *i produkty pochodne*
10. GORCZYCA *i produkty pochodne*
11. NASIONA SEZAMU *i produkty pochodne*
12. DWUTLENEK SIARKI
13. ŁUBIN *i produkty pochodne*
14. MIĘCZAKI *i produkty pochodne*

Odwiedź nas w social mediach



FACEBOOK



STRONA
INTERNETOWA



TRIPADVISOR

Zachęcamy do zapoznania się z naszymi ofertami bankietowymi.

Chcesz zorganizować wesele, urodziny
lub uczcić wyjątkową okazję?

My Ci w tym pomożemy, bo robimy to najlepiej!

Dział sprzedaży bankietów:

513 754 588 / 500 073 479

sprzedaz@hotel-rycerski.pl