





Artemida Restauracja

KARTA

MENU

Zapraszamy w godzinach
14:00 do 22:00
Opening hours
2:00 p.m.-10:00 p.m.

“GOTOWANIE TO SZTUKA,
A MY ROBIMY TO Z PASJĄ”

-  Potrawa wegetariańska / Vegetarian dish
-  Potrawa bezglutenowa / Gluten-free dish
-  Potrawa regionalna / Regional dish
-  Dostępny makaron bezglutenowy /
Gluten-free pasta available

Rezerwacje tel.: +48 33 854 43 33
www.hotelolympic.pl

Państwa opinia jest dla nas ważna.
Your opinion is important to us.



Oceń nas!

CARPACCIO WOŁOWE



Ciekawostka:

Carpaccio wołowe to włoska przystawka pochodząca z Wenecji, stworzona w 1950 roku przez Giuseppe Cipriani. Nazwa dania pochodzi od malarza Vittore Carpaccio, znanego z użycia intensywnej czerwieni, przypominającej kolor surowej wołowiny.

MENU SEZONOWE

WIOSNA - LATO

SESONAL MENU

SPRING - SUMMER


CARPACCIO WOŁOWE 80/30/ 5 g **49 zł**

Polędwica wołowa, rukola, parmezan, oliwa z oliwek, kapary, bagietka

Beef tenderloin, rocket, parmesan, olive oil, capers, baguette

A, G


 **SILESIAN CUVÉE COLOREE 150ml** **31 zł**

 **CHŁODNIK Z BOTWINY 250ml** **24 zł**

Młode liście, bulwy buraka ćwikłowego, maślanka, jajko, ogórek, rzodkiewka

Young leaves, beetroot, buttermilk, egg, cucumber, radish

C

 **OKOŃ MORSKI 150/60/10 g** **72 zł**

Filet z okonia, ziemniaki, szparagi, sos holenderski

Sea bass fillet, potatoes, asparagus, hollandaise sauce

G

 **CAMPO CASTILLO BLANCO 150ml** **20 zł**


 **TERRA MUSA SAUVIGNON BLANC 750ml** **170 zł**

 **BEZA PAVLOVA 190 g** **29 zł**

Mini beza, mascarpone, truskawki, rabarbar

Mini meringue, mascarpone, strawberries, rhubarb

C, G

 **SCHMITT SÖHNE RIESLING 150ml** **23 zł**

KREWETKI NA MAŚLE



Informacja:


Krewetki na maśle to wyrafinowane danie, które łączy prostotę z intensywnym smakiem. Soczyste krewetki smażone na złocistym maśle z dodatkiem czosnku i chili zyskują lekko pikantny, aromatyczny charakter. Całość dopełniają słodkie pomidory koktajlowe oraz delikatnie topiące się płatki parmezanu, które nadają daniu kremowego, słonego wykończenia.

PRZYSTAWKI APPETIZER

KREWETKI NA MAŚLE 100/100 /5 g 56 zł
Krewetki, masło, czosnek, chilli, pomidory koktajlowe, parmezan, bagietka
Shrimps, tomato butter, garlic, chill, parmesan, baguette
A, B, G

 **SCHMITT SÖHNE RIESLING 150ml** 23 zł

TATAR WOŁOWY 80/20/ 8 g 61 zł
Polędwica wołowa, żółtko, musztarda francuska, piklowana cebula, ogórki, pieczarki, focaccia
Beef, egg yolk, french mustard, pickled onion, mushrooms, cucumber, focaccia
A, C, G, J, D

 **SILESIAŃ CUVÉE COLOREE 150ml** 31 zł

RYDZE SMAŻONE 100/9 /8 g 41 zł
Rydze, cebula, masło, natka pietruszki, focaccia
Red pine mushrooms, onion, butter, parsley, focaccia
A, G

 **CAMPO CASTILLO BLANCO 150ml** 20 zł

 **VSE CLASSIC CHARDONNAY 150ml** 23 zł

 **GRILLOWANY SER GÓRSKI 50/7/ 5 g** 28 zł
Ser górski, rukola, szynka parmeńska, grissini
Grilled regional cheese, parma ham
G

 **SCHMITT SÖHNE RIESLING 150ml** 23 zł

SALATKA WIOSENNA



Informacja:

Salatka wiosenna to lekka i pełna świeżości kompozycja, która zachwyca prostotą oraz wyjątkową harmonią smaków. Kremowa burrata w połączeniu z pikantną rukolą i pomidorkami cherry tworzy delikatne, a jednocześnie wyraziste zestawienie. Chrupiąca rzodkiewka dodaje lekkości i wiosennego charakteru, a cienko krojony koper włoski wnosi subtelną anyżową nutę i elegancki aromat.

SALATKI SALAD

SALATKA WIOSENNA 125/200/5 g

58 zł

Burrata, rukola, pomidory cherry, rzodkiewka,
koper włoski, pesto bazyliowe, bagietka

Burrata, rocket, cherry tomatoes, radish, fennel,
basil pesto, baguette

G

 **SILESIA CUVÉE 150ml**

31 zł

 **VILLARIELLI PINOT GRIGIO 750ml**

130 zł

SALATKA CEZAR 80/100/ 15 g

56 zł

Sałata rzymska, grillowany filet z kurczaka, sos anchois,
puder z boczku, parmezan, grzanki

Romaine salad, sauce, anchovies, grilled chicken fillet,
bacon powder, parmesan, croutons

A C D G J

 **VSE CLASSIC CHARDONNAY 150ml**

23 zł

KREM Z KALAFIORA





Informacja:

Krem z kalafiora to delikatna i aksamitna zupa, która łączy łagodność warzyw z głębokim, domowym smakiem. Głównym składnikiem jest kalafior, który w połączeniu z ziemniakami i mlekiem tworzy kremową, syczącą bazę. Dodatek cebuli, korzenia pietruszki i czosnku nadaje zupie wyrazistości i aromatu, tworząc harmonijną całość.

ZUPY SOUPS

 **ROSÓL Z TRZECH MIĘS 250ml** **21 zł**
Bulion, marchewka, natka pietruszki, makaron
Broth, carrot, parsley, pasta
M, L

 **KREM Z KALAFIORA 250ml** **21 zł**
Kalafior, mleko, ziemniaki, cebula, korzeń pietruszki,
czosnek
Cauliflower, milk, potatoes, onion, parsley root, garlic
G M L

 **KWAŚNICA 250ml** **32 zł**
Kiszona kapusta, boczek, cebula, wędzone żeberka
Traditional sour soup with sauerkraut, bacon, onion,
smoked ribs
A M L

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ



Informacja:

Stek z polędwicy wołowej to klasyczne, eleganckie danie o intensywnym smaku. Podawany z sosem demi glace, opiekany ziemniakami i świeżą sałatką z warzyw oraz vinegretem. Całość uzupełnia krewetka tygrysia, dodając daniu wykwintności i delikatnej morskiej nuty.

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES


KONFITOWANE UDKO Z KACZKI 180/100/10 g 69 zł
Udko z kaczki, risotto, zielony groszek, mięta, parmezan, masło, demi glace
Confited duck leg, risotto, green peas, mint, parmesan, butter, demi glace
A, G


 **SAMMARCO PRIMITIVO PASSORANO 150ml 27 zł**

 **KHORA MERLOT 750ml 150 zł**

GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA 180/100/50 g 52 zł
Pierś z kurczaka, ser, boczek, koperek, puree ziemniaczane, warzywa grillowane
Chicken breast, cheese, bacon, dill, mashed potatoes, grilled vegetables
G

 **CAMPO CASTILLO BLANCO 150ml 20 zł**

 **VILLARIELLI PINOT GRIGIO 750ml 130 zł**

 **GRILLOWANY STEK Z POŁĘDWICY 180/100/120 g 126 zł**
Połędwica wołowa, ziemniaki opiekane, sałata lodowa, ogórek, papryka, pomidorki koktajlowe, sos vinegret, sos demi glace, krewetka tygrysia
Beef tenderloin steak, roasted potatoes, iceberg lettuce, cucumber, peppers, cherry tomatoes, vinaigrette, demi glace sauce, tiger shrimp
G

 **FAMILIA FALASCO MALBEC 750ml 140 zł**

SZNYCEL CIEŁĘCY 200/180/100 g 79 zł
Kotlet z udźca cielęcego, frytki, sałata lodowa, ogórek, papryka, pomidorki koktajlowe, sos vinegret, jajko sadzone
Wiener schnitzel, fries, iceberg lettuce, cucumber, pepper, cherry tomatoes, vinaigrette, fried egg
A, C, G

 **VSE CLASSIC CHARDONNAY 150ml 23 zł**

TRADYCYJNA ROLADA ŚLĄSKA 180/110/120 g 75 zł
Wołowina, boczek, kielbasa, musztarda, kluski śląskie, kapusta czerwona
Beef roulade, bacon, sausage, mustard, silesian dumplings, red cabbage,
A, C, G, J, L

 **SAMMARCO PRIMITIVO PASSORANO 150ml 27 zł**

	GOLONKA 600/200/120 g	60 zł
	Golonka wieprzowa, kapusta kiszona, musztarda, chrzan, pieczywo Pork shank, sauerkraut, mustard, horseradish, bread, A, J, L	
	KHORA MERLOT 750ml	150 zł
	FILET Z DORSZA W CIEŚCIE PIWNYM 180/120/60g	65 zł
	Filet z dorsza, frytki stekowe, sos tatarski Cod fillet, steak fries, tartar sauce A, D, G	
	VSE CLASSIC CHARDONNAY 150ml	23 zł
	TAGLIATELLE Z KREWETKAMI 200/180 g	79 zł
	Krewetki tygrysie, pomidory koktajlowe, pietruszka, parmezan, czosnek, papryczka chilli Pasta, shrimps, cherry tomatoes, parsley, parmesan, garlic, chilli pepper A, B, C, D, G	
	SCHMITT SÖHNE RIESLING 150ml	23 zł
	TERRA MUSA SAUVIGNON BLANC 750ml	170 zł
	PIEROGI ZE SZPINAKIEM I RICOTTĄ 160 g	55 zł
	Szpinak, ricotta, czosnek, masło, rukola, parmezan Dumplings, spinach, ricotta, garlic, butter, arugula, parmesan A, C, G	
	SCHMITT SÖHNE RIESLING 150ml	23 zł
	VINO LOSAR BLANCO 150ml	21 zł
	KARTACZE BESKIDZKIE 450/60 g	40 zł
	Kluski ziemniaczane 3szt, szynka wieprzowa, cebula, śmietana Potato dumplings 3 pieces, pork ham, onion, sour cream A, C, G	
	BURGER WOŁOWY 200/120/170/50 g	60 zł
	Wołowina, pomidor, ogórek, boczek, pieczarki, ser, bułka, własnego wypieku, frytki stekowe, sos koktajlowy Beef, tomato, cucumber, bacon, mushrooms, cheese, home-baked roll, steak fries, cocktail sauce A, C, G	
	KHORA MERLOT 750ml	150 zł
	BURGER DROBIOWY 150/120/170/50 g	54 zł
	Kotlet drobiowy, sałata rzymska, pomidor, ogórek kiszony, cebula czerwona, chutney, bułka własnego wypieku, frytki stekowe, sos cesar, sos koktajlowy Poultry, romaine lettuce, tomato, pickled cucumber, red onion, home-baked roll, steak fries, caesar sauce, cocktail sauce A, C	
	VILLARIELLI PINOT GRIGIO 750ml	130 zł

DODATKI ADDITIONS TO DISHES

ZIEMNIAKI OPIEKANE 160 g BAKED POTATOES G	10 zł
ZIEMNIAKI GOTOWANE 160 g BOILED POTATOES G	10 zł
FRYTKI Z BATATA 160 g SWEET POTATO FRIES G	21 zł
FRYTKI STEKOWE 160 g STEAK FRIES G	10 zł
KLUSKI ŚLĄSKIE Z MASEM 160 g POTATO DUMPLINGS WITH BUTTER C G	10 zł
WARZYWA GOTOWANE 180 g VEGETABLES COOKED WITH BUTTER G	11 zł
WARZYWA GRILLOWANE 180 g GRILLED VEGETABLES	26 zł

SERNIK Z PISTACJAMI



Ciekawostka:

Pierwsze wersje sernika pojawiły się już w starożytnej Grecji, gdzie był podawany sportowcom na pierwszych igrzyskach olimpijskich w 776 r. p.n.e. jako źródło energii. Przepis ten przejęli później Rzymianie, którzy dodali do niego jajka i piekli w glinianych formach, dzięki czemu sernik rozprzestrzenił się po całej Europie.

DESERY DESSERTS

LODY Z OWOCAMI 180/40 g

Trzy gałki lodów: czekolada, truskawka, wanilia,
owoce sezonowe

Three scoops of ice cream: chocolate, strawberry,
vanilla, seasonal fruit

36 zł

 **G C H VINO LOSAR BLANCO 150ml**

21 zł

SERNIK Z PISTACJAMI 250 g

Twaróg, krem pistacjowy, biała czekolada, ciastka
zbożowe

Cottage cheese, pistachio cream, white chocolate,
cereal cookies

A C E G H

32 zł

 **VINO LOSAR BLANCO 150ml**

21 zł

SZARLOTKA NA GORĄCO Z LODAMI 200/50/20 g 30 zł

Jabłka, cynamon, cukier puder, lody waniliowe, bita
śmietana

Apples, cinnamon, powdered sugar, vanilla ice cream,
whipped cream

 **A G VINO LOSAR BLANC 150ml**

21 zł

ALERGENY:

**A: gluten, B: skorupiaki, C: jaja, D: ryby, E: orzechy ziemne, F: soja,
G: mleko oraz produkty zawierające laktozę, H: orzechy, I: seler,
J: gorczyca, K: sezam, L: dwutlenek siarki, siarczany, M: łubin,
N: mięczaki**

LEMONIADA OGÓRKOWA



Ciekawostka:

Lemoniada ogórkowa to napój o orzeźwiającej historii, sięgającej starożytności, gdy ogórek symbol chłodu i świeżości był ceniony jako naturalny eliksir na upalne dni. Już w Egipcie i Mezopotamii wykorzystywano go do tworzenia chłodzących mikstur. Współczesna wersja, wzbogacona cytryną i miętą, to harmonijne połączenie tradycji i nowoczesności idealne na chwilę wytchnienia.

NAPOJE

DRINKS

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

Woda Ustronianka gaz, n/gaz Water still / sparkling	0,33 / 0,7l	10 zł/16 zł
Woda Kinga Pienińska gaz, n/gaz Water still / sparkling	0,33 / 0,7l	10 zł/16 zł
Sok Tymbark: jabłkowy, pomarańczowy Juice: apple, orange	0,2l	12 zł
Sok ze świeżo wyciskanych owoców: pomarańczowy, grejpfrutowy, mix Freshly squeezed juice: orange, grapefruit, mix	0,2l	25 zł
Cola-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley	0,2l	14 zł
Red Bull	0,25l	17 zł
Lemoniada: zapytaj obsługę o dostępne smaki Home made lemonade: ask about flavors	0,2 / 1l	17 zł/55 zł

NAPOJE GORAĆE

HOT DRINKS

Herbata Ronnefeldt: earl grey, english breakfast, miętowa, zielona, malinowa Tea: earl grey, english breakfast, raspberry, mint, green		10 zł
Espresso		10 zł
Espresso doppio		13 zł
Americano		15 zł
Cappucino		16 zł
Flat white		17 zł
Latte macchiato		19 zł

APERITIVO SPRITZ



Ciekawostka:

Idea drinków typu spritz narodziła się na początku XIX wieku, gdy Austriacy żołnierze przebywali w północnych Włoszech (w czasie okupacji Lombardii i Wenecji).

Przyzwyczajeni do lżejszych win, zaczęli rozcieńczać włoskie wina wodą gazowaną. Z czasem tradycja ta ewoluowała, a w latach 20. XX wieku zaczęto wzbogacać spritz likierami, w tym Aperitivo.

KOKTAJLE COCKTAILS

Aperitivo spritz 350 ml 34 zł
Aperitivo, Prosecco, woda gazowana, pomarańcze
Aperitivo, Prosecco, sparkling water, orange

Cosmopolitan 110 ml 29 zł
Wódka, Cointreau, limonka, sok żurawinowy
Vodka, Cointreau, lime, cranberry juice

Margarita 100 ml 34 zł
Tequila Silver, Cointreau, limonka
Tequila Silver, Cointreau, lime

Mojito 220 ml 39 zł
Bacardi, cukier trzcinowy, woda gazowana, limonka,
mięta Bacardi, cane sugar, sparkling water, lime, mint

Negroni 100 ml 34 zł
Martini Rosso, Campari, Gordon`s Gin, pomarańcza
Martini Rosso, Campari, Gordon`s Gin, orange

Tequila sunrise 220 ml 32 zł
Tequila Silver, sok pomarańczowy, syrop grenadina
Tequila Silver, orange juice, grenadine syrup

BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC

Virgin mojito 220 ml 32 zł
Sprite, syrop cukrowy, limonka, mięta
Sprite, sugar syrup, lime, mint

Virgin negroni 100 ml 27 zł
Martini 0%, Gin 0%, pomarańcz
Martini 0%, Gin 0%, orange

ALKOHOLE ALCOHOLS

PIWO BECZKOWE DRAFT BEER

Browar Zamkowy Cieszyn Pilsner 4,8%	0,3 / 0,5l	14 zł/18 zł
Browar Żywiec Lager Jasne Pełne 5,5%	0,3 / 0,5l	14 zł/18 zł

PIWA BUTELKOWE BROWAR ZAMKOWY CIESZYN BOTTLED BEER

Lager 5%	0,5l	16 zł
Double IPA 8%	0,5l	24 zł
Porter 9,8%	0,5l	26 zł
Pszeniczne Hefe-Weizen 5,4%	0,5l	24 zł

PIWA BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC BEER

Browar Zamkowy Cieszyn Lager 0%	0,5l	16 zł
Browar Żywiec Lager 0%	0,5l	16 zł
Browar Żywiec Smakowy: Malina, Cytrus	0,5l	16 zł

WÓDKI CZYSTE PURE VODKA

Absolut 40%	0,04l	16 zł
Chopin 40%	0,04l	21 zł
Wyborowa 40%	0,04l	14 zł
Finlandia 40%	0,04l	16 zł

KONIAK & BRANDY

Hennessy v.s. 40%	0,04l	34 zł
Metaxa 7* 40%	0,04l	26 zł

ALKOHOLE ALCOHOLS

WHISKY / BOURBON

Ballantine's 40%	0,04l	16 zł
Bushmills 40%	0,04l	19 zł
Chivas 12' 40%	0,04l	23 zł
Chivas 18' 40%	0,04l	38 zł
Gentleman Jack 40%	0,04l	25 zł
Glenfiddich 12'	0,04l	35 zł
Jack Daniel's 40%	0,04l	20 zł
J. Walker Black 40%	0,04l	32 zł
J. Walker Red 40%	0,04l	17 zł
Jim Beam 40%	0,04l	17 zł

TEQUILA

Olmecca Gold 35%	0,04l	22 zł
Olmecca Silver 35%	0,04l	22 zł

RUM

Bacardi Carta Blanca 37,5%	0,04l	15 zł
----------------------------	-------	-------

GIN

Bombay 40%	0,04l	24 zł
Gordon's 40%	0,04l	16 zł

APERITIF

Prosecco 11%	0,15l	21 zł
Martini bianco, rosso 14,4%	0,1 l	21 zł

ALKOHOLE ALCOHOLS

DIGESTIF

Becherovka 38%	0,04l	15 zł
Jägermeister 35%	0,04l	16 zł

LIKIERY

Bailey's 17%	0,04l	16 zł
Advocaat 25%	0,04l	14 zł

NALEWKI LONGINUS:

Czarny bez 30%	0,04l / 0,2l	21 zł/49 zł
Dereń 30%	0,04l / 0,2l	21 zł/49 zł
Pigwa 30%	0,04l / 0,2l	21 zł/49 zł

ALKOHOLE REGIONALNE

Śliwowica 70%	0,04l	24 zł
Miodula Prezydencka 40%	0,04l	22 zł
Cytrynowka 30%	0,04l	15 zł
Wiśniówka 32%	0,04l	15 zł
Przepalanka 37,5%	0,04l	15 zł