

KARTA MENU

MENU CARD

Artemida
Restauracja

GODZINY OTWARCIA 14:00 - 22:00
OPENING HOURS 2:00P.M - 10:00P.M.



PAŃSTWA OPINIA JEST DLA NAS WAŻNA.
YOUR OPINION IS IMPORTANT TO US.

OLYMPIC
HOTEL SPA & WELLNESS

PRZYSTAWKI STARTERS



Bratering z beskidzkiego pstrąga z chipsami z ziemniaka truflowego, ziemia oliwkowa, piana buraczana

Beskid trout bratering with truffle potato chips, olive soil, beetroot foam

100 g / 20 g / 10 g / 20 ml A, D

38 zł

Carpaccio z jelenia, prażone orzechy, dresing miodowy z rozmarynem i śliwkową okowitą

Deer carpaccio, roasted nuts, honey dressing with rosemary and plum brandy

60 g / 20 g / 20 ml A, F, H

58 zł

Tatar wołowy z marynatami, suszone żółtko, emulsja grzybowa

Beef tartare with marinades, dried egg yolk, mushroom emulsion

110 g / 10 g / 10 ml A,C

64 zł

Gęsia wątróbka z suską sechłońską, flambirowana w trójniaku, puder z boczku, żurawina

Goose liver with Sechłońska dried plum, flambéed in triple sec, bacon powder, cranberries

140 g / 10 g / 20 ml A

52 zł

Gołka zapiekana, marynowana dynia, żel z szarej renety

Baked regional cheese, marinated pumpkin, gray renet jelly

100 g / 30 g / 30 ml A, G

32 zł

S A Ł A T K I S A L A D S



Rzymska sałata z grillowanym indykiem lub wędzonym tofu, grzanki z wędzonymi szprotkami, ser Bursztyn, sos Cezar

Romaine lettuce with grilled turkey or smoked tofu, croutons with smoked sprats, Bursztyn cheese, Caesar dressing

130 g / 100 g / 50 g / 30 ml A, C, D, G

56 zł

Sałatka z półgęskiem i słonecznikiem, konfitura z fenkułu i gruszki, dresing musztardowy z syropem klonowym

Salad with goose breast and sunflower seeds, fennel and pear confiture, mustard dressing with maple syrup

100 g / 60 g / 100 g / 20 ml F

64 zł

Z U P Y S O U P S



Tradycyjny rosół z makaronem

Traditional broth soup with noodles

250 ml / 50 g A

24 zł

Żurek na maślanie z pieczoną białą kiełbasą i tłuczonymi ziemniakami

Polish sour soup with roasted white sausage and mashed potatoes

250 ml / 60 g / 50 g A, G

35 zł

Krem z dyni z zacierką i prażonymi płatkami migdałów

Pumpkin cream soup with roasted almond flakes

250 ml / 50 g / 10 g A, C, G

26 zł

OLΨMPIC

HOTEL SPA & WELLNESS

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES



Tagliatelle orkiszowe z krewetkami w białym winie i orzeszkami piniowymi, puder z suszonych pomidorów

Spelt tagliatelle with shrimp in white wine and pine nuts, dried tomato powder

260 g / 20 g / 20 g A, C, G, H

79 zł

Filet z sandacza ochabskiego, szpecle z boczkiem, roszonek z bryndzą i pieczoną oberżyną

Zander fillet from Ochaby, bacon spaetzle, lamb's lettuce with bryndza cheese and roasted eggplant

160 g / 180 g / 80 g A, C, D, G

76 zł

Polski antrykot sezonowany, ziemniaki z ogniska, gzik, sałatka z rukoli, kiszzonego ogórka i marynowanej cebuli

Polish seasoned entrecôte, campfire potatoes, gzik (mashed cottage cheese with garlic), arugula salad, pickled cucumber, and marinated onion

300 g / 200 g / 150 g G

155 zł

Schab wieprzowy z kością, cieszyńska babraczka

Pork loin with bone, Cieszyn babraczka

450 g / 200 g

68 zł

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES



Kurczak kukurydziany w polencie, domowe frytki, marchew glazurowana w miodzie, aioli limonkowe

Corn-fed chicken in polenta, homemade fries, honey-glazed carrots, lime aioli

180 g / 160 g / 100 g / 50 ml C, G

62 zł

Ciemne pierogi z ziemniakami i bryndzą, kwaśna śmietana, omasta pieczarkowa z prażoną cebulą i sezamem

Dark dumplings with potatoes and bryndza cheese, sour cream, mushroom sauce with roasted onions and sesame seeds

8 szt. / 8 pcs. / 50 ml / 20 g A, C, G, K

48 zł

Pyzy z szarpaną kaczką, mus buraczany, demi z pieczonej kaczki, chrupki z jarmużu

Dumplings with shredded duck, beetroot mousse, roasted duck demi-glace, kale crisps

280 g / 80 g / 30 ml G

54 zł

DESERY DESSERTS



Sernik dyniowy, rokitnik z pomarańczą i miodem, słony karmel z migdałami

Pumpkin cheesecake, sea buckthorn with orange
and honey, salted caramel with almonds

250 g / 20 ml A, C, G, H

32 zł

Crumble śliwkowe z rozmarynem, kruszonka owsiana z orzechami, lody waniliowe

Plum crumble with rosemary, oat crumble with nuts,
vanilla ice cream

220 g / 50 g A, G, H

28 zł

Pączek z domowymi powidłami śliwkowymi, korzenny grzaniec

Donut with homemade plum jam, spiced mulled wine

130 g / 80 ml A, C, G

26 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

MENU DZIECIĘCE

KIDS MENU



Domowy rosół z makaronem

Homemade broth soup with noodles

200 ml A

17 zł

Krem ze świeżych pomidorów z grzankami chlebowymi

Fresh tomato cream soup with bread croutons

200 ml A, G

18 zł

Fileciki drobiowe w chrupiącej panierce, frytki, marchewka glazurowana w miodzie

Chicken fillets in crispy breading, french fries,
honey-glazed carrots

140 g / 100 g / 100 g A, C

29 zł

Cepelinki z mięsem i klarowanym masłem

Cepelinaï with meat and clarified butter

160 g / 30 g A, C, G

28 zł

Placuszki pancakes z kremem orzechowym i jogurtem truskawkowym

Pancakes with peanut butter and strawberry yogurt

3 szt. / 3 pcs. / 50 g / 20 g A, C, E, H

26 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

OLΨMPIC

HOTEL SPA & WELLNESS

Koktajle sezonowe

Aperitivo Spritz

Aperitivo, wino musujące, woda gazowana

34 zł

Różana pokusa

Gin, syrop z hibiskusa, syrop różany, tonic

33 zł

Lady in red

Rum, sok żurawinowy, pulpa mango

32 zł

Szept

Nalewka z derenia, sok jabłkowy, angostura
czekoladowa, cynamon

35 zł

Golden Margarita

Tequila złota, cointreau, sok pomarańczowy

34 zł

NAPOJE DRINKS



NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

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

NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

Herbata Ronnefeldt: earl grey, english breakfast,	0,35l	17 zł
miętowa, zielona, malinowa, różana, jaśminowa, roiboos		
Tea: earl grey, english breakfast, raspberry, mint, green rose, jasmine rooibos		
Espresso	0,2l	10 zł
Espresso doppio	0,4l	13 zł
Americano	0,15l	15 zł
Cappucino	0,15l	16 zł
Flat white	0,25l	17 zł
Latte macchiato	0,2l	19 zł

KOKTAJLE COCKTAILS



ALKOHOLOWE ALCOHOLIC

Aperitivo Spritz

Aperitivo, Prosecco, woda gazowana, pomarańcze
Aperitivo, Prosecco, sparkling water, orange

0,35l 34 zł

Cosmopolitan

Wódka, Cointreau, limonka, sok żurawinowy
Vodka, Cointreau, lime, cranberry juice

0,1l 29 zł

Margarita

Tequila Silver, Cointreau, limonka
Tequila Silver, Cointreau, lime

0,1l 34 zł

Mojito

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

0,22l 39 zł

Negroni

Martini Rosso, Campari, Gordon`s Gin, pomarańcza
Martini Rosso, Campari, Gordon`s Gin, orange

0,1l 34 zł

Tequila Sunrise

Tequila Silver, sok pomarańczowy, syrop grenadina
Tequila Silver, orange juice, grenadine syrup

0,22l 32 zł

BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC

Virgin Mojito

Sprite, syrop cukrowy, limonka, mięta
Sprite, sugar syrup, lime, mint

0,22l 32 zł

Virgin Negroni

Martini 0%, Gin 0%, pomarańcz
Martini 0%, Gin 0%, orange

0,1l 27 zł

ALKOHOLE ALCOHOLS



PIWO BECZKOWE DRAFT BEER

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

PIWO 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
Pszoniczne 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% Browar Żywiec Smakowy: Malina, Cytrus	0,5l	16 zł
	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 COGNAC & 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	17 zł
J. Walker Red 40%	0,04l	15 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 Dedicato 11% kieliszek	0,15l	19 zł
Prosecco Diversivo 11% kieliszek	0,15l	25 zł
Prosecco 11% butelka	0,2l	32 zł
Martini bianco, rosso 14,4%	0,1l	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
Advocat 25%	0,04l	14 zł

NALEWKI LONGINUS

Czarny Bez 30%	0,04l	21 zł
Dereń 30%	0,04l	21 zł
Pigwa 30%	0,04l	21 zł
Wiśnia 30%	0,04l	21 zł
Orzech 30%	0,04l	21 zł
Imbir 30%	0,04l	21 zł
Mirabelka 30%	0,04l	21 zł
Limone siciliano 30%	0,04l	21 zł

ALKOHOLE REGIONALNE

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

Dziękujemy za wizytę!
Thank you for your visit!



PAŃSTWA OPINIA JEST DLA NAS WAŻNA.
YOUR OPINION IS IMPORTANT TO US.