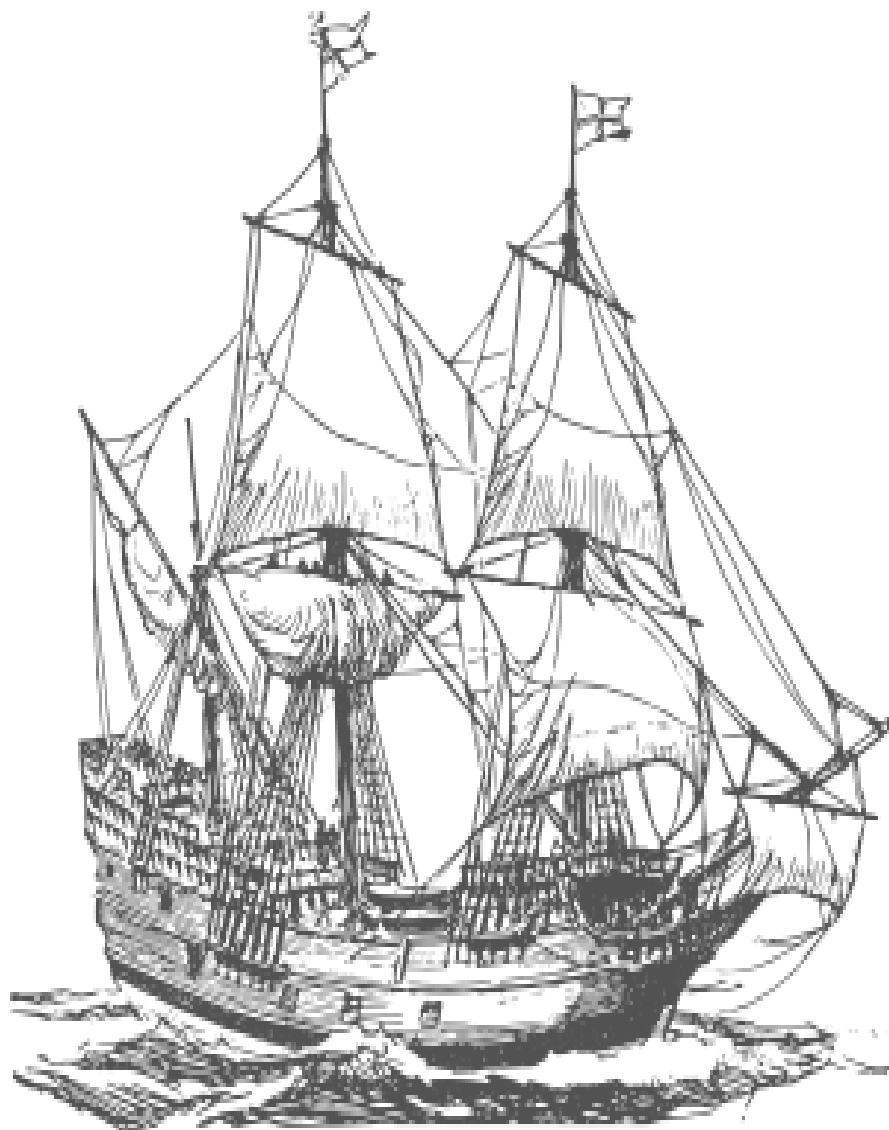


# *Karta Menu*

*Restauracja Shuma*





## ***Przystawki / Appetisers***

### ***Agresywny tatar z wędzonego łososa***

*Aggressive tartare smoked salmon*

*25 zł*

### ***Carpaccio z polędwicy wołowej podawane na rukoli z suszonymi pomidorami i kaparami***

*Beef carpaccio served up on rocket with dried tomatoes and capers*

*29 zł*

### ***Śledź w trzech smakach ( śmietana, musztardowo-miodowy, papryka )***

*Herring in three varieties ( cream, mustard and honey, pepper )*

*16 zł*

## ***Przystawki gorące / Hot appetisers***

### ***Wątróbka drobiowa duszona na czerwonym winie z jabłkiem i grzanką***

*Chicken liver simmer in red wine with apple and toast*

*18 zł*

### ***Makaron ryżowy z krewetkami***

*Rice noodles with prawns*

*26 zł*



## *Zupy / Soups*

### ***Świeży krem z dyni z grzankami ziołowymi***

*Pumpkin cream with herbal croutons*

*9 zł*

### ***Krem paprykowo-pomidorowy z poduszką z ciasta francuskiego***

*Pepper and tomato cream with puff pastry*

*14 zł*

### ***Królewski rosół z makaronem***

*King broth soup with noodles*

*10 zł*

### ***Żurek na maślanie z białą kiełbasą i jajkiem „w liściu”***

*White borscht with white sausage and egg “in the leaf”*

*14 zł*

### ***Barszcz czerwony z kołdunami***

*Red borscht with dumplings*

*12 zł*



## ***Salaty / Salads***

***Salatka „Cezar” z grillowaną pierśią z kurczaka, sałata rzymska , pomidor Cherry, ogórek, grzanki, płatki parmezanu, dip anchois***

*“Caesar “grilled chicken salad , gem lettuce, cherry tomatoes, cucumber, croutons, parmesan shavings, anchovies dip*

*26 zł*

***Salatka "Shuma", marynowana wołowina, świeże szparagi, pestki dyni, sałata lodowa, suszone pomidory, dressing musztardowo miodowy***

*"Shuma" salad , marinated beef, fresh asparagus, pumpkin seeds , iceberg lettuce, sun-dried tomatoes, honey and mustard dressing*

*30 zł*

***Panierowany camembert z żurawiną podany na bukietcie sałat***

*Breaded Camembert cheese with cranberry and lettuce bouquet*

*22 zł*

## ***Pasty/ Pasta***

***Tagliatelle z kurczakiem, podgrzybkami i zieloną pietruszką w sosie śmietanowym***

*Tagliatelle with chicken and wild mushrooms and parsley in a creamy sauce*

*26 zł*

***Penne ze szpinakiem***

*Penne with spinach*

*25 zł*



## ***Ryby / Fisch***

***Halibut podany z risotto z zielonego groszku i sosem kaparowym***

*Halibut with green peas risotto served with capers sauce*

*40 zł*

***Sandacz z dzikim ryżem, nutką sezamu i bukietem warzyw***

*Zander with wild rice, sesame, salads*

*38 zł*

## ***Dziczyzna / Venison meat***

***"Kociołek myśliwski "***

***Marynowane mięso z jelenia z warzywnym ratatouille w aromacie czerwonego wina i***

***przypraw myśliwskich***

*"Hunter's cauldron"*

*Marinated deer meat with vegetable ratatouille, red wine and spices*

*40 zł*

***Rolada z jelenia z kaszą pęczak, buraczki zasmażane, sos leśny***

*Roll-up deer meat with pearl barley and fried beets*

*55 zł*

***Pierogi z dziczyzną okraszone cebulką ( 8 szt. )***

*Dumplings filled with wild meat with onion*

*30 zł*



## **Mięsa / Meat Main Course**

***Pierś z kaczki z kluseczkami gnochii podana z czerwoną kapustą, żurawiną i sosem piernikowym***

*Duck breast with gnochii noodles, red cabbage, cranberries and gingerbread sauce*

49 zł

***Stek z polędwicy wołowej z grillowanymi warzywami i sosem pieprzowym***

*Sirloin steak, grilled vegetables and pepper sauce*

65 zł

***Tradycyjny kotlet schabowy z faszerowanym ziemniakiem i kapustą zasmażaną***

*Pork chop with stuffed potato and fried cabbage*

38 zł

***Chrupiąca pierś z kurczaka, tagliatelle z pesto i sałata z rukoli, suszone pomidory***

*Crispy chicken breast, tagliatelle with rocket, leaves salad, sun-dried tomatoes*

36 zł

***Grillowany Antrykot rib eye steak z dojrzewającej wołowiny, domowe frytki, sos tatarski bukiet sałat***

*Grilled Aged Rib Eye steak with maturing beef, home fries, tatar sauce, lettuce bouquet*

75 zł

***Grillowana polędwiczka wieprzowa z panczkrautem i sosem grzybowym***

*Grilled pork loin with panczkraut and mushrooms sauce*

49 zł



## *Desery / Desserts*

### *Sernik babuni*

*Cheese cake*

*16 zł*

### *Włoskie tiramisu z lodami waniliowymi i miętą ogrodową*

*Italian tiramisu with vanilla ice cream and mint garden*

*18 zł*

### *Sorbet truskawkowy na szampanie z gałką lodów i bitą śmietaną*

*Strawberry sherbet with whipped cream and ice cream*

*12 zł*

### *Talerz lodów i sorbetów, świeże owoce, bita śmietana*

*A plate of ice cream and sorbets, fresh fruits, whipped cream*

*13 zł*

### *Delicje czekoladowe z sosem rumowym i bakaliami*

*Chocolate dainty with rum sauce and delicacies*

*15 zł*

## **PIWO/ BEERS**

<i>Tyskie Gronie lane</i>	<i>300 ml / 500 ml</i>	<i>6 / 9 zł</i>
<i>Książęce Czerwony Lager lane ( sezonowo )</i>	<i>300 ml / 500 ml</i>	<i>6 / 9 zł</i>
<i>Lech</i>	<i>500 ml</i>	<i>9 zł</i>
<i>Książęce Czerwony Lager</i>	<i>300ml/ 500 ml</i>	<i>6 / 9 zł</i>
<i>Książęce Ciemne Łagodne</i>	<i>500 ml</i>	<i>9 zł</i>
<i>Pilsner Urquell ( sezonowo )</i>	<i>500 ml</i>	<i>11 zł</i>
<i>Paulander</i>	<i>500 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Lech Free</i>	<i>330 ml</i>	<i>8 zł</i>
<i>Tyskie Gronie</i>	<i>500 ml</i>	<i>9 zł</i>

## **ALKOHOLE/ ALCOHOL**

<i>Luksusowa</i>	<i>40 ml/500ml</i>	<i>6 / 60 zł</i>
<i>Finlandia</i>	<i>40 ml/500ml</i>	<i>9 / 90 zł</i>
<i>Absolut</i>	<i>40 ml/500ml</i>	<i>9 / 90 zł</i>
<i>Pan Tadeusz</i>	<i>40 ml/500ml</i>	<i>6 / 60 zł</i>
<i>Wyborowa</i>	<i>40 ml/500ml</i>	<i>6 / 60 zł</i>
<i>Żubrówka</i>	<i>40 ml/500ml</i>	<i>6 / 60 zł</i>
<i>Żołądkowa tradycyjna / z miętą</i>	<i>40 ml/500ml</i>	<i>6 / 60 zł</i>
<i>Soplica Wiśniówka/ Orzechowa</i>	<i>40 ml/500ml</i>	<i>6 / 60 zł</i>
<i>Ouzo</i>	<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Campari</i>	<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Śliwowica</i>	<i>40 ml/500ml</i>	<i>16 /180 zł</i>

## **WHISKY**

<i>Johnny Walker Red</i>	<i>40 ml / 700 ml</i>	<i>15 zł / 100 zł</i>
<i>Johnny Walker Black</i>	<i>40 ml / 700 ml</i>	<i>18 zł / 200 zł</i>
<i>Ballantines</i>	<i>40 ml / 700 ml</i>	<i>14 zł / 130 zł</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>40 ml / 700 ml</i>	<i>18 zł / 140 zł</i>
<i>Chivas Regal 12</i>	<i>40 ml / 700 ml</i>	<i>20 zł / 200 zł</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>40 ml / 700 ml</i>	<i>15 zł / 140 zł</i>
<i>Bushmills original</i>	<i>40 ml / 700 ml</i>	<i>14 zł / 140 zł</i>
<i>Glenmorangie original</i>	<i>40 ml / 700 ml</i>	<i>22 zł / 250 zł</i>
<i>Glenmorangie Lasanta</i>	<i>40 ml / 700 ml</i>	<i>22 zł / 300 zł</i>
<i>Glenmorangie Ruban</i>	<i>40 ml / 700 ml</i>	<i>22 zł / 300 zł</i>



**KONIAKI – BRENDY – TEQUILA – GIN**  
**COGNAC – BRANDY – TEQUILA – GIN**

<i>Hennessy Very Special</i>	<i>40 ml / 700 ml</i>	<i>23 zł / 270 zł</i>
<i>Metaxa *****</i>	<i>40 ml / 700 ml</i>	<i>23 zł / 240 zł</i>
<i>Metaxa ****</i>	<i>40 ml / 700 ml</i>	<i>18 zł / 140 zł</i>
<i>Calvados</i>	<i>40 ml</i>	<i>23 zł</i>
<i>Armagnac Saint Vivant</i>	<i>40 ml</i>	<i>20 zł</i>
<i>Tequila Olmeca Blanco</i>	<i>40 ml / 700 ml</i>	<i>16 zł / 170 zł</i>
<i>Bombay Sapphire</i>	<i>40 ml / 700 ml</i>	<i>14 zł / 150 zł</i>
<i>Gordons</i>	<i>40 ml / 700 ml</i>	<i>10 zł / 110 zł</i>

**VERMOUTHY – RUMY**

<i>MARTINI (Extra Dry, Rosso, Rosato, Bianco)</i>	<i>100 ml / 1 l</i>	<i>10 zł / 100 zł</i>
<i>Bacardi Supperior</i>	<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Captain Morgan</i>	<i>40 ml / 700 ml</i>	<i>8 zł / 100 zł</i>

**WINA MUSUJAĆE**

<i>MARTINI ASTI</i>	<i>750 ml</i>	<i>80 zł</i>
<i>MARTINI BRUT</i>	<i>750 ml</i>	<i>80 zł</i>
<i>MARTINI PROSECO</i>	<i>750 ml</i>	<i>120 zł</i>
<i>NAPOLI</i>	<i>750 ml</i>	<i>30 zł</i>

**LIKIERY**

<i>Archers</i>	<i>40 ml</i>	<i>8 zł</i>
<i>Baileys</i>	<i>40 ml</i>	<i>8 zł</i>
<i>Blue Curacao</i>	<i>40 ml</i>	<i>8 zł</i>
<i>Jagermeister</i>	<i>40 ml</i>	<i>8 zł</i>
<i>Kahlua</i>	<i>40 ml</i>	<i>8 zł</i>
<i>Malibu</i>	<i>40 ml</i>	<i>8 zł</i>
<i>Passoa</i>	<i>40 ml</i>	<i>8 zł</i>
<i>Triple sec</i>	<i>40 ml</i>	<i>8 zł</i>

## ***NAPOJE ZIMNE – SOFT DRINKS***

<i>Pepsi</i>	<i>200 ml</i>	<i>4 zł</i>
<i>Pepsi Light</i>	<i>200 ml</i>	<i>4 zł</i>
<i>7up</i>	<i>200 ml</i>	<i>4 zł</i>
<i>Mirinda</i>	<i>200 ml</i>	<i>4 zł</i>
<i>Schwepps Tonic</i>	<i>200 ml</i>	<i>4 zł</i>
<i>Woda Górska natura</i>	<i>300 ml</i>	<i>4 zł</i>
<i>Woda Cisowianka Perlage</i>	<i>700 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Lipton Ice Tea</i>	<i>200 ml</i>	<i>4 zł</i>
<i>Red Bull</i>	<i>250 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Sok Toma różne smaki</i>	<i>200 ml</i>	<i>4 zł</i>
<i>Sok pomarańczowy świeżo wyciskany</i>	<i>200 ml</i>	<i>10 zł</i>

## ***KAWY***

<i>Espresso</i>	<i>25 ml</i>	<i>5 zł</i>
<i>Kawa z ekspresu czarna</i>	<i>100 ml</i>	<i>6,5 zł</i>
<i>Kawa z ekspresu biała</i>	<i>150 ml</i>	<i>8 zł</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>150 ml</i>	<i>9 zł</i>
<i>Kawa Latte</i>	<i>300 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Kawa z lodami</i>	<i>200 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Kawa po irlandzku</i>	<i>200 ml</i>	<i>11 zł</i>
<i>Kawa parzona</i>	<i>200 ml</i>	<i>5 zł</i>

## ***HERBATY RICHMONT***

<i>Ceylon Gold</i>	<i>350 ml</i>	<i>9 zł</i>
<i>English Breakfast</i>	<i>350 ml</i>	<i>9 zł</i>
<i>Green Mint</i>	<i>350 ml</i>	<i>9 zł</i>
<i>Gunpowder green</i>	<i>350 ml</i>	<i>9 zł</i>
<i>Earl Grey blue</i>	<i>350 ml</i>	<i>9 zł</i>
<i>Green Jasmine</i>	<i>350 ml</i>	<i>9 zł</i>
<i>Forest Fruits</i>	<i>350 ml</i>	<i>9 zł</i>
<i>Mexican Dream</i>	<i>350 ml</i>	<i>9 zł</i>
<i>Peach Lemon Star</i>	<i>350 ml</i>	<i>9 zł</i>

## *KARTA DRINKÓW*

<b><u>Margarita</u> smak wytrawny/Dry/ 100 ml</b>	<b>15 zł</b>
Tequila Olmeca Blanco/El Jimador 4 cl, Likier Cointreau/Triple Sec 2cl, sok z limonki/cytryny 2cl, crusta z soli, lód	
<b><u>Daiquiri</u> smak wytrawny/Dry/ 100 ml</b>	<b>13 zł</b>
Rum Bacardi Superior/Pompero Blanco 4cl, Sok z limonki/cytryny 2cl, Syrop cukrowy 1cl, Lód	
<b><u>Black Russian</u> smak wytrawny/Dry/ 80 ml</b>	<b>10 zł</b>
Wódka czysta Finlandia/ Wyborowa/Pan Tadeusz 4cl, Likier Kahlua 2cl, lód	
<b><u>Malibu z mlekiem</u> smak słodki/ Sweet/ 120 ml</b>	<b>11 zł</b>
Likier kokosowy Malibu 4cl, 2 łyżeczki cukru pudru, mleko skondensowane 8cl, lód	
<b><u>Jambalaya</u> smak wytrawny/ Dry/ 120 ml</b>	<b>16 zł</b>
Tequila Olmeca Blanco/El Jimador Blanco 4cl, Likier Peach Tree/Archers 2cl, sok pomarańczowy 2cl, Syrop Grenadine 1cl, lód	
<b><u>Cuba Libre</u> smak słodki / Sweet/ 180 ml</b>	<b>14 zł</b>
Rum Bacardi Superior/Pompero Blanco 4cl, Sok z limonki/cytryny 1clPepsi 10cl, lód	
<b><u>Tequila Sunrise</u> smak półwytrawny/ Medium/ 180 ml</b>	<b>14 zł</b>
Tequila Olmeca blanco/El Jimador 2cl, Gin Sea Gram's/Gordons/Bombay 2cl,	
<b><u>Long Island Ice Tea</u> smak półsłodki/Semi sweet/ 260 ml</b>	<b>25 zł</b>
Wódka czysta Finlandia/ Wyborowa/Pan Tadeusz 2cl, Rum Bacardi Superior/Pompero Blanco 2cl, Sok pomarańczowy 2cl, Sok z limonki/cytryny 2cl, Pepsi 10cl, lód	
<b><u>Mojito</u> smak półsłodki/ Semi sweet/ 200 ml</b>	<b>14 zł</b>
Rum Bacardi Superior/Pompero Blanco 4cl, ½ limonki, 1-2 łyżeczki cukru trzcinowego/syrop cukrowy, woda sodowa 10cl, Sok z limonki 2cl, 8-12 listków mięty, lód	
<b><u>Sex On The Beach</u> smak półsłodki/ Semi Sweet/ 200 ml</b>	<b>15 zł</b>
Wódka czysta Finlandia/ Wyborowa/Pan Tadeusz 2cl,Likier kokosowy Malibu 2cl, Likier Peach Tree/Archers 2cl, Sok pomarańczowy 8cl, Syrop Grenadine 1cl, lód	
<b><u>Show Me Love</u> smak półsłodki/ Semi Sweet/ 200 ml</b>	<b>18 zł</b>
Wódka czysta Finlandia/ Wyborowa/Pan Tadeusz 2cl, Likier Malibu 2cl, Likier Triple Sec/ Cointreau 2cl, Likier Passoa 4 cl, Sok z wyciśniętych pomarańczy 4cl, Syrop Grenadine 1cl, lód	
<b><u>Blue Lagoon</u> smak słodki/ Sweet/ 180 ml</b>	<b>13 zł</b>
Wódka czysta Finlandia/ Wyborowa/Pan Tadeusz 4cl, Likier Blue Curacao 2cl, 7 up 10cl, Pomarańcza, lód	