

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.

KARTA MENU

MENU CARD

Kobięcy akcent marca

WIOSENNA SELEKCJA

**Tatar z łososia z gruszką, marynowanym imbirem
i żelem z prosecco**

Salmon tartare with pear, pickled ginger and prosecco gel

130 g / 50 g / 50 g / A, D, K

49 zł

Zupa cytrynowa z ravioli z ricottą i szpinakiem

Lemon soup with ravioli, ricotta and spinach

250 ml / 2 szt A, C, G

29 zł

**Filet z kaczki sous vide z tagliatelle w sosie wiśniowym
i sałatką z rukoli**

Sous vide duck fillet with tagliatelle in cherry sauce and rocket salad

160 g / 200 g / 100 g A, C, E, K

64 zł

**Fondant czekoladowy z likierem pomarańczowym i lodami
śmietankowymi**

Chocolate fondant with orange liqueur and ice cream

150 g / 50 ml / 50 g A, C, G

31 zł

STARANNIE DOBRANE WINA

Schmitt Sohne Riesling

Vina San Esteban Chardonnay

Sammarco Primitivo

Vina San Esteban Cabernet Sauvignon

150 ml 19 zł

750 ml 90 zł

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

OLΨMPIC

HOTEL SPA & WELLNESS

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 gruszek, 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

OLYMPIC

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,
roszponka 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

Cepelinai 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

Artemida

Restauracja

Niech jesienne aromaty Cię rozgrzeją.
Jeśli czujesz się tu dobrze,
to podziel się z nami swoją opinią.

Let the flavors of autumn warm you.
If you enjoyed your time here,
we'd love to hear your opinion.



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

0,35l 34 zł

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

Cosmopolitan

0,11l 29 zł

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

Margarita

0,1l 34 zł

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

Mojito

0,22l 39 zł

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

Negroni

0,1l 34 zł

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

Tequila Sunrise

0,22l 32 zł

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

BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC

Virgin Mojito

0,22l 32 zł

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

Virgin Negroni

0,1l 27 zł

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

ALKOHOLE ALCOHOLS



PIWO BECZKOWE DRAFT BEER

Browar Zamkowy Cieszyn Pilsner 4,8%

0,3l 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

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% 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
Przepalanka 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.

Menu specjalne

GĘSINA

Przystawka

**Gęsia wątróbka z suską sechlońską, flambirowana w trójniaku,
puder z boczku, żurawina**

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

140 g / 10 g / 20 ml A

52 zł

Zupa

**Korzenny bulion z pieczonej gęsi z warzywami julienne
i kładzionymi kluseczkami z gęsiej wątróbki**

Spicy roast goose broth with julienned vegetables
and goose liver dumplings

250 ml / 50 g / 30 g A, C, G

30zł

Danie główne

**Gęsie udko na sosie aroniowym, gratin ziemniaczany
z grzybami, zapieczony oscypkiem,
buraczki glazurowane na miodzie**

Goose leg in chokeberry sauce, potato gratin with mushrooms,
baked with oscypek cheese, honey-glazed beetroot

320 g / 130 g / 150 g A, C, G

96zł

Deser

**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

Kompot dyniowy

11zł

OLYMPIC

HOTEL SPA & WELLNESS