

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

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

Napoje sezonowe



Kawa Mrożona

Kawa, mleko, gałka lodów waniliowych, bita śmietana

22 zł

Lemoniada

Zapytaj obsługę o smak

0,3l - 17 zł

1l - 38 zł

Limoncello Spritz

Limoncello, wino musujące, woda gazowana, limonka

34 zł

Aperitivo Spritz

Aperitivo, wino musujące, woda gazowana, pomarańcza

34 zł

Szept

Nalewka z derenia, sok jabłkowy, angostura czekoladowa,
cynamon

35 zł

Lemon Gin

Cytrynówka, gin, woda gazowana, cytryna

34 zł

PRODUKTY LOKALNE LOCAL PRODUCTS



PIWO / BEER Browar Zamkowy Cieszyn

Pilsner lany 4,8%	0,3l 14 zł
	0,5l 18 zł
Pszeniczne but. 5,4%	0,5l 20 zł
Double IPA but. 8%	0,5l 20 zł
Porter but. 9,8%	0,5l 20 zł
Lager but. 0%	0,5l 16 zł

ALKOHOLE / SPIRITS

Pravda wódka 40% czysta ultra premium	0,04l 22 zł
Pravda Passover 40% wódka czysta koszerna z buraka cukrowego	0,04l 24 zł
Śliwowica Podbeskidzka 70%	0,04l 24 zł
Miodula Prezydencka 40%	0,04l 22 zł
Gin Ashmont 43%	0,04l 21 zł
Wild Fields Polish Single Malt Whisky 46,5%	0,04l 29 zł
Cytrynowka 30%	0,04l 15 zł
Wiśniówka 32%	0,04l 15 zł
Przepalanka 37,5%	0,04l 15 zł
Pieprzówka 37,5%	0,04l 15 zł
Jarzębiak Jaworzański 37,5%	0,04l 15 zł
Rokitnik Jaworzański 26%	0,04l 15 zł

NAPOJE DRINKS



NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

Woda mineralna Ustronianka gaz, n/gaz	0,33l	10 zł
Mineral water sparkling / still	0,7l	16 zł
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, Sprite, Tonic Kinley	0,2l	14 zł
Red Bull	0,25l	17 zł
Lemoniada: zapytaj obsługę o dostępne smaki	0,3l	18 zł
Home made lemonade: ask about flavors	1l	38 zł

NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

Espresso	0,03l	10 zł
Espresso doppio	0,05l	13 zł
Americano	0,15l	15 zł
Cappucino	0,15l	16 zł
Flat white	0,25l	17 zł
Latte macchiato	0,25l	19 zł
Herbata Richmond	0,35l	17 zł

ALKOHOLE ALCOHOLS



PIWO BECZKOWE DRAFT BEER

Browar Żywiec Lager Jasne Pełne lane 5,5%	0,3l	14 zł
Browar Żywiec Białe 0% butelka	0,5l	18 zł
Browar Żywiec Smakowy 0% butelka	0,5l	16 zł

APERITIF

Wino Musujące 11%	0,2l	29 zł
Martini bianco, rosso 14,4%	0,1l	21 zł

WÓDKI CZYSTE PURE VODKA

Absolut 40%	0,2l	16 zł
Wyborowa 40%	0,2l	14 zł

GIN

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

RUM

Havana Club 3 Años 37,5%	0,04l	15 zł
Bumbu 40%	0,04l	16 zł

TEQUILA

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

ALKOHOLE ALCOHOLS



WHISKY & BOURBON

Ballantine's 40%	0,04l	16 zł
Chivas 12' 40%	0,04l	23 zł
Chivas 18' 40%	0,04l	38 zł
Glenfiddich 12'	0,04l	35 zł
J. Walker Black 40%	0,04l	17 zł
Lambay Single Grain 40%	0,04l	23 zł
Gentleman Jack 40%	0,04l	25 zł
Jack Daniel's 40%	0,04l	20 zł

KONIAK & BRANDY COGNAC & BRANDY

Hennessy vs 40%	0,04l	32 zł
Metaxa 7* 40%	0,04l	21 zł

LIKIERY LIQUEURS

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

DIGESTIF

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

KOKTAJLE COCKTAILS



ALKOHOLOWE ALCOHOLIC

Aperitivo Spritz	0,35l	34 zł
Aperitivo, wino musujące, woda gazowana, pomarańcza Aperitivo, sparkling wine, 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
Rum, cukier trzcinowy, woda gazowana, limonka, mięta Rum, cane sugar, sparkling water, lime, mint		
Negroni	0,11l	34 zł
Martini Rosso, Campari, Gin, pomarańcza Martini Rosso, Campari, Gin, orange		
Tequila Sunrise	0,22l	32 zł
Tequila Silver, sok pomarańczowy, syrop grenadina Tequila Silver, orange juice, grenadine syrup		

BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC

Virgin Spritz	0,3l	34 zł
Aperitivo 0%, wino musujące 0%, woda gazowana, pomarańcza Aperitivo 0%, sparkling wine 0%, sparkling water, orange		
Virgin Mojito	0,22l	32 zł
Sprite, syrop cukrowy, limonka, mięta Sprite, sugar syrup, lime, mint		
Virgin Negroni	0,11l	27 zł
Martini 0%, Gin 0%, pomarańcza Martini 0%, Gin 0%, orange		

Dziękujemy za wizytę!
Thank you for your visit!



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