



# KARTA MENU

## MENU CARD

*Artemida*  
*Restauracja*

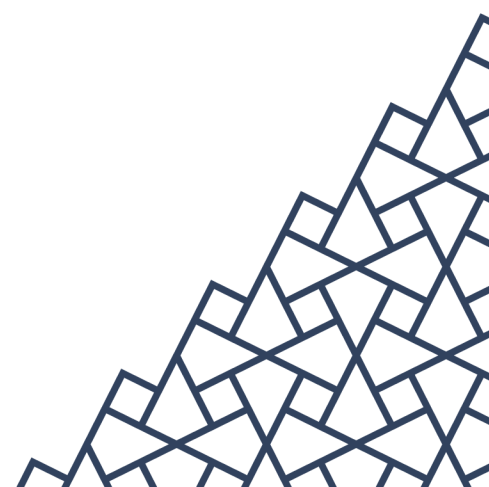
GODZINY OTWARCIA 14:00 - 22:00  
OPENING HOURS 2:00P.M - 10:00P.M.



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 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**

**Nowość!**

**Wędzona gołka beskidzka w tempurze cydrowej na sosie  
agrestowym, marynowany agrest, crunch orzechowy**

Beskid-style smoked goose cheese in cider tempura, served  
with gooseberry sauce, marinated gooseberries and a nutty crunch

130 g / 80 g / 30 g A, G, H

**37 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

**Nowość!**

**56 zł**

**Sałatka arbuzowa z fetą i szpinakiem, marynowana cebula, winegret cytrusowy z miodem akacjowym**

Watermelon salad with feta and spinach, pickled onions, citrus vinaigrette with acacia honey

300 g / 30 g / 50 ml G, H

**51 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

**Nowość!**

**35 zł**

**Krem z zielonego groszku i mięty, bryndza z prażonym słonecznikiem, oliwa lubczykowa**

Cream of green pea and mint soup, bryndza cheese with roasted sunflower seeds, lovage oil

250 ml / 30 g / 10 g A, G, I

**28 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, szpecele 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**

**Nowość!**

**Pierogi orkiszowe z bobem, wiejską śmietaną  
i popcornem gryczanym, pesto z ziół ogrodowych**

Spelt dumplings with broad beans, country cream and  
buckwheat popcorn, garden herb pesto

8 szt. / 8 pcs. / 50 ml / 20 g A, E, G, H

**48 zł**

# DESERY DESSERTS



## Nowość!

### **Sernik baskijski z kruszonką pistacjową, coulis jeżynowy**

Basque cheesecake with pistachio crumble and  
blackberry coulis

200 g / 20 g / 30 ml A, C, G, H

**32 zł**

## Nowość!

### **Selekcja lodów rzemieślniczych, ziemia czekoladowa, mus z pieczonych moreli z tymiankiem**

A selection of artisanal ice creams, chocolate soil,  
and a mousse of roasted apricots with thyme

120 g / 60 g / 40 ml A, C, G, H

**30 zł**

## Nowość!

### **Tarta z rabarbarem, truskawkami i paloną bezą, autorskie lody limonkowe**

Rhubarb and strawberry tart with caramelised meringue,  
served with homemade lime ice cream

180 g / 30 g / 30 g A, C, G

**29 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

# NAPOJE SEZONOWE SEASONAL DRINKS



## **Kawa Mrożona**

Kawa, mleko, gałka lodów waniliowych, bita śmietana  
Coffee, milk, a scoop of vanilla ice cream,  
whipped cream

**22 zł**

## **Lemoniada**

Zapytaj obsługę o smak  
Ask the staff about the flavour

**0,3l - 17 zł**

**1l - 38 zł**

## **Limoncello Spritz**

Limoncello, wino musujące, woda gazowana, limonka  
Limoncello, sparkling wine, sparkling water, lime

**34 zł**

## **Aperitivo Spritz**

Aperitivo, wino musujące, woda gazowana, pomarańcza  
Aperitivo, sparkling wine, sparkling water, orange

**34 zł**

## **Sex on the beach**

Sok pomarańczowy, sok żurawinowy, wódka, Malibu, Archers  
Orange juice, cranberry juice, vodka, Malibu, Archers

**32 zł**

## **Lemon Gin**

Cytrynówka, gin, woda gazowana, cytryna  
Lemon liqueur, gin, sparkling water, lemon

**34 zł**



# PRODUKTY LOKALNE LOCAL PRODUCTS



## PIWO / BEER Browar Zamkowy Cieszyn

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

## ALKOHOLE / SPIRITS

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



# NAPOJE DRINKS



## NAPOJE ZIMNE

### COLD DRINKS

<b>Woda mineralna Ustronianka gaz, n/gaz</b>	<b>0,33l</b>	<b>10 zł</b>
Mineral water sparkling / still	<b>0,7l</b>	<b>16 zł</b>
<b>Sok Tymbark:</b> jabłkowy, pomarańczowy	<b>0,2l</b>	<b>12 zł</b>
Juice: apple, orange		
<b>Sok ze świeżo wyciskanych owoców:</b>	<b>0,2l</b>	<b>25 zł</b>
pomarańczowy, grejpfrutowy, mix		
Freshly squeezed juice: orange, grapefruit, mix		
<b>Cola-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley</b>	<b>0,2l</b>	<b>14 zł</b>
<b>Red Bull</b>	<b>0,25l</b>	<b>17 zł</b>
<b>Lemoniada:</b> zapytaj obsługę o dostępne smaki	<b>0,3l</b>	<b>17 zł</b>
Home made lemonade: ask about flavors	<b>1l</b>	<b>38 zł</b>

## NAPOJE GORĄCE

### HOT DRINKS

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

# ALKOHOLE ALCOHOLS



## PIWO BECZKOWE DRAFT BEER

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

## APERITIF

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

## WÓDKI CZYSTE PURE VODKA

<b>Absolut 40%</b>	<b>0,04l</b>	<b>16 zł</b>
<b>Wyborowa 40%</b>	<b>0,04l</b>	<b>14 zł</b>

## GIN

<b>Bombay 40%</b>	<b>0,04l</b>	<b>24 zł</b>
<b>Seagram's 40%</b>	<b>0,04l</b>	<b>16 zł</b>

## RUM

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

## TEQUILA

<b>Olmecca Gold 35%</b>	<b>0,04l</b>	<b>22 zł</b>
<b>Olmecca Silver 35%</b>	<b>0,04l</b>	<b>22 zł</b>

# ALKOHOLE ALCOHOLS



## WHISKY & BOURBON

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

## KONIAK & BRANDY COGNAC & BRANDY

<b>Hennessy vs 40%</b>	<b>0,04l</b>	<b>32 zł</b>
<b>Metaxa 7* 40%</b>	<b>0,04l</b>	<b>21 zł</b>

## LIKIERY LIQUEURS

<b>Bailey's 17%</b>	<b>0,04l</b>	<b>16 zł</b>
<b>Advocat 25%</b>	<b>0,04l</b>	<b>14 zł</b>

## DIGESTIF

<b>Becherovka 38%</b>	<b>0,04l</b>	<b>15 zł</b>
<b>Jägermeister 35%</b>	<b>0,04l</b>	<b>16 zł</b>

# KOKTAJLE COCKTAILS



## ALKOHOLOWE ALCOHOLIC

### Aperitivo Spritz

Aperitivo, wino musujące, woda gazowana, pomarańcza  
Aperitivo, sparkling wine, 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

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

**0,22l 39 zł**

### Negroni

Martini Rosso, Campari, Gin, pomarańcza  
Martini Rosso, Campari, 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 Spritz

Aperitivo 0%, wino musujące 0%, woda gazowana, pomarańcza  
Aperitivo 0%, sparkling wine 0%, sparkling water, orange

**0,3l 34 zł**

### Virgin Mojito

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

**0,22l 32 zł**

### Virgin Negroni

Martini 0%, Gin 0%, pomarańcza  
Martini 0%, Gin 0%, orange

**0,1l 27 zł**



Dziękujemy za wizytę!  
Thank you for your visit!



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