

## *Przystawki zimne*

*Gruszką na łożu z gorgonzoli*

*13 zł*

*Melon w szynce z rucolą i sosem balsamico*

*15 zł*

*Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem*

*24 zł*

## *Przystawki ciepłe*

*Krewetki z masłem i czosnkiem na chrupiącej grzance*

*18 zł*

*Ślimaki winniczki z masłem czosnkowym,  
pietruszką i ciepłą bułeczką*

*28 zł*

## *Zupy*

*Zupa serowa z grzankami 10 zł*

*Kołoduny litewskie w bulionie 10 zł*

*Zupa tajska z mleczkiem kokosowym, pastą curry i grzybami mun 12 zł*

## *Makarony*

*Spaghetti aglio olio peperoncino 20zł*

*Pappardelle z suszonymi pomidorami, rucolą i oliwą z oliwek 24 zł*

*Penne z kurczakiem i borowikami w sosie borowikowym 25 zł*

*Pappardelle z wędzonym łososiem i fenkułem w sosie śmietanowym 26 zł*

## *Salaty*

*Parmezanowy kłoszyczek z boczkiem, serem feta i sosem orzechowym 25 zł*

*Salata z grillowanym kurczakiem, warzywami i sosem 25 zł*

*Kolorowe fantazje Szefa Kuchni z dodatkiem trzech sosów 25 zł*

# *KUCHNIA ŚLĄSKA*

## *Przystawki*

*Placek Babci Paryski pieczony na blasze z masłem 14 zł*

*Hekerle - śląska przystawka ze śledzia i kiszonych ogórków 13 zł*

## *Zupy*

*„Broft zupa” - wodzionka z czosnkiem i chlebem 8 zł*

*Rosół ze swojskim ręcznie krojonym makaronem 8 zł*

## *Dania główne*

*Rolada śląska wołowa w sosie śmietanowym  
z białymi kłuskami lub kaszą i modrą kapustą 34zł*

*Gęś z czosnkiem i majerankiem  
z czarnymi kłuskami lub kaszą i modrą kapustą 52 zł*

## *Desery*

*Tradycyjne śląskie kruche ciasteczka weselne 100g 8 zł*

*Śląski kołocz z makiem lub serem 8 zł*

## *Dania główne – specjały restauracji*

*Kaczka w pomarańczach*

*z chrupiącymi bombkami paryskimi i sakiewką zielonych sałat*

*38 zł*

*Roladką cielęcą z serem mascarpone marynowana w musztardzie francuskiej*

*z kaszą gryczaną i zieloną sałatą w sosie musztardowo-miodowym*

*37 zł*

*Schab z szałwią, rozmarynem i ostrą papryczką,*

*z spaghetti aglio olio peperoncino i selerem naciowym z ananasem i miętą*

*34 zł*

*Polędwica wołowa z orzechami, z ryżem w curry z rodzynkami*

*i rzodkiewkowym trio*

*53 zł*

## *Dania główne – specjały restauracji*

*Filet z kurczaka w sosie wiśniowym  
z zielonymi ziemniakami i brukselką w sezamie*

*30 zł*

*Panierowany schab zawijany z serem i papryką lub szpinakiem i fetą  
z frytkami i bukietem surówek*

*30 zł*

*Sola w porach zapiekana z serem,  
z talarki ziemniaczanymi i zieloną sałatą w sosie vinaigrette*

*34 zł*

*Dorsz w ziołach z bombkami ryżowymi i warzywami z wody*

*35 zł*

## *Desery*

*Suflet czekoladowy z sosem z białej czekolady 16zł*

*Torciki Pavlovej z kremem z likierem cointreau i owocami 15 zł*

*Szarlotka na ciepło z lodami i sosem truskawkowym 15 zł*

*Kolorowy puchar lodowy z owocami i sosami 16 zł*

## *Napoje gorące i zimne*

*Kawa Lavazza - espresso 6 zł*

*Kawa Lavazza - czarna/biała 6 zł*

*Herbata Ronnefeldt - różne smaki 10 zł*

*Woda z cytryną i miętą w dzbanku 1l 8 zł*

*Napoje gazowane 200ml 5 zł*

*Soki owocowe 200ml 5 zł*

*Świeżo wyciskany sok z pomarańczy, jabłek lub marchewki 200ml 12 zł*

*Napój sezonowy - zapytaj Kelnera o ofertę dnia*

*Piwo Budweiser - 0,5l 6 zł*

*Piwo Pilsner Urquell – 0,5l 9 zł*

## *Specjalne życzenia Gości*

*Na życzenie Gości nasz Kucharz przygotowuje tradycyjne dania kuchni polskiej i legendarne specjały Restauracji Parys.*

## *Catering Parys*

*Zapraszamy do skorzystania z usług cateringowych Restauracji Parys. Szczegóły oferty i zamówienia bezpośrednio u właścicielki lub telefonicznie.*

*Zapraszamy na naszą stronę internetową:*

*[www.restauracja-parys.pl](http://www.restauracja-parys.pl)*

*Restauracja Parys*

*ul. Ligonia 5a, 44-280 Rydułtowy*

*Tel. + 48 602 178 166*

*NIP: 647 050 46 52*