Menu

włoskie smaki po naszymu

GustoSilesia

Lista alergenów dostępna u kelnera

www.gustosilesia.pl

Przystawki

Krewetki tygrysie *(5szt.)* — **45 PLN**
smażone na maśle z salami picante i przyprawami,
podane ze świeżym pieczywem i Grana Padano

Tatar z polędwicy wołowej — **42 PLN**
podany z kwaśnymi dodatkami i pieczywem

Aperitivo a'la Gusto *(porcja dla dwóch osób)* — **35 PLN**
podpłomyki prosto z pieca podane z włoskimi wędlinami, Grana Padano, oliwkami
i sosami: balsamicznym, pomidorowym pesto oraz czosnkowym

Arancini po naszymu — **27 PLN**
aromatyczna kaszanka w panierce panko, z dipem miodowo – musztardowym
i podpłomykiem z pieca

Zupy

Krem quatro fromaggi z grzybami — **19 PLN**
esencjonalny i aromatyczny krem, przyrządzony z włoskich serów
z podgrzybkami, podany z grzankami i zielonym pesto

Duet pomidora z kalafiorem — **17 PLN**
fantazyjnie skomponowane kremy: pomidorowy
i kalafiorowy z pietruszkowym pesto i pieczywem

Pollo con verdure — **18 PLN**
lekko pikantna zupa ze smażonym kurczakiem i warzywami,
podana z Grana Padano

Dania dla dzieci

Pomidorowa z makaronem — **11 PLN**

Zupa jarzynowa — **11 PLN**

Nuggetsy z frytkami — **20 PLN**

Garganelli po bolońsku — **17 PLN**

Frytki — **9 PLN**

Dania główne

Rolada Piccante — **54 PLN**
zawijas wołowy nadziany boczkiem, włoskim salami picante, papryką czerwoną,
pomidorkami suszonymi i musztardą, podany z sosem borowikowym,
smażonymi gnocchi i modrą kapustą

Stek z polędwicy wołowej — **77 PLN**
delikatna wołowina pieczona w klasyczny sposób,
na sosie gorgonzola, podana z bratkartoflami i miksem sałat

Polędwiczka sous vide — **56 PLN**
podana z borowikami na śmietance, rosti bites i warzywami z pary

Cotoletta di Parma — **47 PLN**
delikatna wieprzowina w parmezanowej panierce, ze smażonymi łódkami
ziemniaczanymi, sosem cygańskim a'la Gusto i salsą z ogórka.

Szarpana wieprzowina — **43 PLN**
duszona w sosie własnym, soczysta wieprzowina, umieszczona między dwoma
kawałkami podpłomyka, serwowana z frytkami z batata, sosem czosnkowym
i balsamicznym oraz swojskimi piklami

Kura secchi e spinaci — **42 PLN**
grillowany filet z kurczaka sous vide, na ręcznie robionym makaronie,
ze szpinakiem i pomidorami suszonymi w śmietankowym sosie.

Indyk a'la saltimbocca — **43 PLN**
filet z indyka owinięty w prosciutto crudo duszony w winie i ziołach,
podany z puree z kalafiora i glazurowanymi truflami buraczanymi.

Sandacz — **53 PLN**
smażony sandacz sous vide z pomidorowym sosem warzywnym,
na włoskim arancini z dodatkiem swojskich pikli

Łosoś sous vide — **55 PLN**
stek z łososia na sosie cytrynowym z gratin brokułowym

Dania vege

Strozapretti z warzywami — **36 PLN**
smażony na maśle ręcznie formowany toskański makaron z papryką,
cukinią, pieczarkami i Grana Padano

Gulasz warzywny — **35 PLN**
aromatyczne warzywa, w sosie z pomidorów z Grana Padano, podane w podpłomyku

Roladki z mozzarelli — **38 PLN**
delikatny włoski ser, owinięty w plastry cukinii na miksie sałat ,
z sosem vinegrette i prażonym nerkowcem

Makarony

Lasagne 37 PLN
tradycyjnie podana z sosem pomidorowym i mozzarellą

Garganelli Romagnoli 39 PLN
rzymskie rurki z kurczakiem, boczkiem i śmietanką, doprawione czosnkiem i wytrawnym winem, zagęszczone żółtkami

Ravioli di agnello 37 PLN
włoskie pierożki z jagnięciną podane z sosem paprykowym, posypane wędzoną mozzarellą

Ravioli Verdi 35 PLN
włoskie pierożki nadziewane ricottą i szpinakiem bastowane masłem czosnkowym i Grana Padano

Sałaty

Z szynką dojrzewającą i białą mozzarellą 32 PLN
suszona szynka dojrzewająca, mozzarella, pomidorki cherry i miks sałat z sosem vinegrette

Grillowane warzywa 28 PLN
kolorowe papryki, cukinia, bakłażan i pieczarki, chrupiące sałaty, doprawione sosem z pomidorów suszonych

Z filetem z kurczaka 30 PLN
grillowany kurczak z chrupiącymi sałatami, pomidorami i ogórkiem, doprawiony sosem balsamicznym i Grana Padano

Pizza

Podstawą każdej pizzy, o średnicy 32 cm, jest autorskie ciasto, sos pomidorowy, mozzarella i oregano.

1. **Sago** 26 PLN
bazylia, mozzarella biała, Grana Padano

2. **Tradycyjno** 35 PLN
włoska szynka cotto, pieczarki, cebula

3. **Kurzo** 33 PLN
kurczak, pieczarki, kukurydza

4. **Karminadel** 36 PLN
mielone mięso wołowe, kabanos, szczypiorek

5. **Zielono z tomatami** 32 PLN
szpinak, ricotta, pomidorki cherry, rukola

6. **Łostro z knoblochym** 37 PLN
salami piccante, papryczki jalapeno, czosnek

7. **Cudzo** 38 PLN
prosciutto, rukola, pesto z suszonego pomidora

8. **Naszo z zymftym** 36 PLN
kiełbasa śląska, boczek, ogórek kiszony, cebula, musztarda

9. **Postno** 31 PLN
tuńczyk, oliwki, cebula czerwona, oliwa czosnkowa

10. **Wyndzono ze sznitlochym** 33 PLN
serek śmietankowy, łosoś wędzony, kapary, szczypiorek

11. **Miynsno** 39 PLN
kurczak, szynka, boczek, cebula, papryka

12. **Sztyry kyjzy** 37 PLN
mozzarella biała, gorgonzola, mozzarella wędzona, Grana Padano, czosnek

13. **Richtik z Italii** 41 PLN
crudo, mozzarella biała, oliwki, jalapeno, czerwona cebula

14. **Łot bambra** 38 PLN
mielona wołowina, czosnek, ogórek kiszony, kukurydza, jalapeno

15. **Pizza szefa** 43 PLN
bresaola, rukola, Grana Padano

16. **Swojsko** 42 PLN
szynka i boczek przygotowane w naszej przyogrodowej wędzarni, cebula, papryka

17. **Wymyślato** 45 PLN
Do wyboru z składników powyżej
Sos pomidorowy
Mięsa lub ryby - do 3 szt.
Warzywa - do 3 szt.

Desery

Ciasto swojskie **15 PLN**
zapytaj jaka słodkość dziś na Ciebie czeka

Szarlotka **14 PLN**
podane na ciepło ciastko pełne soczystych jabłek, zapieczone z puszystą pianką

Tiramisu limonkowe **17 PLN**
nasza wersja tradycyjnego deseru włoskiego z kremem limonkowym, likierem migdałowym i kruszonymi malinami

Lody z gorącymi malinami **13 PLN**
trzy gałki lodów (do wyboru waniliowe, czekoladowe, sorbet), na gorących malinach z bitą śmietaną

Napoje gorące

ESPRESSO		**8 PLN**
AMERICANO		**9 PLN**
CAPPUCCINO		**10 PLN**
CAFFÈ LATTE		**12 PLN**
FLAT WHITE		**15 PLN**
CAFFÈ CORETTO		**13 PLN**
CAFFE FREDDO		**15 PLN**
HERBATY	400ml	**12 PLN**

cytrusowa, mango, truskawkowa, zielona, Earl Grey

Słownik śląsko - polski

sagi – nagi, bez odzienia / **karminadel** – kotlet mielony / **tomata** – pomidor / **łostry** – ostry, pikantny / **knobloch** – czosnek /**cudzy** – obcy / **zymft** – musztarda / **sznitloch** – szczypiorek / **prawok** – borowik, prawdziwek / **sztyry** – cztery / **kyjza** – ser / **wymyślaty** – wybredny / **miynsno** – mięsna / **łot bambra** – od rolnika / **richtik** – rzeczywiście

Napoje zimne

LEMONIADA 250ml **10 PLN**
truskawka, arbuz, marakuja, cytryna

SOK 250ml **8 PLN**
pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy

COCA-COLA, COLA ZERO, SPRITE, FANTA, TONIC 250ml **8 PLN**

KROPLA BESKIDU 250ml **6 PLN**
gazowana/niegazowana

Piwo beczkowe

ZELTER 300ml **10 PLN** 500ml **14 PLN**
klasyczne piwo w rzemieślniczym wydaniu - słodowy pils o jasnej słomkowej barwie i umiarkowanej goryczce

KOZEL CERNY 300ml **9 PLN** 500ml **11 PLN**
(dostępne tylko w sezonie letnim)

Piwo butelkowane

SZMATERLOK 500ml **15 PLN**
lekkie, jasne pszeniczne piwo typu Weizen - obowiązkowa pozycja dla fanów piw pszenicznych

RAJZA DO KALIFORNII 500ml **15 PLN**
jasne słodowe piwo o umiarkowanej goryczce, na słodach typu Pale Ale i amerykańskich nowofalowych chmielach

CWINGA 500ml **15 PLN**
lekkie jasne piwo słodowe o delikatnym cytrynowym aromacie

FARORZ 500ml **15 PLN**
piwo ciemne typu Stout wzbogacone solidną dawką amerykańskich aromatycznych chmieli

ZELTER 500ml **15 PLN**
klasyczne piwo w rzemieślniczym wydaniu - słodowy pils o jasnej słomkowej barwie i umiarkowanej goryczce

LECH FREE 500ml **9 PLN**
bezalkoholowy lager dostępny w kilku smakach

Koktajle

APEROL SPRITZ **18 PLN**
Aperol / wino musujące / woda gazowana / pomarańcza

MOSCOW MULE **17 PLN**
wódka / Ginger Beer / Angostura Bitters / limonka

GUSTO SUNRISE **16 PLN**
wódka / malibu / sok pomarańczowy / Grenadina / pomarańcza

JAGERMEISTER OLD FASHIONED **20 PLN**
Jagermeister / Naked Grouse whisky / Angostura Bitters / syrop klonowy

GROG **18 PLN**
rum / cytrusy / cukier brązowy

NAKED COFFE **21 PLN**
Naked Grouse whisky / kawa / śmietanka / cukier brązowy

FRENCH 75 **19 PLN**
Tanqueray Gin / cytryna / prosecco / cukier

MOJITO BEZALKOHOLOWE **12 PLN**
Sprite / limonka/ mięta / cukier brązowy

Wina musujące

PROSECCO EXTRA DRY CABERT 750 ml **85 PLN**

Producent: Cantina di Bertiolo
Region: Veneto
Szczep: Glera
Apelacja: Prosecco
Rodzaj: Półwytrawne
Wyraźna, ale nie dominująca nuta słodyczy, piankowe, kremowe

PROSECCO Z KRANU 125 ml **11 PLN** 100 ml **70 PLN**

Wina białe

TREBBIANO D'ABRUZZO VITALI 125 ml **15 PLN** 750 ml **75 PLN**

Producent: Venea
Region: Abruzja
Szczep: Trebbiano
Apelacja: Trebbiano d'Abruzzo
Rodzaj: Wytrawne
Skoncentrowana bryza morska, nuty świeżego imbiru, suszone skórki z cytrusów

PINOT GRIGIO VILLA SAN MARTINO 750 ml **95 PLN**

Producent: Cantina di Bertiolo
Region: Friuli – Wenecja Julijska
Szczep: Pinot Grigio
Apelacja: Delle Venezie
Rodzaj: Lekko Wytrawne
Świeże, owocowe z odrobiną kwiatów w tle

GRILLO COSTE A PREOLA 750 ml **110 PLN**

Producent: Tenua Gorghi Tondi
Region: Sycylia
Szczep: Grillo
Apelacja: Terre Siciliane
Rodzaj: Wytrawne
Aromaty cytrusów, białego kwiatu i powiew tropikalnych owoców

CHARDONNAY PIEMONTE 750 ml **115 PLN**

Producent: Tenuta Il Falchetto
Region: Piemont
Szczep: Chardonnay
Apelacja: Langhe
Rodzaj: Wytrawne
Delikatnie gęste, przenikliwe, słodko-kwaśna tarta

KERNER 125 ml **18 PLN** 750 ml **95 PLN**

Producent: Wachtenburg Winzer
Region: Nadrenia – Palatynat
Szczep: Kerner
Apelacja: Pflaz
Rodzaj: Półsłodkie
Świeży, delikatnie owocowo-korzenny charakter

Wina czerwone

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BURBERO 125 ml **15 PLN** / 750 ml **75 PLN**

Producent: Venea
Region: Abruzja
Szczep: Montepulciano
Apelacja: Montepulciano d'Abruzzo
Rodzaj: Wytrawne
Nuty wygrzanych słońcem czereśni, śliwki w czekoladzie

VALPOLICELLA CLASSICO GARGARON 750 ml **99 PLN**

Producent: Az. Agr. Bonazzi Dario e Fabio
Region: Veneto
Szczep: Rondinella 30%, Corvina 60%, Molinara 10%
Apelacja: Valpolicella Classico
Rodzaj: Wytrawne
Dobre wino na co dzień, świeże, bogate, cudownie aromatyczne

CHIANTI COLLI SENESI 750 ml **115 PLN**

Producent: Cantina Crociani
Region: Toskania
Szczep: Sangiovese, Trebbiano
Apelacja: Chianti Colli Senesi
Rodzaj: Wytrawne
Wybijające się nuty malin, cynamonu i szlachetnego tytoniu

PRIMITIVO DI MANDURIA 750 ml **139 PLN**

Producent: Feudi di San Gregorio
Region: Apulia
Szczep: Primitivo
Apelacja: Primitivo di Manduria
Rodzaj: Wytrawne
Bardzo bogate wino, z nutami konfitury z czereśni, domowego kakao z wanilią

Alkohole mocne

NAKED GROUSE 40 ml **15 PLN**
szkocka whisky typu blend, delikatna, lekko słodka

JOHNNIE WALKER GREEN LABEL 40 ml **21 PLN**
szkocka whisky typu blended malt, słodka, lekko pieprzna

TALISKER 10YO 40 ml **19 PLN**
szkocka whisky typu single malt, delikatna, lekko torfowa

WOODFORD RESERVE 40 ml **26 PLN**
amerykański Bourbon ze stanu Kentucky

METAXA RESERVE 40 ml **32 PLN**
grecka brandy, łagodna, aromaty dębu i orzechów laskowych

BELVEDERE 40 ml **18 PLN**
uznana na całym świecie polska wódka zbożowa

TANQUERAY LONDON DRY GIN 40 ml **10 PLN**
wytrawny i intensywny gin typu London Dry

MARTINI EXTRA DRY / BIANCO / ROSSO 100 ml **11 PLN**
włoski wermut, delikatnie zbalansowany, orzeźwiający

BAILEY'S 40 ml **8 PLN**
uznane na całym świecie połączenie whisky ze śmietanką, wanilią i kakao

MALIBU 40 ml **8 PLN**
likier kokosowy przyrządzany na bazie karaibskiego rumu

GRAPPA 40 ml **20 PLN**
asortyment naszej Grappy rotuje, o aktualną ofertę proszę pytać obsługę

www.gustosilesia.pl