



MENU



Resort Strzelnica z wielką przyjemnością zaprasza Państwa w niezwykłą, zmysłową podróż kulinarną, która pobudzi wyobraźnię i oczaruje wszystkie zmysły. Przed Państwem menu pełne wyjątkowych smaków, wyrafinowanych aromatów i starannie skomponowanych dań inspirowanych najlepszymi tradycjami kulinarnymi z różnych zakątków świata.

Każde danie to opowieść – o pasji, kunszcie i najwyższej jakości składnikach. To uczta, która rozpoczyna się już od pierwszego spojrzenia: finezyjna prezentacja, nasycone kolory i zapachy, które budzą najpiękniejsze wspomnienia.

Pozwólcie się Państwo porwać tej smakowitej przygodzie i delektować się menu stworzonym z myślą o prawdziwych koneserach dobrego jedzenia. To wyjątkowe doświadczenie, które na długo pozostanie w pamięci.

Z pasją do smaku

Zespół Resortu Strzelnica



PRZYSTAWKI

Starters

Wolnopieczony rostbief 56,-

rukola • kapary • parmezan • emulsja szczypiorkowa •
kiszona cebula • gorczyca • pieczywo własnego wypieku

Slow-roasted beef rump

*arugula • capers • parmesan • chive emulsion • pickled onion •
mustard seeds • house-baked bread*

Podwędzany tatar z jelenia 69,-

• smażone żółtko • marynowany borowik • zielona
cebulka • emulsja ziołowa • pieczywo własnego wypieku

Lightly smoked venison tartare

*crispy fried egg yolk • marinated porcini • spring onion • herb
emulsion • house-baked bread*

Łosoś marynowany w cytrusach 49,-

kiszone warzywa • mus z moreli i mascarpone • oliwa
ziołowa • pieczywo własnego wypieku

Citrus-marinated salmon

*pickled vegetables • apricot and mascarpone mousse • herb oil •
house-baked bread*

Ravioletti buraczane z kozim serem 35,-

pomidor • natka pietruszki • sos winno-maślany •
pieczywo własnego wypieku

Beetroot ravioletti with goat cheese

tomato • parsley • white wine butter sauce • house-baked bread

Bulion z trzech mięs 24,-

• pierożki z pieczoną kaczką

Three-meat consommé

served with duck-filled dumplings

Krem z duszonej dyni z imbirem 25,-

• saccottini z gruszką i serem

Cream of braised pumpkin with ginger

served with pear and cheese saccottini

Zupa a'la Flaczki z boczniaka z warzywami 22,-

Oyster Mushroom Tripe-Style Soup with Vegetables

Borowikowa zupa leśna 25,-

• makaron grandine

Wild mushroom soup

served with grandine pasta

ZUPY

Soups



DANIA GŁÓWNE

Main
Courses

Rolada śląska kluski śląskie • modra kapusta • sos pieczeniowy <i>Silesian beef roulade</i> <i>Silesian potato dumplings • red cabbage • roast gravy</i>	56,-
Schab z kością smażony na smalcu puree ziemniaczane • kapusta zasmażana <i>Pork chop on lard, bone-in</i> <i>potato purée • braised cabbage</i>	49,-
Konfitowane w cytrusach udo z kaczki puree z dyni • karmelizowana marchew z burakiem • mus • sos z nutką pomarańczowy <i>Duck leg confit with citrus</i> <i>pumpkin purée • caramelised carrot & beetroot • fruit mousse • orange-infused sauce</i>	65,-
Kurczak kukurydziany puree ziemniaczane • glazurowana w miodzie sałata rzymska • emulsja szczypiorkowa • sos demi-glace <i>Corn-fed chicken</i> <i>potato purée • glazed romaine lettuce with honey • chive emulsion • demi-glace sauce</i>	45,-
Policzki z dzika duszone w czerwonym winie • sos własny • polenta z grzybami • pieczone warzywa korzenne • bimi brokuł <i>Wild boar cheeks braised in red wine</i> <i>wild mushroom polenta • roasted root vegetables • bimi broccoli</i>	95,-
Golonko z dzika puree ziemniaczane z gorczycą • zasmażana kapusta • sos własny <i>Wild boar knuckle</i> <i>mustard potato purée • braised cabbage • gravy</i>	95,-
Stek z miecznika kuskus izraelski • pieczone warzywa korzenne z boczniakiem • sos cytrusowy <i>Swordfish steak</i> <i>Israeli couscous • roasted root vegetables • oyster mushroom • citrus sauce</i>	69,-
Stek z polędwicy wołowej puree z pieczonego jabłka i ziemniaka • karmelizowany mini pomidor z cukinią • sos demi-glace <i>Beef tenderloin steak</i> <i>roast apple and potato purée • caramelised cherry tomato • zucchini • demi-glace</i>	120,-
T-bone frytki z batata • chrupiący boczniak • demi-glace z gorczycą <i>Roast beef steak</i> <i>sweet potato fries • crispy oyster mushroom • mustard demi-glace</i>	150,-
Warzywna lasagne z sosem pomidorowym  <i>Vegetable lasagna with tomato sauce</i>	42,-



BURGERS

Burgers

Mysliwski burger 59,-
 mięso z dziczyzny • panierowany camembert • boczek •
 cebula prażona • sałata • sos aioli • bułka
Hunter's Burger
 game meat • breaded Camembert • bacon • crispy fried onions •
 lettuce • aioli sauce • bun

Diablo burger 52,-
 100% wołowina • ser • jalapeño • ogórek konserwowy •
 pikantne nachosy • pomidor • sałata • majonez • bułka
Spicy Diablo Burger
 100% Beef • cheese • jalapeño • pickled cucumber • spicy nachos •
 tomato • lettuce • mayonnaise • bun

Burger Wiejski 45,-
 szarpana wieprzowina • ser • ogórek kiszony • pomidor
 • cebula • sos BBQ • sałata • bułka
Country Burger
 pulled pork • cheese • pickled cucumber • tomato • onion • BBQ
 sauce • lettuce • bun

Big Beet (wegetariański) 45,-
 burak • grillowany ser halloumi • ogórek konserwowy •
 pomidor • majonezowy sos • sałata • bułka
Big Beet (vegetarian)
 beetroot • grilled halloumi • tomato • cucumber • mayo
 sauce • lettuce • bun

SALATKI

Salads

Selekcja sałat z krewetką 42,-
 dynia • pieczony burak • pomidor koktajlowy • sos
 miodowo-limonkowy
Salad Selection with Shrimp
 pumpkin • roasted beetroot • cherry tomato • honey-lime
 dressing

Selekcja sałat z kurczakiem 45,-
 sałata rzymska • pomidor koktajlowy • ogórek zielony
 • boczek • parmezan • sos cezarski
Salad Selection with Chicken
 romaine lettuce • cherry tomatoes • cucumber • bacon •
 Parmesan • Caesar dressing

Sałatka z jabłkiem i orzechami 42,-
 gorgonzola • suszona żurawina • selekcja sałat •
 winegret na bazie cydru
Apple and Walnut Salad
 gorgonzola • dried cranberries • salad mix • cider vinaigrette



Spaghetti alla chitarra z krewetkami i chorizo 54,-
mini brokuł • pomidor • sos winno-maślany •

parmezan

*Spaghetti alla chitarra with prawns and chorizo
mini broccoli • tomato • white wine butter sauce • parmesan*

Gnocchi nadziewane borowikami 48,-
kurczak • pomidor • sos śmietanowo-szpinakowy

Mushroom-stuffed gnocchi

chicken • tomato • creamy spinach sauce

Pasta



Zupa pomidorowa z makaronem 15,-
*Tomato soup or creamy tomato bisque
served with pasta*

Nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki 25,-
*Chicken nuggets with fries
served with carrot salad*

Mini naleśniki 18,-
z musem jabłkowym i cynamonem
*Mini pancakes
served with apple mousse and cinnamon*

*Kids
Menu*



Sernik dyniowo-korzenny 18,-
Pumpkin spice cheesecake

Czekoladowe brownie 17,-
z musem owocowym
*Chocolate brownie
served with fruit mousse*

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną 25,-
Ice cream sundae with fruit and whipped cream

Panna cotta kawowa 22,-
Coffee panna cotta

Desserts



Pepsi/Pepsi Max/Mirinda/7 UP 0,2 L	9,-
Tonic 0,2 L <i>Tonic Water</i>	9,-
Lipton 0,2 L <i>Lipton Iced Tea</i>	9,-
Sok Toma 0,2 L <i>Toma Juice</i>	9,-
Woda 0,3 L <i>Water</i>	7,-
Sok 'świeżo wyciskany 0,25 L <i>Freshly Squeezed Juice</i>	23,-
Rockstar 0,25 L <i>Rockstar Energy Drink</i>	12,-
Woda dzbanek 1,2 L <i>Pitcher of water</i>	10,-
Sok dzbanek 1,2 <i>Pitcher of Juice</i>	20,-



Czarna <i>Black Tea</i>	14,-
Zielona <i>Green Tea</i>	14,-
Owocowa <i>Fruit Tea</i>	14,-
Biała <i>White Tea</i>	14,-
Napar Zimowy <i>Winter Infusion</i>	22,-



KAWA

Coffee

Espresso 9,-
Espresso

Espresso doppio 13,-
Espresso Doppio

Kawa czarna 13,-
Black Coffee

Americano 13,-
Americano

Kawa z mlekiem 13,-
White Coffee

Cappuccino 14,-
Cappuccino

Caffè Latte 15,-
Caffè Latte

Biała Mokka 19,-
White Mocha

Tonic espresso 17,-
Espresso Tonic

Gorąca czekolada z orzechami 22,-
Hot Chocolate with Nuts



GRZANIE

Mulled
Drinks

Bezalkoholowe Non-Alcoholic

Grzaniec żurawinowy 15,-
Cranberry Mulled Wine

Alkoholowe Alcoholic

Hot Aperol Spritz 29,-
Hot Aperol Spritz

Miód Pitny 25,-
Mead

Bombardino 20,-
Bombardino

Napar zimowy z wiśniówką 30,-
Winter Infusion with Cherry Liqueur

Grzane białe wino 25,-
Mulled White Wine

Grzane czerwone wino 25,-
Mulled Red Wine

Grzane ciemne piwo z karmelem 22,-
Mulled Dark Beer with Caramel

PIWO

Beers

Regionalne – Browar na Jurze butelka 0,5 L 16,-
Regional – Browar na Jurze, bottle

Regionalne – Browar na Jurze butelka 0,5 L 0 % 16,-
Regional – Browar na Jurze, bottle (0% alcohol)

Kozel lany jasny / ciemny 0,5 L 13,-
Kozel Draft – Light / Dark

Kozel butelka 0,5 L 15,-
Kozel Bottle

Kozel butelka 0,5 L 0 % 15,-
Kozel Bottle (0% alcohol)



DRINKI

Cocktails

Whisky Sour 60 ml (whisky/sok z cytryny/syrop cukrowy/ Angostura) <i>Whisky Sour</i> (<i>whisky / lemon juice / sugar syrup / Angostura bitters</i>)	35,-
Aperol Spritz 200 ml (likier aperol/prosecco/woda gazowana) <i>Aperol Spritz</i> (<i>Aperol liqueur / Prosecco / sparkling water</i>)	29,-
Cuba Libre 200 ml (rum/ limonka/cola) <i>Cuba Libre</i> (<i>rum / lime / cola</i>)	25,-
Mojito 200 ml (rum/limonka/ mięta/woda gazowana) <i>Mojito</i> (<i>rum / lime / mint / sparkling water</i>)	29,-
Bzowa Rozkosz 200 ml (malibu/ cola/ syrop czarny bez) <i>Elderflower Delight</i> (<i>Malibu / cola / elderflower syrup</i>)	29,-
Szalony Wermut 220 ml (Martini Fiero/ Mirinda/syrop grenadyna) <i>Crazy Vermouth</i> (<i>Martini Fiero / Mirinda / grenadine syrup</i>)	29,-
Winter Aperol Spritz 160 ml (domowy syrop/ Aperol/ Prosecco/ woda gazowana/ żurawina) <i>Winter Aperol Spritz 160 ml</i> (<i>Chomemade syrup / Aperol / Prosecco / sparkling water / cranberry</i>)	29,-



WINO

Wine

Agustinos Reserva Chardonnay <i>Białe wytrawne. Kraj pochodzenia: Chile</i>	16,00 zł kieliszek, 70,00 zł butelka
Parsons Point Sauvignon Blanc <i>Białe wytrawne. Kraj pochodzenia: Nowa Zelandia</i>	20,00 zł kieliszek, 90,00 zł butelka
Chablis Moulineau Pere et Fils <i>Białe wytrawne. Kraj pochodzenia: Francja</i>	150,00 zł butelka
Johann Brunner Riesling Mosel <i>Białe półwytrawne. Kraj pochodzenia: Niemcy</i>	15,00 zł kieliszek, 70,00 zł butelka
Johann Brunner Gewürztraminer Mosel <i>Białe półwytrawne. Kraj pochodzenia: Niemcy</i>	15,00 zł kieliszek, 70,00 zł butelka
Kvarelli Cellar Alazani Valley <i>Białe półsłodkie. Kraj pochodzenia: Gruzja</i>	16,00 zł kieliszek, 70,00 zł butelka
Preto Chardonnay <i>Białe półwytrawne. Kraj pochodzenia: Polska</i>	120,00 zł butelka
Bodega Piedra Negra Malbec <i>Czerwone wytrawne. Kraj pochodzenia: Argentyna</i>	90,00 zł butelka
Agustinos Merlot <i>Czerwone wytrawne. Kraj pochodzenia: Chile</i>	18,00 zł kieliszek, 80,00 zł butelka
Commasi Primitivo Puglia <i>Czerwone wytrawne. Kraj pochodzenia: Włochy</i>	18,00 zł kieliszek, 80,00 zł butelka
Ripasso Della Valpolicella Regolo Superiore <i>Czerwone półwytrawne. Kraj pochodzenia: Włochy</i>	25,00 zł kieliszek, 100,00 zł butelka
Muerza Crianza <i>Czerwone wytrawne. Kraj pochodzenia: Hiszpania</i>	19,00 zł kieliszek, 90,00 zł butelka
Jaworek Pinot Noir <i>Czerwone wytrawne. Kraj pochodzenia: Polska</i>	140,00 zł butelka
Kvarelli Cellar Saperavi <i>Czerwone półsłodkie. Kraj pochodzenia: Gruzja</i>	16,00 zł kieliszek, 70,00 zł butelka
Pierre Brevin Rose D'anjou AOP <i>Różowe półwytrawne. Kraj pochodzenia: Francja</i>	19,00 zł kieliszek, 80,00 zł butelka
Prosecco	18,00 zł kieliszek, 80,00 zł butelka
Prosecco 0%	18,00 zł kieliszek, 80,00 zł butelka



WHISKY

Chivas 12 40 ml	19,-
Chivas 13 40 ml	21,-
Chivas 15 40 ml	24,-
Chivas 18 40 ml	34,-
Chivas Mizunara 40 ml	25,-
Jack Daniel's 40 ml	20,-
Jack Daniel's Honey 40 ml	18,-
Jameson 40 ml	18,-
Ballantine's 40 ml	16,-
Ballantine's Wild 40 ml	17,-
Tullamore Dew 40 ml	19,-
Bushmills 10 40 ml	26,-
Dewar's 8 40 ml	18,-
Dewar's White 40 ml	18,-
Grants 40 ml/18,00 zł	18,-

GIN/ RUM/ TEQUILA

Gin owocowy - Malfy 40 ml	20,-
Beefater 40 ml	16,-
Rum Havana Club Original 40 ml	16,-
Rum Havana Club Especial 40 ml	18,-
Rum Bumbu 40 ml	34,-
Tequila Silver 40 ml	16,-
Tequila Gold 40 ml	18,-
Rum Bural 40 ml	16,-
Rum Kraken 40 ml	30,-



Jagermeister 40 ml	18,-
Bailey's 40 ml	16,-
Malibu 40 ml	16,-
Kahula 40 ml	16,-
Aperol 40 ml	16,-
Liqueurs bolls 40 ml	15,-
Śliwowica 40 ml	22,-



Pan Tadeusz 40 ml <i>Vodka Pan Tadeusz</i>	10,-
Wyborowa 40 ml <i>Vodka Wyborowa</i>	10,-
Ostoya 40 ml <i>Vodka Ostoya</i>	14,-
Soplica smakowa 40 ml <i>Flavoured Vodka Soplica</i>	9,-



Martini Bianco 100 ml <i>Old Wizard</i>	16,-
Martini Rosso 100 ml	16,-
Martini Extra Dry 100 ml	16,-
Martini Fiero 100 ml	16,-



Jim Beam Red Stag 40 ml	22,-
Jim Beam White 40 ml	18,-
Bulleit 40 ml	22,-



Metaxa 7* 40 ml	20,-
Martell 40 ml	26,-
Hardy 40 ml	38,-



• GODZINY OTWARCIA •

poniedziałek	15-19:00
wtorek - piątek	14-21:00
sobota	12-22:00 bar 12-21:00 kuchnia
niedziela	12-19:00



Strona internetowa
www.resortstrzelnica.pl

Numer telefonu
+48 734 149 201

E-mail
repcja@osr-strzelnica.pl

Social Media
[@resortstrzelnica](#)

RESORT STRZELNICA
UL. LUBLNIECKA 9
42-713 KOCHCICE