



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

Carpaccio wołowe 58,-
rukola • kapary • borowik • emulsja szczypiorkowa •
• pieczywo własnego wypieku

Beef carpaccio

arugula • capers • porcini mushroom • chive emulsion • homemade 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

Domowy żurek na maślance 23,-
• puree • żółtko • boczek

Homemade sour rye soup with buttermilk

potato purée • egg yolk • bacon

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

Rolada śląska kluski śląskie • modra kapusta • sos pieczeniowy <i>Silesian beef roulade</i> <i>Silesian potato dumplings • red cabbage • roast gravy</i>	58,-
Schab z kością smażony na smalcu puree ziemniaczane • kapusta zasmażana <i>Pork chop on lard, bone-in</i> <i>potato purée • braised cabbage</i>	51,-
Konfitowane w cytrusach udo z kaczki puree z selera • karmelizowana marchew z burakiem • mus • sos z nutką żurawiny <i>Duck leg confit with citrus</i> <i>celery purée • caramelised carrot & beetroot • mousse • cranberry-infused</i> <i>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-</i> <i>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 •</i> <i>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,-



BURGERY

Burgers

Mysliwski burger 59,-
 mięso z dziczyzny • panierowany camembert • boczek •
 cebula prażona • sałata • majonez • bułka

Hunter's Burger

*game meat • breaded Camembert • bacon • crispy fried onions •
lettuce • mayonnaise • bun*

Diablo burger 52,-
 100% wołowina • ser • jalapeño • ogórek konserwowy •
 pikantne nachosy • pomidor • sałata • sos aioli • bułka

Spicy Diablo Burger

*100% Beef • cheese • jalapeño • pickled cucumber • spicy nachos •
tomato • lettuce • aioli sauce • 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*



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*



Sernik pomarańczowy z wanilią 20,-
Orange cheesecake with vanilla

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

Beza z kremem kawowym i owocami 25,-
Meringue with coffee cream and fruit



Pepsi/Pepsi Max/Mirinda/7 UP 0,2 L 9,-

Tonic 0,2 L 9,-
Tonic Water

Lipton 0,2 L 9,-
Lipton Iced Tea

Sok Toma 0,2 L 9,-
Toma Juice

Woda 0,3 L 7,-
Water

Sok 'świeżo wyciskany 0,25 L 23,-
Freshly Squeezed Juice

Rockstar 0,25 L 12,-
Rockstar Energy Drink

Woda dzbanek 1,2 L 10,-
Pitcher of water

Sok dzbanek 1,2 20,-
Pitcher of Juice

Czarna 14,-
Black Tea

Zielona 14,-
Green Tea

Owocowa 14,-
Fruit Tea

Biała 14,-
White Tea

Napar Zimowy 22,-
Winter Infusion





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



Bezalkoholowe
Non-Alcoholic

Grzaniec żurawinowy
Cranberry Mulled Wine 15,-

Alkoholowe
Alcoholic

Hot Aperol Spritz
Hot Aperol Spritz 29,-

Miód Pitny
Mead 25,-

Bombardino
Bombardino 20,-

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

Grzane białe wino
Mulled White Wine 25,-

Grzane czerwone wino
Mulled Red Wine 25,-

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



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

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

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

Lech Free smakowy 0,33 L
Lech free 15,-

Książęce Pszeniczne 0 % 0,5 L
Książęce Wheat Beer (0% alcohol) 15,-

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

Lech 0% 0,5 L
Lech Bottle (0% alcohol) 15,-



DRINKI

Cocktails

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

Social Media
[@resortstrzelnica](#)

RESORT STRZELNICA
UL. LUBLNIECKA 9
42-713 KOCHCICE