

MENU



instagram/hotelarenatychy
www.facebook.com/hotelarenatychy
www.youtube.com/user/HotelArenatychy
www.hotelarena.com.pl/restauracja

NAPOJE GORĄCE
HOT DRINKS



Espresso	15 zł
Espresso Doppio	18 zł
Kawa biała Coffee with milk	16 zł
Kawa czarna Black Coffee	16 zł
Cappuccino	18 zł
Cafe Latte	18 zł
Czekolada na gorąco Hot chocolate	18 zł
Herbata Sir William's Sir William's tea	16 zł

NAPOJE ZIMNE
COLD DRINKS



Pepsi	0,2 l	12 zł
7UP	0,2 l	12 zł
Mirinda	0,2 l	12 zł
Tonic	0,2 l	12 zł
Woda mineralna	0,33 l	10 zł
Water		
Sok ze świeżych owoców	0,2 l	24 zł
Fresh fruit juice		
Red Bull	0,2 l	18 zł
Kawa mrożona Ice coffee	0,3 l	25 zł
Sok owocowy Fruit juice	0,2 l	16 zł
Herbata mrożona Ice tea	0,3 l	16 zł
San Pellegrino	0,75 l	18 zł
Acqua Panna	0,75 l	18 zł

PIWO
BEER



Tyskie Gronie 5,2%	0,5 l	18 zł	18 zł
Tyskie Gronie 5,2%	0,3 l	15 zł	
Pilsner Urquell 4,4%	0,5 l	19 zł	
Książęce Złote Pszeniczne 4,9%	0,5 l	18 zł	
Książęce Miodowy Lager 5,5%	0,5 l	18 zł	
Książęce IPA 5,4%	0,5 l	12 zł	
Książęce Wiedeński Lager 4,9%	0,5 l	18 zł	
Książęce Ciemne Łagodne 4,1%	0,5 l	18 zł	
Lech 5%	0,5 l	18 zł	

PIWO BEZALKOHOLWE
ALKOHOL FREE BEER



Tyskie 0.0%	0,5 l	18 zł
Książęce Ipa 0%	0,5 l	18 zł
Książęce Złote Pszeniczne 0%	0,5 l	18 zł
Lech Free 0%	0,33 l	12 zł

WÓDKA
VODKA



Belvedere 40%	25 zł	320 zł
Chopin 40%	24 zł	300 zł
Absolut 40%	18 zł	120 zł
Finlandia 40%	18 zł	120 zł
Wyborowa 40%	17 zł	105 zł
Bocian 40%	17 zł	105 zł
Żubrówka Bison Grass 37,5%	17 zł	105 zł
Żołądkowa Gorzka 34%	16 zł	100 zł
Soplica Wiśniowa 28%	16 zł	100 zł

WHISKY & WHISKEY
WHISKY & WHISKEY



40 ml

Chivas Regal 12YO 40%	31 zł
Chivas Regal 18YO 40%	37 zł
Johnnie Walker Red 40%	20 zł
Johnnie Walker Black 40%	25 zł
Johnnie Walker Gold 40%	44 zł
Jack Daniels 40%	25 zł
Jack Daniels Single Barrel 45%	34 zł
Jack Daniels Gentlemen 40%	31 zł
Jim Beam 40%	26 zł
Jameson 40%	26 zł
Ballanties 40%	26 zł
Tullamore Dew 40%	26 zł

KONIAK & BRANDY
COGNAC & BRANDY



40 ml

Hennessy X.O 40%	122 zł
Hennessy Fine de Cognac 40%	37 zł
Hennessy V.S 40%	25 zł
Martell Cognac V.S 40%	24 zł
Martell Cognac V.S.O.P 40%	31 zł
Metaxa 5* 38%	23 zł
Metaxa 7* 40%	27 zł
Calvados 40%	23 zł

TEQUILA
TEQUILA



40 ml

Olmecca Silver 35%	20 zł
Olmecca Gold 35%	20 zł

GIN
GIN



40 ml

Bombay Sapphire 40%	25 zł
Beefeater 40%	21 zł

RUM
RUM



40 ml

Havana Club 3 37,5%	19 zł
Havana Club Anejo Specjal 40%	22 zł
Bacardi Superior 37,5%	21 zł
Malibu 18%	19 zł

APERITIF & WERMOUTH
APERITIF & WERMOUTH



Martini Bianco 14,4%	100 ml	20 zł
Martini Rosso 14,4%	100 ml	20 zł
Martini Rosato 14,4%	100 ml	20 zł
Martini Extra Dry 18%	100 ml	20 zł
Campari Bitter 25%	40 ml	13 zł
Aperol 11%	40 ml	13 zł

LIKIERY
LIQUEUR



40 ml

Passoa 15%	16 zł
Amaretto 25%	17 zł
Archer's 18%	17 zł
Bailey's Irish Cream 17%	18 zł
Cointreau 40%	18 zł
Kahlua Coffee 16%	18 zł
Becherovka 38%	18 zł
Jagermeister 35%	20 zł

KOKTAJLE
COCTAILS



Cosmopolitan	33 zł
(wódka, Cointreau, sok żurawinowy, sok z limonki)	
(vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice)	
Mojito	31 zł
(rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana)	
(rum, lime, mint, brown sugar, soda)	
Caipirinha	31 zł
(wódka, cukier, limonka)	
(vodka, sugar, lime)	
Cuba Libre	31 zł
(rum, Pepsi, limonka)	
(rum, Pepsi, lime)	
Whiskey Sour	32 zł
(whiskey, sok z cytryny, Angostura, skondensowane białko jaja) (whiskey, lemon juice, Angostura, egg)	
Long Island Iced Tea	38 zł
(wódka, gin, rum, Tequila, likier pomarańczowy, Pepsi)	
(vodka, gin, rum, tequila, Cointreau, Pepsi)	
Baileys Dream	33 zł
(Baileys, Malibu, wódka, śmietanka)	
(Baileys, Malibu, vodka, cream)	
Espresso Martini	33 zł
(wódka, espresso, cukier)	
(vodka, espresso, sugar)	
Sex on the Beach	32 zł
(wódka, likier brzoskwiinowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy, lód) (vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice)	
Pinacolada	31 zł
(rum, Malibu, sok ananasowy, puree kokosowe)	
(rum, Malibu, pineapple juice, coconut puree)	
Aperol Spritz	32 zł
(Aperol, prosecco, woda gazowana)	
(Aperol, prosecco, soda)	

KOKTAJLE BEZALKOHOLWE
NON-ALCOHOLIC COCTAILS



Virgin Mojito	22 zł
(limonka, mięta, 7up)	
Lemoniada z malinami	21 zł
(sok z limonki, maliny, tonic)	

Śniadania od godz. 6.30 do 10.00,
w niedziele i święta od 7.30 do 10.00.
Restauracja czynna od 13.00 do 22.00.
Lobby Bar czynny od 6.30 do 23.00,
w niedziele i święta od 7.30 do 23.00.

Breakfast served 6.30 to 10.00,
on Sundays and bank holidays 7.30 to 10.00.
Restaurant open 13.00 to 22.00.
Lobby Bar open 6.30 to 23.00,
on Sundays and bank holidays 7.30 to 23.00.

MENU



instagram/hotelarenatychy
www.facebook.com/hotelarenatychy
www.youtube.com/user/HotelArenaTychy
www.hotelarena.com.pl/restauracja

PRZYSTAWKI | STARTERS

ZUPY | SOUPS

DANIA GŁÓWNE | MAIN DISH

DANIA KUCHNI ŚLĄSKIEJ | SILESIAN CUISINE

DO WSZYSTKICH PRZYSTAWEK PODAJEMY CHLEB NASZEGO WYPIEKU
WE SERVE OUR OWN BREAD WITH ALL THE APPETIZERS

GĘSIE ŻOŁĄDKI DEMI GLACE CIEMNE PIWO PODGRZYSBEK KWAŚNA ŚMIETANA GOOSE GIZZARDS DEMI-GLACE DARK BEER BAY BOLETE MUSHROOMS SOUR CREAM 🍖🍷🍄🍷🍷 250g / 100ml	52 zł
PODWĘDZANY TATAR WOŁOWY CEBULA CZERWONA OGÓREK PIKLOWANY GRZYBY SHIMEJI MUSZTARDA FRANCUSKA LIGHTLY SMOKED BEEF TARTARE RED ONION PICKLED CUCUMBER SHIMEJI MUSHROOMS WHOLEGRAIN MUSTARD 🍖🍷🍄🍷 200g	59 zł
CARPACCIO WOŁOWE RUKOLA KAPARY KARCZOCH GRANA PADANO OLIWA Z BIAŁEJ TRUFLI SORBET MALINOWY BEEF CARPACCIO ARTICHOKE CAPERS ARUGULA GRANA PADANO WHITE TRUFFLE OIL RASPBERRY SORBET 🍖🍷🍄🍷🍷 250g	59 zł
KREWETKI TYGRYSIE CZOSNEK IMBIR PIETRUSZKA NAĆ WINO TIGER PRAWNS GARLIC GINGER PARSLEY WINE 🍖🍷🍄🍷🍷 250g	62 zł
BULION Z KACZKI LANE KLUSKI WARZYWA JULIENNE DUCK BROTH HOMEMADE NOODLES JULIENNE VEGETABLES 🍖🍷🍄🍷🍷 350ml	26 zł
ŻUREK ŚLĄSKI BIAŁA KIEŁBASA BOCZEK WĘDZONY PIECZARKA CEBULA CZOSNEK ZIEMNIAK JAJKO SILESIAN SOUR RYE SOUP WHITE SAUSAGE SMOKED BACON MUSHROOMS ONION GARLIC POTATO EGG 🍖🍷🍄🍷🍷 350ml	30 zł
KREM Z WĘDZONEGO ZIEMNIAKA CHRUST Z PORA KWAŚNA ŚMIETANA OLIWA SZCZYPORKOWA SMOKED POTATO CREAM SOUP CRISPY LEEK SOUR CREAM CHIVE OIL 🍖🍷🍄🍷 350ml	28 zł
ZUPA RYBNA ŁOSOŚ MULE WŁOSZCZYŻNA PAPRYKA POMIDOR FISH SOUP SALMON MUSSELS ROOT VEGETABLES BELL PEPPER TOMATO 🍖🍷🍄🍷🍷 350ml	39 zł
POLICZEK WIEPRZOWY JAŁOWIEC KASZTANY WARZYWA KORZENNE PUREE Z PIETRUSZKI DEMI GLACE POPCORN GRZCZANY PORK CHEEK JUNIPER CHESTNUTS ROOT VEGETABLES PARSLEY PURÉE DEMI-GLACE BUCKWHEAT POPCORN 🍖🍷🍄🍷 200g / 150g / 100ml	66 zł
POLĘDWICZKA WIEPRZOWA KASZOTTO GRZCZANE BROKUŁ PIECZARKA POMIDOR KOKTAJLOWY SOS Z ZIELONEGO PIEPRZU PORK TENDERLOIN BUCKWHEAT "KASZOTTO" BROCCOLI MUSHROOMS CHERRY TOMATO GREEN PEPPER SAUCE 🍖🍷🍄🍷 200g / 180g / 150g / 100ml	69 zł
GRILLOWANY KURCZAK SUPREME WARZYWA PIECZONE ZIEMNIAK Z SERKIEM PHILADELPHIA GRILLED CHICKEN SUPREME ROASTED VEGETABLES BAKED POTATO WITH PHILADELPHIA CREAM CHEESE 🍖🍷 200g / 200g / 250g	55 zł
FILET Z ŁOSOSIA W MARYNACIE BURACZANO-KORZENNEJ CZARNA SOCZEWICA BROKUŁ DZIKI SOS CYTRYNOWY SALMON FILLET IN BEETROOT-SPICE MARINADE BLACK LENTILS WILD BROCCOLI LEMON SAUCE 🍖🍷🍄🍷🍷 220g / 120g / 100g / 50 ml	72 zł
ROLADA ŚLĄSKA KLUSKI ŚLĄSKIE KAPUSTA CZERWONA Z BOCZKIEM SOS SILESIAN BEEF ROULADE SILESIAN DUMPLINGS RED CABBAGE WITH BACON GRAVY 🍖🍷🍄🍷🍷 200g / 200g / 180g / 150ml	69 zł
PIECZONE UDKO Z KACZKI KLUSKI SZARE KAPUSTA CZERWONA KONFITOWANA CEBULA SOS ROASTED DUCK LEG GREY DUMPLINGS RED CABBAGE CONFIT ONION SAUCE 🍖🍷🍄🍷🍷 180g / 200g / 200g / 100ml	65 zł
KOTLET PANIEROWANY „DUO” (SCHAB & KARCZEK) PANCZKRAUT BREADED CUTLET "DUO" (PORK LOIN & PORK NECK) PANCZKRAUT (BRAISED SAUERKRAUT WITH POTATOES) 🍖🍷🍄🍷 350g / 300g	64 zł

BURGER WOŁOWY SOS SZEFA CHEDDAR BEKON SAŁATA OGÓREK PIKLOWANY JAJKO SADZONE FRYTKI STEAKHOUSE BEEF BURGER CHEF'S SAUCE CHEDDAR BACON LETTUCE PICKLED CUCUMBER FRIED EGG STEAKHOUSE FRIES 🍖🍷🍄🍷🍷 450g / 150g	53 zł
PULLED PORK AIOLI CZOSNKOWE OGÓREK KISZONY KONFITOWANA CEBULA POMIDOR FRYTKI STEAKHOUSE PULLED PORK GARLIC AIOLI PICKLED CUCUMBERV CONFIT ONION TOMATO STEAKHOUSE FRIES 🍖🍷🍄🍷🍷 350g / 150g	49 zł
VEGE BURGER SER HALLOUMI CHUTNEY Z POMIDORÓW AIOLI BAZYLIOWE FRYTKI STEAKHOUSE VEGGIE BURGER HALLOUMI CHEESE TOMATO CHUTNEY BASIL AIOLI STEAKHOUSE FRIES 🍖🍷🍄🍷 400g / 150g	56 zł
SPAGHETTI KREWETKI PAPRYCZKA CHILLI POMIDOR KOKTAJLOWY CZOSNEK IMBIR SPAGHETTI PRAWNS CHILI PEPPER CHERRY TOMATOES GARLIC GINGER 🍖🍷🍄🍷🍷 200g / 150g	58 zł
GARGANELLI PESTO Z RUKOLI BOCZNIK POMIDOR SUSZONY GRANA PADANO GARGANELLI ARUGULA PESTO OYSTER MUSHROOM SUN-DRIED TOMATO GRANA PADANO 🍖🍷🍄🍷 200g / 150g	51 zł
GNOCCHI RICOTTA POMIDOR KOKTAJLOWY SZPINAK ORZESZKI PINI GRANA PADANO GNOCCHI RISOTTO CHERRY TOMATOES SPINACH PINE NUTS GRANA PADANO 🍖🍷🍄🍷 200g / 150g	49 zł
CEZAR SAŁATA RZYMSKA KURCZAK SUPREME POMIDOR KOKTAJLOWY GRANA PADANO GRZANKI CAESAR SALAD ROMAINE LETTUCE CROUTONS CHICKEN COCKTAIL TOMATO GRANA PADANO 🍖🍷🍄🍷 400g	49 zł
CHÈVRE AFFINÉ KOZI SER DOJRZEWAJĄCY MIX SAŁAT POMIDOR KOKTAJLOWY CEBULA CZERWONA GRUSZKA KOMPRESOWANA BORÓWKA MALINA CHÈVRE AFFINÉ AGED GOAT CHEESE MIXED LETTUCE CHERRY TOMATOES RED ONION COMPRESSED PEAR BLUEBERRY RASPBERRY 🍖🍷🍄 400g	48 zł
BURATTA ROSSO MIX SAŁAT SZYNKA PARMEŃSKA BURRATA BRZOSKWINIA POMIDOR KOKTAJLOWY BURAK ORZESZKI PINI BURRATA ROSSO MIXED LETTUCE PARMA HAM BURRATA PEACH CHERRY TOMATOES BEETROOT PINE NUTS 🍖🍷🍄🍷 350g	48 zł
POLĘDWICA WOŁOWA MASŁO CZOSNKOWE BEEF TENDERLOIN GARLIC BUTTER 200g 120 zł	
DODATKI (DO WYBORU) : EXTRAS (TO CHOOSE FROM): FRYTKI FRIES 150g - 15 zł FRYTKI Z BATATA SWEET POTATO FRIES 150g - 18 zł ZIEMNIAKI PIECZONE CZOSNEK ROASTED POTATOES WITH GARLIC 200g - 15 zł WARZYWA GRILLOWANE GRILLED VEGETABLES 250g - 22 zł MIX SAŁAT MIXED SALAD 150g - 15 zł KRAŻKI CEBULOWE ONION RINGS 150g - 15 zł SAŁATKA Z POMIDORÓW I CZERWONEJ CEBULI TOMATO AND RED ONION SALAD 150g - 13 zł	
ROSTBEF SEZONOWANY MASŁO CZOSNKOWE DRY-AGED RIBEYE GARLIC BUTTER 300g 130 zł	
SOSY (DO WYBORU): SAUCES (TO CHOOSE FROM): 100ml - 10 zł PIECZENIOWY GRAVY PIEPRZOWY PEPPER SAUCE GRZYBOWY MUSHROOM SAUCE MIĘTOWY MINT SAUCE SOS BBQ BBQ SAUCE SOS CZOSNKOWY GARLIC SAUCE	
BEZA KREM MASCARPONE OWOCE MUS MALINOWY MERINGUE MASCARPONE CREAM FRUIT RASPBERRY MOUSSE 🍖🍷 180g	29 zł
PARFAIT Z CHAŁWY MUS MALINOWY HALVA PARFAIT RASPBERRY MOUSSE 🍖🍷 150 / 10ml	28 zł
SZARLOTKA LODY WANILIOWE BITA ŚMIETANA APPLE PIE VANILLA ICE CREAM WHIPPED CREAM 🍖🍷🍄🍷 200 / 50g	27 zł
PUCZAR LODOWY OWOCE ICE CREAM SUNDAE FRUIT 🍖🍷🍄 150g / 100g	29 zł

BURGERS

MAKARONY | PASTA

SAŁATKI | SALADS

STEKI | STEAKS

DESERY | DESSERTS

ALERGENY: ALLERGENS:	siarczyny containing sulphur	skorupiaki shellfish	jaja egg	laktoza lactose
	soja soya	gluten gluten	ryby fish	cytrusy citrus
	gorczyca mustard	sezam sesame	grzyby mushrooms	seler celery
			imbir ginger	

Śniadania od godz. 6.30 do 10.00,
w niedzielę i święta od 7.30 do 10.00.
Restauracja czynna od 13.00 do 22.00.
Lobby Bar czynny od 6.30 do 23.00,
w niedzielę i święta od 7.30 do 23.00.

Breakfast served 6.30 to 10.00,
on Sundays and bank holidays 7.30 to 10.00.
Restaurant open 13.00 to 22.00.
Lobby Bar open 6.30 to 23.00,
on Sundays and bank holidays 7.30 to 23.00.

Oceń nas w Google :)

