

Nasza historia...

Pierwsze wzmianki o Zamku Lublinieckim datuje się na 1397 rok. Był on wówczas własnością księcia Władysława Opolczyka. Zamek ma niezwykle interesującą i burzliwą, a momentami tragiczną historię. Na przestrzeni wieków miał kilkunastu właścicieli, był kilkakrotnie przebudowywany i gościł wiele sławnych osobistości, między innymi króla Władysława IV Wazę, Kazimierza Pułaskiego czy prezydenta RP Bronisława Komorowskiego. Cała ta historia, aż do roku 2005, zawarta została w książce wydanej przez Fundację „Zamek Lubliniecki” w 2008 roku a dostępnej w recepcji naszego Hotelu.



Zamek oraz Szpital 1911 r.

Pomimo swojego pałacowego charakteru, musimy cofnąć się w czasie o ponad 600 lat, do czasów gdy na kamiennych podwalinach powstał drewniany Zamek otoczony murem aby się dowiedzieć że po pożarze został odbudowany i choć nie spełniał już funkcji obronnej, to nazwa "Zamek" do dzisiaj funkcjonuje w świadomości lokalnej społeczności.

W 2005 roku, sam budynek był ruiną, z której poza murami, zabytkowymi dziurawymi sklepieniami na parterze, kilkunastoma zabytkowymi stopnicami starej klatki schodowej i walącym się dziurawym dachem nie zostało nic. Z budowy wywieziono setki ton gruzu ze skutej do żywej cegły elewacji i pozostałości stropów. Każda cegła sklepienia parteru została ręcznie oczyszczona z tynku. W całości również został usunięty dach i zastąpiony stalową 50-tonową konstrukcją z drewnianymi elementami. W całości od podstaw została odtworzona stolarka okienna na wzór historycznej, powstały nowe instalacje, tynki, podłogi. Elewacja została wykonana ze specjalistycznych materiałów renowacyjnych a detale odtworzone zgodnie z pierwowzorem.

Wszystko to trwało 5 lat. W połowie 2010 roku otwarty został Hotel Zamek Lubliniec wraz z Restauracją, a 2 lata później w XIV-wiecznych piwnicach zamkowych zostało otwarte **butikowe SPA**.

Przystawki / Starters

Pieczone halloumi na sałatce z młodych listków z dressingiem miodowym i pieczoną buleczką	37 zł
<i>Baked halloumi on a salad of young leaves with honey dressing and a baked bun</i>	
Siekany tatar z polędwicy wołowej, podany z jajkiem przepiórczym	48 zł
<i>Chopped beef tenderloin tartare with quail's egg</i>	
Krewetki z pomidorkami koktajlowymi i szpinakiem na białym winie	44 zł
<i>Shrimps with cherry tomatoes and spinach in white wine</i>	
Kaszanka w Panco, podana z śliwkowym sosem chutney i grzanką	37 zł
<i>Black pudding in Panco, served with plum chutney sauce and toast</i>	
Deska serów i wędlin	52 zł
(sery twarde i miękkie 100 g, wędliny 100 g, kiszonki, smalec, pieczywo i masło)	
<i>Board of cheeses and cold meats (hard and soft cheeses 100 g, cold cuts 100 g, pickles, lard, bread and butter)</i>	

Zupy / Soups

Zupa jarzynowa z koperkiem / Vegetable soup with dill	24 zł
<i>_____</i>	
Krem z soczewicy z prażoną cebulką i natką pietruszki	26 zł
<i>Cream of lentil soup with roasted onion and parsley</i>	
Chłodnik Gazpacho / Cold soup Gazpaccho	26 zł
Rosół z domowym makaronem / Broth with homemade noodles	24 zł
Żurek z jajkiem / Traditional silesian sour-flour soup with egg	25 zł
Krem paprykowo - porowy, podany z chipsem serowym i serem mozzarella	25 zł
<i>Pepper and leek cream, served with cheese chips and mozzarella cheese</i>	

Burgery / Burgers

Burger wołowy z frytkami / Beef burger with fries	51 zł
Burger z szarpaną wieprzowiną i frytkami / Burger with pulled pork and fries	48 zł
Wegetariański burger ze smażoną mozzarellą, sałatą rzymską i sosem cezar podany z frytkami	44 zł
<i>Vegetarian burger with fried mozzarella cheese, romaine lettuce and Caesar sauce, served with fries</i>	

MOŻLIWOŚĆ ZAMIANY FRYTEK NA KRAŻKI CEBULOWE
POSSIBILITY TO CHANGE FRIES FOR ONION RINGS

Dania mięsne / Meat dishes

Rolada śląska z kluseczkami i modrą kapustą	59 zł
<i>Silesian roulade with Silesian potatoes dumplings and red cabbage</i>	
Beacon steak, podany z pieczonymi ziemniakami, sosem pieprzowym i młodą kapustą na śmietance	66 zł
<i>Beacon steak, served with roast potatoes, peppercorn gravy and baby cabbage on creamed bread</i>	
Stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowym, podany z pieczonymi ziemniakami i marynowaną kukurydzą	120 zł
<i>Beef tenderloin steak with pepper sauce, served with roast potatoes and pickled corn</i>	
Stek T-bone(450g), podany z maselkiem rozmarynowym, pieczonymi ziemniakami i grillowanymi szparagami	155 zł
<i>T-bone steak(450g), served with rosemary butter, roast potatoes and grilled asparagus</i>	
Grillowany filet z kurczaka z frytkami i sałatką z pomidorków na śmietance	54 zł
<i>Grilled chicken fillet with fries and salad of tomatoes in cream</i>	
Pieczone żeberka wieprzowe w sosie BBQ, podane z pieczonymi ziemniakami i młodą kapustą na śmietance	56 zł
<i>Roast pork ribs in BBQ sauce, served with roast potatoes and baby cabbage on cream</i>	

Dania rybne / Fish dishes

Łosoś podany na puree warzywnym z sosem lubczykowym i mixem sałat z sosem winegret	69 zł
<i>Salmon served on a vegetable puree with lovage sauce and mixed salad with vinaigrette sauce</i>	
Steki z polędwicy merlina w liściach nori i szynce parmeńskiej, podane na puree marchewkowym z sałatką z kalarepy	72 zł
<i>Merlin fillet steaks in nori leaves and Parma ham, served on carrot puree with kohlrabi salad</i>	
Grillowana dorada, podana na puree koperkowym z grillowanymi warzywami	62 zł
<i>Grilled cod, served on a dill puree with grilled vegetables</i>	

Dania z dziczyzny i jagnięciny / Game and lamb dishes

Burger z mięsem z dzika i jelenia, z kapustą kiszoną i sosem z kiszonek	59 zł
<i>Boar and deer meat burger with sauerkraut and pickle sauce</i>	
Comberki jagnięce, podane na kaszy bulgur z sosem śliwkowym i sałatką z kalarepy	115 zł
<i>Lamb comber, served on bulgur porridge with plum sauce and kohlrabi salad</i>	
Gicz jagnięca w sosie własnym, podana na śląskiej ciapkapuście	92 zł
<i>Leg of lamb in its own sauce, served on silesian crisp cabbage</i>	

Dania Wegetariańskie / Vegetarian dishes

Smażony ser Feta, podany z duszonymi warzywami i pulpecikiem ryżowym	59 zł
<i>Fried Feta cheese, served with braised vegetables and rice balls</i>	
Stek z kalafiora, podany na musie warzywnym	49 zł
<i>Cauliflower steak, served on a vegetable mousse</i>	

Makarony i pierogi / Pasta and dumplings

Linguini z chorizo, krewetkami i rukolą <i>Linguini with chorizo, shrimps and rocket</i>	46 zł
Gnocchi na śmietance z brukselką, wędzonym lososiem i pomidorkami <i>Gnocchi on cream with Brussels sprouts, smoked salmon and tomatoes</i>	48 zł
Pierogi z mięsem / Dumplings with meat	37 zł
Pierogi ze szpinakiem i serem podane ze śmietanką <i>Dumplings with spinach and cheese served with cream</i>	36 zł
Pierogi z truskawkami i słodką śmietanką z konfiturą z czarnej porzeczki <i>Strawberry and sweet cream dumplings with blackcurrant jam</i>	32 zł
Pierogi z wędzonym lososiem, ricottą i szalwią, podane z masłem ziołowo-czosnkowym <i>Dumplings with smoked salmon, ricotta and sage, served with herb and garlic butter</i>	38 zł

Menu dla dzieci / Kids menu

Zupa pomidorowa z makaronem lub ryżem / Tomato soup with pasta or rice	18 zł
Nuggetsy z kurczaka, z frytkami oraz surówką z marchewki <i>Chicken nuggets with fries and carrot salad</i>	36 zł
Torcik lodowy z sosem karmelowym <i>Ice cream cake with caramel sauce</i>	15 zł

Salaty / Salads

Sałatka z rukoli i roszponki z grillowanym serem halloumi oraz dressingiem miodowo-musztardowym i prażonymi pistacjami <i>Arugula and lamb's lettuce salad with grilled haloumi cheese, honey mustard dressing and roasted pistachios</i>	48 zł
Sałatka Cezar / Caesar salad	47 zł
Sałatka z rukoli i roszponki z smażonym camembertem i żurawiną <i>Arugula and lamb's lettuce salad with fried camembert and cranberries</i>	47 zł

Desery / Dessert

Tiramisu / Tiramisu	27 zł
Pieczone jabłko z migdałami i rodzynkami <i>Baked apple with almonds and sultanas</i>	25 zł
Smażone lody śmietankowe w orzechowej panierce na sosie wiśniowo-imbrowym <i>Fried cream ice cream in nut coating, served on hot cherry-ginger sauce</i>	38 zł
Migdałowa beza z kremem kawowym <i>Almond meringue with coffee cream</i>	28 zł
Gorąca Lava cake z konfiturą wiśniową i sosem z białej czekolady <i>Hot Lava cake with currant jam and white chocolate sauce</i>	21 zł
Ciasto Domowe / Homemade cake	21 zł

Dodatki do dań / Side dishes

Wszystkie dodatki / All side dishes	<hr/>	porcja / portion 12 zł
Ciepłe bułeczki z masłem / Warm rolls with butter		3 szt. / pcs.
Mix sałat z warzywami / Salad mix with vegetables		100 g
Modra kapusta / Red cabbage		150 g
Kapusta kiszona zasmażana / Fried sauerkraut		150 g
Kluski śląskie, frytki, ziemniaki pieczone / Silesian dumplings, fries, and baked potatoes		150 g
Kasza bulgur / Bulghur groats		150 g
Ciapkapusta / silesian crisp cabbage		150 g
