



PIAST
RESTAURACJA

Menu





PIAST
RESTAURACJA



**Restauracja Piast znajduje się
w historycznym budynku w samym
sercu Opola, który ma już ponad 200 lat.
Z biegiem lat zmieniał swoje
przeznaczenie, a obecnie mieści się
w nim Hotel Piast. Dzięki temu
goszcząc u nas mogą Państwo poczuć
ducha historii i urok dawnych lat.**





PIAST
RESTAURACJA

PIAST

RESTAURACJA

GODZINY OTWARCIA:

Poniedziałek – Czwartek: 13:00 – 22:00

Piątek – Sobota: 13:00 – 23:00

Niedziela: 12:00 – 21:00

ŚNIADANIA BUFETOWE

Codziennie

7:00 – 10:00

ŚNIADANIA À LA CARTE

Poniedziałek - Piątek

10:00 – 12:00

Ostatnie zamówienia z kuchni przyjmujemy:

Poniedziałek – Sobota do 21:45

Niedziela do 20:45



PIAST
RESTAURACJA

Marcin Cieśla



Nasz Szef Kuchni zaprasza Państwa na wyjątkową podróż pełną smaku. W naszym menu odkryją Państwo niepowtarzalne propozycje dań z dziczyzny, europejskie klasyki, a także nowatorskie propozycje.

Gotowanie od dziecka stanowiło pasję naszego Szefa Kuchni, który od 28 lat zajmuje się nim zawodowo. Specjalizuje się w dziczyźnie, stekach z wyselekcjonowanej wołowiny, rybach i owocach morza. Pracował w najlepszych restauracjach opolszczyzny, 4-gwiazdkowych hotelach, a także w jednej z najlepszych restauracji w Bergen w Norwegii.



PIAST
RESTAURACJA

Menu Króla Piasta

specjalność naszego Szefa Kuchni

Tatar z combra jelenia **54 zł**

podany z jajkiem przepiórczym
oraz domowej roboty piklowanymi
grzybkami shimeji, chrupiącą
bułeczką i masłem

Aromatyczny rosół z bażanta **28 zł**

podany z makaronem

Stek z polędwicy z jelenia **110 zł**

podany z kluskami śląskimi i sosem
borowikowym oraz buraczkami na ciepło

Papardelle w sosie borowikowym **46 zł**

z oliwą truflową i szczypiorkiem
oraz serem Grana Padano



Złota szyszka **28 zł**

Daquoise migdałowy z likierem Bergamotto,
żelką jeżynową z rozmarynem
i musem z ciemnej czekolady

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.





PIAST
RESTAURACJA

Przystawki

do każdej przystawki podajemy chrupiącą bułeczkę i masło

Krewetki tygrysie

54 zł

podane na musie z awokado, z granatem
7 krewetek marynowanych w chili i czosnku

Dziewiczy śledź holenderski

42 zł

podany z sałatką z jabłka, szalotki,
pesto ziołowego i musztardy francuskiej
delikatny i rozpułwający się w ustach
śledzik wyławiany przed tarłem

Carpaccio z polędwicy wołowej



54 zł

podane z rukolą, kaparami, oliwkami,
oliwą truflową i Grana Padano



Wołowina pochodząca z rasy bydła **Highland Cattle**, hodowanego w województwie opolskim, charakteryzuje się wyjątkowymi cechami smakowymi, dzięki czemu jest ceniona przez koneserów za jej marmurkową teksturę i głęboką, wiśniową barwę. Tę chudą i zdrową opcję na talerzu zawdzięczamy naturalnemu trybowi życia zwierząt, które są chronione przed chłodem przez gęste, długie futro i specyficzny puch. Codzienna aktywność na rozległych, zielonych pastwiskach przekłada się na wysoką jakość mięsa, które nie tylko smakuje wyjątkowo, ale również zawiera znacząco mniej cholesterolu w porównaniu do mięsa pozyskiwanego z innych ras bydła. Idealne dla poszukujących zdrowych, ale zarazem wykwinnych dań.



**Grillowane pieczarki
w ziołach i czosnku**



42 zł

podane na domowym humusie,
z młodymi liśćmi szpinaku,
granatem oraz oliwą truflową

Półmisek wędlin i serów

110 zł

dla 2 do 4 osób

włoskich, francuskich i polskich
wyselekcjonowanych
przez Szefa Kuchni
z domowymi powidłami

Tatar z combra jelenia

54 zł

podany z jajkiem przepiórczym
oraz domowej roboty piklowanymi
grzybkami shimeji

Zupy

Aromatyczny rosół z bażanta

28 zł

podany z makaronem

Kremowa zupa borowikowa



32 zł

podana z makaronem

Sezonowa zupa krem

32 zł

o aktualnie dostępną zupę krem
proszę pytać kelnera





Dania główne

- Stek z polędwicy wołowej**  **120 zł**
podany z ziemniakami gratin, masełkiem truflowym,
sosem pieprzowym oraz miksem sałat letnich
polędwica z bydła rasy Highland Cattle z lokalnej hodowli
- Sezonowany 100 dni stek z antrykotu**  **120 zł**
podany z domowymi frytkami smażonymi
na gęsim tłuszczu, sosem dijon i miksem sałat letnich
antrykot z bydła rasy Highland Cattle z lokalnej hodowli
- Pierś z kurczaka kukurydzianego** **62 zł**
podana z ziemniakami gratin oraz sosem
z gorgonzolą i młodymi liśćmi szpinaku
delikatne mięso ze skórką i kostką, z kurczaka
karmionego wyłącznie kukurydzą
- Tradycyjne roladki wołowe**  **62 zł**
podane z kluskami śląskimi, modrą kapustą i sosem własnym
tradycyjne danie kuchni śląskiej z klasycznymi dodatkami
- Konfitowane udko z kaczki** **62 zł**
podane z kluskami śląskimi, modrą kapustą i sosem demi glace
udko w glazurze cytrusowej
- Klasyczny sznycel wiedeński z cielęciny**  **64 zł**
podany z jajkiem sadzonym, grillowanymi pieczarkami
oraz frytkami smażonymi na gęsim tłuszczu
- Pieczony kalafior w ziołach**  **54 zł**
podany na domowym humusie z granatem,
prażonymi migdałami i oliwą ziołową
- Stek z polędwicy z jelenia** **110 zł**
podany z kluskami śląskimi i sosem
borowikowym oraz buraczkami na ciepło






Ryby i owoce morza

- Filet z sandacza** 85 zł
podany z purée z marchwi, ziemniakami gratin,
młodym brokołem, oliwą ziołową oraz sosem buerre blanc
- Filet z suma** 85 zł
podany z purée ziemniaczanym,
młodymi warzywami i sosem buerre blanc
- Krewetki tygrysie** 89 zł
podane na musie z awokado, z granatem,
z chrupiącą bułeczką i masłem
14 krewetek marynowanych w chili i czosnku

Salatki

do każdej sałatki podajemy
chrupiącą bułeczkę i masło

- Sałatka z pieczonym kozim serem**  48 zł
podanym na miksie sałat letnich, z musem malinowym,
granatem, prażonymi migdałami oraz sosem winegret
- Klasyczna sałatka cezar** 54 zł
z grzankami, boczkiem, serem Grana Padano
oraz sosem na bazie anchois
- Do wyboru:**
- ✦ z piersią z kurczaka kukurydzianego
 - ✦ z krewetkami - 7 sztuk
- Sałatka z rostbefem na różowo** 46 zł
z opiekаныmi częstkami ziemniaka, sałatą rzymską,
pieczarkami grillowanymi oraz dressingiem
miodowo-musztardowym z nutą chili





Makarony

- Tagliolini nero z krewetkami** 56 zł
z czosnkiem, pomidorkami koktajlowymi,
młodymi liśćmi szpinaku oraz chili
czarny makaron z dodatkiem sepii –
naturalnego atramentu mątwy
- Linguine wegetariańskie**  44 zł
w sosie śmietanowym ze szpinakiem
i gorgonzolą oraz suszonymi pomidorami,
czosnkiem, szalotką i serem Grana Padano
- Linguine z kurczakiem
kukurydzianym** 52 zł
w sosie śmietanowym ze szpinakiem
i gorgonzolą oraz suszonymi pomidorami,
czosnkiem, szalotką i serem Grana Padano
- Papardelle z kremowym
sosem borowikowym**  46 zł
z oliwą truflową i szczypiorkiem
oraz serem Grana Padano





Menu dla dzieci

Rosół dla dzieci z makaronem	16 zł
Zupa pomidorowa dla dzieci z makaronem	18 zł
Nuggetsy z kurczaka dla dzieci panierowane w panco podane z domowymi frytkami i surówką z marchewki	35 zł
Kluski śląskie dla dzieci z sosem	12 zł
Naleśniki dla dzieci z twarogiem i musem z malin	22 zł
Włoskie lody waniliowe lub czekoladowe oryginalne włoskie gelato podane z musem malinowym i świeżymi owocami	26 zł





Desery

Sernik z białą czekoladą

26 zł

podany z musem malinowym
i świeżymi owocami
niepowtarzalny deser przygotowywany
przez naszych kucharzy

Złota szyszka

28 zł

Daquoise migdałowy z likierem Bergamotto,
żelką jeżynową z rozmarynem
i musem z ciemnej czekolady
bezglutenowy deser zwieńczający
menu króla piasta

Włoskie lody waniliowe lub czekoladowe

26 zł

podane z musem malinowym
i świeżymi owocami
oryginalne włoskie gelato



Kawa

Espresso	10 zł
Americano	12 zł
Cappucino	14 zł
Flat white	16 zł
Latte	16 zł
Latte pistacjowe z likierem Paseano Pistachcio włoski likier na bazie pistacji zbieranych u podnóża Etny	21 zł
Syropy do kawy - słony karmel lub wanilia	+4 zł
Kawa bezkofeinowa lub kawa na mleku roślinnym	+3 zł

Hard Beans COFFEE ROASTERS

to palarnia kawy specjality zlokalizowana w Opolu, która sięga wyłącznie po ekologiczne ziarna najwyższej jakości.

Proponujemy Państwu brazylijską kawę Campo Das Vertentes. Jest to klasyczna 100% Arabica o nutach suszonej figi, nugatu i czekolady.





Herbata

Herbata Richmond



14 zł

w dzbanuszk

Do wyboru:

- ✦ Imbir
- ✦ Klasyczna zielona
- ✦ Zielona z jaśminem
- ✦ Zielona z miętą
- ✦ Owoce leśne
- ✦ Malina z gruszką
- ✦ Biała z truskawą i malwą
- ✦ Rozmaryn z pomarańczą
- ✦ Earl Grey
- ✦ Ceylon Gold
- ✦ Mango
- ✦ Melon z miętą

Napoje zimne

Coca-cola / Coca-cola zero / Fanta / Sprite

10 zł

250 ml

Włoski tonic Tassoni / Red Bull

16 zł

180 ml / 250 ml

Yoga

10 zł

Włoska marka nr 1 wśród soków owocowych
czerwona pomarańcza z borówką / truskawka
/ ananas / banan / pomarańcza / jabłko
200 ml

Sok świeżo wyciskany

20 zł

pomarańcza / grejpfrut / mieszany
250 ml

Lemoniada sezonowa

20 zł

o aktualnie dostępną ofertę proszę pytać kelnera

Woda Filette

włoska woda mineralna o ponad 100-letniej tradycji
pochodząca ze źródła Guarcino w Apeninach

- ✦ Niegazowana 470 ml / 750 ml 12 zł / 18 zł
- ✦ Delikatnie gazowana 750 ml 18 zł
- ✦ Mocno gazowana 470 ml 12 zł



PIAST
RESTAURACJA

Piwo

Nyskie jasne

Rzeńskie piwo górnej fermentacji

✦ Lane 0,3 l	12 zł
✦ Lane 0,5 l	16 zł
✦ Butelka 500 ml	18 zł

Możliwość dobrania syropu do piwa dla miłośników piw smakowch.

Piwa butelkowane

Butelka 500ml / **18 zł**

Nyskie bezalkoholowe

Przyjemne piwo górnej fermentacji z cytrusowymi nutami

Nyskie pszeniczne

Oryginalny Hefe-Weizen

Nyskie bogate

English IPA o zdecydowanej goryczce

Nyskie chmielowe

ALE na polskich chmielach

Nyskie Dom Kata

Ciemny Foreign Extra Stout z nutami palonego zboża, kawy oraz gorzkiej czekolady

Nyskie Żona Kata

APA chmielona na zimno z nutami owoców tropikalnych i cytrusów

Nyskie Żelazna Dziewica

Red AIPA z wyraźną goryczką z nutami owoców tropikalnych



***Browar Książęcy Nysa** to niewielki browar rzemieślniczy zlokalizowany w siedzibie dawnego Księstwa Nyskiego warzący piwo tylko z naturalnych składników*



Koktajle

- Pampelle Negroni** 28 zł
Gin Bombay Sapphire / Pampelle / Czerwony Wermut / Pomarańcza
Delikatniejszy twist klasycznego drinka na bazie francuskiego likieru z grejpfrutów
- Bergamo'tt** 28 zł
Likier bergamotto / puree z limonki / Syrop cukrowy / Prosecco
Słodko-kwaśny orzeźwiający koktajl z cytrusowymi nutami
- Bellini 2.0** 28 zł
Mus z brzoskwiń / Prosecco / Białe Amaretto Adriatico
Bellini w nowej odsłonie, gdzie brzoskwinie idealnie dopełnia migdałowy smak Amaretto Adriatico
- Pornstar Martini** 35 zł
Wódka Amundsen / Likier Passoa / Puree z marakui / Syrop waniliowy / Prosecco
- Long Island Iced Tea** 35 zł
Wódka Amundsen / Gin Bombay Sapphire / Likier Triple Sec / Rum Bacardi Carta Blanca / Tequila Espolon Blanco / Cytryna / Coca-cola
- Mohito** 28 zł
Rum Bacardi Carta Blanca / Limonka / Mięta / Woda gazowana / Cukier trzcinowy
- Double Spritz:** 35 zł
Likier / Prosecco / Woda gazowana
- ✦ **Aperol Spritz**
z nutami gorzkiej pomarańczy
 - ✦ **Limonello Spritz**
z likierem na bazie cytryn z Sardynii
 - ✦ **Eden Spritz**
z likierem z owoców granatu i kwiatów
 - ✦ **Hugo Spritz**
z likierem na bazie czarnego bzu



Koktajle bezalkoholowe

Ross'O 25 zł

Likier bezalkoholowy Amaro Lucano /
Włoska Soda Rosa J.Gasco

Limon'O 25 zł

Likier bezalkoholowy Limonzero /
Włoski tonik Tassoni

Double Spritt'O: 30 zł

✦ **Spritt'O Aperitiv'o**
z nutami gorzkiej pomarańczy

✦ **Spritt'O Floreal'e**
z kwiatowymi nutami

✦ **Spritt'O Vibrant'e**
z nutami botanicalsów i bergamotki

Mohit'O 20 zł

Limonka / Mięta / Woda gazowana /
Cukier trzcinowy





PIAST
RESTAURACJA

Wina dezalkoholizowane

Steffen Beach House
Alcohol Free White
Niemcy, białe, półwytrawne

150 ml / **18 zł**
Butelka / **80 zł**

Steffen Beach House
Alcohol Free Red
Niemcy, czerwone, półwytrawne

150 ml / **18 zł**
Butelka / **80 zł**

Rocca dei Forti Dolce
Vino Spumante
Włochy, białe, słodkie

150 ml / **18 zł**
Butelka / **80 zł**

Likiery bezalkoholowe

Limonzero
Pierwsze na świecie bezalkoholowe limoncello

40 ml / **20 zł**

Amaro Lucano Zero
Włoski likier ziołowy z cytrusowymi nutami

40 ml / **20 zł**





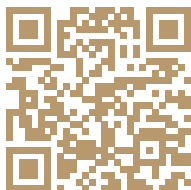
PIAST
RESTAURACJA

Alergeny i gramatura dań

Wykaz alergenów i gramatury dań dostępne są po zeskanowaniu kodu QR oraz u obsługi.
Sprawdź, które pozycje dostępne są w opcji bezglutenowej.



Media społecznościowe



Wystaw nam
opinię w Google



Polub nas
na Facebooku



Zaobserwuj nas
na Instagramie





PIAST
RESTAURACJA

