

# Restauracja „Katarzyna Parys”

Dawno temu – kiedy moja babcia Katarzyna Parys przygotowywała potrawy i robiła przetwory – nikt nie mógł przypuszczać, że Jej pasja stanie się z biegiem czasu zaczątkiem tradycji rodzinnej. Dania babci Katarzyny były bardzo tradycyjne i proste w swej formie.

Dziś po latach uważam, że gotowanie to przede wszystkim radość eksperymentowania i fantazja. Smak, formy, barwy i konsystencje można łączyć na nieskończenie wiele sposobów. Czasem jednak okazuje się, że tradycyjny przepis jest najlepszy.

Dlatego w naszej restauracji proponujemy Państwu dania będące owocem naszych kulinarnych poszukiwań, jak również dania tradycyjne, których nauczyłam się od Katarzyny Parys.

Witamy Państwa wraz z całą naszą rodziną i personelem  
w Restauracji „Katarzyna Parys”.

Zapraszamy do stołu.

Renata Niesporek – założycielka restauracji w 1988 roku

Agata Dolibóg – córka, właścicielka od 2015 roku

Waldemar Bielski – szef kuchni od 1991 roku

## **Przystawki zimne**

Pieczeń z jagnięciny po marokańsku 14 zł

Gruszka na łożu z gorgonzoli 14 zł

Śledź na grillowanym ziemniaku z dipem koperkowym 16 zł

Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem 28 zł

## **Przystawki ciepłe**

Daktyle nadziewane kozim serem i rozmarynem  
ze skórką pomarańczową 16 zł

Jajko w koszulce na sałatce z bobem, grzybami i boczkiem 18 zł

Grzyby w miodzie 22 zł

Ślimaki winniczki z masłem czosnkowym,  
pietruszką i ciepłą bułeczką 28 zł

## **Zupy**

Krem z zielonego groszku na białym winie z fetą i miętą 12 zł

Krem cebulowy z tymiankiem pod grzanką z parmezanem 14 zł

Rosół z grzybów leśnych na ostro 16zł

Chłodnik z łososia z kaparami 16 zł

## **Makarony i pierożki**

Penne z kurczakiem i borowikami w sosie borowikowym 30 zł

Pappardelle z wędzonym łososiem i fenkułem

w sosie śmietanowym 30 zł

Pierożki z burakami i miętą z pesto z pietruszki 28 zł

## **Salaty**

Parmezanowy koszycek z boczkiem, serem feta

i sosem orzechowym 28 zł

Sezonowe kolorowe fantazje Szefa Kuchni z trzema sosami 28 zł

## **Dania główne**

Policzki wołowe duszone w boczku i musztardzie  
na puree z selera z czarnuszką i grillowanym ogórkiem kiszonym

36 zł

Udko z kaczki w pomarańczach z chrupiącymi bombkami paryskimi  
i sakiewką zielonych sałat z sosem

42 zł

Polędwiczki wieprzowe z borowikami w sosie  
z kopytkami z pietruszką i surówką z buraka, czerwonej cebuli i jabłka

38 zł

Roladka cieleca z serem mascarpone i musztardą dijon  
z kaszą gryczaną i zieloną sałatą w sosie musztardowo-miodowym

45 zł

## **Dania główne**

Filet z kurczaka z prażonym słonecznikiem i parmezanem  
na puree z marchewki i sakiewką zielonych sałat z dodatkami i sosem

33 zł

Roladki ze schabu z fetą i koperkiem na blinach ziemniaczanych  
z grillowaną papryką i duszonym jabłkiem

35 zł

## **Dania główne – ryby**

Sandacz gotowany w korzeniach żeń-szeń  
z puree z groszku i białą rzepą marynowaną  
w occie ryżowym i oleju sezamowym z koperkiem

40 zł

Labraks z chilli i kolendrą na warzywnym ratatouille

42 zł

# **KUCHNIA TRADYCYJNA ŚLĄSKA**

## **Przystawki**

Placek Babci Paryski pieczony na blasze z masłem 18 zł  
Hekerle - śląska przystawka ze śledzia i kiszonych ogórków 16 zł

## **Zupy**

„Brołt zupa” - wodzionka z czosnkiem i chlebem 8 zł  
Rosół ze swojskim ręcznie krojonym makaronem 10 zł

## **Dania główne**

Gęś z czosnkiem i majerankiem  
z czarnymi kluskami lub kaszą gryczaną i modrą kapustą 56 zł

Rolada śląska wołowa w sosie śmietanowym  
z białymi kluskami lub kaszą i modrą kapustą 38 zł

## **Desery**

Tradycyjne śląskie kruche ciasteczka weselne - mix 25 zł  
Śląski kołocz z makiem lub serem 10 zł

## **SPECJALNE MENU DLA NAJMŁODSZYCH**

### **Zupy**

Jej Pomidorowość – pomidorowa ze świderkami 10 zł  
(Hania lat 8)

Serowa Eksplozja – zupa serowa z grzankami 12 zł  
(Miłosz lat 8)

### **Dania główne**

Łapy dinozaura – filet z kurczaka  
w kształcie pazurków dinozaura  
z kluskami śląskimi i sosem lub frytkami i surówką 28 zł  
(Miłosz lat 8 i Wiktoria lat 12)

Pan Cakes – kolorowa piramida naleśników  
z sosami: czekoladowym, waniliowym i truskawkowym 18 zł  
(Hania lat 8)

### **Desery**

Białe pod czarnym na zimnym,  
czyli smażone banany w czekoladzie z lodami 16 zł  
(Helenka lat 8)

Truskawkowe pole,  
czyli lody waniliowe na sosie truskawkowym 14 zł  
(Zosia lat 10)

## **Desery**

Torcik Pavlovej z gruszką, prażonymi orzechami laskowymi  
i sosem czekoladowym z imbirem i pomarańczą 18 zł

Mus z chałwy na sosie z kwaśnych truskawek  
marynowanych w zielonym pieprzu 18 zł

Fondant czekoladowy z prażonymi orzechami i sosem wiśniowym 16 zł

Kolorowy puchar lodowy z owocami i sosem 20 zł

Sezonowy deser – zapytaj o ofertę dnia

## **Napoje gorące i zimne**

Kawa Lavazza espresso / czarna 6 zł

Kawa Lavazza biała / cappuccino 8 zł

Kawa Lavazza latte 9 zł

Herbata Ronnefeldt - różne smaki w dzbanuszku 10 zł

Woda z cytryną i miętą w dzbanku 1l 8 zł

Napoje gazowane 200ml 6 zł

Soki owocowe 200ml 6 zł

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy 200ml 12 zł

Napój sezonowy - zapytaj o ofertę dnia

Piwo butelkowe – różne rodzaje 0,5l 6zł / 9zł /12zł

Wina – wg karty win



## **Specjalne życzenia Gości**

Na życzenie Gości nasz Kucharz przygotowuje tradycyjne dania kuchni polskiej i legendarne specjały Restauracji Katarzyna Parys.

## **Catering Parys**

Zapraszamy do skorzystania z usług cateringowych Restauracji Katarzyna Parys. Szczegóły oferty i zamówienia bezpośrednio u właścicielki lub telefonicznie.

Zapraszamy na naszą stronę internetową:

**[www.restauracja-parys.pl](http://www.restauracja-parys.pl)**

Restauracja Katarzyna Parys

ul. Ligonía 5a, 44-280 Rydułtowy

Tel. + 48 602 178 166

NIP: 647 220 05 48