MENU

DeSilva Inn
Katowice Airport

ZUPY
soups

Żurek na białej kiełbasie z jajkiem
wywar wędzony, zakwas, kiełbasa biała, jajko kurze
Sour soup on white sausage with egg
smoked broth, sourdough, white sausage, chicken egg

22 zł
50g/300ml

SAŁATKA
salad

Sałatka cezar z grillowaną piersią z kurczaka
kurczak, sałata, pomidor, grzanki, sos cezar, parmezan
Caesar salad with grilled chicken breast
chicken, lettuce, tomato, croutons, caesar sauce, parmesan cheese

39 zł
60g/260g

PIEROGI
dumplings

Pierożki wieprzowo-szpinakowe, omasta z boczku i cebuli
ciasto pierogowe zaparzane, mięso wieprzowe, cebula, czosnek, szpinak, boczek
Pork and spinach dumplings, bacon and onion spread
brewed dumpling dough, pork, onion, garlic, spinach, bacon

42 zł
350g/400g

MAKARON
pasta

Pappardelle z kurczakiem i grzybami w sosie śmietanowym
makaron, kurczak, grzyby, śmietana, cebula, czosnek, parmezan
Pappardelle with chicken and mushrooms in cream sauce
pasta, chicken, mushrooms, cream, onion, garlic, parmesan cheese

43 zł
80g/350g

DANIA GŁÓWNE
main dishes

Polędwiczka wieprzowa, sos kurkowy, gnocchi, kalafior romanesco
polędwiczka wieprzowa, kurki, cebula, śmietana, gnocchi, masło, romanesco
Pork tenderloin, chanterelle sauce, gnocchi, and Romanesco cauliflower
pork tenderloin, chanterelles, onion, cream, gnocchi, butter, romanesco

48 zł
150g/450g

Filet drobiowy faszerowany serem mozzarella, pomidorem suszonym, placki rosti, sałatka z pomidorka, sos bazyliowy
kurczak, ser, pomidor suszony, śmietana, cebula, bazylia, placki ziemniaczane, pomidory, sos vinegrette
Chicken fillet stuffed with mozzarella cheese, dried tomato, rosti pancakes, tomato salad, basil sauce
chicken, cheese, dried tomato, cream, onion, basil, potato pancakes, tomatoes, vinaigrette sauce

47 zł
150g/450g

Stek z polędwicy wołowej, frytki, mix sałat
polędwica wołowa, frytki, sałata, pomidor, ogórek, papryka, cebula, sos vinegrette
Beef tenderloin steak, fries and salad mix
beef tenderloin, fries, lettuce, tomato, cucumber, pepper, onion, vinaigrette sauce

95 zł
150g /400g

Smażona wołowina na sposób chiński, warzywa, ryż
polędwica wołowa, mieszanka warzyw, sos słodko-pikantny, ryż
Chinese-style fried beef, vegetables and rice
beef tenderloin, mixed vegetables, sweet and spicy sauce, rice

75 zł
100g/450g

Kotlet schabowy panierowany, pieczone ziemniaki, sałatka z ogórka
schab wieprzowy, panierka, ziemniaki, ogórek konserwowy
Breaded pork chop, baked potatoes, and cucumber salad
pork loin, breadcrumbs, potatoes, pickled cucumber

46 zł
150g/450g

DZIEL Z NAMI IDĘ Natural Farm!

BURGERY
burgers

DeSilva Burger, frytki, ketchup — 49 zł
bułka maślana, wołowina, ser cheddar, boczek, sałata, pomidor, ogórek konserwowy, cebula, krążki cebulowe, majonez, sos koktajlowy, frytki, ketchup
150g/600g
DeSilva Beef burger, fries, ketchup
breadcrumbs, beef, cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, pickled cucumber, onion, onion rings, mayonnaise, cocktail sauce, fries, ketchup

Burger drobiowy, frytki, ketchup — 47 zł
bułka maślana, drób, ser cheddar, boczek, sałata, pomidor, ogórek konserwowy, cebula, krążki cebulowe, sos cezar, frytki, ketchup
150g /600g
Chicken burger, fries, ketchup
shortbread, poultry, cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, pickled cucumber, onion, onion rings, Caesar sauce, fries, ketchup

DESERY
desserts

Trio lodowe, świeże owoce — 25 zł
lody bakaliowe / śmietankowe / mięta z czekoladą, owoce, śmietana, rurki waflowe, sos owocowy
150g
A trio of ice cream, fresh fruit
dried nuts / cream / mint ice cream with chocolate, fruit, cream, wafer rolls, fruit sauce

Domowy sernik z sosem owocowym — 22 zł
sernik, sos owocowy, owoce, śmietana
120g/150g
Cheesecake with fruit sauce
cheesecake, fruit sauce, fruit, cream

DLA DZIECI
for kids

Zupa pomidorowa z lanym ciastem — 16 zł
wywar mięsny, pomidory, cebula, lane ciasto
200ml/50g
Tomato soup with poured dough
meat stock, tomatoes, onion, batter

Nuggetsy drobiowe z frytkami, mizeria, ketchup — 30 zł
kurczak, panierka, frytki, ogórek zielony, jogurt naturalny, ketchup
100g/300g
Chicken nuggets with fries, cucumber salad, and ketchup
chicken, breadcrumbs, fries, green cucumber, natural yoghurt, ketchup

Dania wegetariańskie / wegańskie
Vegetarian / vegan dish menu

PRZYSTAWKA
appetizer

Krewetki na sałacie z grzankami
krewetki, oliwa, czosnek, cebula, pomidor, bazylia, sałata, grzanki, cytryna
Prawns on lettuce with croutons
shrimps, olive oil, garlic, onion, tomato, basil, lettuce, croutons, lemon
35 zł
60g/150g

ZUPA
soup

Krem z kukurydzy i batatów
wywar warzywny, kukurydza, oliwa, cebula, bataty, mleczko kokosowe, tortilla
Cream of corn and sweet potatoes
vegetable stock, corn, olive oil, onion, sweet potatoes, coconut milk, tortilla
20 zł
300ml

SAŁATKI
salads

Sałatka z grillowanym camembertem
ser, żurawina, sałata, pomidor, grzanki, sos vinegrette
Salad with grilled camembert
cheese, cranberry, lettuce, tomato, croutons, vinaigrette sauce
35 zł
100g/300g

Sałatka z grillowanymi warzywami i pieczonym tofu
sałata, papryka, cukinia, tofu, słonecznik, sos vinegrette, tortilla
Salad with grilled vegetables and baked tofu
lettuce, pepper, zucchini, tofu, sunflower seeds, vinaigrette sauce, tortilla
35 zł
100g/300g

Tortilla z warzywami, sos czosnkowy, guacamole, frytki, keczup
tortilla, sałata, pomidor, ogórek, papryka, cebula, rukola, guacamole, sos czosnkowy, frytki, keczup
Tortilla with vegetables, garlic sauce, guacamole, fries and ketchup
tortilla, lettuce, tomato, cucumber, pepper, onion, arugula, guacamole, garlic sauce, fries, ketchup
42 zł
200g/400g

PIEROGI
dumplings

Pierogi z tofu i szpinakiem, sos czosnkowy
ciasto pierogowe zaparzane, szpinak, tofu, cebula, czosnek, sos czosnkowy
Dumplings with tofu and spinach, garlic sauce
stewed dumpling dough, spinach, tofu, onion, garlic, garlic sauce
40 zł
350g/400g

Dania wegetariańskie / wegańskie
Vegetarian / vegan dish menu

MAKARON
pasta

Pappardelle na oliwie z krewetkami, pomidorkami koktajlowymi, rukola, prażony słonecznik — 48 zł, *80g/350g*
makaron, krewetki, oliwa, czosnek, cebula, pomidor, pesto bazyliowe, rukola, słonecznik, parmezan
Pappardelle in olive oil with shrimps, cherry tomatoes, arugula, roasted sunflower seeds
pasta, shrimps, olive oil, garlic, onion, tomato, basil pesto, arugula, sunflower seeds, Parmesan cheese

DANIE GŁÓWNE
main course

Vegan Burger buraczany, frytki, keczup — 45 zł, *150g/600g*
bułka wegańska, burak, sałata, papryka, cukinia, krążki cebulowe, sos meksykański, frytki, keczup
Vegan beetroot burger, fries, ketchup
vegan roll, beetroot, lettuce, pepper, zucchini, onion rings, Mexican sauce, fries, ketchup

Pieczony filet z łososia, sałatka tabbouleh — 68 zł, *150g/400g*
łosoś filet, kasza bulgur, ogórek zielony, papryka, pomidor, cebula, czosnek, cytryna, oliwa
Baked salmon fillet, tabbouleh salad
salmon fillet, bulgur, green cucumber, pepper, tomato, onion, garlic, lemon, olive oil

DESERY
desserts

Kokosowe nasiona chia z musem mango — 18 zł, *150g*
nasiona chia, mleko kokosowe, mango, owoce
Coconut chia seeds with mango mousse
chia seeds, coconut milk, mango, fruit

Sałatka owocowa z sorbetem cytrynowym — 25 zł, *120g/150g*
sezonowe owoce, sorbet cytrynowy
Fruit salad with lemon sorbet
seasonal fruit, lemon sorbet

APERITIF

Aperol, Campari	22 zł *4cl*
Crodino (bezalkoholowe)	22 zł *17,5cl*
Martini Bianco/Dry/Rosso	22 zł *5cl*

WÓDKI vodkas

Soplica czysta szlachetna	90 zł *50cl*	12 zł *4cl*
Soplica smakowa wiśnia, pigwa, orzech, malina, cytryna-malina, cytryna-pigwa, kawa, truskawka *cherry, quince, walnut, raspberry, lemon-raspberry, lemon-quince, coffee, strawberry*		12 zł *4cl*
Soplica Staropolska		25 zł *4cl*
Wyborowa		12 zł *4cl*
Chopin		25 zł *4cl*
Finlandia		22 zł *4cl*
Żubrówka Biała		12 zł *4cl*
Żubrówka Bison Grass		18 zł *4cl*
Żubrówka Czarna		22 zł *4cl*
Jagermeister, Grappa		20 zł *4cl*
Cachaca CanaRio		20 zł *4cl*

WHISKY BOURBON WHISKEY

Grant’s Family, Ale Cask, Sherry Cask, 12 YO	24 zł *4cl*
Tullamore DEW	24 zł *4cl*
Tullamore DEW 12 YO	26 zł *4cl*
Johnnie Walker Red Label	24 zł *4cl*
Johnnie Walker Black Label	28 zł *4cl*
Jack Daniels	28 zł *4cl*
Wild Turkey Bourbon	28 zł *4cl*
Wild Turkey Longbranch	32 zł *4cl*
Chivas Regal 12 YO	28 zł *4cl*
Glenfiddich 12 YO	35 zł *4cl*
Glenfiddich 15 YO	40 zł *4cl*
Glenfiddich 18 YO	60 zł *4cl*
Glenfiddich 21 YO	120 zł *4cl*
Monkey Shoulder	26 zł *4cl*
Bruichladdich Classic Laddie	32 zł *4cl*

GIN RUM TEQUILA

Beefeater	23 zł *4cl*
Finsbury, Wild Strawberry	23 zł *4cl*
Gin Hendrick’s	28 zł *4cl*
Havana Club, Bacardi	23 zł *4cl*
Sailor Jerry	23 zł *4cl*
Sierra Silver, Reposado	23 zł *4cl*

COGNAC BRANDY

Remy Martin VSOP	30 zł *2cl*
Metaxa 5*	20 zł *4cl*
Metaxa 7*	24 zł *4cl*
Hennessy VS	30 zł *2cl*

LIKIERY liqueurs

Baileys	22 zł *4cl*
Kahlua	22 zł *4cl*
Bols Liqueurs Amaretto, Blue, Lychee, Strawberry, Melon	22 zł *4cl*

PIWO *beer*

PIWO Z BECZKI *DRAUGHT BEER*

Żywiec	18 zł *50cl*	13 zł *30cl*

PIWO BUTELKOWE *BOTTLED BEER*

Żywiec Jasne, APA, IPA, Pszeniczne, Porter	15 zł *50cl*
Heineken	13 zł *33cl*
Heineken Silver	15 zł *50cl*
Desperados	15 zł *40cl*
Żywiec non-alcoholic	13 zł *50cl*
Desperados non-alcoholic	15 zł *40cl*

NAPOJE ZIMNE *soft drinks*

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic Kinley	10 zł *25cl*
Soki owocowe *fruit juice*	10 zł *20cl*
Woda gazowana/niegazowana *still or sparkling water*	8 zł *50cl*
Red Bull	15 zł *25cl*

NAPOJE GORĄCE *hot beverages*

Espresso	9 zł *7cl*
Espresso Doppio	15 zł *14cl*
Caffe Americano	12 zł *14cl*
Cappucino	14 zł *20cl*
Caffe Latte	14 zł *20cl*
Herbaty Dilmah t-Series	12 zł

WINA wine

WINO STOŁOWE *HOUSE WINE*

Białe *white* / Czerwone *red*	15 zł *15cl*	55 zł *75cl*
Santa Rita biała/czerwona		20 zł *18,7cl*

WINA MUSUJĄCE & CHAMPAGNE
SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Torresella Prosecco	95 zł *75cl*
Taittinger Brut Reserve Champagne, *France*	290 zł *75cl*
Tiamo Prosecco Spumante	25 zł *20cl*

WINA BIAŁE *WHITE WINES*

Lopez De Haro Blanco Viura Rioja, *Spain*		80 zł *75cl*
Domaine Lalande Chardonnay, *France*		69 zł *75cl*
Darling Cellars Reserve, Chenin Blanc, *RPA*	18 zł *15cl*	75 zł *75cl*
Canyon Road Chardonnay, *USA California*		75 zł *75cl*
Villa Belvedere, Pinot Grigio, *Italy*	20 zł *15cl*	98 zł *75cl*
Arauco Sauvignon Blanc, Chile		70 zł *75cl*

WINA CZERWONE *RED WINES*

Darling Cellars Reserve Pinotage, *RPA*	20 zł *15cl*	80 zł *75cl*
Chianti Cecchi, *Italy*		80 zł *75cl*
American Wings Zinfandel, *USA California*		69 zł *75cl*
Botanicum Ibericum, Tempranillo Merlot, *Spain*	18 zł *15cl*	75 zł *75cl*
Hemisferio Reserva, Carmenere, *Chile*	20 zł *15cl*	85 zł *75cl*
Spier Signature, Shiraz, Wester Cape, *RPA*		98 zł *75cl*
Oceanus Reserva, Touriga Nacional, *Portugal*		75 zł *75cl*