

KATOWICE NA TALERZU 2025/2026

K A T A L O G D A Ń

„Katowice na Talerzu 2025/26” to już druga edycja tego wyjątkowego projektu kulinarnego, mającego na celu promocję lokalnej gastronomii i różnorodności smaków Katowic. W konkursie biorą udział restauracje, piekarnie, lodziarnie rzemieślnicze oraz inne miejsca, które każdego dnia zachwycają swoimi kulinarnymi propozycjami.



Każdy uczestnik konkursu jest częścią większej inicjatywy – kulinarnego przewodnika na rok 2026, który będzie promował najlepsze smaki Katowic. To szansa dla mieszkańców i gości, by odkryć nowe miejsca, a dla restauratorów – by dotrzeć do jeszcze szerszego grona odbiorców, smakoszy.

Celem konkursu jest wspieranie lokalnych biznesów, inspirowanie do odkrywania nowych smaków oraz pokazanie, że Katowice to miasto kulinarnych możliwości!

Jak głosować?

Już od 8 grudnia 2025 do 9 lutego 2026 zapraszamy Was do udziału w internetowym głosowaniu w Konkursie Kulinarnym „Katowice na Talerzu 2025/26”! To Wasza szansa, by docenić ulubione lokale i wybrać faworytów spośród zgłoszonych dań!

Jak to zrobić?

1. Wejdź na naszą stronę: www.katowicenatalerzu.eu.
2. W zakładce „Restauracje” znajdź swojego faworyta spośród zgłoszonych lokali.
3. Wybierz kategorię (przystawka, danie główne, deser, wyrób rzemieślniczy) i oddaj swój głos.

Pamiętaj:

Możesz zagłosować na jeden lokal w każdej kategorii. Głosy można oddawać wyłącznie w terminie od 8 grudnia 2025 do 9 lutego 2026.

Każdy głos wymaga potwierdzenia adresu e-mail, aby zapobiec wielokrotnemu głosowaniu.

Twój głos ma znaczenie! Wspieraj swoich ulubionych restauratorów i kulinarnych twórców. Smaki Katowic czekają na Twoje wsparcie!



KATOWICE
dla odmiany

Szanowni Państwo,

zachęcam Państwa do oddania głosu w drugiej edycji projektu „Katowice na Talerzu”.

W ubiegłym roku akcja cieszyła się sporym zainteresowaniem, dlatego zdecydowaliśmy o jej kontynuacji. Do udziału w tegorocznym projekcie zgłosiło się wiele restauracji i kawiarni, które oferują Państwu swoje najlepsze dania.

Państwa udział w tym kulinarnym przedsięwzięciu to okazja do wyrażenia uznania dla katowickich restauratorów, a co więcej – to również realne wsparcie okazywane lokalnej gastronomii. Katowice wyróżniają się kulinarną różnorodnością, a to sprawia, że każdy z nas ma szansę odnaleźć miejsce, które trafi w jego gusta smakowe.

Doceniamy wysiłek lokalnych restauratorów. Chwalmy ich pracę, która często realizowana jest z prawdziwą pasją. Przekonajmy się, kto tym razem zachwyci nas swoim kulinarnym pomysłem. Zagłosujmy w projekcie „Katowice na Talerzu” i wspólnie stwórzmy mapę najlepszych lokali gastronomicznych w naszym mieście.

Smacznego!

Marcin Krupa, prezydent Katowic



Lokale i dania biorące udział w konkursie

Katowice na Talerzu 2025 / 26

Umami sushi
ul. Ściegiennego 45,
Katowice
Typ kuchni: japońska
sushiumami.com.pl



kokyu nage

Kategoria: Przystawka

Zestaw Kokyu Nage to 32 sztuki sushi, które świetnie sprawdzają się jako pierwszy wybór na poznanie naszego stylu. To połączenie klasycznych smaków i pieczonej krewetki w cieście tempura, które od lat cieszy się największą popularnością wśród naszych gości. Idealna propozycja dla osób, które chcą spróbować sprawdzonych i lubianych kompozycji w przystępnej formie.

Alergeny: skorupiaki, ryby, soja, sezam

Aleje Smaku
ul. Św. Stanisława 9
Katowice
Typ kuchni: polska
alejesmaku.pl



Gruszka w aksamitnej czekoladzie z wiśniami i lodami waniliowymi

Kategoria: Deser

Aromatyczna, delikatnie przygotowana gruszka zanurzona w aksamitnej, ciemnej czekoladzie. Podana z gorącymi wiśniami z dodatkiem klasycznych lodów waniliowych o kremowej konsystencji.

Alergeny: gluten, jaja, soja, mleko, orzechy, seler, siarczyny



Pierś z kaczki w sosie kawowym z purée z selera i kalaflorem Romanesco

Kategoria: Danie główne

Delikatna i soczysta pierś z kaczki podana z aksamitnym, aromatycznym sosem kawowym. Kompozycję uzupełnia jedwabiste purée z selera oraz kalafior Romanesco z oliwą truflową i orzechami włoskimi tworząc harmonijną i elegancką odsłonę dania głównego.

Alergeny: gluten, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca



Istne lody rzemieślnicze
ul. Tylna Mariacka 7,
Katowice
Typ kuchni: autorska
istnelody.pl



Istny złoty snikers!

Kategoria:

Wyrób rzemieślniczy

Rozkosz w każdym kęsie. Aksamitna baza mleczno – śmietankowa połączona z karmelowym kremem, intensywnym orzechem arachidowym. Efekt crunchy zapewnią dodatkowo prażone orzechy arachidowe w karmelowej czekoladzie. Całość zwieńczona solą kłodawską. Nasz rzemieślniczy ISTNY ZŁOTY SNIKERS to słodko-słony duet, który uzależnia od pierwszej łyżeczki!

Alergeny: mleko, orzechy

Pizzeria Czaplomania
ul. Adama Mickiewicza 7,
Katowice
Typ kuchni: włoska,
street food
facebook.com/Czaplomania



**PIZZERIA
CZAPLOMANIA**



Pizza Góralomania

Kategoria: Przystawka

W skład pizzy wchodzi przygotowywany przez nas sos pomidorowy z dodatkiem oregano, ser mozzarella, boczek wieprzowy (wędzony, parzony), ser wędzony oraz żurawina. Całość skomponowana jest na dojrzewającym cieście, którego skład i proporcje starannie dobieraliśmy przez lata doświadczeń.

Alergeny: gluten, soja, mleko, seler

Sztolnia Chleb.Mięso.Wino
ul. Chorzowska 109,
Katowice
Typ kuchni: włoska, polska
sztolnia.katowice.pl



SZTOLNIA
— CHLEB · MIĘSO · WINO —



Tatar wołowy

Kategoria: Przystawka

Baweta, żółtko, kurka piklowana, czerwona cebuła, korniszon piklowany, musztarda, świeży chrzan, szczypiorek, confitowane żółtko, pieczywo rzemieślnicze, masło.

Alergeny: gluten, jaja, soja, mleko, orzechy, gorczyca

U Kelnerów
ul. Wrocławska 54,
Katowice
Typ kuchni: fusion
ukelnerow.metro.rest



U KELNERÓW
O Ras Bydłem Jedną



**Baweta wołowa, purée ziemniaczane
z konfitowaną cebulą, sos borowikowy,
pieczona dynia**

Kategoria: Danie główne

Baweta wołowa w towarzystwie delikatnego purée ziemniaczanego z cebulą konfitowaną, sosu z borowików oraz pieczonej dyni.

Alergeny: mleko

**Karmelizowana chałka,
Kwaśna śmietana,
konfitura śliwkowa**

Kategoria: Deser

Karmelizowana chałka w towarzystwie kwaśnej śmietany i aromatycznej konfitury ze śliwek.

Alergeny: gluten, jaja, mleko,



**Półgęsek podwędzany,
Korzenna gruszka, Coulis
malinowy**

Kategoria: Przystawka

Podwędzany półgęsek podany z doprawioną korzennie gruszką i malinowym coulis – połączenie wyrazistego mięsa z owocową świeżością.

Alergeny: brak informacji



Restauracja Marysin Dwór
ul. Pukowca 17A,
Katowice
Typ kuchni: europejska
restauracja-katowice.com.pl



**Polędwica z dorsza na czarnej soczewicy
z sosem curry z krewetkami i szpinakiem
w cieście filo**

Kategoria: Danie główne

Delikatna polędwica dorsza spoczywa na aromatycznej czarnej soczewicy, otulona chrupiącym ciastem filo. Danie wzbogacają soczyste krewetki, świeży szpinak i lekko pikantny sos curry, tworząc elegancką kompozycję smaków pełną kontrastów i finezji.

Alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, ryby, mleko

Śląski żurek z kielbasą, ziemniaczkami i jajkiem serwowany w ciepłym chlebie

Kategoria: Wyrób rzemieślniczy

Tradycyjny, aromatyczny żurek na naturalnym zakwasie, podawany z pyszną kielbasą, miękkimi ziemniaczkami i jajkiem. Serwowany w ciepłym, świeżo wypieczonym chlebie, który znakomicie chłonie wszystkie smaki, tworząc wyjątkowe, domowe doświadczenie kulinarne.

Alergeny: gluten, jaja, mleko



Tatar wołowy z marynowanymi grzybkami shiitake

Kategoria: Przystawka

Delikatnie siekana wołowina najwyższej jakości połączona z aromatycznymi grzybami shiitake, doprawiona musztardą, świeżym selerem i przyprawami szefa kuchni. Podawany z żółtkiem oraz chrupiącym pieczywem, tworzy elegancką i wyrafinowaną przystawkę.

Alergeny: gluten, jaja, soja, seler



Pod Drewnianym Bocianem
ul. Gliwicka 49,
Katowice

Typ kuchni: polska, włoska
drewnianybocian.com.pl



Polędwiczki wieprzowe z sałatką z rukoli

Kategoria: Danie główne

Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych podane z pyszną sałatką z rukoli (rukola, pomidorki koktajlowe, czarne oliwki, dresing gorczycowy oraz parmezan).

Alergeny: gluten, soja, mleko



Żurek Śląski

Kategoria: Przystawka

Żurek z jajkiem, swojską kielbasą i pieczarkami.

Alergeny: gluten, jaja, soja



Sernik szefowej

Kategoria: Deser

Aksamitny sernik podany z gorącym musem malinowym.

Alergeny: gluten, jaja, mleko



Swojskie bułeczki z masłkami

Kategoria: Wyrób rzemieślniczy

Bułeczki naszego wypieku podane prosto z pieca z masłkami smakowymi (czosnkowe, gorczycowe, ziołowe).

Alergeny: gluten, jaja, soja, mleko



Oliva Verde
ul. Rzepakowa 1h/63
Katowice
Typ kuchni:
śródziemnomorska
oliva-verde.pl



Polędwica z dorsza

Kategoria: Danie główne

Dorsz atlantycki serwowany na risotto limonkowe z dodatkiem sera Grana Padano i szalotki, wzbogacony zielonym groszkiem, z orzeźwiającym akcentem truskawki i mięty oraz chrupiącym cytrynowym crunchem.

Alergeny: gluten, ryby, mleko



Tatar wołowy podwędzany drzewem jabłkowym

Kategoria: Przystawka

Tatar wołowy podwędzany drzewem jabłkowym, wzbogacony szpikiem kostnym, serwowany z majonezem anchois, świeżym żółtkiem, dopelniony szczypiorkiem, piklowanym shimeji oraz chrupiącą posypką masago arrare.

Alergeny: jaja, ryby, mleko



Masala House
ul. Mickiewicza 32,
Katowice
Typ kuchni: indyjska
masalahouse.eu



MASALA
house

Kuchnia Indyjska • Indian Cuisine

Tikka Masala

Kategoria: Danie główne

Marynowane w przyprawach i jogurcie naturalnym kawałki wybranego mięsa (kurczak, wołowina, jagnięcina), krewetki lub ser paneer – zapieczone w piecu tandoori zatopione w pikantnym sosie masala ("mieszanka wielu przypraw") z pomidorów i śmietany.

Alergeny: jaja, orzeszki, mleko



Złociste cebulki

Kategoria: Przystawka

Smażone kawałki cebuli w cieście z mąki z ciecierzycy, doprawione przyprawami indyjskimi, usmażone na złoto.

Alergeny: jaja, mleko

Pod Żółtym Żurawiem
ul. Gliwicka 53,
Katowice
Typ kuchni: międzynarodowa
podzoltymzurawiem.pl



Dorada z pieca z masłem i ziołami

Kategoria: Danie główne

Świeża dorada nadziewana czosnkiem, masłem, koperkiem i pietruszką. Podana z rukolą, miksem sałat, serem camembert, gruszką karmelizowaną, orzechami włoskimi w karmelizowanym sezamie.

Alergeny: gluten, ryby, soja, mleko, orzechy, sezam

Krem z pomidorów z białą mozzarellą

Kategoria: Przystawka

Pomidory pelati smażone na maśle z nutą bazylii, podane z białą mozzarellą i śmietanką.

Alergeny: gluten, soja, mleko



Beza

Kategoria: Deser

Beza, mus malinowy, śmietana z mascarpone, maliny, truskawki, borówki.

Alergeny: jaja, mleko



WunderBar
ul. Plebiscytowa 2,
Katowice
Typ kuchni: bawarska,
niemiecka, polska, śląska
wunderbar.pl



Wunder
BAR



Sznycel cielęcy z sałatką ziemniaczaną

Kategoria: Danie główne

Oryginalny Wiener Schnitzel.

Alergeny: gluten, jaja

Tiramisu WunderBAR

Kategoria: Deser

Nasza interpretacja tego słynnego, włoskiego deseru.

Alergeny: gluten, jaja



Placki ziemniaczano-kapuściane z matjasem holenderskim

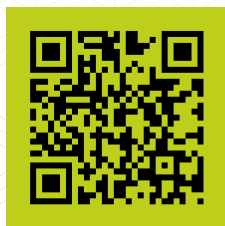
Kategoria: Przystawka

Oryginalny matjas holenderski.

Alergeny: gluten, jaja, ryby



BULKĘS
ul. Wojewódzka 21,
Katowice
Typ kuchni: comfort food
bulkes.pl



AMERICAN DREAM (HIT)

Kategoria: Danie główne

Solidna porcja 200 g soczystej szarpanej wieprzowiny w towarzystwie chrupiącego bekonu i jajka sadzonego, dopełniona podwójnym cheddarem oraz aksamitnym sosem serowym, a całość przełamana wyrazistym akcentem piklowanej cebuli, ogórka i sosu miodowo-musztardowego.

Alergeny: gluten, jaja, mleko, gorczyca

PANCAKES „ŻABULEC W MALINIAKU”

Kategoria: Deser

Cztery puszyste pancakes z kremem pistacjowym z białą czekoladą, posypane pistacjami, z konfiturą malinową i liofilizowanymi malinami.

Alergeny: gluten, jaja, mleko



WEGE-CZESKA

Kategoria: Przystawka

Złocisty, panierowany ser edam (150 g) zamknięty w delikatnej maślanej bułce, serwowany w towarzystwie świeżej sałaty i rukoli, z wyrazistym akcentem czerwonej cebuli, ogórka i naszego autorskiego sosu tatarskiego.

Alergeny: gluten, jaja, mleko

Okiem i Brzuchem
ul. Kościuszki 18,
Katowice
Typ kuchni: polska
facebook.com/okiemibrzuchem



Zupy

Kategoria: Danie główne

Codziennie świeżo przygotowany zestaw zup w wersji wege, wegan, mięsnej według autorskich pomysłów szefa i właściciela wykorzystując produkty sezonowe.

Alergeny: gluten, jaja, ryby, orzeszki, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, sezam, siarczyny, łubin, mięczaki

Meraki Restauracja Grecka
ul. Kochanowskiego 2,
Katowice
Typ kuchni: grecka



Pita cypryjska z szarpaną baraniną

Kategoria: Przystawka

Pita cypryjska wypełniona szarpaną baraniną z dodatkiem kiszonej cytryny, piklowaną czerwoną kapustą, podawana z sosem orzechowo-miętowym oraz ajwarem.

Alergeny: gluten, orzechy, sezam, jaja, soja

Icy & Spicy restauracja indyjska
ul. Gliwicka 10,
Typ kuchni: indyjska
icyspicy.pl



RESTAURACJA INDYJSKA
EST. 2016
ICY & SPICY
CURRY & DRINK



Karachi Nihari

Kategoria: Danie główne

Wołowina w sosie własnym z dodatkiem sosu curry doprawiona czosnkiem, imbirem, anyżem, nasionami kopru włoskiego, cytryny oraz kolendry z chili.

Alergeny: gluten, gorczyca

Gulab Jamun

Kategoria: Deser

Indyjskie mini pączki w syropie cukrowym z zielonym kardamonem i wodą różaną; podawane z dodatkiem orzechów nerkowca, migdałów, pistacji i płatków róży.

Alergeny: gluten, mleko



Samosa Chaat

Kategoria: Przystawka

indyjski streetfoodowy klasyk – chrupiące wege samosy (nadzienie z ziemniaka, groszku, nerkowców i orzeszków ziemnych) podawane z cieciorką, chutney miętowym oraz z tamaryndowca, aromatycznymi przyprawami oraz świeżą kolendrą.

Alergeny: gluten, orzechy, orzeszki

GOODPLACE
ul.Szybowcowa 1A,
Katowice
Typ kuchni: europejska,
śląska
silesianhotel.pl



goodplace
RESTO BAR



Tradycyjna rolada śląska wołowa

Kategoria: Danie główne

Kultowy smak Śląska: krucha wołowa rolada w ciemnym sosie własnym, serwowana w nierozłącznym duecie z ręcznie formowanymi kluskami śląskimi i zasmażaną modrą kapustą.

Alergeny: brak informacji

Thali House by Masala House
ul. Przemysłowa 2,
Katowice
Typ kuchni: indyjska,
europejska
thalihouse.eu



Indyjskie sajgonki

Kategoria: Przystawka

Sajgonki z ciasta z mąki ziemniaczanej oraz jajka, nadziewane kapustą, cebulą, papryką, marchewką, doprawione przyprawami indyjskimi

Alergeny: jaja, mleko



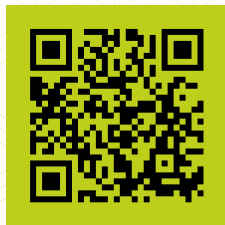
Butter Curry (maślane curry)

Kategoria: Danie główne

Kawałki wybranego mięsa (kurczak, wołowina, jagnięcina), krewetki lub ser paneer, pieczone w piecu tandoori, delikatnie przyprawione, duszone w łagodnym sosie maślano-pomidorowym z nutką śmietany.

Alergeny: jaja, mleko

WYTWÓRNIĄ LODÓW ITALIANA
ul. Panewnicka 67,
Katowice
Typ kuchni: włoska
italiana.com.pl



Lody cassate

Kategoria: Deser

Deser o kształcie półkuli składający się z lodów: bakaliowych, czekoladowych, kawowych-mocca i truskawkowych.

Alergeny: orzechy



Tort hiszpański mrożony

Kategoria: Deser

Ciasto bezowe przekładane bitą śmietaną z dodatkiem rozdrobnionych truskawek i konfitury. Przybrany kokosem i owocami południowymi.

Alergeny: brak informacji



Rastauracja Prodiż
ul. Porcelanowa 23,
Katowice
Typ kuchni: nowoczesna,
europejska
restauracjaprodiż.pl



PRODIŻ
RESTAURACJA



Pręga wołowa

Kategoria: Przystawka

Wolno pieczona, rozpułwająca się w ustach pręga wołowa w esencjonalnym sosie demi-glacé. Serwowana z amarantusem i kluskami sezonowymi, w otoczeniu brokołu bimi, jarmużu oraz kiszonych warzyw, które idealnie przełamują głąbłę smaku mięsa.

Alergeny: brak informacji

Gryfny Kurczak - Dąbrowka
al. Roździeńskiego 200,
Katowice (Dąbrowka)
Typ kuchni: street food



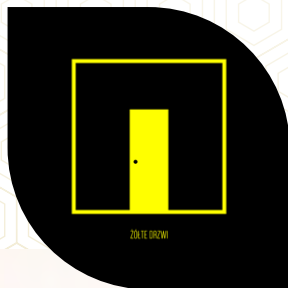
Kurczak z rożna

Kategoria: Danie główne

Kurczak z rożna według autorskiej receptury na marynatę.

Alergeny: brak informacji

Żółte Drzwi
ul. Dyrekcyjna 10,
Katowice
Typ kuchni: kontynentalna
facebook.com/zoltedrzwi



Makaron z dynią i bekonem

Kategoria: Danie główne

Gęsty ciepły makaron stozzapreti w aksamitnym kremie z dyni z chrupkim i soczystym bekonem, całość posypana jest serem Grana Padano i startym crunchem bekono-
wym, wszystko w towarzystwie chrupiących chipsów z jarmużu.

Alergeny: gluten, mleko

Tawerna meksykańska elpopo
ul. Armii Krajowej 68,
Katowice-Piotrowice
Typ kuchni: meksykańska



**el
PoPo**
TAWERNA MEKSYKAŃSKA



Taco

Kategoria: Danie główne

Dwie naturalne kukurydziane tortille z farszem do wyboru (farsze mięsne lub w wersji wegetariańskiej) zapieczone w piecu, podane z salsą oraz sałatką.

Alergeny: brak informacji

Lody

Kategoria: Deser

Lody podawane z ciepłymi malinami.

Alergeny: brak informacji



Quesadilla

Kategoria: Przystawka

Naturalna pszenna tortilla grilowana, z farszem do wyboru.

Alergeny: brak informacji

Via Toscana
ul. Uniwersytecka 13,
Katowice
Typ kuchni:
śródziemnomorska
viatoscana.pl



Via Toscana



Opiekane małże św. Jakuba

Kategoria: Przystawka

Opiekane małże św. Jakuba w kremowym sosie ze smardzami, śmietaną, winem i parmezanem.

Alergeny: mleko, siarczyny, mięczaki

Ośmiornica duszona w winie

Kategoria: Danie główne

Delikatna ośmiornica, powoli duszona w czerwonym i białym winie, łącząca się tu z pappardelle i rukolą w sosie o głębokim, złożonym aromacie — gdzie słodczy physalis i winogron przeplata się z kwasowością karamboli i pomidora, tworząc elegancką kompozycję śródziemnomorskich smaków.

Alergeny: gluten, mleko, siarczyny, mięczaki



Sernik na białym maku z białą czekoladą

Kategoria: Deser

Delikatny, kremowy sernik z subtelną słodczą białej czekolady na aromatycznym spodzie z białego maku i migdałów.

Alergeny: gluten, jaja, mleko, orzechy



Katowice nie Lizbona
ul. Mielęckiego 8,
Katowice
Typ kuchni: portugalska
[instagram.com/
katowicenielizbona_kawiarnia](https://www.instagram.com/katowicenielizbona_kawiarnia)



Katowice nie Lizbona
KAWIARNIA



Ciasteczka Pastéis de Nata

Kategoria Deser

Ciasteczka budyniowe z ciasta francuskiego charakterystyczne dla kuchni portugalskiej, wywodzące się z lisbońskiego klasztoru hieronimitów w Belém.

Alergeny: gluten, jaja, mleko

Ciocho Cukrownia
ul. Gliwicka 107/2,
Katowice
Typ kuchni: cukiernia
ciochocukrownia.pl



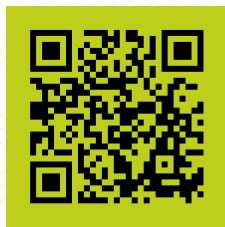
Marakujowe Rocher

Kategoria: Deser

Mus - orzech laskowy na mlecznej czekoladzie, pralina z orzecha laskowego z chrupką, wsad marakujowy, polewa mleczna czekolada z orzechami laskowymi.

Alergeny: gluten, jaja, orzeszki, mleko, orzechy

Kato ramen
ul. Mariacka 37/1,
Katowice
Typ kuchni: japońska
katoramen.pl



Tatar Sando

Kategoria: Przystawka

Mleczny chleb shokupan, tatar wołowy, szalotka, trufła, kapary, marynowana cebula, żółtko, sos musztardowy, mikrolisście.

Alergeny: gluten, jaja, soja, mleko

Paitan tantanmen

Kategoria: Danie główne

Bulion paitan, tare tantanmen, olej chili, gruby kręcony makaron w stylu kitakata, wołowina soboro, pak choi, jajko ajit-suke, czerwona cebula, orzechy ziemne, shichimi togarashi.

Alergeny: gluten, jaja, orzeszki, soja, orzechy, seler, sezam



Kakigori

Kategoria: Deser

Kakigōri to unikalny japoński deser lodowy przygotowany z wyjątkowo miękkiej, filtrowanej wody o niskiej mineralizacji. Dzięki tej technice lód niemal rozpywa się w ustach, jego struktura przypomina świeży śnieg pokryty mleczną bazą. Całość wzbogacona jest autorskim syropem ze świeżych kiwi przygotowanym na miejscu, bez sztucznych dodatków. Całość wykończona aksamitnym kremem na bazie mascarpone.

Alergeny: gluten, jaja, mleko, orzechy



Terra Mare
ul. Roździeńskiego 191a,
Katowice
Typ kuchni:
śródziemnomorska
terramare.pl



TERRA MARE
RISTORANTE

Żółty burak z serkiem truflowym i oliwą ziołową

Kategoria: Przystawka

Delikatnie marynowany żółty burak w towarzystwie kremowego sera truflowego tworzy harmonijną kompozycję smaków. Całość dopełniają chrupiące karmelizowane orzechy włoskie, subtelny chrust z marchewki oraz aromatyczna oliwa ziołowa, nadająca daniu świeżości i lekkości.

Alergeny: orzeszki, mleko, orzechy



Ossobuco z jelenia z cebulowo ziemniaczanym puree i dzikim brokulem

Kategoria: Danie główne

Delikatne ossobuco z jelenia, długo duszone w aromatycznym sosie z dzikiego boru, zachwyca głębią leśnych smaków. Towarzyszy mu kremowe puree ziemniaczane z nutą karmelizowanej cebuli, które nadaje daniu aksamitnej struktury i subtelnej słodczy. Całość dopełniają świeże warzywa sezonowe i ziołowy akcent, tworząc harmonijną kompozycję inspirowaną naturą.

Alergeny: gluten, seler, gorczyca



Niesłodkie Ciocho
ul. Gliwicka 107/1,
Katowice
Typ kuchni: polska,
regionalna
[instagram.com/
nieslodkie.ciocho/](https://www.instagram.com/nieslodkie.ciocho/)



Niesłodkie
CIOCHO

Stek Bavette

Kategoria: Danie główne

Stek bavette/skorzonera/beszel
miso/orzechy ziemne/salsa ziołowa.

*Alergeny: gluten, jaja, orzeszki, mleko,
orzechy*



Tatar wołowy na maślanym toście

Kategoria: Przystawka

Tost maślany/ siekana bavetta/
szalotka/ ogórek konserwowy/ majo
ziołowe/ chips topinambur/ dolce
rossi/ pikle/ suszone oliwki/ żółtko
tymiankowe w żelu/ musztarda
francuska.

*Alergeny: gluten, jaja, orzeszki, mleko,
sezam*



Sushi Kyoto Altus
ul. Uniwersytecka 13,
Katowice
Typ kuchni: japońska/fusion
sushikyoto.pl



Wołowina Gyutataki

Kategoria: Przystawka

Wołowina Gyutataki w naszym wydaniu to połączenie głębi i ognia, delikatne kawałki mięsa zanurzone w aromatycznym sosie, podkreślone pikantną nutą chili. Całość wieńczy kremowe żółtko, które nadaje potrawie aksamitności i tworzy zmysłową harmonię smaków.

Alergeny: gluten, jaja, soja, sezam

Kompozycja Sushi Mastera

Kategoria: Danie główne

Kompozycja Sushi Mastera to kulinarna opowieść bez granic, symfonia świeżych ryb, owoców morza i wykwintnych dodatków, w której każdy kawałek jest dziełem sztuki. To hołd dla japońskiej finezji i kreatywności, gdzie każdy smak staje się chwilą czystej harmonii.

Alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, ryby, soja, mleko, sezam, mięczaki



Czekoladowy Fondant

Kategoria: Deser

Czekoladowy fondant skrywa w sobie płynne serce, które rozpływa się niczym słodka tajemnica, otulona aromatem gorzkiego kakao, a towarzyszą mu lody o smaku zielonej herbaty i delikatna pianka yuzu, nadając całości orientальной finezji oraz harmonii między aksamićną słodyczą a cytrusową świeżością.

Alergeny: gluten, jaja, mleko, orzechy



LANNEW BEEF NOODLES
ul. Mariacka 4,
Katowice
Typ kuchni: chińska
lannew.ktw



LANNEW



Makaron Lanzhou z wołowiną

Kategoria: Danie główne

Makaron Lanzhou z wołowiną i aromatycznym bulionem wraz z dodatkami.

Alergeny: gluten, jaja, soja, sezam

Smażony ryż Yangzhou

Kategoria: Przystawka

Klasyk kuchni chińskiej w mistrzowskim wydaniu. Sypki ryż smażony w woku z krewetkami, kawałkami wieprzowiny Char Siu (lub szynki), puszystym jajkiem oraz zielonym groszkiem.

Alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, soja, sezam



Ciasto zeng

Kategoria: Deser

Ciasto wykonane z warstw kleistego ryżu i chińskich czerwonych daktyli i gotowane na parze.

Alergeny: gluten



Takiru Ramen&Bistro
ul. Francuska 23c,
Katowice
Typ kuchni: japońska
[instagram.com/
takiruramenbistro](https://www.instagram.com/takiruramenbistro)



Takiru Tantanmen Ramen

Kategoria: Przystawka

Kremowy kolagenowy bulion wieprzowo- orzechowy/
szarpana wieprzowina/kukurydza/ grillowany pak choi
/ cebulka duszona/ dymka.

Alergeny: gluten, jaja, orzeszki, soja, orzechy

Bar Gucio
ul. Mickiewicza 7,
Katowice
Typ kuchni: polska, śląska
obiadygucio.pl



Rolada wieprzowa z kluskami śląskimi i zestawem surówek

Kategoria: Danie główne

Płat mięsa wieprzowego (schab) faszerowany kielbasą, cebulą, boczkiem i musztardą, kluski śląskie, zestaw surówek: surówka z białej kapusty, buraczki na zimno i marchewka z jabłkiem. Całe danie polane sosem pieczeniowym.

Alergeny: gluten, jaja, siarczyny

Mundo Romanse
ul. Dworcowa 8,
Katowice
Typ kuchni: styl mundo
mundo-katowice.pl



mundo
FOOD & PEOPLE



Stek surf'n'turf Caribeña

Kategoria: Danie główne

Stek z antrykotu i krewetki tygrysie w aromatycznym sosie caribeña na bazie pomidorów i mleka kokosowego, frytki z polenty.

Alergeny: skorupiaki, mleko, mięczaki

Ceviche z dorsza

Kategoria: Przystawka

Aromatyczne, rzeźkie i lekkie ceviche z dorsza w autorskim leche de tigre z aji amarillo z dodatkiem mango, czerwonej cebuli, kolen-dry i granatu.

Alergeny: ryby



Crème brûlée banana

Kategoria: Deser

Egzotyczna odsłona klasycznego deseru-kremowe, bananowe wnę-trze, chrupiący wierzch i karmelizo-wane banany.

Alergeny: brak informacji

Hana Sushi
ul. Chorzowska 109,
Katowice
Typ kuchni:
sushi & asian fusion
hanasushi.pl/hana-katowice



HANA  SUSHI
ASIAN RESTAURANT



Tataki & Sashimi Fusion

Kategoria: Przystawka

Delikatnie opalany tuńczyk, marynowany w sosie sojowym oraz roladki z cienko krojonego, świeżego sashimi.

Alergeny: ryby, soja

Japanese duck

Kategoria: Danie główne

Pieczona kaczka w sosie teriyaki.

Alergeny: gluten, soja, seler, sezam, siarczyny



Chałwowe parfait

Kategoria: Deser

Kremowe, delikatne parfait na bazie chałwy sezamowej, o aksamitnej strukturze i intensywnym, orzechowo-sezamowym aromacie.

Alergeny: jaja, soja, mleko, sezam



La Cucina
ul. Gawronów 6/1,
Katowice
Typ kuchni: włoska, polska,
śródziemnomorska
lacucinakatowice.pl



La **CUCINA**
RISTORANTE e PIZZERIA



Hummus

Kategoria: Przystawka

Hummus/salátka z pieczonej papryki, pomidorków cherry i mięty/kruszona ricotta/grzanka z focacci.

Alergeny: gluten, mleko, sezam

Spaghetti z kremowym sosem krewetkowym

Kategoria: Danie główne

Pieczona kaczka w sosie teriyaki.

*Alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, ryby,
mięczaki*



Tarta czekoladowa

Kategoria: Deser

Tarta czekoladowa/krem z mlecznej
czekolady z nutą chili/konfitura wiśniowa/creme fraiche.

Alergeny: gluten, jaja, mleko



La Tavola
ul. Bażantów 6/3,
Katowice
Typ kuchni: włoska
latavola.pl



Pierś z kaczki sous-vide

Kategoria: Danie główne

Pierś z kaczki wolno gotowana serwowana z puree z dyni hokkaido, boczniakiem mikotajkowym, karmelizowanymi figami oraz sosem demi glace na czerwonym winie.

Alergeny: mleko, seler, gorczyca, siarczyny

Bruschetta Taleggio

Kategoria: Przystawka

Bruschetta z kremem z sera Taleggio, grzybami chiodini oraz marynowaną dynią.

Alergeny: gluten, mleko, seler



Sałatka z ośmiornicą

Kategoria:

Wyrób rzemieślniczy

Grillowana ośmiornica podawana na miksie салат z jarmużem, ricottą, piklowaną dynią, pomidorkami koktajlowymi oraz vinegretem malinowym.

Alergeny: gluten, skorupiaki, mleko, seler, mięczaki



Kalimera street food
ul. Tylna Mariacka 13A,
Katowice
Typ kuchni: grecka,
street food
kalimerastreetfood.pl




KALIMERA
STREET FOOD

CLUB SZNITA z kurczakiem

Kategoria: Danie główne

Coś, czego w greckim street foodzie zabraknąć nie może. Połączenie klasyki i street foodowego komfortu! Kurczak 240-260gr, pita x 2, sos tatarski home made, karmelizowana cebula home made, pomidor, sałata rzymska, provolone, frytki.

Alergeny: gluten, jaja, gorczyca



Baranina home made

Kategoria: **Wyrób rzemieślniczy**

Autorska baranina pełna aromatycznych ziół i przypraw z grilla opalanego węglem drzewnym.

Alergeny: gorczyca



Stickсы z graviery z sosem miętowym home made

Kategoria: Przystawka

Złociste i chrupiące, rozpływające się w ustach stickсы z owczo-koziego sera graviery z dodatkiem orzeźwiającego sosu miętowego home made.

Alergeny: gluten, jaja, mleko



Deser bogów

Kategoria: Deser

Klasyka. Jogurt grecki, miód, orzechy włoskie.

Alergeny: mleko, orzech



MiSłodko – cukiernia autorska
ul. Plebiscytowa 10,
Katowice
Typ kuchni: europejska,
cukiernia
[instagram.com/mislodko](https://www.instagram.com/mislodko)



Tartaletka pekanowa z galaretką z czarnej porzeczki

Kategoria: Deser

Tartaletka z daquas pekanowym, chrupką pekanową, czekoladowym ganache i galaretką z czarnej porzeczki.

Alergeny: gluten, jaja, mleko, orzechy

Hanoi68
ul. Jankego 195,
Katowice
Typ kuchni: azjatycka
hanoi68.pl



Bun cha

Kategoria: Danie główne

Tradycyjne wietnamskie danie z grillowanej wieprzowiny, podawanej z makaronem ryżowym, świeżymi ziołami i lekkim sosem na bazie limonki i ryby, z grillowanymi kotlecikami wieprzowymi.

Alergeny: ryby



Pierogi z krewetkami

Kategoria: Przystawka

Słynne kantońskie pierożki gotowane na parze, nazywane „kryształowymi” ze względu na delikatne, niemal przezroczyste ciasto. W środku kryją soczyste nadzienie z kawałków krewetek, subtelnie doprawione olejem sezamowym. Danie lekkie, sprężyste i pełne naturalnego smaku owoców morza.

Alergeny: mięczaki, gluten, jajko, sezam, soja



Pierogi Babuni
ul. Józefowska 35,
Katowice
Typ kuchni: polska
pierogikatowice.pl



*Pierogi
Babuni*



Schabowy z kością

Kategoria: Danie główne

Kotlet schabowy, ziemniaki z wody, surówka.

Alergeny: gluten, jaja, mleko, seler

Restauracja Qubus Hotel
ul. Moniuszki 9,
Katowice
Typ kuchni: międzynarodowa
qubushotel.com



Qubus Hotel®
★★★★ Katowice

Salata z kozim serem

Kategoria: Przystawka

Panierowany w płatkach kukurydzy-
nych i smażony kozi ser, bukiet sałat,
pieczona dynia, marynowany burak,
sos jeżynowy, owoce sezonowe, sos
vinaigrette, prażone pestki dyni.

*Alergeny: gluten, jaja, mleko, orzechy,
seler, gorczyca*



Policzki wieprzowe

Kategoria: Danie główne

Gotowane w niskiej temperaturze
i duszone policzki wieprzowe, kluski
ziemniaczane, bekon, smażona na
maśle brukselka, ciemny sos pie-
czeniowy.

*Alergeny: gluten, jaja, soja, mleko, seler,
gorczyca, sezam*

Beka w Piwnicy
ul. Bednorza 2a-6,
Katowice
Typ kuchni: polska
bekawpiwnicy.com.pl



BEKA W PIWNICY
RESTAURACJA



Krem z pieczonego czosnku

Kategoria: Przystawka

Krem z pieczonego czosnku z nutą camemberta przygotowywany na wywarze mięsno-warzywnym, podawany z prażonym słonecznikiem i zieloną pietruszką.

Alergeny: jaja, orzeszki, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca

Placek po zbóju

Kategoria: Danie główne

Placki ziemniaczane podawane z sosem z grzybów leśnych z nutą śmietany i lubczyku, przekładane delikatnym schabem z oscypkami prosto z Podhala. Dostępne również w wersji wegetariańskiej bez schabu.

Alergeny: gluten, jaja, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, sezam



Sernik kokosowy z ganachem z białej czekolady

Kategoria: Deser

Sernik kokosowy na ciasteczkowo-maślanym spodzie z ganachem z białej czekolady i liofilizowanymi malinami.

Alergeny: gluten, jaja, soja, mleko, orzechy, sezam, siarczyn



PLACEK
bez pszenicy i cukru
ul. Dworcowa 8,
Katowice
Typ kuchni: casual dining,
europejska
placek.pl



 PLACEK

Malinowa chmurka bez cukru

Kategoria: Deser

Lekki deser na migdałowym biskupcie, słodzony erytrytolem i ksylitolem, dla tych, którzy chcą połączyć przyjemność z troską o siebie. Połączenie aksamitnego kremu i orzeźwiających malin daje efekt delikatnej, rozpułwiającej się w ustach chmurki, a całość jest jednocześnie elegancka i „fit” – bez wyrzutów sumienia.

Alergeny: jaja, mleko, orzechy



Pizza na spodzie owsianym

Kategoria: Wyrób rzemieślniczy

Chrupiąca, nowoczesna pizza na spodzie z mąki owsianej, siemienia lnianego i tapioki, całkowicie bez pszenicy. Takie spód jest lżejszy, bardziej sycący i delikatnie orzechowy w smaku w porównaniu z klasyczną pszenną pizzą. Nie obciąża żołądka i daje przyjemne uczucie sytości. Każdą pizzę można wybrać w dowolnym wariantcie smakowym, od klasycznych po wegetariańskie i bardziej odważne kompozycje.

Alergeny: brak informacji

Kulki serowe z guacamole i sosem tatarskim

Kategoria: Przystawka

Złociste kulki serowe, chrupiące na zewnątrz i przyjemnie ciągnące w środku, w panierce z mąki z ciecierzycy i smażone na aromatycznym smalcu, dzięki czemu zyskują głęboki, wyrazisty smak. Podawane z kremowym guacamole oraz wyrazistym sosem tatarskim, tworzą przystawkę, która łączy klasyczną przyjemność smażonego sera z nowoczesnym, autorskim charakterem.

Alergeny: jaja, mleko



Gofr Myśliwski z Kremem Labneh

Kategoria: Danie główne

Wytrawny gofri na bazie orzechów ziemnych, sezamu, kokosa i jajka, stanowiący aromatyczną, lekko orzechową podstawę dania. Na wierzchu podawany jest treściwy farsz inspirowany bigosem: duszona kapusta, mix mięs i borowiki. Całość wykończona jest delikatnym, lekko kwaśkowym serem labneh bez laktozy.

Alergeny: jaja, orzeszki, mleko, orzechy, sezam

Lokal Bakery
ul. Misjonarzy Oblatów 29,
Katowice
Typ kuchni: śniadaniownia,
piekarnia
facebook.com/lokalbakery



Chleb z miso

Kategoria: Wyrób rzemieślniczy

Chleb na żytnim zakwasie z mąką płaskurką i parzoną owsianką z dodatkiem pasty miso, obtoczony w czarnym sezamie.

Alergeny: gluten, sezam

Lokal Bakery
ul. Armii Krajowej 67,
Katowice
Typ kuchni: śniadaniownia,
piekarnia
facebook.com/lokalbakery



Croissant pistacjowy

Kategoria: Wyrób rzemieślniczy

Maślany croissant z naszym budyniem pistacjowym, polany białą czekoladą i posypyany kruszonymi pistacjami.

Alergeny: gluten, jaja, mleko, orzechy

Thai Express
ul. Chorzowska 107,
Katowice
Typ kuchni: tajska
thai-express.pl



*Thai*express



Pad Thai

Kategoria: Danie główne

Makaron ryżowy po tajsku z jajkiem i orzeszkami.

Alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, mięczaki

Allure
ul. Sikorskiego 42,
Katowice
Typ kuchni: polska, europejska,
casual dining
restauracjaallure.pl



Allure



Kotlet schabowy ALLURE

Kategoria: Danie główne

Schabowy wolno smażony na smalcu, zapieczony pod kołderką z sera cheddar i zwieńczony chrupiącą szynką szwarcwaldzką. Serwowany z opiekаныmi w ziołach ziemniakami oraz zasmażaną kapustą z wyraźną nutą kminku.

Alergeny: gluten, jaja

Restauracja Palatum
ul. Grażyńskiego 49a
Katowice

Typ kuchni: polska z dodatkami
innych kuchni, sushi
fb.com/RestauracjaPalatum



**Kotlet De Volaille z kostką z masłem ziołowo-czosnkowym,
ziemniaki puree z wasabi, pieczarki z cebulką**

Kategoria: Danie główne

Kotlet De Volaille z kostką z masłem ziołowo-czosnkowym z piersi kurczaka kukurydzianego supreme, podawany z ziemniakami puree z dodatkiem wasabi oraz pieczarkami duszonymi z cebulką na maśle.

Alergeny: gluten, jaja, orzechy

Wiggly Cat

Kategoria: Deser

Panna cotta w uroczym kształcie kotka, znana pod nazwą „Wiggly Cat”, oblana musem mango.

Alergeny: mleko



Kompozycja Sushi Mastera (8 kawałków)

Kategoria: Przystawka

Uramaki w środku wypełnione glonem, gotowanym szparagiem, smażonym korzeniem lotosu, rzepką i porem. Z zewnątrz otoczone kawioem. Na każdym kawałku rolki znajduje się pieczony kawałek łosia ze „skórką” ziołowo-parmezanową, a całość oblana jest ziołowo-czosnkowym majonezem własnej roboty.

Alergeny: gluten, ryby, soja, mleko, sezam



Bistro MAOLA
Plac Wyzwolenia 3/1,
Katowice
Typ kuchni: śląska, polska,
śródziemnomorska
facebook.com
/bistronanikiszowcu



MAOLA

TASTE IT

Sernik

Kategoria: Deser

Sernik bezglutenowy według naszej tajemniczej receptury.

Alergeny: jaja, orzechy



Policzki wołowe / ciapkapusta / kiszony ogórek / śliwkowy demi-glace

Kategoria: Danie główne

Wolno pieczone policzki wołowe z klasycznym panczkrutem, naszym kiszonym ogórkiem i śliwkowym sosem demi-glace.

Alergeny: soja



Bayer Landhaus
ul. Tomasz 12,
Katowice
Typ kuchni: bawarska,
niemiecka
[facebook.com/
bayer.landhaus/](https://facebook.com/bayer.landhaus/)



Bayer Landhaus
SZYNNIK

Leberkase

Kategoria: Przystawka

Leberkäse to klasyka bawarskiej kuchni – soczysty, aromatyczny pasztet mięsny pieczony w foremce, podawany na ciepło z chrupiącą skórką. U nas serwowany po domowemu z klasyczną niemiecką sałatką ziemniaczaną Kartoffelsalat. Proste, treściwe danie, które zawsze smakuje tak, jak powinno – dobrze i uczciwie.

Alergeny: brak informacji



Golonka

Kategoria: Danie główne

Golonka po bawarsku to nasza duma i jeden z najbardziej rozpoznawalnych smaków Bayer Landhaus. Powoli pieczona, aż mięso staje się delikatne i soczyste, a skórka nabiera tej idealnej złocistej chrupkości, której nie da się zapomnieć. Doprawiana po domowemu, z nutą czosnku, majeranku i ciemnego piwa, pachnie tak, że trudno przejść obok obojętnie. Podajemy ją z tradycyjną kapustą i ziemniakami – tak, jak robi się to w Bawarii.

Alergeny: seler



Jeju Korea
ul. Warszawska 57,
Katowice
Typ kuchni: koreańska
facebook.com/
jejukoreakatowice



Bibimbap z Wołowiną

Kategoria: Danie główne

Bibimbap? To chaos kontrolowany! W jednej misce znajdziecie mnóstwo składników i pewnie pomyślicie – hej, ja je przecież znam! I to jest właśnie najpiękniejsze w kuchni koreańskiej – jej podstawowe elementy łatwo znaleźć w Polsce, ale cały potencjał leży w doprawieniu. To misa ryżu, na której spotykają się: warzywa (najczęściej duszone lub blanszowane), wołowina (albo wieprzowina, kurczaki, kalafiorki i inne), jajko sadzone (ale bez też jest ok) i obowiązkowo gochujang – pikantna pasta chili. Mieszasz wszystko razem łyżką i BOOM – eksplozja smaku.

Alergeny: jaja, soja, sezam

Bar a Boo
ul. Mariacka 37,
Katowice
Typ kuchni: włoska
baraboo.pl



Gnocchi Pesto

Kategoria: Danie główne

Aromatyczne włoskie gnocchi z kurczakiem, przygotowane na bazie robionego na miejscu pesto bazyliowego, z dodatkiem zielonych warzyw, pomidorków cherry i rukoli. Skład: kurczak, pomidorki cherry, zielone szparagi, cukinia, rukola, czosnek, cebula, sos śmietanowo-bazyliowy.

Alergeny: gluten, jaja, mleko, orzechy

Stara Ponderosa
ul. Trzech Stawów 20,
Katowice
Typ kuchni: europejska
staraponderosa.pl



Bruschetta z polędwicą wołową

Kategoria: Przystawka

Trufle, śmietana, pietruszka, bagietka.

Alergeny: gluten, mleko

Stek z polędwicy argentyńskiej

Kategoria: Danie główne

Frytki steakhouse, mix sałat, sos z zielonego pieprzu.

Alergeny: gluten, mleko, siarczyny



Beza Pavlova

Kategoria: Deser

Krem waniliowy, frużelina z owoców leśnych.

Alergeny: jaja, mleko, siarczyny



KATO Pizza
ul. Kościuszki 55,
Katowice
Typ kuchni: pizza w stylu Detroit
pizzakato.pl



Pistacchio Burrata

Kategoria: Danie główne

Pizza w stylu Detroit, składniki: sos pomidorowy, ser mozzarella, świeże papryczki chili, burrata, pesto bazyliowe z miodem.

Alergeny: gluten, jaja, orzeszki, soja, mleko, orzechy, gorczyca

TODOJUTRA – kultowe zapiexy
ul. Mariacka 7,
Katowice
Typ kuchni: street food
todojutra.pl



ZAPIEXA HARNAŚ / KMICIC

Kategoria: Danie główne

Kurczak, bekon grillowany, ser wędzony, ser cheddar, baza: sos czosnkowy, farsz pieczarkowy z cebulą i przyprawami, ogórki szwedzkie, remulada, prażona cebulka, ser cheddar.

Alergeny: gluten, orzeszki, mleko, orzechy, sezam

Żebrownia
ul. Zamkowa 2c,
Katowice
Typ kuchni: bbq grill
zebrownia.pl



Żebro Wołowe

Kategoria: Danie główne

Soczyste, grillowane żebro wołowe z sosem na bazie Jack Daniel's.

Alergeny: soja, seler, siarczyny

Kolektyw Studio
ul. Sokolska 72,
Katowice
Typ kuchni: piekarnia
kolektywstudio.com



kolektyw
studio →



Chleb wiejski

Kategoria: Przystawka

Chleb powszedni, codzienny z chrupiącą skórką. Właśnie ręcznie formowany, przygotowany według starej receptury. Pszenno-żytni na naturalnym zakwasie zwanym Vermont. Zastosowana długa zimna fermentacja, która nadaje puszysty środek. Skład: mąka pszenna, mąka żytnia.

Alergeny: gluten

Chata z Zalipia
ul. Wojewódzka 15,
Katowice
Typ kuchni: polska, śląska
chatazzalipia.pl



Szaszłyk wieprzowy z polędwicy z warzywami

Kategoria: Danie główne

Wieprzowy szaszłyk z polędwicy z warzywami podany z opiekаныmi ziemniakami w ziołach i zasmażaną kapustą z grzybami leśnymi.

Alergeny: brak informacji



Chleb ze smalcem

Kategoria:
Wyrób rzemieślniczy

Solidna pajda wiejskiego chleba na naturalnym zakwasie, serwowana z domowym smalcem topionym ze skwarkami.

Alergeny: brak informacji



Bangla-deshi
ul. Wojewódzka 28,
Katowice
Typ kuchni: orientalna
bangla-deshi.eu



Żółty ryż z wołowiną (BEEF TEHARI)

Kategoria: Danie główne

Ryż basmati, wołowina, cebula, imbir, czosnek, masło ghee, mieszanka bengalskich przypraw.

Alergeny: mleko, gorczyca

PIANO GRANDE. Pizza & Piano Bar
ul. Gen. Z. Waltera-Jankego
Katowice
Typ kuchni: włoska i polska
pianogrande.pl



Piano Grande
pizza & piano bar



Zuppa di Pesce con Frutti di Mare

Kategoria: Przystawka

Lekko pikantna zupa rybna z owocami morza: mule, kalmary, vongole, krewetka.

Alergeny: ryby, gluten, skorupiaki, mięczaki

Golonko w piwie

Kategoria: Danie główne

Przednia golonka pieczona, glazurowana w ciemnym piwie i miodzie. Podawana z zasmażaną kapustą z grzybami leśnymi, puree ziemniaczanym.

Alergeny: brak informacji



Miodownik z orzechami

Kategoria: Deser

Kremowy, mocno miodowy i orzechowy deser, który wzbudzi uśmiech nawet na najbardziej zasmuconej twarzy!

Alergeny: gluten, jaja, orzeszki, mleko, orzechy

Toy Store
ul. Wojewódzka 21,
Katowice
Typ kuchni: koktajl bar
toystore.bar



Chińska Pułapka - mocktail

Kategoria: Deser

San Pellegrino China, syrop na bazie chińskiej herbaty (Xiao), sok Yuzu. Metoda: Straight Out. Szkło: Short. Garnish: zwinięty papier jadalny (Zero Waste). Lód: bryła. Zapach: herbaciany, owocowy. Wyczuwane aromaty: Yuzu, pomarańcza. Smak: cierpki, kwaśny.

Alergeny: brak informacji

Villa Rossa
ul. Armii Krajowej 153,
Katowice
Typ kuchni: polska, śląska
villa-rossa.pl



Villa
Rossa



Pieczona kaczką

Kategoria: Danie główne

Pieczona połowa kaczki, kluski śląskie własnego wyrobu, buraczki, sos.

Alergeny: brak informacji

C'est si bon
ul. Ligonia 4,
Katowice
Typ kuchni: francuska
cestsibon.pl



Żabie udka w kremie z szalotki

Kategoria: Przystawka

Żabie udka 3 szt., musztarda francuska, szalotka, estragon, śmietana 30%, białe wino, sól, pieprz, przyprawy.

Alergeny: gluten, mleko, seler, gorczyca, siarczyny



Filet z piersi kaczey z sosem jus i pieczoną gruszką, puree z palonego kalafiora, ziemniak gratin, warzywa sezonowe

Kategoria: Danie główne

Filet z piersi kaczey, sól, pieprz, ziemniaki, jajka, śmietana, kalafior, imbir, masło, warzywa, wywar warzywno-mięsny, gruszka.

Alergeny: gluten, jaja, mleko, seler, siarczyny



Sabayon z calvadosem i owocami

Kategoria: Deser

Żółtka, owoce sezonowe, cukier, cukier puder, sos z owoców czerwonych, lody, calvados.

Alergeny: gluten, jaja, mleko, siarczyny



Focaccia

Kategoria: **Wyrób rzemieślniczy**

Mąka, drożdże, woda, ziarna, zioła, oliwa. Jako dodatek czasami suszony pomidor, oliwki.

Alergeny: gluten, sezam



27th floor Bar&Restaurant
ul. Uniwersytecka 13,
Katowice
Typ kuchni: europejska
27thfloor.pl



Tatar wołowy

Kategoria: Przystawka

Tatar z polędwicy wołowej, jajko, gorczyca, szalotka, grzyby shimeji, ogórek konserwowy, majonez lubczykowy, majonez musztardowy, olej szczypiorkowy, pieczywo.

Alergeny: gluten, jaja, soja, gorczyca

Surf and turf

Kategoria: Danie główne

Polędwica wołowa, krewetki, warzywa stir fry, chili, pietruszka, czosnkowe aioli, frytki.

Alergeny: skorupiaki, mleko



Cygaro

Kategoria: Deser

Ganache z dynią, karmel z rokitnikiem, kawowy frangipane, pasta orzechowo-czekoladowa, piana whisky-rokitnik, chipsy czekoladowe.

Alergeny: gluten, jaja, mleko, orzechy



Kaktusy Kato Koncept Kulinarny
ul. Dworcowa 9,
Katowice
Typ kuchni: polska
kaktusykatowice.pl



Kaktusy
KATO KONCEPT KULINARNY

Podwędzany tatar z jelenia

Kategoria: Przystawka

Połędwica z jelenia, olej z trawą
żubrową, marynowane rydże, kisko-
na rzodkiewka, majonez jałowcowy,
panierowane żółtko.

*Alergeny: gluten, jaja, gorczyca,
siarczyny*



Stek z sezonowanego antrykotu

Kategoria: Danie główne

Sezonowany antrykot, pieczarki
w czerwonym winie, ziemniak
hasselback, mus z bakłażana.

Alergeny: mleko



Kasztanowe tiramisu

Kategoria: Deser

Biskopt, kawa, amaretto, czekolada, mascarpone, kasztany.

Alergeny: gluten, jaja, mleko, orzechy



Domowy chleb z masłem

Kategoria: **Wyrób rzemieślniczy**

Chleb na 5-letnim zakwasie, wędzone masło.

Alergeny: gluten, mleko

Bistro Luszowice
ul. Kościuszki 19,
Katowice
Typ kuchni: śniadaniownia
[instagram.com/
bistropiekarnialuszowice](https://www.instagram.com/bistropiekarnialuszowice)



Pinsa Prosciutto di Parma

Kategoria: Danie główne

Jest to odmiana rzymskiej pizzy, ciasto powstaje w wyniku wydłużonej 24h fermentacji. Składniki: sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma, pomidorki, pieczarka. Po piecu: rukola. Do pins podajemy oliwy smakowe oraz zimne sosy.

Alergeny: gluten, jaja, mleko



Tost Croque Madame

Kategoria: Przystawka

Chrupiący tost francuski. Jego korzenie sięgają Paryża, a dokładniej – początków XX wieku. Podawany z szynką i serem, zapiekany z sosem beszamel, podany z jajkiem sadzonym.

Alergeny: gluten, jaja, mleko

Ciasteczko Brownie na gorąco podane z sosem toffi oraz lodami miętowymi

Kategoria: Deser

Ciasteczko typowe dla kuchni amerykańskiej. Nazwa pochodzi od charakterystycznego ciemnobrązowego wypieku, ciasto charakteryzuje się dużą ilością czekolady. Dopelnieniem kompozycji jest sos toffi oraz lody miętowe.

Alergeny: gluten, jaja, mleko



Chleb żytnio-pszenny „Jeżyk”

Kategoria: Wyrób rzemieślniczy

W skład chleba wchodzi: mąka żytnia, mąka pszenna, woda, drożdże, sól jodowana, siemę lniane, płatki owsiane, nasiona słonecznika, płatki jęczmienne, mąka słodowa jęczmienna, śruta żytnia pełnoziarnista, zakwas żytni, sól.

Alergeny: gluten

Monkey Burger
ul. Warszawska 13,
Katowice
Typ kuchni: amerykańska
monkeyburgerkatowice.pl



**MONKEY
BURGER**

Burger Aristokrat

Kategoria: Danie główne

Czarna bułka pszenna z sezamem,
płatki polędwicy wołowej 150g, bekon,
cheddar, sałata, cebula, sos firmowy.

*Alergeny: gluten, jaja, mleko, gorczyca,
sezam, siarczyny*



Tatar z polędwicy wołowej

Kategoria: Przystawka

Żółtko, anchois, cebulka, ogórek
kiszony, borowik marynowany,
musztarda, bagietka.

*Alergeny: gluten, jaja, ryby, gorczyca,
siarczyny*



KATOWICE
dla odmiany

AVIARIS
BY AIRCRAFTS

Katowice
AIRPORT
(im. WŁOCIECHA KORFAKIEGO)

TRANSFOURMET
SELGROS

DUNI

Fonex

LIPTON

Coca-Cola
Coca-Cola

da następne

DOM WINA
BY WINE

grupamaris

ChemaN
AKTYWIZACJA

AM

HORECA
GOD SERVICE

IGLOTEX

WEINDICH
HORECA

DOM WINA
BY WINE

ECOLAB

ARAD

MICHALIK
FORUM

GASTROSILESIA.pl