

CONTRA

RESTAURACJA

Szef Kuchni Maciej Mrózek

Poniedziałek-czwartek
12:00-21:00

Piątek-Sobota
12:00-22:00

Niedziela
11:00-20:00

Przystawki • STARTERS • VORSPEISE

CARPACCIO WOŁOWE z pomarańczą i burakiem 48 PLN

Beef carpaccio with orange and beetroot
Rindercarpaccio mit Orange und Roter Bete

JAJO W SOSIE BERNEŃSKIM na białych szparagach 28 PLN

Egg in berten sauce on white asparagus
Ei in Berner Sauce auf weissem Spargel

Zupy • SOUPS • SUPPE

ROSÓŁ Z MAKARONEM i wkładką 16 PLN

Broth with noodles and additions
Hühnernudelsuppe und Zusätzen

BARSZCZ GRZYBOWY z krokietem ziemniaczanym 19 PLN

Mushroom borscht with potato croquette
Pilzborschtsch mit Kartoffelkroketten

ZUPA KANTOŃSKA z jajem i pierożkami z wołowiną 21 PLN

Cantonese Soup with egg and Beef Dumplings
Kantonesische Eiersuppe mit Rindfleischknödeln

Dania główne • MAIN DISHES • HAUPTGERICHT

ROLADA WOŁOWA z kluskami, kapustą czerwoną i sosem pieczeniowym 54 PLN

Beef roulade with dumplings, red cabbage and gravy sauce

Rinderroulade mit Knödeln, Rotkohl und Bratensoße

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ z ziemniakiem smażonym, surówką z czerwonej kapusty i masłem czosnkowym 93 PLN

Beef tenderloin steak with fried potato, red cabbage salad and garlic butter

Rinderfiletsteak mit Bratkartoffeln, Rotkohlsalat und Knoblauchbutter

FILET Z KACZKI z sałatką z buraka i jabłka, budyniem ziemniaczanym i sosem z kaczych korpusów 51 PLN

Duck fillet with beetroot and apple salad, potato pudding and duck carcass sauce

Entenfilet mit Rote Bete-Apfel-Salat, Kartoffelpudding und Entenkarkassensauce

POŁĘDWICA Z DZIKA na soczewicy z pieczarką, brokułem i sosem korzennym 64 PLN

Wild boar tenderloin on lentils with mushrooms, broccoli and spicy sauce

Wildschweinfilet auf Linsen mit Champignons, Brokkoli und pikanter Sauce

SCHAB FASZEROWANY szynką i serem, na puree ziemniaczanym i zasmażanymi burakami 48 PLN

Pork loin stuffed with ham and cheese, served with mashed potatoes and fried beetroot

Mit Schinken und Käse gefülltes Schweinefilet serviert mit Kartoffelpüree und gebratener Roter Bete

BURGER WOŁOWY Z SEREM CAMEMBERT

48 PLN

w wypiekanej na miejscu bułce z chatneyem z żurawiny,
frytki domowe

Beef burger with camembert cheese, homemade bun
with cranberry chutney, homemade fries

Rindfleischburger mit Camembertkäse selbstgemachten
Brötchen Cranberry-Chutney, hausgemachte Pommes

BURGER WOŁOWY Z SEREM CHEDDAR

48 PLN

w wypiekanej na miejscu bułce z boczkiem, frytki domowe

Beef burger with cheddar cheese in a homemade bun,
homemade fries

Rindfleischburger mit Cheddarkäse im selbstgemachten
Brötchen, selbstgemachte Pommes

HALIBUT z selerem, surówką z ogórka i jabłka, z
zapiekanką ziemniaczaną

56 PLN

Halibut with celery, cucumber and apple salad, and
potato casserole

Heilbutt mit Sellerie, Gurken-Apfel-Salat und
Kartoffelauflauf

ŁOSOŚ w sosie szpinakowym z musem z brokułów i
krokietem ziemniaczanym

58 PLN

Salmon in spinach sauce with broccoli mousse and
potato croquette

Lachs n Spinatsauce mit Brokkolimousse und
Kartoffelkroketten

FILET Z DORADY na puree ziemniaczanym z bazylią i
sosem pomidorowym

56 PLN

Gilthead on mashed potatoes with basil and tomato
sauce

Doradafilet auf Kartoffelpüree mit Basilikum und
Tomatensauce

Makarony Risotto • PASTA • RISOTTO

*Każdy makaron w naszej restauracji jest świeżo
wyrabiany na miejscu*

RISOTTO Z KREWETKAMI, przegrzebkim i mięsem
kraba śnieżnego 63 PLN

Risotto with shrimps, scallop and snow crab meat
Nudeln mit Garnelen, Jakobsmuscheln und
Schneekrabbenfleisch

MAKARON Z POŁĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ w sosie
grzybowym 48 PLN

Pasta with pork tenderloin in mushroom sauce
Pasta mit Schweinefilet in Pilzsauce

MAKARON ZE SZPINAKIEM, pistacjami i suszonymi
pomidorami 45 PLN

Pasta with spinach pistachios and dried tomatoes
Pasta mit Spinat Pistazien und getrockneten Tomaten

MAKARON Z KREWETKAMI, czosnkiem, pomidorem
koktajlowym i chili 46 PLN

Pasta with shrimps garlic, cherry tomato and chili
Nudeln mit Garnelen, Knoblauch Kirschtomaten und
Chili

Sałatki • SALADS • SALATE

Wszystkie sałatki serwujemy z chrupiącą bagietką czosnkową.

SAŁATKA CEZAR, z kurczakiem boczkiem i parmezanem **39 PLN**

Caesar salad with chicken, becon and parmesan

Caesar Salat mit Hühnchen, Speck und Parmesan

SAŁATKA Z KAWAŁKAMI POŁĘDWICY WOŁOWEJ,
serem pleśniowym i prażonym słonecznikiem **41 PLN**

Salad with pieces of beef tenderloin, blue cheese and
roasted sunflower seeds

Salat mit Rinderfiletstücken, Blauschimmelkäse und
gerösteten Sonnenblumenkernen

SAŁATKA Z KREWETKAMI, pomarańczą i selerem
naciowym w sosie koktajlowym **42 PLN**

Salad with shrimp, orange and celery in cocktail sauce

Salat mit Garnelen, Orange und Sellerie in Cocktailsauce

Lunch Menu • 12:00-16:00 • PONIEDZIAŁEK - PIĄTEK

Oferta menu dostępna wyłącznie od poniedziałku do piątku w godzinach 12:00-16:00

ROSÓŁ Z MAKARONEM	11 PLN
Broth with noodles / Hühnernudelsuppe	
ZUPA POMIDOROWA z makaronem	11 PLN
Tomato soup with pasta / Tomatensuppe mit Nudeln	
KOTLET SCHABOWY, panierowany z ziemniakami i zestawem surówek	29 PLN
Breaded pork chop with potatoes and a set of salads Paniertes Schweinekotelett mit Kartoffeln und verschiedenen Salaten	
FILET DROBIOWY, panierowany z frytkami i zestawem surówek	29 PLN
Breaded chicken fillet with fries and a set of salads Paniertes Hähnchenfilet mit Pommes Frites und verschiedenen Salaten	
RYBA, panierowana z frytkami i zestawem surówek	29 PLN
Breaded fish with fries and a set of salads Paniierter Fisch mit Pommes Frites und verschiedenen Salaten	
PIECZEŃ Z KARCZKU, z ziemniakami i zestawem surówek	29 PLN
Roast pork neck with potatoes and a set of salads Gebratener Schweinenacken mit Kartoffeln und verschiedenen Salaten	
KOFTY WIEPRZOWE z frytkami i mixem sałat	29 PLN
Pork chops with fries and salad mix Schweinekoteletts mit Pommes frites und Salatmix	
CAMEMBERT, na ciepło z sałatką z pomidorów	29 PLN
Warm Camembert with Tomato Salad Warmer Camembert mit Tomatensalat	
SAŁATKA, z marynowanym serem feta	29 PLN
Salad with marinated feta cheese / Salat mit mariniertem Fetakäse	

Catering • Potrawy na Wielkanoc

Potrawy na wielkanocny stół, my gotujemy, Ty świętujesz!

Z okazji zbliżających się Świąt Wielkanocnych przygotowaliśmy dla Państwa wyjątkowe menu pełne tradycyjnych smaków i aromatów.

**Zamówienia na wędzonki przyjmujemy do 14.04,
pozostałe potrawy i desery do 16.04.**

Odbiór w Wielką Sobotę 19.04

Żur z białą kielbasą na zakwasie	39 zł / 0,9l.
Rosół z kluskami lanymi i pietruszką	39 zł / 0,9l.
Pasztet wielkanocny	25 zł / porcję
Roladka z indyka z grzybami i serem	27 zł / porcję
Schab faszerowany papryką i boczkiem	27 zł / porcję
Rolada wołowa	31 zł / porcję
Karczek pieczony w majeranku	27 zł / porcję
Pieczeń wielkanocna z marchwią	27 zł / porcję
Schab w panierce faszerowany serem cheddar	25 zł / porcję
Kaczka cała luzowana faszerowana / około 2 kg	70 zł / szt.
Kluski z sosem	80 zł / 10 porcji
Kapusta biała gotowana	60 zł / 10 porcji
Kapusta czerwona gotowana	60 zł / 10 porcji
Surówka colesław	50 zł / 10 porcji
Polędwiczka wieprzowa wędzona	60 zł / kg
Schab wędzony	60 zł / kg
Boczek wędzony	60 zł / kg
Sernik pistacjowy/ średnica 26 cm	260 zł
Sernik z białą czekoladą / średnica 26 cm	260 zł
Sernik lotus karmelowy / średnica 26 cm	260 zł
Sernik chałwowy z musem malinowym / średnica 26 cm	260 zł
Sernik ajerkoniakowy na spodzie brownie / średnica 26 cm	260 zł

Catering Menu • PRZEKĄSKI

*Zestaw obejmuje 24 szt. starannie przygotowywanych przekąsek na zimno, serwowanych na kamiennym łupku, lustrze lub w boxie w zależności od charakteru przyjęcia.
Zamówienia przyjmujemy z jednodniowym wyprzedzeniem.*

ŁOSOŚ NA KROKIECIE ziemniaczanym z duszonym porem i sosem berneńskim	4 SZT.
--	--------

ROLADA OMLETOWA z krewetkami i serkiem twarogowym	4 SZT.
---	--------

GOTOWANY MUS Z BROKUŁÓW z sałatką brokułową w sosie czosnkowym	4 SZT.
--	--------

MINI TARTA Z CAMEMBERTEM I POMIDORAMI	4 SZT.
--	--------

TACO Z KACZKĄ	4 SZT.
----------------------	--------

MUFFINKA Z GRZYBAMI I SEREM	4 SZT.
------------------------------------	--------

MIESZANKA SAŁAT	1 SZT.
------------------------	--------

DIPY	3 SZT.
-------------	--------

260 PLN / zestaw

Catering Menu • BURGER BOX

Zestaw dedykowany na obfity dla 6-8 osób. Zamówienia przyjmujemy z jednodniowym wyprzedzeniem.

BURGER WOŁOWY	5 SZT.
SMAŻONY SER CAMEMBERTEM	0,25 KG.
FILETY DROBIOWE W PANIERCE	0,4 KG.
PALUCHY SEROWE	10 SZT.
KREWETKI W MAŚLE	14 SZT.
MIESZANKA SAŁAT	5 SZT.
DIPY różne smaki	3 SZT.
BAGIETKA z masłem czosnkowym	

390 PLN / zestaw

Catering Menu • DESERY • CIASTA

Zapraszamy do zamówień naszych wypieków na wynos. Zamówienia z 3-dniowym wyprzedzeniem.

SERNIK średnica 26 cm

250 zł

Pistacjowy / biała czekolada / karmelowy / miętowy z
musem z białej czekolady / ajerkoniakowy na spodzie brownie

SŁODKIE ODBICIE

300 zł

12 wyśmienitych deserów, serwowanych w szkle i podanych na
lustrze lub kamiennym łupku, który dodaje całości charakteru.

W skład zestawu wchodzi:

- 3 szt. Sernik pistacjowy
- 3 szt. Tiramisu klasyczne
- 3 szt. Raffaello z musem malinowym
- 3 szt. Beza

lub

- 3 szt. Sernik z białą czekoladą
- 3 szt. Tiramisu pistacjowe
- 3 szt. Eton mess
- 3 szt. Beza

TORTY naturalne, średnica 21 cm, 18-22 porcje:

360 zł

Pistacjowo-malinowy – chrupiąca warstwa pistacjowa, mus z
mango, świeże maliny, jasny biszkopt

Śmietankowo-owocowy, krem śmietankowy w towarzystwie
sezonowych owoców, jasny biszkopt

Wiśniowo-orzechowy, kakaowy biszkopt, chrupiąca warstwa
orzechowa i wiśnie

Ferrero z owocami leśnymi, kakaowy biszkopt, krem
inspirowany smakiem Ferrero Rocher i owocowa frużelina

Koktajle alkoholowe • COCKTAILS • COCKTAILS

MOJITO Havana, limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana	26 PLN
GIN & TONIC Gordon, Kinley, rozmaryn, cytryna, malina	26 PLN
CUBA LIBRE Havana, Coca-Cola, limonka	26 PLN
CONTRA SPIRIT Jagermeister, Havana, Bols Triple Sec, limonka, sok żurawinowy, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana	32 PLN
SEX ON THE BEACH Wyborowa, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, syrop żurawinowy	26 PLN
APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza	26 PLN
PORN STAR Wyborowa, puree z marakui, syrop waniliowy, Passoa, prosseco	32 PLN
HUGO SPRITZ prosecco, syrop z czarnego bzu, woda gazowana	26 PLN
PINACOLADA Havana, Malibu, mleko kokosowe, sok anansowy	26 PLN
BERRY BLISS Gin Pink, prosecco, tonic, syrop z czarnego bzu, syrop truskawkowy	26 PLN
MARGARITA Tequila Sierra, Cointreau, sok z limonki	26 PLN
JAGERSUNRISE Jagermeister, Fanta, Grenadina, sok z limonki	26 PLN
SHOT KAMIKAZE Wyborowa, Blue Curacao, sok z cytryny / 4 szt.	24 PLN
SHOT WŚCIEKŁY PIES Wyborowa, syrop malinowy, Tabasco / 2 szt.	24 PLN

Koktajle 0% • COCKTAILS 0% • COCKTAILS 0%

ZACHÓD SŁOŃCA syrop malinowy, syrop z limonki, sok jabłkowy, pomarańcza, grejpfrut 20 PLN

BERLIN pomarańcza, ananas, sok jabłkowy, sok ananasowy 20 PLN

MOJITO limonka, cukier trzcinowy, mięta, Sprite, woda gazowana 20 PLN

TONIC ESPRESSO espresso, tonic, rozmaryn 20 PLN

APEROL SPRITZ Aperitivo 0%, wino musujące 0%, woda gazowana 24 PLN

HUGO SPRITZ syrop z czarnego bzu, wino musujące 0%, woda gazowana 24 PLN

Piwa • BEER • BIER

Żywiec 0,3 beczkowe / Darft beer / Fassbier	11 PLN
Żywiec 0,5 beczkowe / Darft beer / Fassbier	13 PLN
Browar Wodzisław 0,5	16 PLN
Paulaner Weissbier 0,5 <i>Niemcy</i>	15 PLN
Fischer Blonde Tradition 0,65 <i>Francja</i>	24 PLN
Radegast 12` 0,5 <i>Czechy</i>	15 PLN
Bernard 12` 0,5 <i>Czechy</i>	15 PLN
Raciborskie 0,5 klasyczne / miodowe	12 PLN

Piwa 0% • NON-ALCOHOLIC BEER • ALKOHOLFREI BIER

Żywiec 0% 0,5	12 PLN
Paulaner Weissbier 0% 0,5	15 PLN
Żywiec Białe pszeniczne 0% 0,5	14 PLN
Warka Radler cytryna 0% 0,5	12 PLN
Karmi Classic 0% 0,5	12 PLN
Okocim Pomarańcza Sycylijska 0% 0,5	12 PLN

Napoje zimne • COLD DRINKS • KALTE GETRANKE

Sok pomarańczowy 100% wyciskany 0,2	16 PLN
Sok grejpfrutowy 100% wyciskany 0,2	16 PLN
Coca-Cola Zero 0,25	9 PLN
Coca-Cola 0,25	9 PLN
Fanta 0,25	9 PLN
Sprite 0,25	9 PLN
Kinley Tonic 0,25	9 PLN
Kropla Beskidu niegazowana 0,33	9 PLN
Kropla Delice gazowana 0,33	9 PLN
Kropla Delice gazowana 0,75	15 PLN
Karafka wody 1,0	15 PLN
Soki Cappy 0,25	9 PLN
Lemoniada 1,0	35 PLN

Kawa • COFFEE • KAFFEE

Americano	10 PLN
Americano z mlekiem	11 PLN
Cappuccino	15 PLN
Latte	15 PLN
Espresso	10 PLN
Espresso doppio	15 PLN
Irish Coffee	18 PLN
Mrożona z lodami	26 PLN
Flat White	22 PLN
Gorąca czekolada	20 PLN
Mleko roślinne	2 PLN

Herbata • TEA • TEE

Odkryj bogatą ofertę herbat, o szczegóły zapytaj kelnera

Richmont czarna, zielona, owocowa 0,4	13 PLN
Richmont zimowa z owocami 0,37	20 PLN
idealna na chłodne dni	
Richmont ICE 0,37	20 PLN
idealna na gorące dni	

Wódka • VODKA • WODKA

Wyborowa 40 ml/0,5	9/80 PLN
Finlandia 40 ml/0,5	10/90 PLN
Baczewski 40 ml/0,5	12/110 PLN
Belvedere 40 ml/0,7	20/280 PLN
Finlandia Limon 40 ml	10 PLN
Finlandia Cranberry 40 ml	10 PLN
Żubrówka 40 ml	8 PLN
Raciborska 40 ml	10 PLN
Jagermeister 40 ml	12 PLN

Cognac & Brandy

Henessy V.S. 40 ml	21 PLN
Henessy V.S.O.P 40 ml	33 PLN
Metaxa 5* 40 ml	15 PLN

Whisky & Whiskey

Chivas Regal 40 ml	17 PLN
Devar`s 8YO 40 ml	13 PLN
Devar`s 12YO 40 ml	17 PLN
Talisker 10YO 40 ml	21 PLN
Glenfiddich 12YO 40 ml	17 PLN
Jameson 40 ml	15 PLN
Johnnie Walker Black 40 ml / 0,7	17/230 PLN
Jack Daniel`s 40 ml / 0,7	15/210 PLN
Ballantines 40 ml / 0,7	13/160 PLN

Rum & Gin & Tequila

Havana Club Anejo 3YO 40 ml	13 PLN
Havana Anejo Especial 40 ml	13 PLN
Gordon Pink 40 ml	13 PLN
Gordon London Dry 40 ml	13 PLN
Tequila Sierra Silver 40 ml	13 PLN
Tequila Sierra Gold 40 ml	13 PLN

Likiery

Malibu 40 ml	11 PLN
Bols Blue Curacao 40 ml	11 PLN
Bols Amaretto 40 ml	11 PLN
Bols Peach 40 ml	11 PLN
Bols Triple Sec 40 ml	11 PLN
Cointreau 40 ml	13 PLN
Passoa 40 ml	11 PLN
Bailey`s 40 ml	11 PLN
Aperol 40 ml	13 PLN

Aperitif

Martini Bianco / Dry / Rosso 100 ml	13 PLN
Aperol 40 ml	13 PLN

Szampan & wina musujące • CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

Jacquart Mosaique Brut Champagne 0,75	340 PLN
Federico Paternina Organic Cava Brut 0,75	85 PLN
Casa Pecunia Prosecco Delicato Secco 0,75	70 PLN
Casa Pecunia Prosecco Classico Doc 0,2	25 PLN
Casa Pecunia Vino Spumante Extra Dry 0,75	45 PLN

Wina białe • WHITE WINE • WEIS WEIN

Riesling Me Pflanz 150 ml / 0,75	18/75 PLN
Insight Casa Pecunia Pinot Grigio Doc 0,75	75 PLN
Ozzi Chardonnay 0,75	75 PLN
Goru El Blanco Moscatel & Chardonnay 0,75	110 PLN
Bostavan Gold Semi Sweet Muscat Rose 150 ml /0,75	18/50 PLN

Wina czerwone • RED WINE • ROT WEIN

Insight Casa Pecunia Montepulciano d'Abruzzo Doc 150 ml / 0,75	18/75 PLN
Masseria Parione Primitivo Puglia Igt 0,75	85 PLN
Ruffino Chianti Doc 0,75	100 PLN
Vistamar Reserva Carmenere 0,75	90 PLN
Goru El Goru 0,75	110 PLN

KONTAKT

Restauracja Contra

ul. Pszowska 267

44-300 Wodzisław Śląski

TEL. +48 730 888 328

E-MAIL kontakt@restauracjacontra.pl

www.restauracjacontra.pl