

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

Rekomendowane wino

WĄTRÓBKA DROBIOWA z kurkami, cebulą i groszkiem
w sosie musztardowym

Chicken liver with chanterelles, onions and peas in mustard sauce
Hühnerleber mit Pfifferlingen, Zwiebeln und Erbsen in Senfsauce

28 PLN

Insight Pinot Grigio
18 zł/ 150ml

KROKIET Z MOZZARELLĄ i pesto na carpaccio z
pomidorów

Croquet with mozzarella cheese and pesto on tomato carpaccio
Krokette mit Mozzarella und Pesto auf Tomaten-Carpaccio

29 PLN

Riesling Me Pflanz
18 zł/ 150ml

Zupy • SOUPS • SUPPE

ROSÓŁ Z MAKARONEM i wkładką

Broth with noodles and additions
Hühnernudelsuppe und Zusätzen

16 PLN

ZUPA SZPINAKOWA z panierowanym jajem

Spinach soup with breaded egg
Spinatsuppe mit paniertem Ei

19 PLN

ZUPA KANTOŃSKA z jajem i pierożkami z wołowiną

Cantonese Soup with egg and Beef Dumplings
Kantonesische Eiersuppe mit Rindfleischknödeln

21 PLN

Dania główne • MAIN DISHES • HAUPTGERICHT

Rekomendowane wino

ROLADA WOŁOWA z kluskami, kapustą czerwoną i sosem pieczeniowym

54 PLN

Ruffino Chianti
23 zł/ 150ml

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

Ruffino Chianti
23 zł/ 150ml

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 kaczyc korpusów

51 PLN

Insight Montepulciano
18 zł/ 150ml

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 sosie żurawinowym i grzybami w cieście francuskim

64 PLN

Goru El Goru
25 zł/ 150ml

Wild boar tenderloin with cranberry sauce and mushrooms in puff pastry
Wildschweinfilet mit Preiselbeersauce und Champignons im Blätterteig

COMBER Z SARNY z jadalnymi kasztanami, kurkami i sosem z owoców leśnych z demi glace

98 PLN

Ruffino Chianti
23 zł/ 150ml

Saddle of venison with chestnuts, chanterelles and forest fruit sauce with demi-glace
Rehrücken mit Maronen, Pfifferlingen und Waldfruchtsauce mit Demi-Glace

SCHAB FASZEROWANY szynką i serem, na puree ziemniaczanym i surówką colesław

48 PLN

Insight Pinot Grigio
18 zł/ 150ml

Pork loin stuffed with ham and cheese, served with mashed potatoes and coleslaw
Mit Schinken und Käse gefülltes Schweinefilet serviert mit Kartoffelpüree und Krautsalat

BURGER WOŁOWY Z SEREM CHEDDAR z boczkiem 48 PLN
w wypiekanej na miejscu bułce i domowymi frytkami

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

Rindfleischburger mit Cheddarkäse im selbstgemachten Brötchen, selbstgemachte Pommes

BURGER WOŁOWY Z SEREM CAMEMBERT z chatneyem z 48 PLN
żurawiny w wypiekanej na miejscu bułce i frytkami

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

Rindfleischburger mit Camembertkäse im selbstgemachten Brötchen Cranberry-Chutney, selbstgemachte Pommes

BURGER Z KURCZAKIEM z serem cheddar, relishem z 48 PLN
ogórków z curry w wypiekanej na miejscu bułce i domowymi frytkami

Chicken burger with cheddar cheese, curry pickle relish on a homemade bun and homemade fries

Chickenburger mit Cheddar-Käse, Curry-Gurken-Relish auf einem selbstgemachte Brötchen und selbstgemachte Pommes

MAKARON TAGIATELLE Z INDYKIEM szpinakiem, kurkami 48 PLN
i parmezanem

*Insight Pinot Grigio
18 zł/ 150ml*

Tagliatelle pasta with turkey, spinach, chanterelles and parmesan
Tagliatelle mit Pute, Spinat, Pfifferlingen und Parmesan

MAKARON PAPARDELLE GRZYBOWE Z POŁĘDWICĄ 56 PLN
z dzika, suszonym pomidorem i płatkami parmezanu

*Goru El Goru
25 zł/ 150ml*

Mushroom papardelle pasta with wild boar tenderloin, sun-dried tomato and parmesan flakes

Pilzpapardelle mit Wildschweinfilet, sonnengetrockneten Tomaten und Parmesanflocken

ESKALOPKI Z INDYKA na fasolce szparagowej z panko, 48 PLN
zapekany ziemniakami i parmezanem z sosem musztardowym

*Insight Pinot Grigio
18 zł/ 150ml*

Turkey escalopes on green beans with pancetta, baked potatoes and parmesan with mustard sauce

Putenschnitzel auf grünen Bohnen mit Pancetta, Ofenkartoffeln und Parmesan mit Senfsauce

Ryby i owoce morza • FISH SEAFOOD • FISCH MEERESFRUCHTE

Rekomendowane wino

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

56 PLN

Insight Pinot Grigio
18 zł/ 150ml

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

Ozzi Chardonnay
18 zł/ 150ml

Salmon in spinach sauce with broccoli mousse and potato
croquette

Lachs in Spinatsauce mit Brokkolimousse und Kartoffelkroketten

PIOTROSZ na makaronie tagliatelle
z cukinią i groszkiem

56 PLN

Ozzi Chardonnay
18 zł/ 150ml

Piotrosz on tagliatelle pasta with zucchini and peas

Piotrosz auf Tagliatelle-Nudeln mit Zucchini und Erbsen

PRZEGRZEBKI na risotto z krewetkami i mięsem kraba
śnieżnego

63 PLN

Goru El Blanco
Moscatel & Chardonnay
23 zł/ 150ml

Scallops on a risotto with shrimp and snow crab meat

Jakobsmuscheln auf Risotto mit Garnelen und
Schneekrabbenfleisch

KREWETKI na czarnym makaronie tagliatelle
z czosnkiem

48 PLN

Insight Pinot Grigio
18 zł/ 150ml

Shrimps on black tagliatelle pasta with shrimps and garlic

Garnelen auf schwarzen Tagliatelle-Nudeln mit Knoblauchgarnelen
und Knoblauch

Sałatki • SALADS • SALATE

Wszystkie sałatki serwujemy z chrupiącą bagietką czosnkową.

Rekomendowane wino

SAŁATKA CEZAR z kurczakiem, boczkiem
i parmezanem

Caesar salad with chicken, becon and parmesan
Caesar Salat mit Hühnchen, Speck und Parmesan

39 PLN

Insight Pinot Grigio
18 zł/ 150ml

SAŁATKA Z KAWAŁKAMI POŁĘDWICY WOŁOWEJ,
serem pleśniowym i prażonym słonecznikiem

Salad with pieces of beef tenderloin, blue cheese and roasted
sunflower seeds
Salat mit Rinderfiletstücken, Blauschimmelkäse und gerösteten
Sonnenblumenkernen

41 PLN

Insight Montepulciano
18 zł/ 150ml

SAŁATKA Z KREWETKAMI w maśle z czosnkiem
i płatkami chilli

Shrimp salad in butter with garlic and chili flakes
Garnelensalat in Butter mit Knoblauch und Chiliflocken

42 PLN

Goru El Blanco
Moscatel & Chardonnay
25 zł/ 150ml

SAŁATKA Z PANIEROWANYM CAMEMBERTEM,
grillowanym ananasem w glazurze słodko pikantnej
i szynką dojrzewającą

Salad with breaded camembert, grilled pineapple in a sweet and
spicy glaze and dry-cured ham
Salat mit paniertem Camembert, gegrillter Ananas in süß-würziger
Glasur und Rohschinken

41 PLN

Ozzi Chardonnay
18 zł/ 150ml

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

Panierter 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

Wydarzenia • Wieczór zmysłów • KOLACJA DEGUSTACYJNA

Wieczór zmysłów

Zapraszamy na wyjątkową podróż kulinarno-zmysłową, nasza sala zmienia się w eleganckie intymne miejsce, idealne do celebrowania wyjątkowych chwil.

Czeka na Państwa kolacja 3-daniowa, składająca się z wykwintnej przystawki, aromatycznej zupy oraz dania głównego skomponowane przez Szefa Kuchni Macieja Mrozka, by zaspokoić najbardziej wymagające podniebienia. W wyjątkowej atmosferze z białymi obrusami, starannie nakrytymi stołami, poczują Państwo indywidualne podejście i jakość serwisu.

Rezerwacja wymagana

Data: zostanie ustalona wkrótce

Godziny trwania wieczoru: 18:00 – 21:00

Do Państwa dyspozycji:

- Elegancka aranżacja stołów, z dbałością o każdy szczegół
- Kameralna atmosfera sprzyjająca rozmowom i delektowaniu się wyjątkowymi smakami
- Spersonalizowana obsługa, która zadba o każdy aspekt wieczoru

Zarezerwuj swoje miejsce na ten niezapomniany wieczór zmysłów już teraz.
Do zobaczenia przy stole!

Catering Menu • PRZEKĄSKI

*Zestaw obejmuje 24 szt. starannie przygotowywanych przekąsek na zimno, serwowanych na kamiennym łupku, lustrze lub w boksie 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	27 PLN
GIN & TONIC Gordon, Kinley, rozmaryn, cytryna, malina	27 PLN
COSMOPOLITAN Wyborowa, Cointreau, sok z limonki, sok żurawinowy	27 PLN
WHISKY SOUR Jack Daniels, sok z cytryny, syrop cukrowy	27 PLN
CONTRA SPIRIT Jagermeister, Havana, Bols Triple Sec, limonka, sok żurawinowy, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana	33 PLN
SEX ON THE BEACH Wyborowa, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, syrop żurawinowy	27 PLN
APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza	27 PLN
PORN STAR Wyborowa, puree z marakui, syrop waniliowy, Passoa, prosseco	33 PLN
HUGO SPRITZ prosecco, syrop z czarnego bzu, woda gazowana	27 PLN
PINACOLADA Havana, Malibu, mleko kokosowe, sok anansowy	27 PLN
BERRY BLISS Gin Pink, prosecco, Kinley tonic, syrop z czarnego bzu, syrop truskawkowy	27 PLN
MARGARITA Tequila Sierra, Cointreau, sok z limonki	27 PLN
WŚCIEKŁY PIES SHOT Wyborowa, syrop malinowy, Tabasco / 2 szt.	24 PLN

Koktajle molekularne • KOKTAJLE Z SUCHYM LODEM

JAGERSUNRISE Jagermeister, Fanta, Grenadina,
sok z limonki 2 x 170 ml / 52 PLN

Serwowane w zestawie – 2 drinki po 170 ml

PASSION FRUIT SPRITZ Passoa, prosecco, woda
gazowana, wanilia 2 x 170 ml / 52 PLN

Serwowane w zestawie – 2 drinki po 170 ml

KAMIKAZE Wyborowa, Blue Curacao, sok z cytryny 3 x 60 ml / 26 PLN

Zestaw shotów – 3 x 60 ml

LIMONCELLO nasza domowa cytrynówka – Wyborowa,
miód, cytryna 3 x 60 ml / 26 PLN

Zestaw shotów – 3 x 60 ml

Koktajle 0% • COCKTAILS 0% • COCKTAILS 0%

ZACHÓD SŁOŃCA syrop malinowy, syrop z limonki, sok
jabłkowy, pomarańcza, grejpfrut 21 PLN

BERLIN pomarańcza, ananas, sok jabłkowy, sok
ananasowy 21 PLN

MOJITO limonka, cukier trzcinowy, mięta, Sprite, woda
gazowana 21 PLN

MIMOZA sok wyciskany z pomarańczy, prosecco 21 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 Niemcy	15 PLN
Paulaner Dunkel 0,5 Niemcy / ciemne	15 PLN
Radegast 12` 0,5 Czechy	15 PLN
Raciborskie 0,5 klasyczne / miodowe	12 PLN

Piwa 0% • NON-ALCOHOLIC BEER • ALKOHOLFREI BIER

Żywiec Białe beczkowe 0% 0,3 / Darft beer / Fassbier	13 PLN
Żywiec Białe beczkowe 0% 0,5 / Darft beer / Fassbier	15 PLN
Żywiec 0% 0,5	12 PLN
Paulaner Weissbier 0% 0,5	15 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

*W naszej witrynie czekają na Państwa słodkie desery oraz lody rzemieślnicze.
Wybierz swój deser bezpośrednio przy witrynie*

Americano	10 PLN
Americano z mlekiem	11 PLN
Cappucino	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
Mionetto 0% bezalkoholowe 150 ml	18 PLN

Wina białe • WHITE WINE • WEIS WEIN

Riesling Me Pflanz 150 ml / 0,75	18/75 PLN
Insight Casa Pecunia Pinot Grigio Doc 150 ml / 0,75	18/75 PLN
Ozzi Chardonnay 150 ml / 0,75	18/75 PLN
Goru El Blanco Moscatel & Chardonnay 150 ml / 0,75	25/110 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 150 ml / 0,75	23/100 PLN
Vistamar Reserva Carmenere 0,75	90 PLN
Goru El Goru 150 ml / 0,75	25/110 PLN

KONTAKT

Restauracja Contra

ul. Pszowska 267

44-300 Wodzisław Śląski

TEL. +48 730 888 328

E-MAIL kontakt@restauracjacontra.pl

www.restauracjacontra.pl