



Lata 70. to jedna z najbarwniejszych i kontrastowych dekad XX wieku. Z jednej strony „Gwiezdne wojny”, a z drugiej zimna wojna i wyścig zbrojeń, „Gorączka sobotniej nocy” i tańczący w rytmach disco John Travolta – z drugiej Sex Pistols, czyli brudny brytyjski punk. Kino moralnego niepokoju, wrzecionowate kubańskie pomarańcze, minispódniczki, Mini Morrisy, pop-art, etc.

**Najważniejsze wydarzenia lat 70.:**

- Zakończenie wojny w Wietnamie
- Upadek dyktatur w Europie i Afryce
- Epoka Edwarda Gierka w Polsce
  - Kryzys naftowy
  - Wyścig zbrojeń
- Radziecka interwencja w Afganistanie
- Polska zajęła 3 miejsce w Mistrzostwach Świata w piłce nożnej
- Wybór kard. Karola Wojtyły na papieża

The 1970s were one of the most colourful decades of the 20th century and the one full of diverse contrasts, with the “Stars Wars” trilogy on the one hand and the cold war and arms race on the other, with “Saturday Night Fever” and John Travolta dancing to disco music, while The Sex Pistols were an instance of dirty British punk music. It was also the time of the “cinema of moral anxiety”, stringy Cuban oranges, miniskirts, the Mini Morris, and pop-art.

**The most important events of the 1970s:**

- The end of the Vietnam war
- The fall of dictatorships in Europe and Africa
- The time of Edward Gierek’s political career in Poland
  - Petrol crisis
  - Arms race
- Russian intervention in Afghanistan
- Poland won the third place in the world football championship
- Cardinal Karol Wojtyła was elected Catholic pope

Witamy w stylowych wnętrzach restauracji Hotelu STYL70.

Mamy nadzieję, że serwowane przez nas dania kuchni regionalnej, polskiej i europejskiej, zaspokoją gusta nawet największych smakoszy, a spędzony u nas czas będzie niezapomniany i wyjątkowy.

Nasza obsługa doloży wszelkich starań, aby spełnić Państwa wszystkie oczekiwania.

**Życzymy smacznego!**

Godziny otwarcia:

poniedziałek - niedziela: 13:00 - 22:00

Przyjmujemy rezerwacje stolików – tel. 032/ 449 30 00

Wszystkie dania przygotowywane są ze świeżych produktów, dlatego czas oczekiwania może wynosić do 30 minut.

Uprzejmie informujemy, iż w restauracji obowiązuje całkowity zakaz palenia.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.

Welcome to the stylish interiors of the STYL70 Hotel.

We hope that the regional, Polish, and European cuisine dishes served by us will come up to the expectations of even the most demanding gourmets and the time spent with us will be unforgettable.

Our staff will do their best to satisfy your demands.

**Bon appetit!**

Opening hours: Monday - Sunday 13:00-22:00

Table reservation- tel. 032/449 30 00

All the dishes are prepared from fresh products, therefore the waiting time can take up to 30 min.

Please be advised that the restaurant is strictly non-smoking.

All prices include VAT.



## dania regionalne regional dishes

Swojska kaszanka smażona z cebulką i tartymi jabłkami  
*Country-style blood sausage fried with onions and grated apples*

Żurek śląski na kielbasie z ziemniakami i jajkiem  
*Traditional Polish sour soup served with potatoes and egg*

Tradycyjna rolada śląska z modrą kapustą  
i białymi kluskami  
*Silesian-style beef roulade with red cabbage and noodles*

Pierogi z mięsem i skwarkami  
*Meat dumplings with pork rind*

Golonko w piwie  
*Pork knuckle cooked in beer*

Pstrąg smażony na maśle czosnkowym  
*Trout fried on garlic butter*

Panierowany kotlet schabowy podany  
na kapuście zasmażanej z ziemniakami z wody  
*Pork chop coated with breadcrumbs served with fried sauerkraut  
and boiled potatoes*

## przystawki zimne cold starters

„Capresse” z nutką bazyliową i sosem balsamicznym  
*Caprese with basil and balsamic sauce*

Pasztet staropolski podany z tradycyjnymi  
dodatkami obok dipu szczypiorkowego  
*Old Polish style pâté traditionally served and with chives dip*

Carpaccio balsamico z polędwicy wołowej  
aromatyzowane świeżym rozmarynem  
*Carpaccio balsamico from beef sirloin flavoured with fresh rosemary*

Tatar ze śledzi przekładany jabłkiem obok  
sosu pieczarkowo-ogórkowego  
*Herring steak tartare with apples and mushroom-cucumber sauce.*

## przystawki gorące hot starters

Smażony oscypek w plastrach boczku  
na konfiturze żurawinowo-jabłkowej

*Fried oscypek cheese (traditional Polish smoked cheese) on bacon rashers and  
with cranberry and apple jam*

Pszczyńskie pieczarki w cieście filo na sosie drobiowo-porowym

*Pszczyna champignons with filo dough on poultry and leek sauce*

Fusilli tricolore z krewetkami, szpinakiem, suszonymi  
pomidorami i frytowanym bekonem

*Fusilli tricolore served with shrimps, spinach, dried tomatoes, and fried bacon*

Wątróbka drobiowa na miodzie z wędzonymi śliwkami

*Poultry liver with honey and prunes*

Przeżrebki smażone na oliwie czosnkowej  
podane na pomidorowej Salsie Viergie

*Mussels fried on garlic olive served on tomato Salsa Vierge*



[www.ognistyptak.pl](http://www.ognistyptak.pl)

„Ognisty Ptak” poleca:

Mazurski węgorz duszony w sosie koperkowym  
na grzance chlebowej

“Ognisty Ptak” recommends:

*Eel from the Mazuria Lake District steamed in dill sauce, served on toast*

## zupy soup

Biała zupa grzybowa z wiejskim  
makaronem łązankowym

*White mushroom soup with country-style pasta*

Francuska zupa cebulowa z zapiekaną tartinką serową

*French onion soup with a roasted cheese tartine*

Tradycyjny rosół z makaronem

*Traditional consommé with pasta*

Chłodnik z botwinki i małosolnego ogórka  
z rakowymi szyjkami

*Cold vegetable soup from young beet greens  
and fresh pickled cucumbers with crayfish*

Włoska zupa pomidorowa z selerem naciowym  
podana z kluseczkami naleśnikowymi

*Minestrone with celery served with pancake noodles*

Domowy barszcz czerwony z mięsnymi uszkami

*Home-style beetroot soup with meat ravioli*

## dania mięsne meat dishes

Polędwiczka wieprzowa z grzybami, marynowana w rumie z sosem serowym, podana z rosti ziemniaczanymi i mixem kruchych sałat z vinaigrette.

*Pork loin with mushrooms marinated in rum, served with cheese sauce, rösti, and a selection of green lettuce with vinaigrette*

Medaliony cielęce przekładane dzikim ryżem na potrawce jarzynowej z pieczarkami

*Veal medallion served with wild rice on roasted vegetables with champignons*

Bryzol wieprzowy w sosie pieprzowym na winnej cebuli z rożkami ziemniaczanymi

*Pork steak in pepper sauce on vinous onion with potato cones*

Kotleciki jagnięce w panierce z tartego oścypka, podane na sałatce śródziemnomorskiej

*Lamb cutlets coated with grated oscypekcheese, served with Mediterranean salad*

Filet z kaczki pieczony w majeranku z sosem śliwkowym, podany z czerwoną kapustą i białymi kluskami

*Duck fillet roasted in marjoram with plum sauce, served with red cabbage and white noodles*

Kieszonka drobiowa z mozzarellą i suszonymi pomidorami w towarzystwie marchewki glazurowanej i paryskich ziemniaków

*Poultry pocket filled with mozzarella and dried tomatoes, served with iced carrots*

## danian z ryb i owoców morza fish and seafood

Pieczony filet z halibuta w sosie krewetkowym z ziemniaczanym puree i warzywami parowanymi

*Roasted halibut fillet with shrimp sauce, served with mashed potatoes and steamed vegetables*

Grillowane krewetki Black Tiger w sosie czosnkowym na białym winie z pomidorkami cherry i świeżą kolendrą, podane na delikatnej sałatce

*Grilled Black Tiger shrimps with white wine garlic dip, cherry tomatoes, and fresh colander, served with delicate salad*

Tagiatelle z owocami morza na białym winie z kaparami i suszonymi pomidorami

*Tagliatelle with seafood and white wine, capers, and dried tomatoes*

Grillowany stek z tuńczyka, podany na mafaldine z grzybami leśnymi

*Grilled tuna steak served on mafaldine with mushrooms*

Kalmary flambirowane koniakiem z czosnkiem i zieloną pietruszką, podane z ryżem z warzywami

*Squids with cognac, garlic, and green parsley, served with rice and vegetables*

Ruloniki z soli na duszonym szpinaku z pomidorami, podane z ryżem po andaluzyjsku

*Sole rolls served with spinach, served with tomatoes and Andalusian-style rice*

## dania jarskie vegetarian dishes

Placki ziemniaczane z pestkami dyni  
pod sosem kurkowym  
*Potato pancakes with pumpkin seeds and mushroom sauce*

Panierowany camembert podany z sosem  
czosnkowo-ogórkowym z frytkami i zestawem surówek  
*Camembert coated with breadcrumbs, served with garlic  
and cucumber sauce with chips and a salad selection*

Pierogi ze szpinakiem i serem ricotta, podane  
z posypką grzybową  
*Dumplings filled with spinach and ricotta cheese  
with mushroom sprinkle*

## sałatki salad

Sałatka z serem feta i oliwkami  
*Salad with feta and olives*

Krucze sałaty z wędzoną pierśią z kaczki  
w towarzystwie melona i dresingu miodowo-balsamicznego  
*Delicate salad with smoked duck fileť, served  
with melon and honey-balsamic dressing*

Sałatka z wędzonym łososiem i marynowanymi  
krewetkami z dipem szczypiorkowym  
*Smoked salmon salad with marinated shrimps and chives dip*

Letnia sałatka arbuzowa z owczym serem  
i vinaigrette balsamicznym  
*Summer watermelon salad with sheep cheese  
and balsamico vinaigrette*

Tradycyjna sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem  
*Caesar salad with grilled chicken*

## desery desserts

Puchar lodowy z owocami i innymi dodatkami  
*Ice cream cup with fruit and garnishing*

Banany flambirowane wódką jabłkową z brązowym cukrem  
i lodami śmietankowymi  
*Banana flambé with apple vodka, cane sugar,  
and cream flavoured ice cream*

Gruszka gotowana w winie zapiekana serem Roquefort  
*Pear cooked in wine and roasted with Roquefort*

Sałatka owocowa  
*Fruit salad*

Szarlotka na sosie waniliowym z lodami  
*Apple pie with vanilla sauce and ice cream*

Sernik z sosem truskawkowym  
*Cheese cake with strawberry sauce*

Czekoladowe trio z gorącymi malinami  
*Chocolate trio with hot raspberries*

## dodatki available with the main course

Pieczyno  
*Bread*

Masło  
*Butter*

Ziemniaki z wody  
*Boiled potatoes*

Ziemniaki opiekane  
*Roast potatoes*

Rosti ziemniaczane  
*Potatoe rosti*

Kluski białe  
*White noodles*

Puree ziemniaczane  
*Mashed potatoes*

Ryż z warzywami  
*Rice with vegetables*

Frytki  
*Fries*

**dodatki**  
available with the main course

Kapusta czerwona z jabłkiem  
*Red cabbage with apples*

Mix kruchych sałat  
*Mixed salad*

Bukiet warzyw parowanych  
*A choice of steamed vegetables*

Zestaw surówek  
*A choice of raw salad*

Szpinak duszony z pomidorami  
*Spinach steamed with tomatoes*

Surówka z marchewki  
*Carrot salad*

Surówka z kapusty pekińskiej  
*Chinese cabbage salad*

Ogórek małosolny  
*Freshly pickled cucumber*

**napoje gorące**  
hot beverages

Kawa czarna  
*Black coffee*

Kawa biała  
*White coffee*

Espresso

Cappuccino

Caffe Latte

Kawa po irlandzku  
*Irish coffee*

Kawa po wiedeńsku  
*Vienna coffee*

Kawa Styl70  
*Styl70 Coffee*

Czekolada na gorąco  
*Hot chocolate*

Herbata Dilmah Exsceptional (różne smaki)  
*Dilmah Exsceptional tea (various flavourings)*

**napoje zimne**  
**cold beverages**

Kawa mrożona  
*Ice coffee*

Herbata Nestea  
*Nestea*

Soki Cappy 20 cl  
*Cappy fruit juice*

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic Kinley 20 cl

Woda Kropla Beskidu  
gazowana i niegazowana 25 cl  
*Kropla Beskidu mineral water fizyzy and still*

Soki ze świeżych owoców  
(pomarańczowy, grejpfrutowy) 20 cl  
*Fresh fruit juice (orange, grapefruit)*

Red Bull

**piwo**  
**beer**

Pilsner Urquell 30 cl

Pilsner Urquell 50 cl

Tyskie 33 cl

Pilsner Urquell 33 cl

Lech Premium 33 cl

Lech Free 33 cl

Miller 33 cl

Redd's Apple (Sun, Red) 33 cl

Franziskaner 50 cl

napoje alkoholowe  
alcohol drinks

Aperitif 4 cl

Campari

Ouzo

Sambuca

Jägermeister

Vermouth 10 cl

Martini Rosato

Martini Extra Dry

Martini Bianco

Martini Rosso

Wódki czyste i gatunkowe 4 cl

Finlandia

Absolut

Smirnoff

Smirnoff Black

Wyborowa

Bols

Belvedere

Chopin

Passover Slivovitz

Soplica Staropolska

Soplica Wiśniowa

Krupnik

Żubrówka

Grappa

Gin 4 cl

Bombay

Beefeater

Seagrams

Tequila 4 cl

Sierra Silver

Sierra Gold

Sierra Antiguo

Rum 4 cl

Bacardi Superior

Bacardi Black

Bacardi Reserva

Likiery i syropy 2,5 cl

Malibu

Baileys

Kahlúa

Sheridan's

Advocaat

Amaretto Venice

Cointreau

Passoa

Archers

Bols Liqueur

Grenadine

Whisky i Burbony 4 cl  
Johnnie Walker Blue

Johnnie Walker Gold

Johnnie Walker Green

Johnnie Walker Black

Johnnie Walker Red

Chivas 18 years old

Chivas 12 years old

Ballantines 12 years old

Ballantines

Old Smuggler

Grant's

Balvenie 12 years old

Whisky i Burbony 4 cl  
Jameson

Jack Daniel's

Jim Beam Black

Jim Beam

Koniaki i Brandy 2,5 cl

Camus XO

Camus VSOP

Camus VS

Rémy Martin VSOP

Rémy Martin VS

Hennessy Fine de Cognac

Hennessy VS

Metaxa \*\*\*\*\*