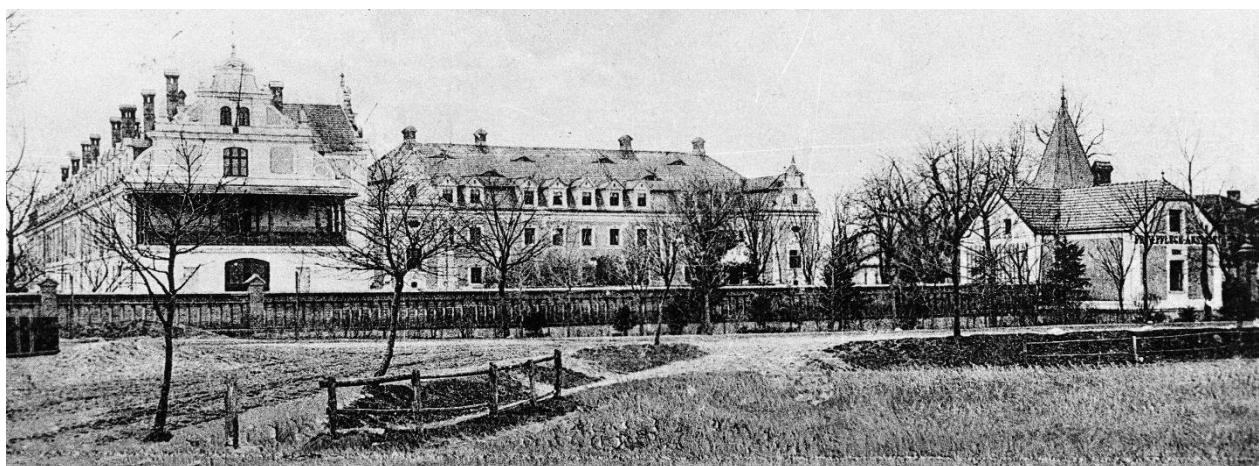


Nasza historia...

Pierwsze wzmianki o Zamku Lublinieckim datuje się na 1397 rok. Był on wówczas własnością księcia Władysława Opolczyka. Zamek ma niezwykle interesującą i burzliwą, a momentami tragiczną historię. Na przestrzeni wieków miał kilkunastu właścicieli, był kilkakrotnie przebudowywany i gościł wiele sławnych osobistości, między innymi króla Władysława IV Wazę, Kazimierza Pułaskiego czy prezydenta RP Bronisława Komorowskiego. Cała ta historia, aż do roku 2005, zawarta została w książce wydanej przez Fundację „Zamek Lubliniecki” w 2008 roku a dostępnej w recepcji naszego Hotelu.



Zamek oraz Szpital 1911 r.

Pomimo swojego pałacowego charakteru, musimy cofnąć się w czasie o ponad 600 lat, do czasów gdy na kamiennych podwalinach powstał drewniany Zamek otoczony murem aby się dowiedzieć że po pożarze został odbudowany i choć nie spełniał już funkcji obronnej, to nazwa "Zamek" do dzisiaj funkcjonuje w świadomości lokalnej społeczności.

W 2005 roku, sam budynek był ruiną, z której poza murami, zabytkowymi dziurawymi sklepieniami na parterze, kilkunastoma zabytkowymi stopnicami starej klatki schodowej i wałącym się dziurawym dachem nie zostało nic. Z budowy wywieziono setki ton gruzu ze skutej do żywej cegły elewacji i pozostałości stropów. Każda cegła sklepienia parteru została ręcznie oczyszczona z tynku. W całości również został usunięty dach i zastąpiony stalową 50-tonową konstrukcją z drewnianymi elementami. W całości od podstaw została odtworzona stolarka okienna na wzór historycznej, powstały nowe instalacje, tynki, podłogi. Elewacja została wykonana ze specjalistycznych materiałów renowacyjnych a detale odtworzone zgodnie z pierwowzorem.

Wszystko to trwało 5 lat. W połowie 2010 roku otwarty został Hotel Zamek Lublinieć wraz z Restauracją, a 2 lata później w XIV-wiecznych piwnicach zamkowych zostało otwarte **butikowe SPA**.

Przystawki / Starters

Siekany tatar z polędwicy wołowej, podany z jajkiem przepiórczym <i>Chopped beef tenderloin tartare with quail's egg</i>	180 g/ 51 zł
Krewetki z pomidorkami koktajlowymi, płatkami chili i białym winem, podane na sałatce z rukoli / Shrimps with Cherry Tomatoes, chili flakes, and white wine, served on arugula salad	250 g/ 45 zł
Tatar ze śledzia z jabłkiem, koperkiem i majonezem koperkowym / Herring Tartare with apple, dill and dill mayo	170 g/ 37 zł
Bruschetta z salsą paprykową i burratą w pesto z rukoli / Bruschetta with Pepper Salsa and burrata in arugula pesto	300 g/ 45 zł
Deska Serów i wędlin (sery twarde i miękkie/wędliny/smalczyk/ogórki kiszone/pieczarki konserwowe/pieczwo/masło) Cheese & Cold Cuts Platter (Hard & soft cheeses, cold cuts, lard, pickled cucumbers, pickled mushrooms, bread, butter)	400 g/ 66 zł

Zupy / Soups

Rosół z domowym makaronem / Broth with homemade noodles	250 ml/ 24 zł
Żurek z jajkiem / Traditional silesian sour-flour soup with egg	280 ml/ 26 zł
Francuska zupa cebulowa na białym winie z grzanką serową / French Onion Soup with white wine and cheese croutons	280 ml/ 27 zł
Flaczki cielęce / Veal Tripe Soup	280 ml/ 26 zł
Barszczyk z wkladką warzywną / Borscht with vegetable filling	280 ml/ 24 zł
Krem z cukinii / Zucchini Cream Soup	280 ml/ 25 zł

Dania Wegetariańskie / Vegetarian dishes

Krokietki ziemniaczano-szpinakowe, podane z sosem borowikowym / Potato and Spinach Croquettes, served with porcini mushroom sauce 350 g/ 45 zł

Placuszki ziemniaczane ze śmietanką / Potato Pancakes with sour cream 230 g/ 35 zł

Dania mięsne / Meat dishes

Rolada śląska z kluskami i modrą kapustą / Silesian Roulade with Silesian Dumplings and red cabbage 450 g/ 61 zł

Stek z polędwicy wołowej z sosem z zielonego pieprzu, podany z pieczonymi ziemniakami i grillowanymi warzywami 450 g/ 129 zł

Beef Tenderloin Steak with green pepper sauce, served with roasted potatoes and grilled vegetables

Stek T-Bone (450g), podany z masłem ziołowym, pieczonymi ziemniakami i kapustą z boczkiem / T-Bone Steak (450g), served with herb butter, roasted potatoes, and cabbage with bacon 680 g/ 161 zł

Pierś z kaczki sous-vide podana na puree selerowym i glazurowanym buraczkami / Sous-Vide Duck Breast served on celery puree with glazed beetroot 400 g/ 73 zł

Policzek wołowy, podany na puree chrzanowym, oraz z duszoną kapustą z boczkiem / Beef Cheek, served on horseradish puree with stewed cabbage and bacon 450 g/ 83 zł

Kotlet schabowy (250g), smażony na smalcu, podany z ziemniaczkami z wody i surówką z pekińskiej kapusty / Pork Chop (250g), fried in lard, served with boiled potatoes and Chinese cabbage salad 450 g/ 59 zł

Wolno pieczona karkówka wieprzowa w sosie własnym, podana na ciapkapuście śląskiej i dodatkiem pieczonego selera naciowego / Slow-Roasted Pork Neck in its own sauce, served with Silesian crisp cabbage and roasted celery stalks 450 g/ 58 zł

Pieczone żeberka w sosie BBQ, podane z frytkami i surówką z kapusty pekińskiej / Baked ribs in BBQ sauce, served with fries and Chinese cabbage salad 450 g/ 59 zł

Grillowany filet z kurczaka, podany z pieczonymi ziemniaczkami i mixem sałat 450 g/ 54 zł
Grilled Chicken Fillet, served with roasted potatoes and salad mix

Patera obiadowa (2os) / Silesian beef rolls (2 pcs) 1200 g/ 150 zł

Rolada śląska 2 szt., polędwiczki z kurczaka w panko, karczek wieprzowy, żeberko wieprzowe, pierogi z mięsem i szpinakiem po 2 szt., kluski śląskie 14 szt., ziemniaki opiekane, kapusta modra, surówka z białej kapusty, sos pieczeniowy

+dzbanek woda lub sok jabłko/pomarańcza / *Silesian Roulade (2 pcs), chicken tenderloins in panko, pork neck, pork ribs, meat and spinach dumplings(2 pcs each), Silesian dumplings (14 pcs), roasted potatoes, red cabbage, white cabbage slaw, and gravy*

+ A jug of water or apple/orange juice

Dania z dziczyzny i jagnięciny / Game and lamb dishes

Burger z dzika z kapustą kiszoną i sosem z kiszzonek / Wild Boar Burger with sauerkraut and pickle sauce 400 g/ 62 zł

Gulasz z dzika, podany z placuszkami ziemniaczanymi i surówką z kapusty pekińskiej / Wild Boar Stew, served with potato pancakes and Chinese cabbage salad 450 g/ 69 zł

Burgery / Burgers

Burger wołowy z frytkami / Beef burger with fries 450 g/ 51 zł

Burger z szarpaną wieprzowiną i frytkami / Burger with pulled pork and fries 450 g/ 48 zł

Wegetariański burger ze smażoną mozzarellą, sałatą rzymską i sosem cezar podany z frytkami / Vegetarian burger with fried mozzarella cheese, romaine lettuce and Caesar sauce, served with fries 400 g/ 44 zł

MOŻLIWOŚĆ ZAMIANY FRYTEK NA KRĄŻKI CEBULOWE / POSSIBILITY TO CHANGE FRIES FOR ONION RINGS

Dania rybne / Fish dishes

Filet z limandy sout'e z sosem cytrynowym, frytkami, mixem sałat i sosem musztardowym / <i>Sole Fillet with lemon sauce, fries, mixed greens, and mustard sauce</i>	350 g/ 57 zł
Fish & chips, panierowany dorsz w panko, podany z frytkami i surówką / <i>Fish & Chips, breaded cod in panko, served with fries and salad</i>	350 g/ 58 zł
Stek z halibuta na musie z zielonego groszku, z nutą cytryny i sałatką z marynowanej marchewki / <i>Halibut Steak on pea puree, with a hint of lemon and pickled carrot salad</i>	350 g/ 74 zł
Grillowana dorada w całości, podana z frytkami i grillowanymi warzywami / <i>Grilled Whole Dorado, served with fries and grilled vegetable</i>	350 g/ 71 zł

Salaty / Salads

Salatka z pieczonym camembertem w cieście filo, oraz śliwką gotowaną w czerwonym winie / <i>Salad with baked camembert in filo pastry and plum cooked in red wine</i>	350 g/ 52 zł
Salatka z grillowanym arbuzem i dressingiem miodowym / <i>Salad with Grilled Watermelon and honey dressing</i>	350 g/ 48 zł
Salatka Cezar / <i>Caesar Salad</i>	350 g/ 49 zł

Menu dla dzieci / Kids menu

Zupa pomidorowa z domowym makaronem, lub ryżem / <i>Tomato Soup with homemade noodles or rice</i>	280 ml/ 19 zł
Nuggetsy z kurczaka, z frytkami i surówką z marchewki / <i>Chicken Nuggets with fries and carrot salad</i>	350 g/ 38 zł
Torcik lodowy z sosem karmelowym / <i>Ice Cream Cake with caramel sauce</i>	120 ml/ 18 zł

Makarony i pierogi / Pasta and dumplings

Lasagne ze szpinakiem i sosem beszamelowym, zapiekane serem cheddar <i>Spinach Lasagna with béchamel sauce, baked with cheddar cheese</i>	400 g/ 58 zł
Ravioli ze szparagami w sosie serowo-tymiankowym <i>Asparagus Ravioli in creamy thyme sauce</i>	300 g/ 48 zł
Czarny makaron z krewetkami, pomidorkami i szpinakiem, oraz białym winem <i>Black Pasta with Shrimp, cherry tomatoes, spinach, and white wine</i>	300 g/ 61 zł
Pierogi Ruskie ze śmietaną i cebulką / Dumplings with Potatoes and Cheese, served with sour cream and onions	200 g/ 36 zł
Pierogi z mięsem i skwarkami / Dumplings with Meat and cracklings	200 g/ 37 zł
Pierogi ze szpinakiem i serem feta, podane z kwaśną śmietaną / Dumplings with Spinach and Feta, served with sour cream	200 g/ 36 zł

Desery / Dessert

Leniwy knedel z powidłami śliwkowymi, borówkami i chrupiącą okrasą / Lazy Dumplings with plum jam, blueberries, and crispy topping	200 g/ 29 zł
Torcik bezowy z kremem mascarpone i owocami / Meringue Cake with mascarpone cream and fruits	150 g/ 29 zł
Smażone lody śmietankowe w orzechowej panierce, w sosie wiśniowo-imbriowym / Fried Vanilla Ice Cream in Nut Crust, served with cherry-ginger sauce	220 g/ 41 zł
Gorąca Lava Cake z konfiturą wiśniową i sosem z białej czekolady / Hot Lava Cake with cherry jam and white chocolate sauce	120 g/ 26 zł
Pistacjowa panna cotta, na kruchym spodzie i konfiturą wiśniową / Pistachio Panna Cotta, on a crisp base with cherry jam	120 g/ 30 zł
Ciasto domowe / Homemade Cake	150 g/ 24 zł

Dodatki do dań / Side dishes

Wszystkie dodatki / All side dishes	12 zł
Ziemniaki gotowane z maselkiem i koperkiem / Boiled Potatoes with butter and dill	150g
Mix sałat z warzywami i dressingiem / Mixed Salad with vegetables and dressing	100g
Modra kapusta / Red Cabbage	150g
Kapusta duszona z boczkiem / Stewed Cabbage with Bacon	150g
Kluski śląskie / Silesian Dumplings	150g
Frytki / French Fries	150g
Ziemniaki pieczone / Roasted Potatoes	150g
Ciapkapusta / Silesian Sauerkraut	150g
Ciepłe bułeczki z maselkiem / Warm Bread Rolls with butter	3szt
Surówka z marchewki / Carrot Salad	150g
Surówka biała / White Cabbage Salad	150g
Opakowanie na wynos / Takeaway Packaging	2zł