

# Diament

RESTAURACJA

## MENU



ZAPRASZAMY PAŃSTWA

codziennie

w godzinach **12:00 – 22:00**

WE INVITE YOU

daily

from **12:00 am – 10:00 pm**

*\*Karta zawiera wykaz alergenów.*

*\*The card contains a list of allergens*

# SMAKI INDII

## FLAVORS OF INDIA



### Garlic Fish Tikka

*marynowany filet z łososia w jogurcie czosnkowym z korzennymi przyprawami*

150 g / **22,00 PLN**

### Zupa tajska

*Thai soup*

250 ml / **18,00 PLN**

### Butter chicken

*kurczak w sosie maślano-pomidorowym*

350 g / **32,00 PLN**

### Fish curry

*ryba w sosie curry z wiórkami kokosowymi*

350 g / **36,00 PLN**

### Spinach chicken

*kurczak w sosie szpinakowym*

500 g / **34,00 PLN**

Wskaż nam stopień ostrości    

Do dań głównych wybierz ryż lub tortille   

# PRZYSTAWKI

## APPETIZERS



### Chaat masala

*Salatka z ciecierzycy z warzywami z dodatkiem pieczonych tortilli*

140 g / **21,00 PLN**

### Kalmary w panierce panko

*Calmari in Panko batter*

140 g / **25,00 PLN**

### Krewetki z sosem mango (6szt.)

*Shrimp with mango sauce*

160 g / **28,00 PLN**

### Tatar wołowy

*Beef Tatar*

100 g / **31,00 PLN**

# ZUPY


## SOUPS



**Bulion z kołdunami** 

*Chicken soup with dumplings*

250 ml / **12,00 PLN**

**Rozgrzewający krem z buraka z imbirem** 

*Beet Cream with ginger*

250 ml / **15,00 PLN**

**Żurek na maślance** 

*Silesian sour soup*

250 ml / **19,00 PLN**


# SALATKI

## SALADS



**Salatka z krewetkami z sosem mango (5szt)**        
*Salad with shrimps and mango sauce*

180 g / **36,00 PLN**

**Salatka orientalna z kurczakiem sous vide**    
*Salad with chicken*

190 g / **24,00 PLN**

**Salatka z warzywami w tempurze**       
*Vegetables tempura salad*

180 g / **22,00 PLN**

# MAKARONY

## PASTAS





**Makaron Arrabiata**      
*Penne Arrabiata*

350 g / **29,00 PLN**

**Spaghetti z krewetkami (6szt.)**      
*Spaghetti pasta with shrimps*

290 g / **32,00 PLN**

**Tagliatelle ze szpinakiem i suszonymi pomidorami**    
*Tagliatelle with spinach and dried tomatoes*

200 g / **25,00 PLN**

# MENU DLA DZIECI

## KIDS MENU



**Zupa**  
*Soup*

250 g / **8,00 PLN**

**Danie główne**

*Main course*  
150 g / **15,00 PLN**

# DANIA GŁÓWNE

## MAIN COURSES



**Orientalny filet z kurczaka z ryżem kokosowym**



*Oriental chicken with coconut rice*

250 g / **28,00 PLN**

**Polędwica z dorsza z czarną soczewicą**



*Cod sirloin with black lentils*

250 g / **42,00 PLN**

**Rolada wołowa z kluskami śląskimi i modrą kapustą**



*Silesian beef roll stuffed with sausage, pickles, bacon served with potato dumplings and red cabbage*

350 g / **41,00 PLN**

**Schab sous vide z puree z porem**



*Sous vide with leek puree*

280 g / **28,00 PLN**

**Warzywa w sosie curry z tortillą lub ryżem**



*Vegetables in curry sauce with tortilla or rice*

350 g / **23,00 PLN**

**Żeberka BBQ z panczkrautem**



*Ribs baked with BBQ sauce and potatoes with cabbage*

420 g / **36,00 PLN**

# STEAK HOUSE



**Stek z sezonowanej wołowiny na grillowanych warzywach z sosem z**

**zielonego pieprzu i frytkami**     

*Seasoned Roast beef steak with grilled vegetables*

*with green pepper sauce and steak chips*

570 g / **85,00 PLN**

**Stek z tuńczyka z frytkami oraz mix салат**     

*Tuna steak with chips and mix salads*

500 g / **65,00 PLN**

**Stek z polędwicy wołowej z grillowanymi warzywami i frytkami**    

*Beef tenderloin steak with grilled vegetables and steak chips*

520 g / **78,00 PLN**




# DESERY

## DESSERTS



**Beza z kremem mascarpone**    
*Meringue with mascarpone cream*

124 g / **22,00 PLN**

**Deser marchewkowy z lodami waniliowymi**   
*Carrot dessert with vanilla ice cream*

100 g / **19,00 PLN**

**Tiramisu**   

140 g / **23,00 PLN**

# NAPOJE GORAĆE

## HOT BEVERAGES



### KAWA | COFFEE

Espresso 35 ml	9,00
Americano 130 ml	10,00
Cappuciono 250 ml	12,00
Caffe Latte 350 ml	12,00
Flat White 130 ml	12,00
Caffe Crema 130 ml	10,00
Espresso Affogato 100 ml	14,00
Espresso Tonic 200 ml	15,00

### HERBATA | TEA

#### Herbata Herbapol

Wybór różnych rodzajów herbat <i>Selection of teas</i>	12,00
---	-------

## NAPOJE ZIMNE

### SOFT DRINKS



Woda Kropla Beskidu 300 ml	8,00
Niegazowana/gazowana <i>Water still/Sparkling</i>	8,00
Coca -Cola Cola/Light 200 ml	8,00
Fanta Sprite 200 ml	8,00
Tonic Kinley 200 ml <i>Fizzy drinks</i>	8,00
Sok owocowy 200 ml	8,00
Pomarańcza/Grejpfrut/Czarna porzeczka/Jabłko/Pomidor <i>Orange/Grapefruit/Black currant/Apple /Tomato</i>	
Sok ze świeżo wyciskanych owoców 200 ml	25,00
Pomarańcza/Grejpfrut <i>Freshly squeezed juice</i>	

# ALKOHOLE

## ALCOHOLS



### PIWO LANE

DRAFT BEER

Żywiec 0,5l | Draught beer 12,00 PLN  
Żywiec 0,3l | Draught beer 10,00 PLN

### WÓDKA 40 ml

VODKA

Żołądkowa Gorzka 9,00 PLN  
Żubrówka Bison Grass 9,00 PLN  
Wódka Dwór Sieraków  
Superior 14,00 PLN  
Wódka Dwór Sieraków nalewki:  
Czarny bez, pieprzowa, śliwka z  
tarniną, jarzębiak 14,00 PLN  
Wódka z Beczki Dwór  
Sieraków | Barrel aged vodka 15,00 PLN  
Wódka Dwór Sieraków Palona  
Pułkownika Boruty 22,00 PLN

### BRANDY 40 ml

Metaxa 5\* 17,00 PLN

### KONIAK 40 ml

Hennessey X.O 75,00 PLN  
Hennessey V.S. 30,00 PLN  
Martell V.S. 25,00 PLN

### PIWO BUTELKOWE

BOOTLE BEER

Żywiec 16,00 PLN  
Cieszyńskie 16,00 PLN  
Paulaner 16,00 PLN  
Desperados 16,00 PLN  
Piwo bezalkoholowe 16,00 PLN

### GIN 40 ml

Seagrams 13,00 PLN  
Beefeater London  
Pink | Strawberry Pink 13,00 PLN

### RUM 40 ml

Bacardi Silver 15,00 PLN

# KOKTAILE

## COCKTAILS



### **Long Islan Iced Tea**

*(wódka, tequila, rum, gin, likier Triple Sec, sok z cytryny, syrop cukrowy, cola, kostki lodu)*

**28,00 PLN**

### **Aperol Spritz**

*(Prosecco, Aperol, woda gazowana, kostki lodu, pomarańcza)*

**24,00 PLN**

### **Mojito**

*(Limonka, cukier brązowy, mięta, rum, Sprite)*

**24,00 PLN**

### **Whisky sour**

*(Whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jajka)*

**20,00 PLN**

### **Old Fashioned**

*(Whisky, angostura, kostka cukru, woda, kostki lodu)*

**22,00 PLN**

### **Tequila Sour**

*(Tequila Silver, sok z limonki, syrop z agawy lub miód, krople angostury)*

**22,00 PLN**

### **Sex on the beach**

*(Wódka, Schnapps brzoskwiowy, sok pomarańczowy, sok ananasowy, Triple Sec, sok żurawinowy, kostki lodu)*

**26,00 PLN**

### **Malibu & Cola**

*(Malibu sok z cytryny, Coca Cola)*

**22,00 PLN**

### **Cosmopolitan**

*(Wódka, likier Cointreau, sok z limonki, sok żurawinowy, kostki lodu)*

**22,00 PLN**

### **Kolorowe Shoty**

*40 ml Wódki Żołądkowej Gorzkiej*

*20 ml Triple Sec*

*60 ml soku pomarańczowego*

*10 ml soku z cytryny*

*Grenadyna do smak.*

**8,00 PLN - kieliszek / 24,00 PLN – 4 kieliszki**

### **Vodka Spicy Mango shot**

*20ml wódki wyborowej*

*10 ml Archersa brzoskwińskiego*

*10 ml syrop Monin Spicy mango*

*2 krople tabasco*

**8,00 PLN - kieliszek / 24,00 PLN – 4 kieliszki**

# ALERGENY



## 1. Gluten

(oraz produkty pochodne)



## 2. Skorupiaki

(oraz produkty pochodne)



## 3. Jajka

(oraz produkty pochodne)



## 4. Ryby

(oraz produkty pochodne)



## 5. Orzeszki ziemne

(arachidowe oraz produkty pochodne)



## 6. Soja

(oraz produkty pochodne)



## 7. Mleko

(oraz produkty pochodne)



## 8. Orzechy

(oraz produkty pochodne)



## 9. Seler zwyczajny

(oraz produkty pochodne)



## 10. Gorczyca

(oraz produkty pochodne)



## 11. Sezam

(oraz produkty pochodne)



## 12. Dwutlenek siarki

(oraz produkty pochodne)



## 13. Łubin

(oraz produkty pochodne)



## 14. Mięczaki

(oraz produkty pochodne)



## **WHISKY BURBON 40 ml**

<b>Jack Daniels</b>	<b>15,00 PLN</b>
<b>Jack Daniels Single Barrel</b>	<b>29,00 PLN</b>

## **SZKOCKA WHISKY 40 ml**

<b>Johny Walker Red</b>	<b>12,00 PLN</b>
<b>Johny Walker Black</b>	<b>16,00 PLN</b>
<b>Ballantines Finest 12Yo</b>	<b>21,00 PLN</b>
<b>Chivas Regal 12Yo</b>	<b>18,00 PLN</b>
<b>Chivas Regal 18Yo</b>	<b>22,00 PLN</b>

## **SINGLE MALT WHISKY 40 ml**

<b>Singelton 12Yo</b>	<b>21,00 PLN</b>
<b>Singelton 15Yo</b>	<b>29,00 PLN</b>
<b>Singelton 18Yo</b>	<b>35,00 PLN</b>

## **IRISH WHISKY 40 ml**

<b>Bushmills Black Bush</b>	<b>20,00 PLN</b>
<b>Jameson</b>	<b>17,00 PLN</b>
<b>Tullamore Dew</b>	<b>17,00 PLN</b>

## **TEQUILLA 40 ml**

<b>Olmecca Silver</b>	<b>16,00 PLN</b>
<b>Olmecca Gold</b>	<b>18,00 PLN</b>

## **LIKIERY 40 ml**

<b>Baileys</b>	<b>14,00 PLN</b>
<b>Malibu</b>	<b>11,00 PLN</b>
<b>Jaggermeister</b>	<b>16,00 PLN</b>
<b>Campari</b>	<b>12,00 PLN</b>

---

## SZEF KUCHNI RAVINDER KUMAR

---



---

*Najważniejsze dla naszego Szefa jest tworzenie dań na bazie produktów wysokiej jakości oraz perfekcyjne przygotowanie talerzy.*

*Polska jako kraj zachwycała go całkiem odmiennym klimatem, krajobrazami oraz nieoczywistymi dla niego smakami np. bigosu czy pierogów. Tych kilka rzeczy złożyło się na decyzję o pozostaniu u nas na stałe.*

*Przejmując Restaurację Diament w Zabrze podjął wyzwanie odkrycia śląskich smaków i uzupełnienia ich kuchnią azjatycką. Mając możliwość prezentowania swojego kunsztu na stole tappanyaki, wchodzi w bezpośrednią interakcję z gośćmi oraz zachwyca ich festiwalem płomieni, co w całości tworzy wspaniałe widowisko dla ciała i zmysłów.*

*Szefem kuchni Restauracji Diament Zabrze jest Ravinder Kumar, który pochodzi z Indii z okolic Pendżab, sąsiadującego z Pakistanem na zachodzie, Kaszmiem oraz Dżammu na północy. Jego pasją są podróże oraz poszukiwanie nowych smaków.*

*W Polsce zajmuje stanowisko Szefa Kuchni już od 14 lat. Uczestniczy w otwieraniu nowych restauracji, hoteli oraz komponuje dla nich swoje autorskie menu.*

---

\*Karta alegenów dostępna u kelnera