

GODZINY OTWARCIA RESTAURACJI
Poniedziałek - Piątek od 14:00 do 21:00
Sobota - Niedziela od 12:00 do 22:00

GODZINY OTWARCIA BARU
Poniedziałek - Piątek od 14:00 do 23:00
Sobota - Niedziela od 12:00 do 23:00

Diament

RESTAURACJA

MENU



Przystawki i Sałaty / Starters and Salads

- Tradycyjny tatar wołowy w stylu amerykańskim 200 g **61,00 PLN**
Traditional American-style beef tartare
- Śląski kawior z marmoladą z czerwonej kapusty (krupniok) 250 g **42,00 PLN**
Silesian caviar with red cabbage marmalade
- Smażona hauskeja na grzance z sosem tatarskim 250 g **25,00 PLN**
Fried hauskeja on toast with tartar sauce
- Sałaty z wędzoną pierśią kaczki z naszej wędzarni z sosem słodko ostrym 400 g **55,00 PLN**
Salad with smoked duck breast from our smokehouse and sweet and sour sauce
- Sałaty z wędzonym serem górskim z sosem czosnkowym 400 g **59,00 PLN**
Salad with smoked mountain cheese and garlic sauce

Drodzy Goście,

Z przyjemnością przedstawiamy Wam nasze najnowsze menu. Każde danie zostało starannie skomponowane, aby dostarczyć Wam niezapomnianych wrażeń smakowych oraz wprowadzić Was w świat wyjątkowej kuchni. Autorskie dania naszego Szefa Kuchni – Łukasza Szymona Gamonia na pewno zrobią na Was wrażenie.

Zwieńczcie swoją ucztę deserem – nie pożałujecie. Zapraszamy Was do sprawdzenia naszego Menu, którego nie znajdziecie w żadnym innym miejscu.

Zapraszamy!

Dear Guests,

With pleasure, we present to you our latest menu. Each dish has been carefully composed to provide you with unforgettable taste experiences and introduce you to the world of exceptional cuisine. The signature dishes of our Chef Top off your feast with a dessert – you won't regret it. We invite you to explore our menu, which you won't find anywhere else.

Welcome!



GODZINY OTWARCIA RESTAURACJI
 Poniedziałek - Piątek od 14:00 do 21:00
 Sobota - Niedziela od 12:00 do 22:00

Diament
 RESTAURACJA

GODZINY OTWARCIA BARU
 Poniedziałek - Piątek od 14:00 do 23:00
 Sobota - Niedziela od 12:00 do 23:00

Zupy / Soups

Tradycyjny domowy rosół ze szpeclami 300 ml <i>Traditional homemade broth with spaetzle</i>	21,00 PLN
Żurek na wędzonce z maślanką oraz z bratkartoflami i jajem 300 ml <i>Sour rye soup on smoked meat with buttermilk and with bratkartofel and egg</i>	32,00 PLN
Grochówka al'a krem z wędzonką 250 ml <i>Pea soup à la cream with smoked bacon</i>	23,00 PLN
Zupa Czosnkowa - Wodzionka 250 ml <i>Garlic soup</i>	22,00 PLN

Dania główne / Main Dishes

Schabowy jak talerz z szalotem 500 g <i>Pork schnitzel like a plate with shallot</i>	52,00 PLN
Golonka pieczona z panczkrutem 1 kg <i>Roasted pork knuckle with panczkraut</i>	80,00 PLN
Udo gęsi w sosie śliwkowym, czorne kluski, zasmażana modro kapusta 600 g <i>Goose leg in plum sauce, black dumplings, and braised red cabbage</i>	108,00 PLN
Kurczak supreme w sosie grzybowym z puree ziemniaczanym i sałatą w occie 500 g <i>Chicken supreme in mushroom sauce with mashed potatoes and pickled salad</i>	67,00 PLN
Pieczeń z dziczyzny z pyzami i pieczoną kapustą 500 g <i>Roast venison with choughs and roasted cabbage</i>	95,00 PLN
Żeberka z metra wieprzowe wędzone z bratkartoflami i ogórkiem kiszonym smażonym z miodem i pieprzem młotkowanym 400 g <i>One-meter smoked pork ribs with bratkartoffeln and pickled cucumber fried with honey and crushed pepper</i>	72,00 PLN
Filet z pstrąga w migdałach z masłem czosnkowym na puree ziemniaczanym z ogórkami w curry 500 g <i>Trout fillet in almonds with garlic butter on mashed potatoes with curry pickles</i>	67,00 PLN
Kalafior w panierce z puree ziemniaczanym i ogórkami w curry (vege) 400 g <i>Cauliflower in breadcrumbs with mashed potatoes and curry pickles (vegan)</i>	38,00 PLN



Steki / Steaks

podawane z sosem pieprzowym, frytkami rustykalnymi i miksem sałat / served with pepper sauce, rustical fries and a mixed salad

Stek z połówicy wołowej 400 g <i>Steak from beef tenderloin</i>	140,00 PLN
Stek z antrykotu 400 g <i>Steak from ribeye</i>	160,00 PLN
Stek z rostbefu 400 g <i>Steak from roast beef</i>	110,00 PLN
T-Bone 400 g <i>T-Bone steak</i>	150,00 PLN



Deser / Dessert

Szpażka czekoladowa z gorzółką 150 g <i>Chocolate spażka with vodka</i>	25,00 PLN
Gruszka duszona w winie z sosem al' Crem brule i posypką z ciastek 200 g <i>Pear stewed in wine with crème brûlée sauce and cookie crumble</i>	28,00 PLN
Szpażka Cytrynowa z owocami 150 g <i>Lemon spażka with fruits</i>	22,00 PLN

GODZINY OTWARCIA RESTAURACJI
 Poniedziałek - Piątek od 14:00 do 21:00
 Sobota - Niedziela od 12:00 do 22:00

Diament
 RESTAURACJA

GODZINY OTWARCIA BARU
 Poniedziałek - Piątek od 14:00 do 23:00
 Sobota - Niedziela od 12:00 do 23:00

Napoje gorące / Hot Beverages

KAWA | COFFEE

Espresso 35 ml	11,00 PLN
Espresso Doppio 60 ml	13,00 PLN
Espresso Macchiato 60 ml	14,00 PLN
Americano 130 ml	13,00 PLN
Cappuccino 250 ml	17,00 PLN
Latte Macchiato 250 ml	17,00 PLN
Kawa z mlekiem 130 ml	14,00 PLN

HERBATA | TEA

Herbata w imbryku	13,00 PLN
Tea in a teapot 400 ml	

Napoje zimne / Soft Drinks

Lemoniada dnia Lemonade of the day 250 ml	15,00 PLN
Lemoniada dnia Lemonade of the day 1 l	35,00 PLN
Kropka Beskidu gazowana/niegazowana Water still/sparkling 330 ml	13,00 PLN
Coca-Cola Cola/Light 250 ml	12,00 PLN
Fanta 250 ml	12,00 PLN
Sprite 250 ml	12,00 PLN
Fuze Tea 250 ml	16,00 PLN
Burn Energy drink 250 ml	18,00 PLN
Tonic Kinley Fizzy drinks 250 ml	12,00 PLN
Sok Cappy Cappy Juice 250 ml	12,00 PLN
Sok świeżo wyciskany Freshly squeezed juice 250 ml	38,00 PLN

Alkohole / Alcohols

PIWO BECZKOWE | BARREL BEER

Pilsner Urquell 0,3 l zawartość alkoholu: 4,4%	18,00 PLN
Pilsner Urquell 0,5 l zawartość alkoholu: 4,4%	24,00 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 0,3 l zawartość alkoholu: 4,9%	17,00 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 0,5 l zawartość alkoholu: 4,9%	20,00 PLN

PIWO BUTELKOWE | BOTTLE BEER

Książęce Złote Pszeniczne 0,5 l zawartość alkoholu: 4,9%	22,00 PLN
Książęce Czerwony Lager 0,5 l zawartość alkoholu: 4,9%	22,00 PLN
Książęce Ciemne Łagodne 0,5 l zawartość alkoholu: 4,1%	22,00 PLN
Książęce Weizen 0,5 l zawartość alkoholu: 5,3%	22,00 PLN
Książęce Porter 0,5 l zawartość alkoholu: 8%	22,00 PLN
Lech Free Activ Mango 0,5 l zawartość alkoholu: 5,4%	22,00 PLN
Książęce Ipa 0,5 l zawartość alkoholu: 4,4%	22,00 PLN
Lech Free Lager 0,5 l zawartość alkoholu: 0%	22,00 PLN
Lech Free Limonka z miętą 0,33 l zawartość alkoholu: 0%	18,00 PLN
Książęce Ipa 0% 0,5 l zawartość alkoholu: 0%	22,00 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 0% 0,5 l zawartość alkoholu: 0%	22,00 PLN

WÓDKA | VODKA 40 ml

Żołądkowa Gorzka zawartość alkoholu: 34%	21,00 PLN
Żubrówka zawartość alkoholu: 40%	21,00 PLN
Wyborowa zawartość alkoholu: 40%	21,00 PLN
Dwór Sieraków Superior zawartość alkoholu: 40%	25,00 PLN
Dwór Sieraków zawartość alkoholu: 40%	25,00 PLN
nalewki czarny bez / pieprzowa / śliwka z tarniną / ziemniak Kosherny	28,00 PLN
Dwór Sieraków Starzona w Beczce zawartość alkoholu: 40% Barrel aged vodka	42,00 PLN
Wódka Dwór Sieraków Palona zawartość alkoholu: 52%	

RUM 40 ml

Bacardi Carta Blanca zawartość alkoholu: 37,5%	24,00 PLN
Bacardi Carta Negra zawartość alkoholu: 40%	24,00 PLN

WHISKY 40 ml

Ballantine's Finest zawartość alkoholu: 40%	22,00 PLN
Jim Beam zawartość alkoholu: 40%	24,00 PLN
Jameson zawartość alkoholu: 40%	24,00 PLN
Jack Daniel's zawartość alkoholu: 43%	26,00 PLN
Johnnie Walker Black Label zawartość alkoholu: 43%	26,00 PLN
Glenfiddich Single Malt 12 YO zawartość alkoholu: 40%	39,00 PLN
Jack Daniel's Single Barrel zawartość alkoholu: 45%	49,00 PLN

TEQUILA

Olmecca Gold zawartość alkoholu: 35%	26,00 PLN
Olmecca Silver zawartość alkoholu: 35%	23,00 PLN

COGNAC & BRANDY 40 ml

Metaxa 5* zawartość alkoholu: 38%	22,00 PLN
Metaxa 7* zawartość alkoholu: 40%	26,00 PLN
Hennessey X.O. zawartość alkoholu: 40%	99,00 PLN
Hennessey V.S. zawartość alkoholu: 40%	43,00 PLN

GIN 40 ml

Seagram's zawartość alkoholu: 40%	22,00 PLN
-----------------------------------	-----------

LIQUERS & VERMOUTH

Martini Bianco 100 ml zawartość alkoholu: 14,4%	20,00 PLN
Martini Extra Dry 100 ml zawartość alkoholu: 15%	20,00 PLN
Martini Fiero 100 ml zawartość alkoholu: 14,4%	20,00 PLN
Baileys 40 ml zawartość alkoholu: 17%	22,00 PLN
Campari 40 ml zawartość alkoholu: 25%	23,00 PLN
Jagermeister 40 ml zawartość alkoholu: 35%	23,00 PLN

KOKTAJLE | COCKTAILS

Pink Gin (Pink Gin, tonik rose, kostki lodu, owoce) 250 ml	38,00 PLN
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, woda gazowana, kostki lodu, pomarańcza) 250 ml	37,00 PLN
Hugo (Prosecco, syrop z kwiatu czarnego bzu, sprite, kostki lodu, mięta) 250 ml	28,00 PLN
Jagerbomba (Jagermeister, napój energetyczny, kostki lodu, limonka) 290 ml	32,00 PLN

SHOTS 4 x 40 ml

Kamikaze (Wódka Wyborowa, Blue Curacao, sok z cytryny)	35,00 PLN
Shot hot (Wódka Wyborowa, Grenadina, sok z cytryny)	35,00 PLN
Jager Shot (Jagermeister, Wódka Wyborowa, sok pomarańczowy, Grenadina)	40,00 PLN
Pink Lady (Malibu/Grenadyna/Mleko zagęszczone)	35,00 PLN

Napoje zimowe / Winter beverage

Wino grzane czerwone 200 ml <i>Hot Red Wine</i>	26,00 PLN
Wino grzane białe 200 ml <i>Hot White Wine</i>	28,00 PLN
Herbata Zimowa 200 ml <i>Winter Tea</i>	22,00 PLN

GODZINY OTWARCIA RESTAURACJI
Poniedziałek - Piątek od 14:00 do 21:00
Sobota - Niedziela od 12:00 do 22:00

Diament
RESTAURACJA

GODZINY OTWARCIA BARU
Poniedziałek - Piątek od 14:00 do 23:00
Sobota - Niedziela od 12:00 do 23:00

Nasza Restauracja / Our Restaurant

Restauracja Diament Zabrze to świetne miejsce na posmakowanie tradycyjnej polskiej kuchni, ale także na spróbowanie dań z różnych zakątków świata. W przyjemnej atmosferze, którą tworzy industrialny wystrój i profesjonalna obsługa, poczujesz się jak u siebie.

Ściany z cegły ozdobione lokalnymi pejzażami wprowadzają śląski klimat, a dodatkowym akcentem jest azjatycki grill Teppanyaki. Diament Zabrze to połączenie różnych tradycji kulinarnych w jednym miejscu. Przytulne, ale eleganckie wnętrza sprawia, że restauracja nadaje się zarówno na romantyczną kolację, jak i spotkania z przyjaciółmi czy biznesowe



Restaurant Diament Zabrze is a great place to taste traditional Polish cuisine, as well as try dishes from various corners of the world. In a pleasant atmosphere created by the industrial decor and professional service, you'll feel right at home.

The brick walls adorned with local landscapes add a Silesian vibe, while the Teppanyaki grill adds an extra touch. Diament Zabrze is a blend of different culinary traditions in one place.

The cozy yet elegant interior makes the restaurant perfect for a romantic dinner, as well as for social or business meetings.

Podziel się z nami swoją opinią.

Drogi Gościu, dziękujemy, że zawitałeś do naszej restauracji. Wspólnie z Szefem kuchni przygotowaliśmy specjalnie dla Ciebie wyjątkową kartę dań. Podziel się swoją opinią i opowiedz o swoich wrażeniach.

Share your opinion with us.

Dear Guest, Thank you, that You have visited our Restaurant. Together with the Chef, we have prepared an exceptional menu especially for you.

