

N_{BY}19

Ogniomistrz Art

GOLF & BISTRO & MUSIC & GRILL

MENU

WÓLISIANO

bavetta charolaise z polskich pastwisk
szalotka / marynowany podgrzybek / suszone żółtko / wasabi
ogórek z własnej spiżarni / bagietka z ziarnem / masło

80 g / 70 g / 49,00 PLN

alergeny: laktoza / gorczyca / jajka

HEKELE

matijas / jajko / kiszony ogórek / cebula
bruschetta czosnkowa

140 g / 36,00 PLN

alergeny: jaja / ryby i pochodne / gorczyca / gluten

WIOSENNY CEZAR

kurczak sous vide dymiony jodłoszynek
sałata rzymska / grzanki / jajko / anchovis
kraftowy majonez / parmezan

300 g / 47,00 PLN

alergeny: gluten / laktoza / jaja / orzechy i pochodne

W OWECZEJ SKÓRZE...;)

mix liści / owczy ser z Obrowca / gruszka / granat / orzechy
limonka / miód / olej z oliwek

290 g / 49,00 PLN

alergeny: laktoza / orzechy i pochodne

PIEROGOWA MICHA

farsz dla niej: szpinak / twaróg / suszony pomidor
farsz dla niego: łopatką wieprzowa / udko z kaczki / cebula
farsz Michaliny: soczewica / suszony pomidor / pieczarki

300 g / 8 szt. / 39,00 PLN

alergeny: gluten / laktoza / jaja

NIEBO W GĘBIE

rzemieślnicza chałka / wołowina sezonowana
chutney pomarańczowy z mango / pikle / sałata
cheddar / bbq Jack Daniels / majonez / bekon

330 g / 49,00 PLN

alergeny: gluten / laktoza / jaja / gorczyca / soja

Szanowni Goście,

Nel19 to restauracja i bistro w wielu odsłonach. Liczymy, że zarówno klubowi gracze jak i goście odnajdą w “Dziewiętnastce” swoje miejsce i ulubione smaki.

W naszej kuchni korzystamy z lokalnych produktów najwyższej jakości. W dania wkładamy cały swój wysiłek niczego sztucznie nie przyspieszamy, stosując tradycyjne metody wytwórcze, dlatego czas oczekiwania na Państwa danie może być dłuższy i potrwać nawet do 40 minut podczas spiętrzenia zamówień.

Prosimy o wyrozumiałość. Artur i Anita oraz Team “Dziewiętnastki”

a'la carte...

PARMANTIER

bulion jarski / por i białe warzywa / prażony słonecznik
zielona oliwa / mikroziola

225 g / 28,00 PLN

alergeny: laktoza / seler

ZAKWAS

domowy żurek / maślanka / chrzan
tłuczone ziemniaki z boczkiem / biała kiełbasa

275 g / 29,00 PLN

alergeny: gluten / laktoza / jaja / seler / łubin

KALAFIOR

kalafior / puree z selera / moilee kokosowe
orzeszki pinii / suszone kwiaty jadalne

300 g / 45,00 PLN

alergeny: orzechy / gluten / jaja / laktoza / seler / siarczyny

CARBONARA

spaghetti / pancetta / jajka / pecorino

300 g / 41,00 PLN

alergeny: gluten / jaja / laktoza

DORADA

masło / łubczyk / frytka belgijska / gremolata

440 g / 71,00 PLN

alergeny: ryby / gorczyca / laktoza

KLASYK

kotlet schabowy z kością smażony na smalcu
ziemniaki puree / mizeria

495 g / 55,00 PLN

alergeny: gluten / jaja / laktoza

JĘZYCZEK U WAGI...

ozorek wołowy wolno gotowany
puree z pikantnym chipsem / sos chrzanowy
glazurowany burak

350 g / 74,00 PLN

alergeny: gorczyca / seler / laktoza / siarczyny / gluten

RIB EYE STEAK

sezonowany na sucho 45 dni antrykot z polskiej wołowiny
pieprzowy demi glace / pieczony ziemniak / grillowane warzywa

300 g / 210 g / 169,00 PLN

alergeny: gorczyca / seler / soja

*zapytaj o dostępność - sezonujemy wołowinę przez 45 dni

KURCZAK DLA DWOJGA

poussin kukurydziany / wiejski farsz
sałatka vinegrette / grzybowy demi glace / krokietki ziemniaczane

850 g / 130,00 PLN

alergeny: gluten / jaja / laktoza

niedzielnny śląski obiad...

ŁOBIOD U OMY

rosół wołowo-drobiowy / domowy makaron / 280 ml
rolada wołowa / kluski śląskie / modra kapusta na gorąco / 320 g

84,00 PLN

alergeny: gluten / jaja / laktoza / seler / gorczyca / łubin

GEBURSTAG U CIOTKI

rosół wołowo-drobiowy / domowy makaron / 280 ml
noga z kaczki confi't / demi glace
glazurowany burak / kluski śląskie / 400 g

84,00 PLN

alergeny: gluten / jaja / laktoza / seler / siarczyny

www.no19.pl

Drodzy Goście

**Uprzejmie informujemy, że dla stołów powyżej 5 osób nie dzielimy rachunków
Przy stołach dla 8 osób i liczniejszych doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10 %**

RESTAURACJA

PIĄTEK - NIEDZIELA 10:00 - 19:00

PONIEDZIAŁEK - CZWARTEK 10:00 - 18:00



dostępna opcja bezglutenowa



danie wegetariańskie



danie wegańskie



danie rybne

BAR

PIĄTEK - NIEDZIELA 9:00 - 19:00

PONIEDZIAŁEK - CZWARTEK 9:00 - 18:00

REZERWACJE

+48 532 455 244

restauracja@no19.pl

manager +48 695 350 154

słodkie...

MONO

o ofertę dnia spytaj kelnera

80 g / 27,00 PLN

alergeny: gluten / jaja / laktoza / orzeszki ziemne
orzechy / nasiona sezamu

BLACHA

o ofertę dnia spytaj kelnera

150 g / 29,00 PLN

alergeny: gluten / jaja / laktoza / orzeszki ziemne
orzechy / nasiona sezamu / łubin / soja

AJERKUCHY

3 placki na maślanec

coulis malinowe / lody waniliowe

165 g / 27,00 PLN

alergeny: gluten / jaja / laktoza / orzechy / soja

dania dla dzieci...

MNIAM

pomidorowa / makaron / kremówka

225 g / 14,00 PLN

alergeny: gluten / jaja / laktoza / seler

AJERKUCHY

2 placki na maślanec / coulis malinowe / lody waniliowe

125 g / 21,00 PLN

alergeny: gluten / jaja / laktoza / orzechy / soja

KURKA

filet z kurczaka po parysku / frytki / tarta karotka

275 g / 29,00 PLN

alergeny: gluten / jaja

N^o19

Ogniomistrz Art
GOLF & BISTRO & MUSIC & GRILL

MENU

gorące z Brazylii...

MAŁA CZARNA

podwójne espresso / wrzątek
150 ml / 13,00 PLN

DUŻA BIAŁA

podwójne espresso / wrzątek / mleko
180 ml / 15,00 PLN
alergeny: laktoza

CAPPUCCINO

shot espresso / spienione mleko
130 ml / 13,00 PLN
alergeny: laktoza

LATTE

shot espresso / spienione mleko
225 ml / 15,00 PLN
alergeny: laktoza

FLAT WHITE

podwójne espresso / spienione mleko
130 ml / 15,00 PLN
alergeny: laktoza

AMERICANO

shot espresso / wrzątek
130 ml / 9,00 PLN

ESPRESSO

Brasilia Campo Das Vertentes
20 ml / 11,00 PLN

DOPPIO

podwójna Brasilia
40 ml / 15,00 PLN

ESPRESSO TONIC

shot espresso / tonic
210 ml / 21,00 PLN

Szanowni Goście,

W N^o19 zorganizujemy dla Państwa przyjęcie marzeń. Proponujemy obsługę imprez rodzinnych, firmowych oraz oficjalnych spotkań biznesowych. Wielkim powodzeniem cieszą się niezwykle spektakularne eventy z żywym ogniem, oraz warsztaty grillowe prowadzone przez Ogniomistrza i zaproszonych przez niego Grill Masterów. Dysponujemy pracownią cukierniczą w której zamówisz artystyczne torty, pyszne ciasta oraz nietuzinkowe desery. Zapraszamy !

12 boskich naparów...

HERBATY LIŚCIASTE

wybór doskonałych herbat liściastych
Dilmah Luxury Leaf Bag
dzbanek 300 ml / 13,00 PLN

zimne z koncernów...

WODA MINERALNA

kropla beskidu gazowana / niegazowana
330 ml / 10,00 PLN

WODA ŹRÓDLANA

opcja - woda musująca
cytrusy
karafka 700 ml / 15,00 PLN

COCA COLA / COLA ZERO

FANTA / SPRITE / TONIC
napój bezalkoholowy gazowany
250 ml / 14,00 PLN

CAPPY

sok owocowy
250 ml / 14,00 PLN

DOMOWY KOMPOT

owoce / źródłana woda
200 ml / 9,00 PLN
karafka 700 ml / 30,00 PLN

piwo i...

PILSNER URQUELL

jasny lager dolnej fermentacji
kufel 400 ml / alk. 4,4% / 18,00 PLN

sBRITZE CYTRUSY

drink na bazie piwa
piwo / syrop calamasi & yuzu / woda gazowana
160 ml / alk. 1,9% / 15,00 PLN

sBRITZE MALINA

drink na bazie piwa
piwo / syrop malina / syrop czarny bez
woda gazowana
160 ml / alk. 1,9% / 15,00 PLN

... zagrycha ;)

PIWNY SET

popsy z kurczaka / frytki belgijskie / cebulowe
krążki / jalapenos / serowe nugettsy
300 g / 36,00 PLN
alergeny: gluten / jaja / mleko / seler / gorczyca / soja

DESKA LOKALNYCH SERÓW

sery długo dojrzewające z Obrowca
sery z mleka krowiego
sery z mleka owczego
250 g / 72,00 PLN
alergeny: laktoza / orzechy

ZIEMNIAK

frytki belgijskie / chillimayo / sos serowy
225 g / 26,00 PLN
alergeny: gluten / jaja / laktoza / gorczyca / soja

koktajle

APEROL

aperol / prosecco / pomarańcza / lód
470 ml / alk. 4,3% / 29,00 PLN

APEROL SWEET SOUR

aperol / cydr jabłkowy / kwiat bzu / syrop jabłko
sok z limonki / lód
230 ml / alk. 4,8% / 32,00 PLN

JACK SOUR

jack daniels / sok cytrynowy / białko / angostura / lód
100 ml / alk. 24% / 28,00 PLN

GIN TONIC

gin / tonic / limonka / lód
230 ml / alk. 6,95% / 27,00 PLN

MOJITO

rum / limonka / mięta / woda gazowana / cukier
trzciniowy / lód
300 ml / alk. 4,9% / 25,00 PLN

PASSOA

passoa / rum / sok z limonki / syrop mango / lód
180 ml / alk. 10,5% / 32,00 PLN

19 FREE

koktajl bezalkoholowy
białe wino 0% / syrop kiwi / syrop marakuja / tonic
limonka / lód
320 ml / 22,00 PLN

zimne i gorące nasze...

LEMONIADA CYTRUSY

calamasi & yuzu / kwiat czarnego bzu
woda źródłana / lód
250 ml / 17,00 PLN - karafka 700 ml / 34,00 PLN

LEMONIADA CZARNA PORZECZKA

syrop czarna porzeczka / woda źródłana / limonka / lód
250 ml / 17,00 PLN - karafka 700 ml / 34,00 PLN

SOK WYCISKANY

pomarańczowy / grapefruitowy / mix
200 ml / 19,00 PLN

HERBATA MROŻONA

brzoskwiniowa lub malinowa
woda źródłana / cytrusy / zioła
300 ml / 24,00 PLN
karafka 700 ml / 49,00 PLN

KAWA MROŻONA

waniliowa lub pomarańczowa
shot espresso / mleko / syropy
200 ml / 22,00 PLN

KAWA MROŻONA DZIEWIĘTNASTKA DE LUX

podwójne espresso / mleko / advocat
własnego wyrobu / lody waniliowe
kremówka
200 ml / 45 g / 27,00 PLN
alergeny: laktoza

REZERWACJE

+48 532 455 244

restauracja@no19.pl

manager +48 695 350 154