



WITAMY W RESTAURACJI AMETYST

W Restauracji Ametyst smaki wypływają prosto z serca...

Stworzyliśmy miejsce, w którym tradycja łączy się z nowoczesnością. Wierzymy, że tylko w zdrowym, dobrze odżywionym ciele zagościć może spokojny, zdrowy duch, dlatego zadbamy o to, aby tak codzienna czynność jak spożywanie posiłku, zamieniła się w coś niezwykłego. Kuchnia Restauracji Ametyst zaskakuje prostotą, ale i inspirującymi, dopracowanymi w najmniejszym szczególe potrawami, które przygotowywane są według autorskich przepisów Ametystowego Zespołu.

Poznaj nasz Zespół od... kuchni

Paweł - Szef Kuchni

Interpretuje na nowo polskie smaki, stawia na naturalność, która wypływa z tradycyjnych receptur. Pasjonat wędkarstwa i ogrodnictwa.

Klaudyna

Preferuje wyrafinowaną kuchnię polską w nowoczesnej odświeżeniu. Pasjonatka adrenaliny i sportów ekstremalnych.

Bożena

Oddana fanka kuchni wegańskiej i wegetariańskiej. Zafascynowana kulturą i medycyną chińską.

Kasia

Zwolenniczka tradycyjnej kuchni kresowej. Czerpie radość z pracy z drewnem i odnawiania starych mebli.

Michał

Tradycjonalista w kuchni i bezkompromisowy miłośnik pszczelarstwa.

Paweł

Specjalista potraw kuchni azjatyckiej. Wielbiciel konstruowania i majsterkowania oraz ekstremalnej jazdy na rowerze.





AMETYST
RESTAURACJA

WELCOME TO AMETHYST RESTAURANT

*In Amethyst Restaurant the taste is generated straight from the heart...
We created a place where tradition meets modernity. We believe that only in a healthily nourished body a healthy and calm spirit can preside and that is why we take care of making a simple meal outstanding. The cuisine in Amethyst Restaurant is surprising in its simplicity but inspires with refined details of the dishes served and composed by the Amethyst Team.*

Meet our Team from... Back of the House

Paweł - Chef

He interprets the Polish dishes anew, pursuing compatibility with nature that emerges from traditional recipes. Passionate about fishing and gardening.

Klaudyna

Prefers refined Polish cuisine in modern approach. Passionate about adrenaline rush and extreme sports.

Bożena

Devoted fan of vegan and vegetarian cuisine. Fascinated with Chinese culture and medicine.

Kasia

Keen follower of traditional Borderland cuisine. Derives great pleasure from woodworks and furniture restoration.

Michał

Traditionalist in the kitchen and adamant lover of beekeeping.

Paweł

Specializes in Asian cuisine. Devoted fan of DIY-works, construction works and extreme bicycle rides.





WILLKOMMEN IM AMETHYST RESTAURANT

In Amethyst Restaurant fließt der Geschmack direkt aus dem Herzen...

Wir haben einen Ort geschaffen, an dem Tradition mit Moderne verbunden ist. Wir glauben, dass sich nur in einem gesunden, wohlgenährten Körper ein ruhiger, gesunder Geist ansiedeln kann. Deshalb werden wir dafür sorgen, dass eine tägliche Aktivität wie das Essen einer Mahlzeit zu etwas Außergewöhnlichem wird. Die Küche unseres Restaurants überrascht mit ihrer Einfachheit, aber auch mit inspirierenden, bis ins kleinste Detail ausgearbeiteten Gerichten, die nach den ursprünglichen Bestimmungen der Amethystgruppe zubereitet werden.

Treffen Sie unser Team aus der... Küche

Paweł - Küchenchef

Er interpretiert polnischer Geschmack neu und setzt Natürlichkeit ein, die sich aus traditionellen Rezepten ergibt. Leidenschaftlicher Liebhaber von Angeln und Gartenarbeit.

Klaudyna

Bevorzugt moderne polnische Küche. Hitzkopf für Adrenalin und Extremsportarten.

Bożena

Ein begeisterter Fan der veganen und vegetarischen Küche. Fasziniert von chinesischer Kultur und Medizin.

Kasia

Ein Unterstützer der traditionellen Borderland-Küche. Sie genießt die Freude mit Holz zu arbeiten und alte Möbel zu renovieren.

Michał

Ein Traditionalist in der Küche und ein kompromissloser Liebhaber der Bienenzucht.

Paweł

Ein Spezialist für Speisen der asiatischen Küche. Ein Fan von Bau und Bastelei sowie extremes Radfahren.





AMETYST
RESTAURACJA

PRZYSTAWKI / STARTERS / VORSPEISEN

ŚLEDŹ Z ZIEMNIAKIEM I CEBULKĄ PODAWANY Z CRÈME FRAÎCHE ^{4,7} / 21 zł (200 g)

Herring with potato and onion served with crème fraîche ^{4,7}

Hering mit Kartoffel und Zwiebel serviert mit Crème fraîche ^{4,7}



KOZI SER Z MUSEM JABŁKOWYM Z SOSEM DEMI-GLACE Z CZERWONEGO WINA ⁷ / 21 zł (170 g)

Goat cheese served with apple mousse with red wine demi-glace sauce ⁷

Ziegenkäse mit Apfelmus und mit Demi-Glace-Soße aus rotem Wein ⁷



DESKA FRANCUSKICH SERÓW DLA DWOJGA Z OWOCAMI I ORZECHAMI SERWOWANA Z BAGIETKĄ ^{1,7,8} / 90 zł (300 g, 80 g)

French cheese platter for two with fruits and nuts served with baguette ^{1,7,8}

Französische Käseplatte für zwei Personen mit Früchten und Nüssen serviert mit Baguette ^{1,7,8}





AMETYST
RESTAURACJA

ZUPY / SOUPS / SUPPEN

KLASYCZNY ROSÓŁ DOMOWY^{1,3,9} / **12 zł** (200 g, 50 g)

Classical home-made broth^{1,3,9}

Klassische hausgemachte Brühe^{1,3,9}

KREM Z BURAKA I ŚLIWKI⁷ / **13 zł** (200 g)

*Beetroot and plum cream*⁷

*Rote-Bete-Pflaumen-Crèmesuppe*⁷

ŻUREK Z JAJKIEM I KIEŁBASĄ^{1,3,7} / **13 zł** (200 g, 50 g)

Sour soup with boiled egg and sausage^{1,3,7}

Saure Mehlsuppe mit Ei und Wurst^{1,3,7}





AMETYST
RESTAURACJA



SAŁATKI / SALADS / SALATE

Do każdej z sałat serwujemy ciepłą bagietkę i masło ^{1,7}

Each salad is served with warm baguette and butter ^{1,7}

Zu jedem der Salate serviert mit warmem Baguette und Butter ^{1,7}

**SAŁATKA Z KOPREM WŁOSKIM, GRUSZKĄ I GRANATEM PODANA Z ZIARNAMI
DYNI I SŁONECZNIKA / 29 zł** (300 g) (sugerowane wino - Nos Racines Sauvignon Blanc,
cena za kieliszek 12 zł, cena za butelkę 60 zł)

*Florence fennel salad with pear and pomegranate served with pumpkin and sunflower seeds
(suggested wine - Nos Racines Sauvignon Blanc, price per glass 12 PLN, price per bottle 60 PLN)*

*Salat mit Fenchel, Birne und Granatapfel serviert mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen
(Weinempfehlung - Nos Racines Sauvignon Blanc, 12 PLN pro Glas, 60 PLN pro Flasche)*



**MIX SAŁAT Z GRILLOWANYM SEREM HALLOUMI Z DODATKIEM POMIDORKÓW
KOKTAJLOWYCH, ARBUZA, ZIAREN SŁONECZNIKA I DYNI ORAZ KIEŁKÓW ⁷ / 29 zł** (300 g)
(sugerowane wino - Gewurztraminer Hugel - Organic & Vegan, cena za butelkę 160 zł)

*Mixed lettuces with grilled Halloumi cheese served with cherry tomatoes, watermelon, sunflower
and pumpkin seeds and sprouts ⁷ (suggested wine - Gewurztraminer Hugel - Organic & Vegan,
price per bottle 160 PLN)*

*Gemischter Salat mit Halloumi-Käse serviert mit Kirschtomaten, Wassermelone, Kürbis- und
Sonnenblumenkernen und Sprossen ⁷ (Weinempfehlung - Gewurztraminer Hugel - Organic & Vegan,
160 PLN pro Flasche)*



**SAŁATKA Z BURAKIEM, BRZOSKWINIĄ I SMAŻONYM SEREM CAMEMBERT
Z DODATKIEM ORZECHÓW WŁOSKICH ^{7,8} / 32 zł** (350 g) (sugerowane wino -
Alazani Semi Sweet, cena za kieliszek 15 zł, cena za butelkę 85 zł)

*Beetroot salad with apricot and fried Camembert cheese served with walnuts ^{7,8}
(suggested wine - Alazani Semi Sweet, price per glass 15 PLN, price per bottle 85 PLN)*

*Salat mit Roter-Bete, Pfirsich und gebratenem Camembertkäse mit Walnüssen ^{7,8}
(Weinempfehlung - Alazani Semi Sweet, 15 PLN pro Glas, 85 PLN pro Flasche)*



* SAŁATKI KONSUMOWANE BEZ BAGIETKI / SALADS CONSUMED WITHOUT BAGUETTE / SALATE OHNE BAGUETTE





AMETYST
RESTAURACJA

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

PIEROGI WŁASNEGO WYROBU NADZIEWANE FARSZEM MIĘSNYM, RUSKIE ORAZ PIEROGI SZEFA KUCHNI PODANE Z KEFIREM ^{1,3,7} / **24 zł** (450 g)

(sugerowane wino - Riesling Liryczny - z polskiej winnicy, cena za butelkę 120 zł)

Home-made dumplings stuffed with meat, cheese and Chef's recommendation served with kefir ^{1,3,7}
(suggested wine - Riesling Liryczny - from Polish winery, price per bottle 120 PLN)

Hausgemachte Piroggen gefüllt mit Fleisch, Russische Piroggen und Chef's Piroggen serviert mit Kefir ^{1,3,7}
(Weinempfehlung - Riesling Liryczny aus polnischem Weinberg, 120 PLN pro Flasche)

RISOTTO Z KREWETKAMI I SERKIEM MASCARPONE ^{2,7} / **35 zł** (350 g)

(sugerowane wino - Honeymoon Parellada - Organic & Vegan, cena za kieliszek 14 zł, cena za butelkę 90 zł)

Risotto with shrimps and mascarpone cheese ^{2,7} (suggested wine - Honeymoon Parellada - Organic & Vegan, price per glass 14 PLN, price per bottle 90 PLN)

Risotto mit Garnelen und Mascarpone ^{2,7} (Weinempfehlung - Honeymoon Parellada - Organic & Vegan, 14 PLN pro Glas, 90 PLN pro Flasche)



POŁĘDWICA CIEŁĘCA Z PURÉE Z BATATÓW, PIANĄ Z SELERA I PIECZONĄ GRUSZKĄ ^{7,9} / **70 zł** (200 g, 150 g, 50 g) (sugerowane wino - Prazo de Roriz, cena za butelkę 150 zł)

Veal tenderloin with sweet potato puree, celery foam and baked pear ^{7,9}
(suggested wine - Prazo de Roriz, price per bottle 150 PLN)

Kalbsfilet mit Batatenpüree, Sellerieschaum und gebackener Birne ^{7,9}
(Weinempfehlung - Prazo de Roriz, 150 PLN pro Flasche)



PIECZONE UDA Z KACZKI SOUS-VIDE PODANE NA MUSIE Z CZERWONEJ KAPUSTY I JABŁKA, Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI, CRÈME FRAÎCHE I CHORIZO ⁷ / **39 zł** (300 g, 100 g, 50 g)

(sugerowane wino - Nos Racines Merlot, cena za kieliszek 12 zł, cena za butelkę 60 zł)

Roasted sous-vide duck legs served with red cabbage and apple mousse, baked potatoes, crème fraîche and chorizo ⁷ (suggested wine - Nos Racines Merlot, price per glass 12 PLN, price per bottle 60 PLN)

Gebatene Entenkeule Sous-Vide serviert auf Rotkohl-Apfel-Mousse mit gebratenen Kartoffeln, Crème fraîche und Chorizo ⁷ (Weinempfehlung - Nos Racines Merlot, 12 PLN pro Glas, 60 PLN pro Flasche)





AMETYST
RESTAURACJA

**DORSZ MARYNOWANY W SOLANCE PODAWANY Z RYŻEM JAŚMINOWYM,
KONFITUROWANYMI WARZYWAMI I SOSEM RABARBAROWYM** ^{4,7} / **49 zł** (200 g, 100 g, 100 g)
(sugerowane wino - Pinot Grigio Rocca Ventosa, cena za butelkę 80 zł)

Cod marinated in brine served with jasmine rice, braised vegetables and rhubarb sauce ^{4,7}
(suggested wine - Pinot Grigio Rocca Ventosa, price per bottle 80 PLN)

Kabeljau mariniert in Salzlake serviert mit Jasminreis, Gemüse-Konfitüre und Rhabarber-Soße ^{4,7}
(Weinempfehlung - Pinot Grigio Rocca Ventosa, 80 PLN pro Flasche)



**WOŁOWINA Z MUSEM Z BURAKA I MALIN PODANA Z KLUSKAMI LENIWYMI ORAZ
SAŁATKĄ Z OGÓRKA I GRUSZKI** ^{3,7,10} / **45 zł** (200 g, 100 g, 150 g) (sugerowane wino -
Luzón Coleccion Monastrell - Organic & Vegan, cena za kieliszek 16 zł, cena za butelkę 90 zł)

*Beef tenderloin served with beetroot and raspberry mousse, sweet cheese dumplings and
cucumber and pear salad* ^{3,7,10} (suggested wine - Luzón Coleccion Monastrell - Organic & Vegan,
price per glass 16 PLN, price per bottle 90 PLN)

Rindfleisch mit Rote-Bete-Himbeeren-Mousse serviert mit faule Nudeln und mit Gurken-Birnen-Salat ^{3,7,10}
(Weinempfehlung - Luzón Coleccion Monastrell - Organic & Vegan, 16 PLN pro Glas, 90 PLN pro Flasche)



MAKARON PAPPARDELLE Z BOROWIKAMI I KURCZAKIEM ^{1,3,7} / **42 zł** (150 g, 120 g, 100 g)
(sugerowane wino - Ventisquero Reserva Chardonnay, cena za butelkę 85 zł)

Pappardelle pasta with boletus mushroom and chicken ^{1,3,7}
(suggested wine - Ventisquero Reserva Chardonnay, price per bottle 85 PLN)

Pappardelle Nudeln mit Steinpilzen und Hähnchen ^{1,3,7}
(Weinempfehlung - Ventisquero Reserva Chardonnay, 85 PLN pro Flasche)





AMETYST
RESTAURACJA



MENU DLA DZIECI / KIDS MENU / KINDERKARTE

Wybierając dania z propozycji Menu dla Dzieci wspierasz naszą inicjatywę „Dzieci dla Dzieci”. Jedna złotówka (1 zł) z każdego zakupionego posiłku to realna pomoc dla dzieci z lokalnego Domu Opieki Społecznej w Czerniawie-Zdrój - to naprawdę proste. Dziękujemy!

*Choosing dishes from Kids Menu you support our initiative „Kids for Kids”.
One zloty (1 PLN) from each purchased meal is a real help for children from a local Social Care Home in Czerniawa-Zdrój - it is truly easy. Thank you!*

*Durch die Auswahl von Gerichten aus der Kinderkarte unterstützen Sie unsere Initiative "Kinder für Kinder".
Ein Zloty (1 PLN) von jeder gekauften Mahlzeit ist eine echte Hilfe für Kinder aus dem örtlichen Pflegeheim in Czerniawa-Zdrój - das ist wirklich einfach. Vielen Dank!*

TRADYCYJNY NALEŚNIK Z SERKIEM WANILIOWYM I MUSEM JABŁKOWYM ^{1,3,7} / 8 zł
(100 g, 1 sztuka / 1 piece / 1 Stück)

Traditional crepe with vanilla cream cheese and apple mousse ^{1,3,7}

Traditionelle Pfannkuchen mit Vanille-Quark und mit Apfelmus ^{1,3,7}



ZŁOCISTE NUGGETSY Z FRYTKAMI Z BATATÓW ^{1,3} / 21 zł (200 g)

Golden nuggets with sweet potato fries ^{1,3}

Gold-Nuggets mit Süßkartoffeln-Pommes ^{1,3}

SPAGHETTI PO BOLOŃSKU ^{1,3,7} / 13 zł (200 g)

Spaghetti Bolognese ^{1,3,7}

Spaghetti Bolognese ^{1,3,7}

FRYTKI Z BATATÓW / 11 zł (150 g)

Sweet potato fries

Süßkartoffeln-Pommes



FRYTKI / 8 zł (150 g)

French fries

Pommes Frites



KISIEL Z JABŁKIEM / 6 zł (200 ml)

Fruit gel with apple

Fruchtgelee mit Apfel



DESERY / DESSERTS / DESSERT

CIASTO DNIA ^{1, 3, 7, 8} / 12 zł (200 g)

Pastry of the day ^{1, 3, 7, 8}

Kuchen des Tages ^{1, 3, 7, 8}

PUCHAR LODOWY Z BITĄ ŚMIETANĄ W TRZECH SMAKACH: TRUSKAWKA, CZEKOLADA, WANILIA ⁷ / 12 zł (200 g)

Three flavours ice-cream sundae with whipped cream: strawberry, chocolate, vanilla ⁷

Eisdessert mit Schlagsahne in drei Geschmack: Erdbeere, Schokolade, Vanille ⁷

CIASTO CZEKOLADOWE PODAWANE NA CIEPŁO Z GAŁKĄ LODÓW I ZIEMIĄ Z ORZECHÓW ^{1, 3, 7, 8} / 25 zł (200 g) (czas oczekiwania: minimum 25 minut)

Hot chocolate cake with ice-cream scoop and nut powder ^{1, 3, 7, 8}
(waiting time: minimum 25 minutes)

Warmer Schokoladenkuchen mit Kugel Eis und Nussstreuung ^{1, 3, 7, 8}
(Wartezeit: min. 25 Minuten)





AMETYST
RESTAURACJA

ALERGENY / ALLERGENS / ALLERGENE

Dla Państwa bezpieczeństwa i komfortu każde danie w karcie jest oznaczone zgodnie z zawartością alergenów.

Lista alergenów:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz)
2. Skorupiaki
3. Jaja
4. Ryby
5. Orzeszki ziemne (arachidowe)
6. Soja
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy: migdały, orzechy włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacje, makadamia
9. Seler
10. Gorczyca
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny
13. Łubin
14. Mięczaki i produkty pochodne

For your safety and comfort every dish on the menu is marked in accordance with the allergens it contains.

Allergen list:

1. *Gluten grains (wheat, rye, barley, oat, spelt)*
2. *Shellfish*
3. *Eggs*
4. *Fish*
5. *Peanuts*
6. *Soya*
7. *Dairy and milk derived products*
8. *Nuts: almonds, walnuts, cashew nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts*
9. *Celery*
10. *Mustard seeds*
11. *Sesame seeds and sesame derived products*
12. *Sulphur dioxide and sulphites*
13. *Lupine*
14. *Molluscs and mollusc derived products*





Für Ihre Sicherheit und Ihr Wohlbefinden ist jedes Gericht in der Karte entsprechend dem Inhalt der Allergene gekennzeichnet.

Liste der Allergene:

- 1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)*
- 2. Krebstiere*
- 3. Eier*
- 4. Fisch*
- 5. Erdnüsse*
- 6. Soja*
- 7. Milch und Milcherzeugnisse*
- 8. Nüsse: Mandeln, Walnüsse, Cashewnüsse, Brasilnüsse, Pistazien, Macadamianüsse*
- 9. Sellerie*
- 10. Senf*
- 11. Sesam und Erzeugnisse daraus*
- 12. Schwefeldioxid und Sulfite*
- 13. Lupine*
- 14. Weichtiere und Erzeugnisse daraus*



AMETYST
RESTAURACJA

ZAPRASZAMY / OPENING HOURS / ÖFFNUNGSZEITEN

GODZINY OTWARCIA RESTAURACJI:

Śniadania:

poniedziałek-niedziela 8:00-10:30

Zamówienia à la carte:

codziennie 13:00-21:30

RESTAURANT OPENING HOURS:

Breakfast:

Monday-Sunday 8:00-10:30

À la carte orders:

daily 13:00-21:30

ÖFFNUNGSZEITEN DES RESTAURANTS:

Frühstück:

Montag-Sonntag 8:00-10:30

À la carte Bestellungen:

Täglich 13:00-21:30

