

SZLAK KULINARNY „ŚLĄSKIE SMAKI”

Najlepsze lokale serwujące dania kuchni tradycyjnej województwa śląskiego



1.	Browar Czenstochovia ul. Korczaka 14 Częstochowa	Kawior żydowski Żurek na maślanie Kotlety z prosiaka na grubo tartych plackach w sosie z borowików Marynowany filet z gęsi z puree koperkowym, flambirowanym jabłkiem w aromatycznym sosie piwnym Jabłko na miodzie Gruszka na gorąco na sezamkach z piwnych wystodzin i czekolady
2.	Restauracja Pod Ratuszem Aleja NMP 45 Częstochowa	Zupa fifka-kartoflanka Grochówka częstochowska Kuśmok Kluchy częstochowskie Filet z kaczki podawany z zapieczonymi kopytkami i buraczkami Królik duszony w białym winie z warzywami Mleczko migdałowe
3.	Smażalnia Pod Lasem ul. Leśna 10 Sygontka k. Złotego Potoku	Zupa rybna Rosół z jesiotra z lanymi kluseczkami Pstrąg - Sygontka (pstrąg grillowany z cebulą i natką pietruszki) Jesiotr na klarowanym maśle smażony w towarzystwie pieczonego jabłka Pierogi z pstrągiem i suszonymi pomidorami Gulasz z suma serwowany w kociołku z chlebem z własnego wypieku Jabłko pieczone deserowe

SZLAK KULINARNY „ŚLĄSKIE SMAKI”

Najlepsze lokale serwujące dania kuchni tradycyjnej województwa śląskiego



4.	Zajazd Hetman Lgota Murowana 29 c Kroczyce k/ Zawiercia	Pasztet z dziczyzny Żurek z Jury Zupa kalarepowa Gulasz z gęsich żołądków Kaczka Rotmistrza Ziemniaczane placki śledziowe Gęsie udka pieczone na kapuście kiszzonej Jabłko pieczone z żurawiną
5.	Restauracja Hotelu Villa Verde Congress & Spa ul. Mrzygłocka 273 Zawiercie	Jurajski żur na grzybach z ziemniakami Królik duszony w śmietanie serwowany z białymi kluskami i modrą kapustą Szpajza cytrynowo-malinowa
6.	Restauracja Pod Planatami ul. Księżoleśna 1 Wilkowice k/Zbrostawic	Śledzie w śmietanie Żur na maślanie Roladka z królika z sosem śmietankowym, śląskimi kluskami i buraczkami Szpajza cytrynowa
7.	Restauracja sunlight Angelo Hotel Katowice**** ul. Sokolska 24 Katowice	Żurek Golonka wieprzowa z kapustą duszoną z kminkiem, musztardą i chrzanem Policzki wołowe podawane z pierogiem serowym, pieczarkami, fasolką na boczku i fondem wołowym z pistacjami Racuszki z zielonych jabłek z sosem waniliowym i jagodami
8.	Restauracja Dwór Bismarcka ul. Oświęcimska 29 Mysłowice	Wodzionka z bratkartoflami Rolada śląska, gumiklejzy i modro kapusta Gruszki w gorącym sosie malinowym
9.	Cukiernia Cichoń	Jabłecznik Kopa Ornontowicka

SZLAK KULINARNY „ŚLĄSKIE SMAKI”

Najlepsze lokale serwujące dania kuchni tradycyjnej województwa śląskiego



	Ul. Zamkowa 6 Ornontowice	Kołocz
10.	Zajazd Kasztelański ul. Piastowska 29 Orzesze	Hecele Żur żeniaty Krupniok i żymlok Karminadle z panczkrautem Racuchy z jabłkami Zupa chrzanowa z wkładką, Wodzionka de lux Żeberka z panczkrautem, Golonka kasztelańska pieczona na piwie z warzywami, Rumszyk cielęcy z cebulą
11.	Restauracja Ratuszowa ul. JP II 1 Mikołów	Śledzie w oleju, śledzie w śmietanie Żur Wodzionka Rolada z kluskami i modrą kapustą Karminadle z buraczkami Żeberka w kapuście Ciasto skubaniec Kogel mogel
12.	Restauracja Pod Prosiakiem ul. Armii Krajowej 105 A Tychy	Galert śląski Wodzionka Krem z pietruszki Królik w rozmarynie Perliczka w żurawinowej osłonie podawana na puree ziemniaczanym z surówką z selera Śląski deser dnia: Szpajza czekoladowa, kołocz, kopa

SZLAK KULINARNY „ŚLĄSKIE SMAKI”

Najlepsze lokale serwujące dania kuchni tradycyjnej województwa śląskiego



		Lemionada z miętą z naszego ogródka
13.	Restauracja Enklawa Tychy ul. Katowicka 198	Befsztyk tatarski wołowy Jesiotr wędzony - z własnej wędzarni Żur śląski na własnym zakwasie 4Rolada śląska z kluskami i modrom kapustą Gicz cielęca duszona, z sosem śmietanowo -czosnkowym Ajerkuchy z jabłkiem, podane z konfiturą żurawinową i prawdziwą śmietaną
14.	Restauracja Ośrodka Stodoły ul. Cisowa 2 Rybnik	Zupa z ajlaufem Bioło gynś, biołe kluski i bioło kapusta Kołocz
15.	Restauracja Hotelu Spa Laskowo *** ul. Raciborska 62, 47-430 Jankowice	Befsztyk tatarski serwowany tradycyjnie Śląski rosół gotowany na domowej kurze ze swojskim makaronem Cysterski żurek przyrządzony na swojskiej maślanie Sandacz w sosie cytrynowym, warzywami i młodymi ziemniakami Regionalna rolada wołowa z kluskami i modrą kapustą
16.	Restauracja Rączka Gotuje ul. Wyszyńskiego 50 Wodzisław Śląski	Żur z maślanki Duszony królik z kluskami i dymfowaną kapustą Ozorki w sosie chrzanowym z buraczkami Golonko pieczone w warzywach Kopa śląsko
17.	Restauracja Smak Regionu ul. Katowicka 15 Pawłowice	Hekele Żur Wodzionka Schab po sztygarsku Swojski jabłecznik (szarlotka)
18.	Restauracja Zacisze ul. Ofiar Faszyzmu 4	Galert śląski Żur żeniaty Rosół weselny z makaronem

SZLAK KULINARNY „ŚLĄSKIE SMAKI”

Najlepsze lokale serwujące dania kuchni tradycyjnej województwa śląskiego



	Pszczyna- Brzeźce	Rolada śląska, kluski i modro kapusta Wędzone żeberka z panczkrautem Sandacz w sosie ziołowym Kopa pszczyńska Tort Sachera
19.	Restauracja Hotelu Styl 70 *** ul. Studzienicka 58 Piasek k. Pszczyny	Świeży boczek sous vide z sosem piwno-chrzanowym na powidłach z suszonych śliwek Krem z bani z zacierką z prażonymi płatkami migdałów Udło kaczki confit na kapuście czerwonej z jabłkami, podane z czeskimi knedlikami pod sosem śliwkowym
20.	Karczma Wiejska ul. Żubrów 112B Jankowice k. Pszczyny	Zupa z podgrzybków Golonko pieczone w piwie Jabłecznik z bakaliarnymi
21.	Restauracja Frykówka Rynek 3 Pszczyna	Specjały z książęcej spiżarni (smalczyk z gęsi z jabłkiem i cebulką w towarzystwie ogórka małosolnego, pasztet z gęsi z confie gruszkowo - wiśniowo-śliwkowym, wędzona w dymie olchowym pierś z gęsi z marynowaną opieńką) Żurek w bochnie chleba z grzybami leśnymi, zbieranymi o jesiennym poranku Książęcy rosół z kluskami kładzionymi i warzywami jullien Udło z gęsi „na sposób piekarza” nadziewane porem, jabłkiem z glazurowanymi buraczkami, zielonymi kluskami i sosem śliwkowym Żebro Adama, podane w otoczeniu kapusty zasmażanej z dodatkiem grzybów i pieczonych ziemniaków z dipem chrzanowym Jabłecznik „jak u mamy”, podawany z sosem goździkowym Deser księżnej Daisy- parfait z chałwy
22.	Warownia Pszczyńskich Rycerzy ul. Bielska 50 Pszczyna	Podpłomyk z ziołami, cebulą i kwaśną śmietaną Zupa grzybowa z kaszą gryczaną Chrzanica serwowana z pieczonymi kartofelkami i wiejskim jajem Soczyste udo gęsie czosnkiem nacierane z kapustą czerwoną co ją modro zwa i kaszą gryczaną bekonem aromatyzowaną Pieczona kaczka w miodzie na antonówkach z pszczyńskich ogrodów z kluskami i modrą kapustą Smażony comber z daniela otulony orzechami laskowymi z ziemniakami gratin i kapustą czerwoną

SZLAK KULINARNY „ŚLĄSKIE SMAKI”

Najlepsze lokale serwujące dania kuchni tradycyjnej województwa śląskiego



		gotowaną na czerwonym winie z sosem porzeczkowym Sernik Heleny Kopa spod rączki Remigiusza Rączki
23.	Karczma Rogata ul. Leszczyńska 40 Bielsko-Biała	Zupa Rogata- kwaśnica z żeberkiem i z ziemniakami Chrzanowa Babuni – krem z chrzanu z jajkiem i tostem Pierogi z mięsem Pierogi z bryndzą Golonko z pieca chlebowego pieczona w warzywach, podawana w aromatycznym sosie z chrzanem i musztardą oraz pajdą swojskiego chleba Uczta Brata Kowala Jabłecznik na gorąco z sosem waniliowym i gałką lodów Racuchy z jabłkami Lody malinowe z domowej zagrody
24.	Restauracja Korbasowy Dwór ul. Hażłaska 135 Cieszyn	Oscypek/gołka z grilla z żurawiną Wiedeńska zupa ziemniaczana z borowikami Gęś pieczona z jabłkami, kluski śląskie, modra kapusta
25.	Restauracja Stara Karczma Rynek 12 Jeleśnia	Kwaśnica na świńskim ryju Żurek jeleśniański Prażucha ze spyrkami i zsiadłym mlekiem Rarytas Bacy