



BOHEMA

Przystawki / Starter

Solony śledź podawany na salsie z buraka,
z relishem z kiszonych ogórków i paloną cytryną

120g/100g/40g/30

Salted herring served with beetroot salsa,
pickled cucumber relish and burnt lemon

39,-

Tradycyjny pieczony krupniok, podawany ze smażoną cebulką i domowym chlebem

120g/50g/100g

Traditional baked black pudding, served with fried onion and home-made bread

34,-

Tatar klasyczny wołowy z piklami i domowym chlebem

130g/50g/100g

Classic sirloin tartare with pickles and home-made bread

54,-

Wątróbka drobiowa smażona na maśle z cebulką i jabłkiem
podawana z domowym chlebem

170g/40g/20g

Chicken liver fried in butter with onion and apple served with homemade bread

34,-

Deska sowiogórskich wędlin

Selection of traditional regional cold cuts

dla 2 osób (400g) 90,- / dla 4 osób (800g) 168,-

Zupy / Soups

Żurek z białą kielbasą i jajkiem

350g

Sour rye polish soup with white sausage and egg

24,-

Żurek w pieczonym chlebk

350g/200g

Sour rye polish soup served in bread

39,-

Zupa cebulowa na białym winie zapiekana z serem, podawana z grzanką

350g/20g

Onion soup with white wine, served with cheese and toast

29,-

Rosół z kaczki z chowu zagrodowego z pielmieniami

330g/60g

Farm duck broth with pielmienie dumplings

24,-

Pieczony ziemniak / Baked potato

Pieczony ziemniak ze śledziem w śmietanie z cebulką

Baked potato with herring in sour cream and onion

300g/80g/35g/50g

28,-

Pieczony ziemniak z kurczakiem barbecue, kukurydzą i czerwoną papryką

Baked potato with barbecue chicken, corn and red peppers

300g/120g/20g/30g

34,-



Dania główne / Main course

Devolay z masłem i czosnkiem niedźwiedzim, podawany z puree ziemniaczanym i warzywami

240g/180g/150g

Devolay with butter and wild garlic, served with mashed potatoes and vegetables

58,-

**Tradycyjny schabowy z kością smażony na smalcu
podawany z kapustą zasmażaną i ziemniakami z patelni**

300g/190g/150g

Traditional pork chops with fried cabbage, and fried potatoes

68,-

**Karkówka w sosie z grzybów leśnych podawana ze szpinakowymi kluskami śląskimi
i ogórkiem kiszonym**

220g/200g/100g

Pork neck in forest mushroom sauce served with spinach silesian dumplings
and pickled cucumber

59,-

**Chrupiąca gołonka podawana z kapustą zasmażaną,
musztardą z jabłkiem i chrzanem z żurawiną**

dodatki: 190g/80g

Crunchy pork knuckle, fried cabbage, mustard with apple, horseradish with cranberry

100g 12,-

**Pierś z kaczki sous vide, podawana z puree z pasternaku z palonym masłem,
sosem jabłkowo-musztardowym i marynowanymi buraczkami**

180g/200g/40g/50g

Sous vide duck breast, served with parsnip puree with burnt butter,
apple-mustard sauce and pickled beets

76,-

Steki według wyboru podawane z frytkami i sałatką

dodatki: 100g/100g

Steaks according to your choice served with fries and salad (cena w ladzie chłodniczej)

**Wolno pieczony boczek, podawany z gratin ziemniaczanym, sosem demi glace i warzywami
korzeniowymi glazurowanymi miodem i tymiankiem**

250g/200g/30g/150g

Slow-roasted pork belly, served with potato gratin, demi glace sauce
and root vegetables glazed with honey and thyme

64,-

**Polędwica wieprzowa sous vide w ziołowej kruszonce, podawana z puree ziemniaczanym,
sosem z zielonego pieprzu, smażoną fasolką szparagową z kalaflorem i płatkami migdałów**

150g/190g/40g/150g

Sous vide pork tenderloin in herb crumble, served with mashed potatoes, green pepper sauce and
fried green beans with cauliflower and almond flakes

69,-

Placki ziemniaczane z gulaszem i ogórkiem kiszonym

220g/200g/50g

Potato pancakes with goulash and pickled cucumber

58,-

**Knedle ziemniaczane nadziewane bryndzą,
podawane z masłem ziołowo -pieprzowym i rumianą bułką tartą**

450g/40g/30g

Potato dumplings stuffed with sheep cheese, served with herb-pepper butter
and browned breadcrumbs

49,-

Burger Bohema smash

Buła, dwa plastry wołowiny, sos koktailowy, boczek, smażony ser, sałata, pomidor,
pikle, podany z frytkami

50g/260g/30g/40g/80g/20g/30g/50g/200g

Bun, two slices of beef, cocktail sauce, bacon, fried cheese, lettuce,
tomato, pickles, served with fries

66,-



Świeże Ryby \ Fresh fish

Pstrąg pieczony w papierze, podawany z sosem tatarskim,
kręconymi frytkami i sałatką sezonową

280g/80g/100g/100g

Trout baked in paper, served with tartar sauce, twisters fries and seasonal salad

74,-

Sałaty/Salad

Sałata lollo z kurczakiem karaage, dressingiem sezamowym, marynowanym ogórkiem,
warzywami sezonowymi i zielonym winogronem

90g/130g/50g/80g/80g/80g

Lollo lettuce with karaage chicken with sesame dressing, pickled cucumber,
seasonal vegetables, green grapes

48,-

Sałatka z rukoli z serem solankowym, kompresowanym arbuzem,
dressingiem cytrynowym, warzywami sezonowymi i czarnymi oliwkami

50g/90g/120g/50g/70g/40g

Arugula salad with brine cheese, compressed watermelon,
lemon dressing and seasonal vegetables and black olives

48,-



Pierogi/Dumplings

Pierogi wg oferty dnia

420g

Dumplings by day's offert

46,-

Desery/Desserts

Deser lodowy z bitą śmietaną i owocami

165g/60g/50g

Ice cream dessert with whipped cream and fruit

46,-

Lody z gorącymi owocami w żelu– wiśnie lub maliny

165g/150g

Ice cream with hot fruit – cherries or raspberries

38,-

Ciasta /wyrób własny/ - wg oferty w witrynie

A selection of homemade cakes, choose from a daily display

Szarlotka na ciepło z gałką lodów i bitą śmietaną

200g/55g/60g

Warm apple pie with ice cream and whipped cream

38,-

Sernik na ciepło lub zimno z wiśniami w żelu i bitą śmietaną

170g/50g/30g

Warm cheese cake with hot cherries and whipped cream

38,-

*Informacja o gramaturach potraw oraz alergenach dostępna u kelnera.
Information about allergens contained in the food available at the waiter.*



– dania wegetariańskie

Napoje zimne / Cold beverages



Sok ze świeżych owoców pomarańcza / grapefruit	0,25 l	28,-
Fresh squeezed juice orange / grapefruit		
Coca-Cola ZERO CUKRU , Coca-Cola ORYGINAL TASTE	0,25l	16,-
Fanta, Sprite	0,25l	16,-
Kinley: Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Elderflower ZERO CUKRU	0,25l	16,-
„Kropla beskidu” naturalna woda mineralna niegazowana	0,33l	16,-
„Kropla delice” naturalna woda mineralna gazowana	0,33l	16,-
Fuzetea” cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem	0,25l	16,-
Cappy: pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina	0,25l	16,-
orange, apple, multivitamina		
Burn napój energetyzujący	0,25l	18,-

Piwa / Beers



Żywiec 5,5%	0,3l	18,-
Żywiec 5,5%	0,5l	20,-
Żywiec 5,5%	1l	30,-
Żywiec Białe Pszeniczne 4,9%	0,3l	18,-
Żywiec Białe Pszeniczne 4,9%	0,5l	20,-
Żywiec Białe Pszeniczne 4,9%	1l	30,-
Żywiec IPA 5,4%	0,3l	18,-
Żywiec IPA 5,4%	0,5l	20,-
Żywiec IPA 5,4%	1l	30,-
Murphys 4%	0,25l	22,-
Murphys 4%	0,5l	24,-
Murphys 4%	1l	36,-
Piwa butelkowe:	0,5l	20,-

*Desperados 5,9%, Heineken 5%, Żywiec Porter 9,5%, Warka Strong 6,5%,
Bezalkoholowe: Heineken 0%, Żywiec Białe 0%, Żywiec 0%, Żywiec Owocowy 0%*

Napoje gorące / Hot beverages

Herbaty świata liściaste dzbanek 0.5 l wg. oferty	28,-
Herbata czarna cejlońska/ Black Ceylon tea/ 300ml	17,-
Herbaty smakowe/ 300ml	17,-
Kawa cream /ciśnieniowo parzona/ 150ml	17,-
Espresso 40ml	16,-
Kawa z mlekiem/ White coffee/ 150ml	19,-
Capuccino/ 250ml	24,-
Irish coffee z irlandzką Whisky/ with Irish Whiskey/ 200ml	35,-
Mexican coffee z likierem kawowym/with coffee liqueur/ 190ml	32,-
Premium coffee z BAILEYS Irish/ with BAILEYS Irish Cream/ 190ml	35,-
Kawa Latte-Macchiato warstwowa z mlekiem/ 250ml	27,-
Kawa Latte – Macchiato z syropem/ with syrup/ 260ml	29,-
Kawa mrożona z gałką lodów i bitą śmietaną/ 300ml/55g/30g	33,-
Gęsta gorąca czekolada z bitą śmietaną/ 150ml/30g	30,-
Gęsta gorąca czekolada z syropem/ with syrup 160ml/30g	32,-

Polecamy

Kawa firmowa „BOHEMA” 1 kg	90,-
----------------------------	------

Vodka

Finlandia 40%	40 ml	10,-/but. 0,5 l 95,-
Ostoya 40%	40 ml	10,-/but. 0,5 l 95,-
Ostoya Black 40%	40ml	13,-/but 0,7l 145,-
Wyborowa 40%	40 ml	8,-/but. 0,5 l 70,-
Wiśniówka 40%	40 ml	8,-
Żubrówka Bison Grass 37,5%	40 ml	8,-
Żółdkowa Gorzka Żłota 34%	40 ml	8,-
Tequila Olmeca Gold 34%	40 ml	16,-
Tequila Olmeca Blanco 35%	40 ml	14,-
Sztygarówka 40%	40 ml	19,-
Sztygarówka 50%	40 ml	21,-

Aperitif

Campari Bitter 25%	50 ml	14,-
Martini Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry 14,4%	100 ml	16,-
Aperol Spritz	300ml	34,-

Cognac

Martell VS 40%	50 ml	22,-
Hennessy VS 40%	25 ml	20,-

Brandy

Metaxa ***** 38%	50 ml	19,-
------------------	-------	------

Whisky

Chivas Regal 12 YO 40%	50ml	20,-
Chivas Regal 15 YO 40%	50ml	45,-
Chivas Regal 18 YO 40%	50ml	48,-
Jack Daniels 40%	50ml	20,-
Jameson 40%	50ml	20,-
Jameson Black Barrel 40%	50ml	31,-
The Glenlivet 12 YO 40%	50ml	25,-
Aberlour 12 YO 40%	50ml	44,-

Gin

Beefeater London/Pink 37,5%	50 ml	18,-
-----------------------------	-------	------

Rum

Havana Club 3YO 37,5%	50 ml	16,-
Havana Club Especial 37,5%	50ml	18,-
Havana Club 7YO 40%	50 ml	20,-

Liqueure

Jagermeister 35%	40 ml	14,-
Księżna Daisy 32%	40 ml	17,-

Gorące napoje z %

Grog - rum 40ml, wrzątek 150ml, cukier bursztynowy	19,-
Korzenne wino z pomarańczą - 200ml	24,-
Gorący krupnik - 80ml	18,-
Herbata z pigwówką - wódka pigwowa 40ml, herbata owocowa, miód, jabłko prażone, pomarańcza-300ml	28,-

Steki

Naturalne źródło witamin, zwłaszcza z grupy B oraz sprężonego kwasu linolowego (CLA).

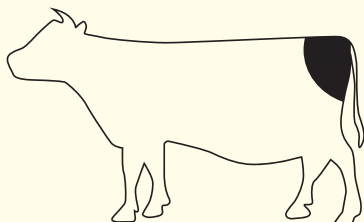
Niezastąpione źródło kreatyny i najbardziej przyswajalnego żelaza.

Wołowina to wysoko wartościowe białko, doskonałe źródło potasu, magnezu i cynku.

Sirloin – rumsztyk

Amerykański Sirloin jest stekiem z rumsztyku, który idealnie nadaje się do smażenia i duszenia.

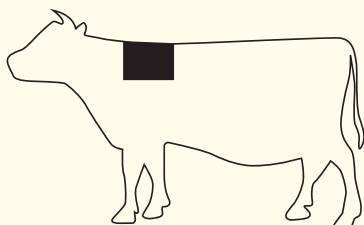
Uwaga! Jest intensywniejszy w smaku od polędwicy.



waga 0,30-0,35 kg
180,- /szt.

Ribeye Steak

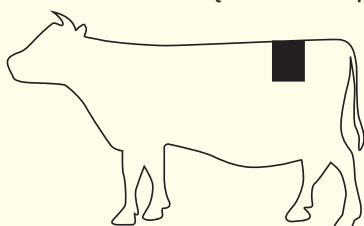
Ribeye jest kawałkiem z przedniej części grzbietu i znany jest w Austrii pod nazwą Rostbraten (rozbratel). Idealnie nadaje się do krótkiego smażenia. W jego środku znajduje się włókno mięśniowe, które wyglądem przypomina oko. Stek Ribeye jest wyjątkowo soczysty i intensywny w smaku dzięki drobnej strukturze tłuszczu (tzw. marmurku).



waga 0,30-0,35 kg
180,- /szt.

Porterhouse Steak

Stek Porterhose ma charakterystyczną kość w kształcie litery T, która rozdziela dwa kawałki mięsa – rostbef i polędwicę.

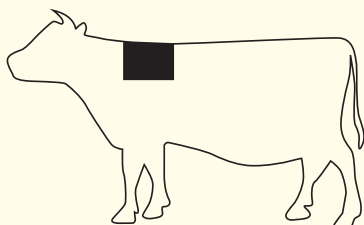


waga 0,45-0,50 kg
210,- /szt.

Ąntrykoć sezonowany

Wołowina sezonowana na sucho, staje się bardziej krucha z doskonale wykształconą barwą i niezwykłym, bogatym aromatem mięsa.

Sezonowany na sucho przez minimum 4 tygodnie.



waga 0,30-0,35 kg
Sezonowany powyżej 9 tygodni: 220,- /szt.

Zapraszamy do naszych lokali!

Rezydencja „BOHEMA”
Szczawno-Zdrój – ul. Kościuszki 21.

Restauracja „BOHEMA”
Szczawno-Zdrój – ul. Kościuszki 2c

Café „BOHEMA”
Szczawno-Zdrój – Park Zdrojowy

Café „BOHEMA”
Szczawno-Zdrój – Pasaż spacerowy

Café „BOHEMA”
Wrocław – ul. Świdnicka 22

Café „BOHEMA”
Świeradów-Zdrój – Dom Zdrojowy
Hala Spacerowa

Café „BOHEMA”
Cieplice-Zdrój – Dom Zdrojowy

Café „BOHEMA”
Polanica-Zdrój – Hala Spacerowa
Pijalnia Wody

Café „BOHEMA”
Polanica-Zdrój – ul. Mariańska 1

e-mail: biuro@restauracja-bohema.pl
www.restauracja-bohema.pl
www.rezydencja-bohema.pl