

GODZINY OTWARCIA RESTAURACJI

Poniedziałek - Piątek od 17:00 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
<i>Traditional American-style beef tartare</i> | 61,00 PLN |
| Żabie udka w panierce panko z sałwą owocową 200 g
<i>Panko-breaded frog legs with fruit salsa</i> | 42,00 PLN |
| Tacos ze smażonym kalafiozem i pomidorową sałwą 250 g
<i>Tacos with fried cauliflower and tomato salsa</i> | 25,00 PLN |
| Sałaty z wędzoną piersią kaczki z naszej wędzarni z sosem słodko ostrym 300 g
<i>Salads with smoked duck breast from our smokehouse with sweet and spicy sauce</i> | 52,00 PLN |
| Sałaty z wędzonym tofu lub kozim serem z naszej wędzarni z sosem czosnkowym 300 g
<i>Salads with smoked tofu or goat cheese from our smokehouse with garlic dressing</i> | 48,00 PLN |

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 17:00 do 21:00
Sobota - Niedziela od 12:00 do 22:00

Diamant
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
Chłodnik z buraka i malin z warzywami sezonowanymi 300 g <i>Chilled beet and raspberry soup with seasonal vegetables</i>	22,00 PLN
Krem z zielonego groszku i ogórka ze smażonym groszkiem i szpinakiem 300 g <i>Green pea and cucumber cream soup with fried peas and spinach</i>	23,00 PLN

Dania główne / Main Dishes

Rolada wołowa z kluskami i modrą 550 g <i>Beef roulade with Silesian potato dumplings and red cabbage</i>	69,00 PLN
Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym na delikatnym puree koperkowym z pieczoną czerwoną kapustą 450 g <i>Pork tenderloin in chanterelle sauce on delicate dill puree with roasted red cabbage</i>	58,00 PLN
Halibut pieczony w pergaminie z warzywami grillowanymi i sos bazyliowy 450 g <i>Halibut baked in parchment with grilled vegetables and basil sauce</i>	72,00 PLN
Pieczony batat z tzatzikami i sałatką z buraka 400 g <i>Baked sweet potato with tzatziki and beet salad</i>	48,00 PLN
Buraczane gnocchi z suszonymi pomidorami, szpinakiem, orzeszkami pinii i pieczarką portobelle na pesto bazyliowym 400 g <i>Beetroot gnocchi with sun-dried tomatoes, spinach, pine nuts and portobelle mushroom on basil pesto</i>	58,00 PLN
Pieczone udko kaczki w rabarbarze z buraczanymi gnocchi i pieczonymi burakami na kwaśno 400 g <i>Duck legs roasted with beet gnocchi and roasted beets on sourdough</i>	64,00 PLN



Steki / Steaks

podawane z sosem pieprzowym, frytkami rustykalnymi i miksem sałat / served with pepper sauce, rustical fries and a mixed salad		
Stek z polędwicy wołowej 400 g <i>Steak from beef tenderloin</i>	126,00 PLN	
Stek z antrykotu 400 g <i>Steak from ribeye</i>	186,00 PLN	
Stek z rostbefu 400 g <i>Steak from roast beef</i>	178,00 PLN	



Deser / Dessert

Owoce zapiekane z brązowym cukrem i rumem z lodami waniliowymi 250 g <i>Fruits baked with brown sugar and rum, served with vanilla ice cream</i>	25,00 PLN
Eton mess beza, krem z palonej czekolady, owoce sezonowe, żel owocowy 200 g <i>Eton mess with meringue, burnt chocolate cream, seasonal fruits, and fruit gel</i>	36,00 PLN

GODZINY OTWARCIA RESTAURACJI
Poniedziałek - Piątek od 17:00 do 21:00
Sobota - Niedziela od 12:00 do 22:00

Diamant
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 <i>Tea in a teapot</i> 400 ml	13,00 PLN	

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
Kropla Beskidu gazowana/niegazowana <i>Water still/sparkling</i> 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	12,00 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	18,00 PLN	
Pilsner Urquell 0,5 l	24,00 PLN	
Książęce Złote Pszeniczne 0,3 l	17,00 PLN	
Książęce Złote Pszeniczne 0,5 l	20,00 PLN	

PIWO BUTELKOWE BOTTLE BEER		
Książęce Złote Pszeniczne 0,5 l	22,00 PLN	
Książęce Czerwony Lager 0,5 l	22,00 PLN	
Książęce Ciemne Łagodne 0,5 l	22,00 PLN	
Książęce Weizen 0,5 l	22,00 PLN	
Książęce Porter 0,5 l	22,00 PLN	
Lech Free Activ Mango 0,5 l	22,00 PLN	
Książęce Ipa 0,5 l	22,00 PLN	
Lech Free Lager 0,5 l	22,00 PLN	
Lech Free Limonka z miętą 0,33 l	18,00 PLN	
Książęce Ipa 0% 0,5 l	22,00 PLN	
Książęce Złote Pszeniczne 0% 0,5 l	22,00 PLN	

WÓDKA VODKA 40 ml		
Żołądkowa Gorzka	21,00 PLN	
Żubrówka	21,00 PLN	
Wyborowa	21,00 PLN	
Dwór Sieraków Superior	24,00 PLN	
Dwór Sieraków nalewki czarny bez / pieprzowa / śliwka z tarniną / ziemniak Kosherny	24,00 PLN	
Dwór Sieraków Starzona w Beczce Barrel aged vodka	28,00 PLN	
Wódka Dwór Sieraków Palona	42,00 PLN	

RUM 40 ml		
Bacardi Carta Blanca	24,00 PLN	
Bacardi Carta Negra	24,00 PLN	
WHISKY 40 ml		
Ballantine's Finest	22,00 PLN	
Jim Beam	24,00 PLN	
Jameson	24,00 PLN	
Jack Daniel's	26,00 PLN	
Johnnie Walker Black Label	26,00 PLN	
Glenfiddich Single Malt 12 YO	39,00 PLN	
Jack Daniel's Single Barrel	49,00 PLN	

TEQUILA		
Olmecca Gold	26,00 PLN	
Olmecca Silver	23,00 PLN	

COGNAC & BRANDY 40 ml		
Metaxa 5*	22,00 PLN	
Metaxa 7*	26,00 PLN	
Hennessey X.O.	99,00 PLN	
Hennessey V.S.	43,00 PLN	

GIN 40 ml		
Seagram's	22,00 PLN	

LIQUERS & VERMOUTH		
Martini Bianco 100 ml	20,00 PLN	
Martini Extra Dry 100 ml	20,00 PLN	
Martini Fiero 100 ml	20,00 PLN	
Baileys 40 ml	22,00 PLN	
Campari 40 ml	23,00 PLN	
Jagermeister 40 ml	23,00 PLN	

KOKTAJLE COCKTAILS		
Pink Gin (Pink Gin, tonik rose, kostki lodu, owoce) 250 ml	37,00 PLN	
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, woda gazowana, kostki lodu, pomarańcza) 250 ml	35,00 PLN	
Hugo (Prosecco, syrop z kwiatu czarnego bzu, sprite, kostki lodu, mięta) 250 ml	27,00 PLN	
Jagerbomba (Jagermeister, napój energetyczny, kostki lodu, limonka) 290 ml	31,00 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	

GODZINY OTWARCIA RESTAURACJI
Poniedziałek - Piątek od 17:00 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

Tradycyjna polska kuchnia w samym sercu Śląska? Restauracja Diament Zabrze oferuje nie tylko osadzone w tradycji rodzimej potrawy regionalne, ale również kulinarną podróż przez dania z różnych zakątków świata. Wyjątkowa atmosfera panująca w lokalu to efekt synergii jego wykwintnego wystroju w stylu industrialnym, profesjonalnej obsługi oraz zapachu doskonałego jedzenia.

Ściany z cegły zdobione miejskimi pejzażami podkreślają śląski charakter miejsca, a jego uzupełnieniem jest azjatycki grill teppan – Restauracja Diament Zabrze to przykład udanego mariażu różnych tradycji kulinarnych. Przytulne i eleganckie zarazem wnętrze sprawia, iż nasze progi to idealne miejsce zarówno na romantyczną kolację, jak też na spotkania towarzyskie i biznesowe.



Traditional Polish cuisine in the heart of Silesia? Diament Zabrze restaurant offers not only embedded in the native tradition of regional dishes, but also a culinary journey through dishes from different corners of the world. The restaurant's unique atmosphere is a synergy of its exquisite industrial-style decor, professional service and the smell of excellent food.

Brick walls decorated with urban landscapes emphasize the Silesian character of the place, and it is complemented by an Asian teppan grill - Diament Zabrze Restaurant is an example of a successful marriage of different culinary traditions. Cozy and elegant at the same time interior makes our thresholds the ideal place for a romantic dinner, as well as for social and business meetings.

Pozostaw opinie.

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.

Leave feedback.

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

