

ODKRYJ NOWY POZIOM SMAKU

GODZINY OTWARCIA
Poniedziałek - Piątek od 12.00 do 22.00
Weekendy i święta od 13.00 do 22.00



MENU



DRODZY GOŚCIE,

Cieszymy się, że mamy możliwość zabrania Państwa w prawdziwą kulinarną podróż po „Poziomach” naszej nowej karty. Nasz Szef Kuchni, Łukasz Szymon Gamoń, tworzy dania oparte na połączeniu klasycznej kuchni śląskiej wraz z nowatorską wizją kuchni polskiej oraz elementami kuchni świata.

Szef Łukasz Szymon Gamoń, to miłośnik nowoczesnych rozwiązań, sezonowania mięsa oraz wędzenia, który może pochwalić się wyróżnieniem w Gault&Millau oraz Poland 100 Best Restaurants. Pracuje nad tym, aby dania dostarczały niesamowitych wrażeń smakowych, jak i stanowiły ucztę dla duszy i serca. Liczymy, że wizyta w naszej restauracji pozostanie w Państwa pamięci na długi czas, a każde kolejne spotkanie z nami będzie pełne dobrego smaku i nowych doświadczeń.

Zapraszamy



POZIOM MENU LUNCHE

Menu lunchowe w kawiarni dostępne
od 12:00 do 16:00 w dniach poniedziałek - piątek w dni robocze

Szałot podany na chlebie z jajkiem (tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem)

Alergeny: laktoza, seler, gorczyca, jajka, gluten / Gramatura: 190 g

Rekomendowane wino:  *Pago Casa Benasal Blanco Organic 12%*

32,40 zł

Krem szpinakowo-chrzanowy podany z jajkiem

Alergeny: laktoza, jajka, soja, sezam, gorczyca, seler / Gramatura: 220 ml

23,40 zł

Barszcz z młodych buraków podany ze szczypiorkiem i śmietaną

Alergeny: jajka, seler, gluten, laktoza / Gramatura: 220 ml

24,30 zł

Karminadle podane z puree ziemniaczanym oraz mizerią

Alergeny: jajka, laktoza, gluten / Gramatura: 460 g

Rekomendowane wino:  *Montes Alpha Pinot Noir 14%*

44,10 zł

Kurczak supreme w marynacie miodowo-cytrynowej z tymiankiem, podany z sałatką z grillowanych warzyw, puree tymiankowym oraz sosem ziołowym

Alergeny: laktoza, gluten / Gramatura: 460 g

Rekomendowane wino:  *EL Coto 875m Chardonnay 12%*

53,10 zł

Sałata z pomarańczą i marynowanym fenkułem

Alergeny: gluten, dwutlenek siarki / Gramatura: 350 g

Rekomendowane wino:  *Santa Julia Family Estate 13.5%*

43,20 zł

Sałata Cezar z sałatką rzymską, grillowanym kurczakiem, jajkiem, parmezanem oraz sosem Cezar

Alergeny: jajka, laktoza, ryby, gluten / Gramatura: 350 g

Rekomendowane wino:  *Antichello Pinot Grigio 12%*

46,80 zł



POZIOM PRZYSTAWKI

Krewetki tygrysie (5szt) w sosie słodko-ostrym,
podane z bagietką / danie z VAT 23%

Alergeny: skorupiaki, dwutlenek siarki, laktoza, gluten 55 zł

Gramatura: 5 szt.

Rekomendowane wino:  Save Water Riesling Fruity 12%

Szałot podany na chlebie z jajkiem (tradycyjna sałatka
jarzynowa z majonezem)

Alergeny: laktoza, seler, gorczyca, jajka, gluten 36 zł

Gramatura: 190 g

Rekomendowane wino:  Pago Casa Benasal Blanco Organic 12%

Wędzony półkaczek z przepisu Szefa Łukasza podany
z mussem chrzanowym i oliwą szczypiorkową

Alergeny: laktoza, gluten / Gramatura: 160 g 38 zł

Rekomendowane wino:  Ruffino Chianti DOCG 13%

Tradycyjny tatar wołowy z marynatami, musztardą
i żółtkiem

Alergeny: gluten, orzechy, laktoza, jajka, gorczyca 54 zł

Gramatura: 160 g

Rekomendowane wino:  Montes Alpha Pinot Noir 14%



POZIOM ZUPY

Żur żyniaty podawany w kociołku z puree
chrzanowym, białą kielbasą oraz jajkami



Alergeny: jajka, gluten, seler 33 zł

Gramatura: 350 ml

Tradycyjny rosół gotowany na kurze i wołowinie
podawany z makaronem

Alergeny: gluten, seler, jajka 25 zł

Gramatura: 220 ml

Krem szpinakowo-chrzanowy podany z jajkiem

Alergeny: laktoza, jajka, soja, sezam, gorczyca, seler 26 zł

Gramatura: 220 ml

Barszcz z młodych buraków podany ze szczypiorkiem
i śmietaną

Alergeny: jajka, gluten, seler, laktoza 27 zł

Gramatura: 220 ml

POZIOM DANIA GŁÓWNE

Polędwiczki z sarny w delikatnym sosie z owoców
leśnych podane z boczniakiem mikołajkowym,
szparagami oraz puree ziołowym

Alergeny: dwutlenek siarki, laktoza, gluten / Gramatura: 450 g 159 zł

Rekomendowane wino:  Pietra Susumaniello 14,5%

Stek z polędwicy wołowej 300g wybastowany masłem,
z sosem z marynowanego pieprzu podany z frytkami
stekowymi, pomidorkami oraz sałatami

Alergeny: laktoza, dwutlenek siarki, gluten / Gramatura: 550 g 139 zł

Rekomendowane wino:  Kaiken Ultra Malbec 14,5%

Grillowany łosoś podany z grillowanymi pomidorka-
mi, ziemniakami oraz sałatami w sosie
śmietanowo-cytrynowym

Alergeny: laktoza, ryby, gluten / Gramatura: 460 g 77 zł

Rekomendowane wino:  Romain Duvernay AOP Gigondas 14,5%

Karminadle podane z puree ziemniaczanym oraz mizerią

Alergeny: jajka, laktoza, gluten / Gramatura: 460 g 49 zł

Rekomendowane wino:  Montes Alpha Pinot Noir 14%

Kotlet schabowy „palce lizać” podany z gotowanymi
ziemniakami oraz młodą zasmażaną kapustą

(możliwe zamówienie dania z kotлетem XXL)

Alergeny: jajka, gluten, laktoza, gorczyca 55 zł / 82 zł

Gramatura: 450/600 g

Rekomendowane wino:  Ruffino Orvieto Classico 12,5%

Kurczak supreme w marynacie miodowo-cytrynowej z
tymiankiem, podany z sałatką z grillowanych warzyw,
puree tymiankowym oraz sosem ziołowym

Alergeny: laktoza, gluten / Gramatura: 460 g 59 zł

Rekomendowane wino:  EL Coto 875m Chardonnay 12%

Confitowana pierś kaczki podana na puree z groszku
zielonego z glazurowaną marchewką oraz sosem
demi glace

Alergeny: laktoza, gluten / Gramatura: 480 g 69 zł

Rekomendowane wino:  Michel Lynch Merlot AOC 12,5%

Delikatny policzek wołowy z sosem z czerwonego wina
podany z puree, sezonowymi warzywami oraz
piklowaną czerwoną cebulą

Alergeny: gluten, dwutlenek siarki, laktoza / Gramatura: 480 g 69 zł

Rekomendowane wino:  Kaiken Ultra Cabernet Sauvignon 14,5%

Rolada wołowa podawana z kluskami śląskimi
oraz modrą kapustą



Alergeny: jajka, gluten, laktoza, gorczyca, seler 71 zł

Gramatura: 480 g

Rekomendowane wino:  Coto Mayor Crianza 13%

Żeberka BBQ Low&Slow podane z frytkami stekowy-
mi oraz ogórkiem kiszonym smażonym z miodem
i pieprzem młotkowanym

Alergeny: soja, gluten, laktoza / Gramatura: 560 g 72 zł

Rekomendowane wino:  Neppia Passito Puglia IGT 15%

OBIADY WEEKENDOWE

Tylko w soboty, niedziele i święta

Rosół 220 ml + Rolada wołowa podawana z kluskami śląskimi oraz modrą kapustą 480 g
Alergeny: gluten, jajka, laktoza, soja, seler, gorczyca **83 zł**

Rosół 220 ml + Kotlet schabowy „palce lizać” podany z gotowanymi ziemniakami oraz młodą zasmażaną kapustą 450 g
Alergeny: gluten, soja, jajka, laktoza, gorczyca **67 zł**



POZIOM SAŁATY

Salata Cezar z sałatą rzymską, grillowanym kurczakiem, jajkiem, parmezanem oraz sosem Cezar
Alergeny: jajka, laktoza, ryby, gluten / Gramatura: 350 g **52 zł**
Rekomendowane wino: *Antichello Pinot Grigio 12%*

Salata z pomarańczą i marynowanym fenkułem
Alergeny: gluten, dwutlenek siarki / Gramatura: 350 g **48 zł**
Rekomendowane wino: *Santa Julia Family Estate 13.5%*

POZIOM DESERY

Beza pavlovej
Alergeny: jajka, laktoza / Gramatura: 180 g **36 zł**
Rekomendowane wino: *Vistamar Brisa Moscato 13%*

Sernik
Alergeny: laktoza, jajka, gluten / Gramatura: 180 g **28 zł**
Rekomendowane wino: *Casa Pecunia Prosecco Delicato Secco 10.5%*

Witryna słodkości
Alergeny: jaja, mleko, gluten, orzechy, orzechy ziemne, dwutlenek siarki / Gramatura: 180 g **24 zł**
Rekomendowane wino: *Vistamar Brisa Moscato 13%*

Szpajza cytrynowa z owocami
Alergeny: jajka, laktoza / Gramatura: 180 g **24 zł**
Rekomendowane wino: *Croft Reserve Tawny Port 20%*

Crème brulee
Alergeny: jajka, laktoza / Gramatura: 180 g **26 zł**
Rekomendowane wino: *Croft Reserve Tawny Port 20%*

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
Alergeny: jajka, laktoza / Gramatura: 180 g **31 zł**
Rekomendowane wino: *Kurtatsch Gewurztraminer 14.5%*

Kluski śląskie z kremem angielskim z prażonymi orzechami na maśle i miodzie z owocami
Alergeny: laktoza, gluten, orzechy / Gramatura: 220 g **32 zł**
Rekomendowane wino: *Kurtatsch Gewurztraminer 14.5%*



POZIOM DLA DZIECI

Rosół z makaronem
Alergeny: gluten, jajka, seler
Gramatura: 180 ml **21 zł**

Panierowany filet z kurczaka podawany z frytkami, keczupem oraz surówką z marchwi
Alergeny: gluten, jajka, soja, laktoza
Gramatura: 200 g **32 zł**

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Zorganizuj u nas urodziny, rocznicę czy przyjęcie firmowe i ciesz się chwilami pełnymi radości.

Zarezerwuj termin już dziś – sprawimy, że Twoje wydarzenie będzie wyjątkowe!
+48 667 888 894

PRZYJDŹ I POZNAJ DT!

Elegancki kelner DT w czerwonej muszce umila czas oczekiwania na dania, a jednocześnie zachęca gości przy recepcji hotelowej. Pogłaszcz uszko DT i zobacz jak zareaguje!

DT skradł serca nie tylko najmłodszych!



Czas na kawę, czas na Marizzi Nero!

Mieszanka delikatna oraz bardzo szlachetna. Odnajdziesz w jej smaku aromat czekolady, orzechów oraz wyczuwalną nutę owoców cytrusowych. Optymalna intensywność kawy Marizzi Nero pozwala na stworzenie różnych kompozycji kawowych - od espresso czy americano, poprzez wszelakie propozycje mleczne.

WITRYNA SŁODKOŚCI

Przepyszne wyroby cukiernicze Doroty. To właśnie ona dba o zawartość naszej słodkiej witryny codziennie wypiekając ciasta i komponując znakomite i niezwykle smaczne desery.

Zapytaj kelnera, co dziś skrywa witryna słodkości.



PLAYSTATION 5

Rozsiądź się wygodnie i spędzaj czas w Poziomie tak, jak lubisz.

Możesz bezpłatnie skorzystać z naszego PlayStation 5 i rywalizować z bliskimi, a jeśli jesteś fanem klasyki - zapytaj obsługi o grę planszową.

KARTA NAPOI

POLECAMY NA CIEPŁE DNI

Lemoniada dnia 250 ml	18 zł
Spritz 125 ml	19 zł
Crodino Spritz 0% 175 ml	29 zł
Frizzante 100 / 250 / 500 ml	15.00 zł / 23.00 zł / 40.00 zł
Hugo Spritz 180 ml	33 zł

NAPOJE GORĄCE

Espresso 30 ml	11 zł
Americano 130 ml	13 zł
Espresso machiato 60 ml	14 zł
Kawa z mlekiem 130 ml	14 zł
Espresso doppio 60 ml	14 zł
Cappucino 250 ml	16 zł
Latte macchiato 250 ml	16 zł
Herbata w imbryku 400 ml	13 zł

„Do kawy i herbaty polecamy nasze desery z witryny”

NAPOJE ZIMNE

Lemoniada dnia 250 ml	18 zł
Lemoniada dnia 1 l	36 zł
Kropla Beskidu woda niegazowana 330 ml	12 zł
Kropla Delice woda gazowana 330 ml	12 zł
Coca-cola 250 ml	12 zł
Coca-cola zero 250 ml	12 zł
Fanta 250 ml	12 zł
Sprite 250 ml	12 zł
Fuze Tea 250 ml	16 zł
Tonic Kinley 250 ml	12 zł
Sok Cappy 250 ml	12 zł
Burn 250 ml	17 zł
Sok świeżo wyciskany 300 ml	33 zł

PIWO BECZKOWE

Pilsner Urquell 300 ml, zawartość alkoholu: 4,4%	17 zł
Pilsner Urquell 500 ml, zawartość alkoholu: 4,4%	23 zł
Książęce Złote Pszeniczne 300 ml, zawartość alkoholu: 4,9%	15 zł
Książęce Złote Pszeniczne 500 ml, zawartość alkoholu: 4,9%	19 zł

PIWO BUTELKOWE / 500 ML

Książęce IPA zawartość alkoholu: 5,4%	22 zł
Książęce Porter zawartość alkoholu: 8%	22 zł
Książęce Czerwony Lager zawartość alkoholu: 4,9%	22 zł
Książęce Ciemne Łagodne zawartość alkoholu: 4,1%	22 zł

PIWA BEZALKOHOLOWE 0%

Lech Free Lager 330 ml	16 zł
Lech Free Limonka z Miętą 330 ml	16 zł
Książęce Złote Pszeniczne 0% 500 ml	22 zł
Książęce IPA 0% 500 ml	22 zł

PIWO BUTELKOWE / 500 ML
BROWAR KRAFTWERK

Niebieski Diament Pilsner zawartość alkoholu: 4,8%	22 zł
Zielony Diament Earl grey IPA zawartość alkoholu: 5,8%	24 zł
Żółty Diament Pszenica zawartość alkoholu: 4,5%	22 zł

WÓDKI / 40 ML

Żubrówka zawartość alkoholu: 40%	19 zł
Żołądkowa Gorzka zawartość alkoholu: 34%	19 zł
Dwór Sieraków Superior zawartość alkoholu: 40%	21 zł
Dwór Sieraków Czarny Bez zawartość alkoholu: 40%	24 zł
Dwór Sieraków Śliwka z Tarniną zawartość alkoholu: 40%	24 zł
Dwór Sieraków Pieprzowa zawartość alkoholu: 40%	24 zł
Dwór Sieraków Ziemniak Kosher zawartość alkoholu: 40%	21 zł
Dwór Sieraków Starzona w Beczce zawartość alkoholu: 40%	28 zł
Dwór Sieraków Palona zawartość alkoholu: 52%	42 zł

TEQUILA/ 40 ML

Olmeca Gold zawartość alkoholu: 35%	25 zł
Olmeca Silver zawartość alkoholu: 35%	23 zł

WHISKY / 40 ML

Dalmore Aged 18 YO Single Malt zawartość alkoholu: 40%	195 zł
Dalmore Aged 15 YO Single Malt zawartość alkoholu: 40%	92 zł
Dalmore Aged 12 YO Single Malt zawartość alkoholu: 40%	62 zł
The Singleton of Dufftown 18 YO zawartość alkoholu: 40%	72 zł
The Singleton of Dufftown 15 YO zawartość alkoholu: 40%	52 zł
Fettercairn 16 YO Single Malt	92 zł
Scotch Whisky zawartość alkoholu: 40%	
Fettercairn 12 YO Single Malt	46 zł
Scotch Whisky zawartość alkoholu: 40%	
Jakubiak Single Malt Polish Whisky zawartość alkoholu: 40%	68 zł
Jack Daniel's Single Barrel zawartość alkoholu: 45%	47 zł
Glenfiddich Single Malt 12 YO zawartość alkoholu: 40%	39 zł
Ballantine's Finest zawartość alkoholu: 40%	22 zł
Jim Beam zawartość alkoholu: 40%	24 zł
Jameson zawartość alkoholu: 40%	24 zł
Jack Daniel's zawartość alkoholu: 43%	25 zł
Johnnie Walker Black Label zawartość alkoholu: 43%	26 zł

KARTA NAPOI

RUMY/ 40 ML

Bacardi Carta Blanca	zawartość alkoholu: 37,5%
Bacardi Carta Negra	zawartość alkoholu: 40%
Dictador 12 YO	zawartość alkoholu: 40%
Dictador 20 YO	zawartość alkoholu: 40%

COGNAC & BRANDY
& CALVADOS / 40 ML

Hennessy VS	zawartość alkoholu: 40%
Hennessy XO	zawartość alkoholu: 40%
Metaxa 7*	zawartość alkoholu: 40%
Metaxa 12*	zawartość alkoholu: 40%
Famille Dupont Calvados Fine	zawartość alkoholu: 40%

LIQUEURS & VERMOUTH / 40 ML

Martini Bianco	100 ml	zawartość alkoholu: 14,4%
Martini Extra Dry	100 ml	zawartość alkoholu: 18%
Martini Fiero	100 ml	zawartość alkoholu: 14,4%
Baileys	40 ml	zawartość alkoholu: 17%
Kahlua	40 ml	zawartość alkoholu: 16%
Campari	40 ml	zawartość alkoholu: 25%
Archers	40 ml	zawartość alkoholu: 18%
Cointreau	40 ml	zawartość alkoholu: 20%
Jagermeister	40 ml	zawartość alkoholu: 35%

GIN/ 40 ML

21 zł	Seagram's	zawartość alkoholu: 40%	22 zł
23 zł	Bombay Sapphire	zawartość alkoholu: 40%	28 zł
52 zł	Heritage Magnolia Polish Gin	zawartość alkoholu: 47%	58 zł
68 zł			

KOKTAJLE

	Wine Spritzer	200 ml	26 zł
	Capiroska	80 ml	29 zł
	Cuba Libre	120 ml	29 zł
43 zł	Sex on the beach	180 ml	29 zł
99 zł	Tequila Sunrise	200 ml	29 zł
28 zł	Whiskey Sour	80 ml	29 zł
34 zł	Mojito	140 ml	32 zł
49 zł	Campari Orange	180 ml	32 zł
	Margarita	90 ml	32 zł
	Old Fashioned	60 ml	32 zł
	Jager Sour	80 ml	34 zł
19 zł	Aperol Spritz	160 ml	34 zł
19 zł	Long Island Iced Tea	120 ml	47 zł

KOKTAJLE 0%

22 zł	Crodino Spritz 0%	175 ml	29 zł
22 zł	Wine Spritzer 0%	200 ml	26 zł
22 zł	Mojito 0%	250 ml	18 zł
24 zł			

WÓDKI SIERAKÓW

SUPERIOR

Spirytus z polskiego żyta wzbogacony jest smakami polskiej wsi: destylatami z jabłek i śliwek oraz nalewami na dziką różę, rodzyнки, wanilię i owies. Dzięki takiej kombinacji łączy w sobie przejrzystość czystej wódki z łagodnym dotknięciem owocu. Wódka zaskakuje gładkością i subtelnością.



ZIEMNIAK KOSHER

To wódka czysta, powstająca na bazie spirytusu uzyskanego z polskich ziemniaków. Wódkę charakteryzuje gładkość i subtelność. Wódka z Dworu w Sierakowie posiada certyfikat koszerności przyznany przez Naczelnego Rabina Polski Mordechaja Yosefa Schudricha. Dokument poświadcza, że cała linia produkcyjna oraz surowce zostały sprawdzone przez rabina i przez niego zatwierdzone.



Kolekcja wódek opatrzonych wizerunkiem Dworu Sieraków jest wyjątkowa pod wieloma względami. Są to produkty rzemieślnicze, wytwarzane w limitowanych ilościach według unikatowych, zastrzeżonych receptur związanych z historią sierakowskiego Dworu.

Złożoność smaków sprawia, że wódki z Sierakowa idealnie nadają się do degustacji, ambitnego łączenia z potrawami oraz tworzenia koktajli.

HISTORIA

Pod koniec XIX wieku, w pięknym i stylowym budynku przy ul. Zwycięstwa powstał wyjątkowy hotel, zwany wówczas Śląskim Dworem. Od zawsze miejsce to słynęło z ekskluzywnych wnętrz i wysokiego standardu. Gromadziło Gości, pragnących odpocząć w jednym z najbardziej luksusowych hoteli w Gliwicach.

Nic więc dziwnego, że i dziś Hotel Diament Plaza Gliwice, należący do sieci Hoteli Diament, cieszy się dużą popularnością, a najwyższy standard usług noclegowych i gastronomicznych jest dla nas priorytetem.

Nasza Restauracja POZIOM, znajdująca się w podziemiach eklektycznego, reprezentacyjnego budynku, zachwyca swoim pięknem. Ceglane ściany, kamień, stylowe dodatki - wszystko to, starannie zaaranżowane, składa się w swoistą całość, łącząc historyczne piękno Hotelu z wyjątkową Restauracją.

Sprawdź menu



Czy wiesz że...?

Czy wiesz, że w Poziom + napijesz się najczęściej nagradzanego polskiego ginu rzemieślniczego na świecie?

Heritage Magnolia Gin! Do tej pory zdobył 7 międzynarodowych wyróżnień i medali w Hiszpanii, Niemczech czy Luksemburgu. Jest to dowód na najwyższą jakość ginu.

AROMAT

Słodka kwiatowość, magnolia i suszona porzeczka, wyrazisty jałowiec z delikatnymi nutami mięty i cytrusów.

SMAK

Złożony, delikatna słodycz z nutami kwiatowymi, pędami sosny, cierpkie jabłka, korzenny z łagodną mineralną, ziemistą nutą.

FINISZ

Nad wyraz gładki, długi i pikantny, wyraźny imbir i pieprz na języku.

WYJĄTKOWOŚĆ

W ramach jednej destylacji powstaje około 300 butelek ginu. Każda partia jest unikalna, ręcznie butelkowana, etykietowana oraz podpisywana.



Pozostaw opinię

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.

