

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. Nasi Szefowie Kuchni, Dorota Blacharczyk i Łukasz Szymon Gamoń, tworzą dania oparte na połączeniu klasycznej kuchni śląskiej wraz z nowatorską wizją kuchni polskiej oraz elementami kuchni świata. Dorota Blacharczyk, to szefowa kuchni z wieloletnim doświadczeniem i zamiłowaniem do klasycznej, tradycyjnej kuchni, uwielbia piec torty i słodkości. Kreatywny 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. Razem pracują 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 LUNCHOWE

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

- Wędzony półkaczek Szefa na grzance czosnkowej z sosem bazyliowym
Alergeny: laktoza, gluten / 160 g 39,60 zł
Rekomendowane wino: 🇫🇷 *Michel Lynch Merlot BORDEAUX AOC 12.5%*
- Krupnik na wędzonce
Alergeny: seler, laktoza / 220 ml 25,20 zł
- Wegetariański krem koperkowy z chipsami z kapusty i jajkiem przepiórczym
Alergeny: laktoza, jajka, gluten, seler / 220 ml 26,10 zł
- Skrzydółka glazurowane w miodzie, sezamie i chili podane z ziemniakiem hasselback i marynowaną rzodkiewką
Alergeny: sezam, laktoza, gluten, soja, gorczyca / 460 g 48,60 zł
Rekomendowane wino: 🇪🇸 *Brisa Moscato 13%*
- Panierowane wegetariańskie kotleciki z boczniaka z dipem koperkowym podane z puree ziemniaczanym oraz maślaną młodą kapustą z koperkiem i cytryną
Alergeny: laktoza, jajka, gluten / 420 g 50,40 zł
Rekomendowane wino: 🇮🇹 *Settesoli Grillo Appasimento 13%*
- Wegetariańskie sałaty z falafelami z sosem czosnkowym
Alergeny: laktoza, gluten, soja, seler / 350 g 43,20 zł
Rekomendowane wino: 🇮🇹 *Antichello Pinot Grigio Dell Venezie IGT 12%*
- Sałata a'la „Cezar w Poziomie”
Alergeny: laktoza, gorczyca, ryby, jajka, gluten / 350 g 48,60 zł
Rekomendowane wino: 🇪🇸 *Coto Mayor Rosado 13%*



POZIOM PRZYSTAWKI

Przeżrebki po Śląsku Gamonia z boczkiem, czosnkiem niedźwiedzim, natką pietruszki i grzankami (danie z VAT 23%)

Alergeny: laktoza, mięczaki, gluten / 150 g **59 zł**

Rekomendowane wino:  *Kingfisher Sauvignon Blanc 12%*

Grzyby enoki w chrupiącej panierce z dipem czosnkowym oraz piklowanymi ogórkami z chili i sezamem

Alergeny: sezam, laktoza, gluten, dwutlenek siarki, łubin, seler, gorczyca / 180 g **58 zł**

Rekomendowane wino:  *ROMAIN DUVERNAY AOP COTES DU RHONE WHITE 13%*

Wędzony półkaczek Szefa na grzance czosnkowej z sosem bazyliowym

Alergeny: laktoza, gluten / 160 g **44 zł**

Rekomendowane wino:  *Michel Lynch Merlot BORDEAUX AOC 12.5%*

Siekany tatar wołowy z piklami z młodych warzyw, jajkiem przepiórczym i majonezem pieprzowym

Alergeny: gluten, orzechy, laktoza, jajka, gorczyca / 160 g **58 zł**

Rekomendowane wino:  *ROMAIN DUVERNAY AOP GIGONDAS 2021 14.5%*



POZIOM ZUPY

Żur żyniaty podawany w kociołku z puree chrzanowym, białą kiełbasą oraz jajkiem



Alergeny: jajka, gluten, seler / 350 ml **36 zł**

Tradycyjny rosół gotowany na kurze i wołowinie podawany z makaronem

Alergeny: gluten, seler, jajka / 220 ml **26 zł**

Krupnik na wędzonce

Alergeny: seler, laktoza / 220 ml **28 zł**

Wegetariański krem koperkowy z chipsami z kapusty i jajkiem przepiórczym

Alergeny: laktoza, jajka, gluten, seler / 220 ml **29 zł**

POZIOM DANIA GŁÓWNE

Stek z polędwicy wołowej 350g bastowany masłem podany z ziołowym puree, grillowanymi warzywami oraz dymnym sosem pieprzowym i marynowanymi cebulkami

Alergeny: laktoza, gluten, soja / 550 g **182 zł**

Rekomendowane wino:  *Kaiken Ultra Malbec 14.5%*

Policzki z dzika w ciemnym sosie własnym podane z kluskami śląskimi i jałowcowymi burakami

Alergeny: jajka, gluten, dwutlenek siarki, seler / 460 g **159 zł**

Rekomendowane wino:  *Ruffino Chianti DOCG 13%*

Skrzydółka glazurowane w miodzie, sezamie i chili podane z ziemniakiem hasselback i marynowaną rzodkiewką

Alergeny: sezam, laktoza, gluten, soja, gorczyca / 460 g **54 zł**

Rekomendowane wino:  *Brisa Moscato 13%*

Panierowane wegetariańskie kotleciki z boczniaka z dipem koperkowym podane z puree ziemniaczanym oraz maślaną młodą kapustą z koperkiem i cytryną

Alergeny: laktoza, jajka, gluten / 420 g **56 zł**

Rekomendowane wino:  *Settesoli Grillo Appassimento 13%*

Kotlet schabowy 200g z panczkrautem i sosem pieczeniowym

(możliwe zamówienie dania z XXL kotлетem 500g mięsa)

Alergeny: jajka, gluten, laktoza, gorczyca, seler / 460g / 900g **57 zł / 94 zł**

Rekomendowane wino:  *Campo Marina Primitivo di Manduria 14%*

Rolada wołowa podawana z kluskami śląskimi oraz modrą kapustą

Alergeny: jajka, gluten, laktoza, gorczyca, seler / 480 g **73 zł**

Rekomendowane wino:  *Kaiken Ultra Malbec 14,5%*

Wolno gotowany ozór wołowy podany na puree koperkowym z mini marchewkami glazurowanymi na maśle ziołowym oraz mizerią

Alergeny: laktoza, gluten / 450 g **74 zł**

Rekomendowane wino:  *PAGO CASA BENASAL TINTO ORGANIC 13.5%*

Grillowany łosoś z sosem mango-cytrynowym podany z ziemniakami hasselback, glazurowaną na maśle marchewką z groszkiem

Alergeny: ryby, laktoza, soja, gluten, gorczyca, łubin / 460 g **79 zł**

Rekomendowane wino:  *Save Water Riesling Fruity 13%*

Żeberka BBQ z frytkami rustykalnymi i glazurowanymi ogórkami kiszonymi

Alergeny: soja, gluten, laktoza / 560 g **79 zł**

Rekomendowane wino:  *Kaiken Ultra Malbec 14.5%*

Pieczone udko z kaczki z krokietem ziemniaczanym w ciemnym sosie demi glace podane z kapustą brukselską w sosie chrzanowym

Alergeny: soja, laktoza, jajka / 450 g **79 zł**

Rekomendowane wino:  *Neppia Passito Puglia IGT Rosso Appassimento 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, seler, gorczyca **94 zł**
Rekomendowane wino: 🇵🇱 *Kaiken Ultra Malbec 14.5%*

Rosół 220 ml + Kotlet schabowy 200g z panczkrautem i sosem pieczeniowym
Alergeny: gluten, seler, jajka, laktoza, gorczyca **78 zł**
Rekomendowane wino: 🇵🇱 *Campo Marina Primitivo di Manduria 14%*



POZIOM SAŁATY

Salaty z krewetkami oraz sosem mango-cytryna (danie z VAT 23%)
Alergeny: skorupiaki, gluten, soja / 350 g **59 zł**
Rekomendowane wino: 🇵🇱 *SANTA JULIA FAMILY ESTATE TOR RONTES 13.5%*

Wegetariańskie salaty z falafelami z sosem czosnkowym
Alergeny: laktoza, gluten, soja, seler / 350 g **48 zł**
Rekomendowane wino: 🇵🇱 *Antichello Pinot Grigio Dell Venezia IGT 12%*

Sałata a'la „Cezar w Poziomie”
Alergeny: laktoza, gorczyca, ryby, jajka, gluten / 350 g **54 zł**
Rekomendowane wino: 🇵🇱 *Coto Mayor Rosado 13%*

POZIOM DESERY

Beza pavlovej
Alergeny: jajka, laktoza / 180 g **38 zł**
Rekomendowane wino: 🇵🇱 *Casa Pecunia Prosecco Delicato Secco 10.5%*

Witryna słodkości
Alergeny: jajka, laktoza, gluten, orzechy, orzechy ziemne, dwutlenek siarki / 180 g **26 zł**
Rekomendowane wino: 🇵🇱 *Casa Pecunia Prosecco Delicato Secco 10.5%* / 🇪🇸 *Brisa Moscato 13%*

Crème brulee
Alergeny: jajka, laktoza / 180 g **29 zł**
Rekomendowane wino: 🇵🇱 *Porto Croft Reserve Tawny 20%*

Tiramisu
Alergeny: jajka, laktoza, gluten / 180 g **31 zł**
Rekomendowane wino: 🇪🇸 *Brisa Moscato 13%*

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
Alergeny: laktoza, jajka / 220 g **32 zł**
Rekomendowane wino: 🇵🇱 *Casa Pecunia Prosecco Delicato Secco 10.5%*

Kluski śląskie z kremem angielskim z prażonymi orzechami na maśle i miodzie z owocami
Alergeny: laktoza, gluten, orzechy, jajka / 220 g **35 zł**
Rekomendowane wino: 🇵🇱 *Porto Croft Reserve Tawny 20%*



POZIOM TYLKO DLA DZIECI

Zupa pomidorowa z makaronem
Alergeny: gluten, jajka, seler / 180 ml **22 zł**

Panierowany w panko filet z kurczaka podawany z frytkami, keczupem oraz surówką z marchwi
Alergeny: gluten, jajka, soja, laktoza / 200 g **33 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 umiła czas oczekiwania na dania, a jednocześnie zaczepta 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 smaki 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.

KARTA NAPOI

POLECAMY NA CIEPŁE DNI

Lemoniada dnia 250 ml	19 zł
Spritz lany 125 ml	19 zł
Mrożona herbata zielona z owocami 250 ml	24 zł
Crodino Spritz 175 ml	29 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
Kawa z mlekiem bez laktozy, roślinnym	+3 zł do kawy

„Do kawy i herbaty polecamy nasze desery z witryny”

NAPOJE ZIMNE

Lemoniada dnia 250 ml	19 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	18 zł
Sok świeżo wyciskany 300 ml	34 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%	24 zł
Żółty Diament Pszenica zawartość alkoholu: 4,5%	24 zł
Zielony Diament Earl grey IPA zawartość alkoholu: 5,8%	26 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 Ziemiak Kosher 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 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: 43%	195 zł
Dalmore Aged 15 YO Single Malt zawartość alkoholu: 40%	93 zł
Dalmore Aged 12 YO Single Malt zawartość alkoholu: 40%	64 zł
The Singleton of Dufftown 18 YO zawartość alkoholu: 40%	73 zł
The Singleton of Dufftown 15 YO zawartość alkoholu: 40%	53 zł
Fettercairn 16 YO Single Malt	94 zł
Scotch Whisky zawartość alkoholu: 46,4%	
Fettercairn 12 YO Single Malt	48 zł
Scotch Whisky zawartość alkoholu: 40%	
Jakubiak Single Malt Polish Whisky zawartość alkoholu: 40%	69 zł
Jack Daniel's Single Barrel zawartość alkoholu: 45%	48 zł
Glenfiddich Single Malt 12 YO zawartość alkoholu: 40%	41 zł
Ballantine's Finest zawartość alkoholu: 40%	24 zł
Jim Beam zawartość alkoholu: 40%	25 zł
Jameson zawartość alkoholu: 40%	25 zł
Jack Daniel's zawartość alkoholu: 43%	26 zł
Johnnie Walker Black Label zawartość alkoholu: 43%	27 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: 40%
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

43 zł	Negroni	100 ml	32 zł
99 zł	Caipiroska	80 ml	32 zł
28 zł	Cuba Libre	120 ml	32 zł
34 zł	Sex on the beach	180 ml	32 zł
49 zł	Tequila Sunrise	200 ml	32 zł
	Whiskey Sour	120 ml	32 zł
	Mojito	140 ml	32 zł
	Campari Orange	180 ml	32 zł
	Margarita	90 ml	32 zł
	Old Fashioned	150 ml	32 zł
	Pornstar Martini	150 ml + 40 ml	34 zł
19 zł	Jager Sour	80 ml	34 zł
19 zł	Aperol Spritz	160 ml	34 zł
19 zł	Long Island Iced Tea	150 ml	47 zł

KOKTAJLE 0%

22 zł	Crodino Spritz 0%	175 ml	29 zł
22 zł	Sex on the beach 0%	280 ml	26 zł
22 zł	Mojito 0%	250 ml	22 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, rodzyunki, 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.

