

1.	<p>Browar Czenstochovia ul. Korczaka 14 Częstochowa</p>	<p>Kawior żydowski Żurek na maślance 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</p>
2.	<p>Restauracja Pod Ratuszem Aleja NMP 45 Częstochowa</p>	<p>Zupa fifka-kartoflanka Grochówka częstochowska Kućmok Kluchy częstochowskie Filet z kaczki podawany z zapieczonymi kopytkami i buraczkami Królik duszony w białym winie z warzywami Mleczko migdałowe</p>
3.	<p>Smażalnia Pod Lasem ul. Leśna 10 Sygontka k. Złotego Potoku</p>	<p>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</p>

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 kiszonej 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 Szybu Maciej ul. Srebrna 6 Zabrze	Żur zabrzański, sztampflowane ziemniaki, jajko, chips z wędzonej słoniny Przystawka z krupnioka, puree z cebuli, puder z boczku, galaretką z musztardy, pumpernikiel Gulasz Donnersmarcków, dziczyzna, topinambur, jarmuż, podgrzybek Rolada śląska, kluski śląskie, modra kapusta, sos pieczeniowy Tradycyjny tort śląski Menu dla dzieci: rosół z makaronem, rolada z kluskami i modrą kapustą
8.	Restauracja sunlight Angelo Hotel Katowice**** ul. Sokolska 24 Katowice	Żurek Golonka wieprzowa z kapustą duszoną z kminkiem, musztardą i chrzanem Racuszki z zielonych jabłek z sosem waniliowym i jagodami

9.	Restauracja Kuchnia Otwarta Hotelu Best Western Katowice **** ul. Bytkowska 1 A Katowice	Wątróbka z królika z sosem jabłkowym i racuchami z kaszy gryczanej niepalonej Anjtopf warzywny z kaczym udkiem Żur śląski Pierś kaczki z konfiturą śliwkową, czerwoną kapustą z bakaliami i ziemniakami z kminkiem Rolada śląska z kluskami i modra kapustą
10.	Restauracja Moodro ul. Dobrowolskiego 1 Katowice	Galert/ cebulka/natka/pieprz Zupa: czerwona kapusta/ żurawina/ boczek Rolada śląska/ kluski/ moodro kapusta Tort/ orzechy/ czekolada Kopytka/ biały ser/ masło
11.	Restauracja Dwór Bismarcka ul. Oświęcimska 29 Mysłowice	Wodzionka z bratkartoflami Rolada śląska, gumiklejzy i modro kapusta Gruszki w gorącym sosie malinowym
12.	Cukiernia Cichoń Ul. Zamkowa 6 Ornontowice	Jabłecznik Kopa Ornontowicka Kołocz
13.	Zajazd Kasztelański ul. Piastowska 29 Orzesze	Hekele 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, Rumsztyk cielęcy z cebulą

14.	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
15.	Restauracja Pod Prosiakiem ul. Armii Krajowej 105 A Tychy	Galert śląski Wodzionka Krem z pietruszki Królik w rozmarynie Perliczka w żurawinowej ostonie podawana na puree ziemniaczanym z surówką z selera Śląski deser dnia: Szpajza czekoladowa, kołocz, kopa Lemoniada z miętą z naszego ogródka
16.	Restauracja Enklawa Tychy ul. Katowicka 198	Befsztyk tatarski wołowy Jesiotr wędzony - z własnej wędzarni Żur śląski na własnym zakwasie Rolada śląska z kluskami i modrą kapustą Gicz cielęca duszona, z sosem śmietanowo -czosnkowym Ajerkuchy z jabłkiem, podane z konfiturą żurawinową i prawdziwą śmietaną
17.	Restauracja Ośrodka Stodoły ul. Cisowa 2 Rybnik	Zupa z ajlaufem Bioło gynś, biołe kluski i bioło kapusta Kołocz
18.	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

19.	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
20.	Restauracja Smak Regionu ul. Katowicka 15 Pawłowice	Hekele Żur Wodzionka Schab po sztygarsku Swojski jabłecznik (szarlotka)
21.	Restauracja Zacisze ul. Ofiar Faszyzmu 4 Pszczyna- Brzeźce	Galert śląski Żur żeniaty Rosół weselny z makaronem Rolada śląska, kluski i modro kapusta Wędzone żeberka z panczkrautem Sandacz w sosie ziołowym Kopa pszczyńska Tort Sachera
22.	Restauracja Hotelu Styl 70 *** ul. Studzienicka 58 Piasek k. Pszczyny	Harynka z rzodkiewką, koperkiem, czarna sól, olej rzepakowy Podwędzany filec z karpia goczałkowickiego, piklowane warzywa Roszponka, raki w sosie pomarańczowym, koperek Krem z bani z zacierką z prażonymi płatkami migdałów (serwowany w okresie jesienno-zimowym) Pikantny krem z oberiby, jajko, czips boczkowy (serwowany w okresie wiosenno-letnim) Udka kaczki confit na kapuście czerwonej z jabłkami, podane z czeskimi knedlikami pod sosem śliwkowym Konfitowane udka kaczki, ziemniaki w śmietanie, aronia, miód wielokwiatowy, warzywa Sandacz goczałkowicki, szpacle, kwaki, por, lnianka Szpajza, piwo, wieprzki

23.	Karczma Wiejska ul. Żubrów 112B Jankowice k. Pszczyny	Zupa z podgrzybków Golonko pieczone w piwie Jabłecznik z bakaliami
24.	Restauracja Frykówka Rynek 3 Pszczyna	Specjały z księżęcej 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 Księżęcy 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
25.	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 zwą 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 gotowaną na czerwonym winie z sosem porzeczkowym Sernik Heleny Kopa spod rączki Remigiusza Rączki

SZLAK KULINARNY „ŚLĄSKIE SMAKI”

Najlepsze lokale serwujące dania kuchni tradycyjnej województwa śląskiego



26.	<p>Karczma Rogata ul. Leszczyńska 40 Bielsko-Biała</p>	<p>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 pajądą swojskiego chleba Uczta Brata Kowala Jabłecznik na gorąco z sosem waniliowym i gałką lodów Racuchy z jabłkami Lody malinowe z domowej zagrody</p>
27.	<p>Restauracja Korbasowy Dwór ul. Hażlaska 135 Cieszyn</p>	<p>Grillowany ser górski (gołka) z dodatkiem sosu żurawinowego Zupa czosnkowa z grzankami serowymi Zupa dyniowa z pestkami dyni i grzankami ziołowymi - sezonowo Wiedeńska zupa ziemniaczana z grzybami - sezonowo Polędwiczka z sarny podana z karmelizowaną gruszką, buraczkami na ciepło i kopytkami Apfelstrudel na ciepło z lodami waniliowymi</p>
28.	<p>Restauracja Stara Karczma Rynek 12 Jeleśnia</p>	<p>Kwaśnica na świńskim ryju Żurek jeleśniański Prążucha ze spyrkami i zsiadłym mlekiem Rarytas Bacy</p>