

Radiowa

restauracja

Radio to sztuka wyobraźni...

Natomiast restauracja "Radiowa" jest miejscem, w którym Twoje wyobrażenia o doskonałej kuchni nabierają realnych, smakowitych, aromatycznych kształtów. Serwowane tu potrawy kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu zaspokoją znawców kulinarnych tradycji i miłośników trendów spod znaku modernistycznego gotowania.

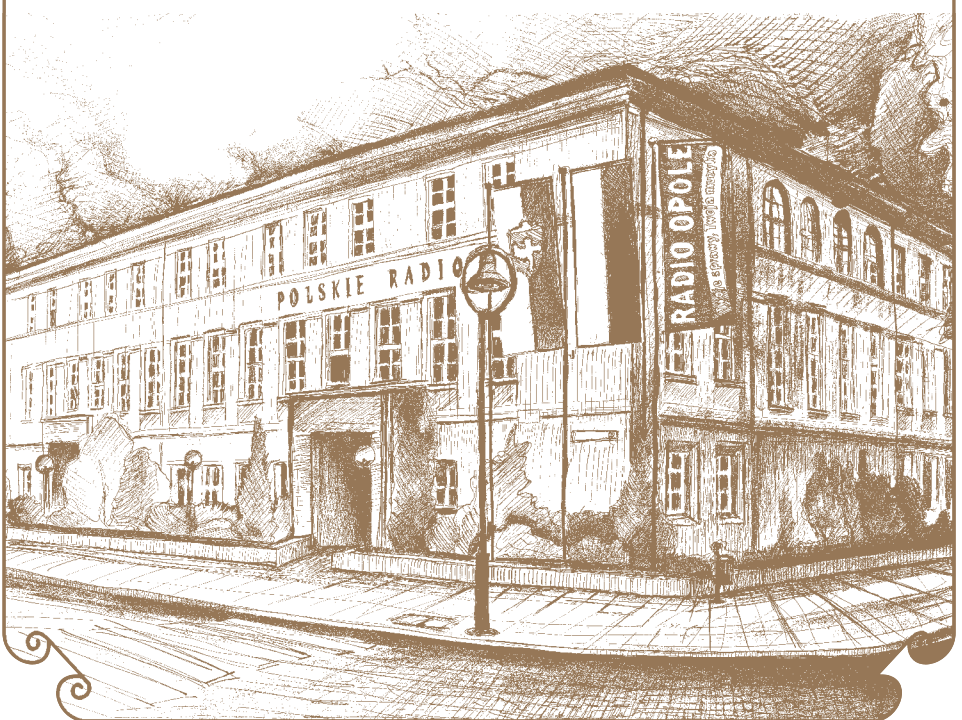
Radio Opole jest rozgłośnią regionalną, dziełem utalentowanych ludzi, którzy tworzą z pasją i zaangażowaniem...

Talent, pasja, zaangażowanie - wszystko to jest również domeną restauracji "Radiowej", naszych dostawców, kucharzy i obsługi. Stawiamy na regionalne dania przygotowywane ze świeżych produktów, serwowanych w nowej odsłonie - tak aby zawsze mile zaskoczyły naszych Klientów.

Zapraszamy "Na dzień dobry"! Tym bardziej, że stale jesteśmy "Na fali"!

Postaramy się odkryć dla Ciebie "Gorący temat" oraz pikantne smaczki "Łoży radiowej". Akumulatory naładujesz za sprawą "Zestawu reportera". Do stolika zaserwujemy Ci "Wszystko, czego pragniesz" ...

Bo nasza sztuka kulinarna jest po to, by sprostać Twojej wyobraźni!



PRZEKĄSKI

Zestaw Reportera

tatar z wołowiny/ żółtko jaja kurzego/
grzyby marynowane/ ogórek kozacki/ czerwona cebula/
grzanki czosnkowe lub pieczywo z masłem

— 52,00 —
(250g)

Na dzień dobry!

Deska serów regionalnych (dla 2 osób)
winogrono/ konfitura z czerwonej cebuli/
żurawina/ figi/ miód/ paluch z oliwką

— 70,00 —
(650g)

Radio Italia

grzanki czosnkowe zapiekane z serem mozzarella/
salsą z pomidorów/ zielone pesto/
mix sałat/ sos winegret

— 32,00 —
(250g)

Czas oczekiwania - około 30 minut

SAŁATKI

Sałatka Radiowa z pieczonym łososiem

łosoś pieczony/ sałata rzymska/ papryka/
liście szpinaku/ rukola/ zielony ogórek/
mandarynka/ ziarna granatu/ limonka/
sezam/ sos winegret/ grzanki czosnkowe

— 52,00 —
(550g)

Sałatka z kurczakiem

filet z kurczaka sous-vide/ sałata rzymska/
liście szpinaku/ rukola/ pomidorki koktajlowe/ papryka/
ogórek/ jajko marynowane w buraku/ ser dojrzewający/
sos winegret/ grzanki czosnkowe

— 48,00 —
(550g)

Czas oczekiwania - około 30 minut

ZUPY

Żur śląski

jajko/ biała kiełbasa/ wędzonka/ grzyby leśne/ pieczywo

— 27,00 —
(400ml)

Krem z warzyw sezonowych

— 25,00 —
(400ml)

(informacja u obsługi)

Rosół z makaronem

— 22,00 —
(400ml)

Czas oczekiwania - około 20 minut

BURGERY / MAKARONY

Wzmacniacz radiowy

soczysta wołowina/ ser cheddar/ boczek/
pomidor/ ogórek marynowany/ sałata rzymska/
konfitura z czerwonej cebuli/
sos firmowy/ bułka brioche/ ziemniaki opiekane

— 46,00 —
(800g)

Ładna historia

łosoś/ liście szpinaku/ czerwona cebula/
dojrzewający ser/ czosnek/ pomidorki koktajlowe/ śmietanka/
tagliatelle pomidorowe

— 48,00 —
(450g)

Kreatywnie i aktywnie

ser tofu/ papryka czerwona/ por/ marchew/
piri piri/ czosnek/ sos śliwkowy/ ryż jaśminowy

— 45,00 —
(450g)



Czas oczekiwania - około 30 minut

DANIA GŁÓWNE

Rolada wołowa na śląska nutę

kluski śląskie/ modra kapusta/ sos pieczeniowy

— 59,00 —
(700g)

Męskie granie

golonka pieczona/ ziemniaki po chłopsku/
kapusta biała zasmażana/ musztarda/ chrzan

— 75,00 —
(1500g)

Czas oczekiwania - około 45 minut

Łoża radiowa

połędwiczka wieprzowa sous-vide w sosie kurkowym/
kluski śląskie/ grillowane warzywa

— 58,00 —
(700g)

Głośnik radiowy

schab z kością/ opiekane ziemniaki/
kapusta biała zasmażana/ sos firmowy

— 58,00 —
(700g)

Wszystko, czego pragniesz

placek po węgiersku: gulasz wołowy/
papryka/ cebula/ kwaśna śmietana

— 58,00 —
(900g)

Gorący temat

placuszki ziemniaczane/ szpinak/ filet z kurczaka/
sos włoski/ ser mozzarella

— 54,00 —
(700g)

Czas oczekiwania - około 30 minut

DANIA RYBNE



Swego nie znie

pieczony filet z karpia opolskiego/
włoska kapusta duszona w śmietanie
z musztardą francuską/ puree ziemniaczane

— 59,00 —
(550g)

Na Opolszczyźnie karpia hoduje się od stuleci. Pierwsze zapisy o hodowli karpia pochodzą z XVI wieku. Wówczas na terenie gminy Niemodlin cystersi założyli pierwsze stawy hodowlane.

Karpie w naszej restauracji pochodzą od hodowców z terenu województwa opolskiego, zrzeszonych w Rybackiej Lokalnej Grupie Działania "Opolszczyzna".

Wszystkie gospodarstwa prowadzą tradycyjną, niezmienną od lat, formę hodowli. Karpie rosną 3 lata, w naturalnych warunkach. Czas dostawy ryb do naszej restauracji od hodowców: do 1 godziny. Odległość naszej restauracji od hodowców - do 40 km. Dzięki temu ryby w naszym menu są zawsze świeże. Opolskie ryby są ekologiczne i wysokiej jakości.

Na fali

pstrąg poliwodzki/ czosnek/ pietruszka/
frytki/ grillowane warzywa

— 56,00 —
(700g)



Czas oczekiwania - około 30 minut

MENU MALUCHA

Panierowany kotlet drobiowy

kluseczki/ sos pieczeniowy

— 30,00 —
(300g)

Frytki Zygzak

z ketchupem

— 17,00 —
(200g)

Deser lodowy

miseczka lodów (2 gałki) ze świeżymi owocami
i sosem truskawkowym

— 18,00 —
(180g)

Soczek w kartoniku

— 8,00 —
(200ml)

DESERY

Puchar lodów (3 gałki) ze świeżymi owocami

z sosem truskawkowym i bitą śmietaną

— 29,00 —
(280g)

Jabłecznik

z bitą śmietaną

— 23,00 —
(270g)

Sernik domowego wypieku

z bitą śmietaną i owocami

— 24,00 —
(300g)

Ciasto czekoladowe

z bitą śmietaną

— 23,00 —
(200g)



SOKI NATURALNE 300ml



Smoothie

pomarańcza/ truskawka/ marakuja

— 20,00 —

Sok z pomarańczy lub grejfrutów

— 20,00 —



DRINKI BEZALKOHOLOWE 300ml



Aperol Free

tonik/ woda gazowana/ syrop Aperol/ pomarańcza

— 22,00 —

Hugo Free

tonik/ woda gazowana/ syrop z kwiatu bzu/
sok z limonki/ mięta

— 22,00 —

Mojito Virgin

limonka/ mięta/ syrop cukrowy/ syrop z limonki/ Sprite

— 22,00 —



NAPOJE ZIMNE 250ml

Coca-Cola

— 10,00 —

Cola Zero

— 10,00 —

Fanta

— 10,00 —

Sprite

— 10,00 —

Fuzetea

(cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwińowa z hibiskusem)

— 10,00 —

Kinley

(gama smaków)

— 10,00 —

Soki owocowe/nektary

(gama smaków)

— 10,00 —

Woda mineralna Kropla Beskidu/Kropla Delice 300ml

— 8,00 —

Lemoniada 300ml

(dostępna w sezonie letnim)

— 15,00 —

Woda mineralna Kropla Beskidu/Kropla Delice 750ml

— 16,00 —

**Kawa mrożona z gałką lodów waniliowych
i bitą śmietaną 350ml**

— 25,00 —

NAPOJE GORĄCE



Caffe Crema 175ml

— 12,00 —

Espresso 40ml

— 10,00 —

Doppio 80ml

(podwójne espresso)

— 14,00 —

Cappuccino 175ml

— 14,00 —

Kawa Americano 250ml

— 15,00 —

Kawa Americano White 250ml

— 16,00 —

Latte 300ml

— 17,00 —

Latte Macchiato 300ml

— 17,00 —

Kawa po irlandzku (200ml) - Jameson Irish Whiskey (20ml)

— 18,00 —

Herbata Eilles 400ml

(gama smaków)

— 13,00 —

Herbata 400ml

(z miodem lub sokiem malinowym)

— 16,00 —

PIWO BECZKOWE



Kozel Leżák 0,4l 15,00
(z beczki)

Najpopularniejsze czeskie piwo! Klasyczna czeska „11”, czyli doskonale pijalny jasny lager o wyraźnej goryczce. Za jego sukcesem stoi połączenie trzech rodzajów siodu i dodatek aromatycznego, czeskiego chmielu.
Alk. - 4,6 %

Kozel Černý 0,4l 15,00
(z beczki)

Ten ciemny lager zaskakuje niezwykłą delikatnością. Jest łagodnym piwem o wyjątkowej barwie i karmelowym smaku – dzięki aż czterem rodzajom siodu.
Alk. - 3,8%

PIWO LOKALNE



Nyskie jasne 0,4l 16,00

Styl piwa wywodzi się z niemieckiej Kolonii. Nyskie jasne jest rzeńskim piwem górnej fermentacji, cechującym się umiarkowaną goryczką i delikatnym owocowym smakiem i aromatem.
Zaw. Alk. 4,5%

PIWO BUTELKOWE



0,5l 16,00 0,5l 16,00 0,5l 16,00 0,5l 16,00

KOKTAJLE PIWNE 0,5 L

Shandy

Kozel Leżák/ Sprite/ cytryna
— 17,00 —

Shandy Lemonade

lemoniada/ Kozel Leżák/ cytryna
— 17,00 —

— WÓDKI 30ml —

Belvedere Vodka

— 19,00 —

Belvedere Vodka 0,5l

— 300,00 —

J.A. Baczewski

— 14,00 —

J.A. Baczewski 0,5L

— 160,00 —

Passover Slivovitz 70 vol.

— 16,00 —

Finlandia Vodka

— 13,00 —

Finlandia Vodka 0,5l

— 150,00 —

Finlandia Lime

— 13,00 —

Finlandia Redberry

— 13,00 —

Finlandia Botanical Wildberry & Rose

— 13,00 —

WÓDKI 30ml

Cachaca

— 14,00 —

Biały Bocian

— 12,00 —

Biały Bocian 0,5L

— 140,00 —

Wyborowa

— 11,00 —

Wyborowa 0,5l

— 120,00 —

Soplica Wiśniowa

— 12,00 —

Żołądkowa Gorzka

(Tradycyjna, z Figą)

— 12,00 —

Żubrówka na trawie

— 12,00 —

— COGNAC 25ml —

Martel

— 17,00 —

— BRANDY 40ml —

Metaxa *****

— 20,00 —

Metaxa *****

— 18,00 —

— WHISKY 40ml —

Glenfiddich 12 YO

— 30,00 —

Glenmorangie 10 YO

— 30,00 —

Woodford Reserve

— 21,00 —

Chivas Regal 12 YO

— 20,00 —

Monkey Shoulder

— 20,00 —

Ballantines Finest

— 17,00 —

Jack Daniel's Gentleman Jack

— 20,00 —

Jack Daniel's Tennessee Whiskey

— 18,00 —

Jack Daniel's Tennessee Fire

— 18,00 —

Jack Daniel's Tennessee Apple

— 18,00 —

— WHISKY 40ml —

Jameson

— 18,00 —

Jim Beam

— 18,00 —

Johnnie Walker Black Label

— 18,00 —

— TEQUILA 30ml —

Olmecca Gold

— 17,00 —

Olmecca Silver

— 17,00 —

— GIN 40ml —

Bombay Sapphire

— 18,00 —

Seagrams

— 16,00 —

RUM 40ml

Bacardi Carta Blanca/Negra

— 16,00 —

APERITIF 40ml

Campari

— 16,00 —

Aperol

— 16,00 —

VERMOUTH 100ml

Martini Bianco

— 17,00 —

Martini Extra Dry

— 17,00 —

Martini Rosso

— 17,00 —

LIKIERY 30ml

Jägermeister

— 15,00 —

Malibu

— 10,00 —

Baileys

— 10,00 —

Bols Blue

— 10,00 —

Bols Triple Sec

— 10,00 —

Passoa Festa

— 10,00 —

DRINKI ORAZ KOKTAJLE Z ALKOHOLEM

Old Fashioned (wytrawny)

Jim Beam/ cukier trzcinowy/ angostura

— 25,00 —
(80ml)

Lucky Boy (słodko kwaśny)

Ballantine's/ sok z limonki/ truskawka/ syrop marakuja/ Sprite

— 27,00 —
(160ml)

Whisky sour (słodko kwaśny)

Ballantine's/ syrop cukrowy/ sok z cytryny/ białko/ Angostura

— 26,00 —
(100ml)

Mai Tai (słodki, finezyjny)

rum biały/ tripple sec/ rum ciemny/ sok z cytryny/ syrop migdałowy

— 28,00 —
(100ml)

Mojito (orzeźwiająca)

rum biały/ limonka/ mięta/ cukier trzcinowy/ woda gazowana

— 27,00 —
(120ml)

Cuba libre (klasyk kubański)

rum biały/ Coca-Cola/ limonka

— 25,00 —
(120ml)

DRINKI ORAZ KOKTAJLE Z ALKOHOLEM

Negroni Sbagliato (słodko gorzki)

Martini Rosso/ Campari/ Prosecco

— 26,00 —
(100ml)

Vanilla Espresso Martini (słodko gorzki)

wódka waniliowa/ Kahlua/ espresso/ syrop waniliowy

— 26,00 —
(100ml)

Pornstar Martini (słodko kwaśny)

wódka waniliowa/ Passoa Festa/ puree z marakui/
syrop waniliowy/ Prosecco

— 27,00 —
(130ml)

Wódka sour (słodko kwaśny)

wódka/ syrop cukrowy/ sok z cytryny/ biało/ Angostura

— 25,00 —
(100ml)

Sex on the beach (słodki)

wódka/ likier brzoskwinowy/ sok pomarańczowy/
sok z żurawiny

— 25,00 —
(160ml)

WYBIERZ SWÓJ ULUBIONY SPRITZ

Aperol Spritz (lekki, finezyjny, wytrawny)

Aperol/ Prosecco/ woda gazowana

— 28,00 —
(180ml)

Lawenda Spritz (słodki, orzeźwiający)

Aperol/ Prosecco/ syrop lawendowy/ sok z cytryny

— 28,00 —
(180ml)

Campari Spritz (wytrawny, finezyjny)

Campari/ Prosecco/ woda gazowana

— 28,00 —
(180ml)

Radiowy Spritz (orzeźwiający, lekki)

Radiowa Cytrusówka/ Prosecco

— 27,00 —
(150ml)

Hugo Spritz (orzeźwiający, słodki)

syrop z kwiatu bzu/ Prosecco/ sok z limonki/ mięta

— 28,00 —
(200ml)

Rose Spritz (lekki, kwiatowy)

Finlandia Wildberry & Rose/ Prosecco/ syrop różany/
sok z cytryny

— 28,00 —
(180ml)

SHOTY 30ml

Radiowa Cytrusówka Home Made

— 13,00 —

Radiowa Bezówka Home Made

— 13,00 —

Radiowa Cytrusówka Home Made 0,5L

— 150,00 —

Radiowa Bezówka Home Made 0,5L

— 150,00 —

Wściekły Pies

Wódka, sok malinowy, sos Tabasco

— 14,00 —

Radiowe Kamikaze - 4 shoty

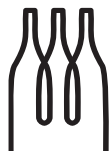
— 30,00 —

Figa z limonką

Żołądkowa z Figą, sok z limonki

— 14,00 —

KARTA WIN



Winnica Opole

KONDZIELA & SYNOWIE

Winnica Opole to przedsięwzięcie rodzinne. Nasze najstarsze krzewy winorośli posadzone przez tatę za domem, mają 15 lat i miały posłużyć do zrobienia jednego dymionu domowego wina. Z czasem zaczęliśmy dosadzać i ten proces trwa do dziś. Dokładnie od 2017 r. powiększamy areal winnicy. Wystarczyło trochę czasu, słońca i deszczu aby powiedzieć: „Zobacz, nasza winnica rośnie w siłę!”. To właśnie sprawia, iż wierzymy, że znaleźliśmy miejsce, gdzie dzięki kombinacji klimatu i gleby możemy wytwarzać najlepsze wina.

Obecnie winnica jest miejscem spotkań miłośników wina, winorośli i zainteresowanej społeczności lokalnej oraz turystów. Tworzymy miejsce, gdzie można degustować wino i winogrona, zasięgnąć wiedzy winiarskiej oraz przyjemnie spędzić popołudniowy czas z kieliszkiem wina w ręku.

Mateusz Kondziela
Właściciel Winnicy Opole

WINA WINNICY OPOLE Z ROCZNIKA 2023



KONDZIELA & SYNOWIE

Cabernet Cortis

Rubinowa barwa z fioletowymi refleksami świadczy o młodości wina. Smak żywy i intensywnie owocowy, przywodzący na myśl czerwone owoce i jagody. W nosie dominują aromaty owoców leśnych.

Wino czerwone wytrawne

— 10 cl 17,00 —
75 cl 125,00



KONDZIELA & SYNOWIE

Riesling

Szlachetne wino o intensywnym cytrusowym bukicie, harmonijnie łączącym nuty kwiatowe i miodowe. W ustach krystaliczne i rześkie. O wysokiej kwasowości lecz doskonale zrównoważone.

Wino białe półwytrawne

— 10 cl 17,00 —
75 cl 125,00



KONDZIELA & SYNOWIE

Solaris

Aromatyczne wino o zapachu gruszek i brzoskwiń znajdujące swoje odbicie w smaku, gdzie wyraźna słodycz równoważy się z wytrawnością i dojrzałością. Dobrze zbudowany smak egzotycznych owoców z pikantnym finiszem.

Wino białe półwytrawne

— 10 cl 17,00 —
75 cl 125,00

WINA CZERWONE



Campo de Borja Godina

Aragonia, Campo de Borja - Hiszpania

Stynący z najbardziej suchego klimatu spośród aragońskich apelacji Campo de Borja to przede wszystkim apoteoza garnachy, przeważnie ze starannie prowadzonych, starych krzewów. Pełna finezji i elegancji butelka, która gwarantuje doniosłą złożoność zarówno dla nosa jak i podniebienia.

Rubinowo fioletowa barwa wina urzeka zmysł wzroku. Zapach przypraw, dojrzałych śliw i lukrecji z aksamitnym dotykiem dębiny. W ustach bogactwo łączy się z czystością, równowagą i niezwykle długim finiszem. Wino poddane procesowi dojrzewania w beczkach z dębu francuskiego przez okres 15 miesięcy.

Wino wytrawne

— 75 cl 260,00 —



Honoro Vera Garnacha

Aragonia, Calatayud DO - Hiszpania

Wino wyprodukowane ze specjalnie wyselekcjonowanych, dojrzałych winogron, rosnących na wzgórzach regionu Calatayud. Kolor skoncentrowany, ale przejrzysty.

Usta i nos charakteryzują się silnym aromatem dojrzałych ciemnych owoców. Przeważają głównie słodkie czereśnie i ciemne śliwki. Końcówka długa z odrobiną egzotycznych przypraw oraz dodatkiem w postaci białego pieprzu.

Wino wytrawne

— 10 cl 17,00 —
75 cl 125,00



Vicarelo Tinto

Vino de Espana - Hiszpania

Półstodkie wino o wiśniowej barwie z fioletowymi refleksami. Obfite w aromaty czerwonych owoców z jeżynami na pierwszym planie. W tle nuty fiołków i lukrecji. Dobra równowaga pomiędzy miękkimi taninami i subtelnie wpisaną w nie słodyczą. Przyjemny finisz.

Wino półstodkie

— 10 cl 17,00 —
75 cl 125,00

WINA BIAŁE



Domaine de La Baume Elite d'Or Chardonnay

Pays d'Oc IGP - Francja

Wino o intensywnej, słomkowej barwie. Dostojne i eleganckie wydanie szczepu chardonnay z samego serca regionu Langwedocji- Roussillon. Zapach brzoskwiń i syropu z nektarynek z wyraźną acz subtelną nutą mineralną i tostowym finiszem. Dzięki fermentacji w nowych beczkach a także dojrzewaniu przez rok nad Region: Pays d'Oc IGP osadem w ustach pełne, obfite z dobrze wpisaną wanilią i orzechem laskowym.

Wino wytrawne

— 75 cl 180,00 —



Savee Sea Sauvignon Blanc

Marlborough - Nowa Zelandia

Wino na wskroś soczyste i kruche w swej strukturze. Owoce tropikalne przeplatają się z aromatami grejpfruta, melona i dojrzałego agrestu. Na podniebieniu rześkie, pełne wigoru. Długie ze szczytą marakui w finiszu.

Wino wytrawne

— 10 cl 17,00 —
75 cl 125,00



Vicarelo Blanco

Vino de Espana - Hiszpania

Półstodkie wino o słomkowo-żółtej barwie ze złotymi refleksami. Intensywnie aromatyczne z nutami owoców i białych kwiatów na pierwszym planie. Wspaniała synergia pomiędzy wyrazistą stodością i rześką kwasowością, która nadaje lekkość na podniebieniu.

Wino półstodkie

— 10 cl 17,00 —
75 cl 125,00



Karafka wina 50cl

Białe i czerwone wytrawne wino, podane w karafce

— 60,00 —

La Sastreria Blanco

Hiszpania

Białe wytrawne wino jakości D.O.P. z regionu Carinena. Żółtozłote z zielonymi refleksami, złożony, intensywny aromat świeżych moreli, ananasa i limonki

La Sastreria Tinto

Hiszpania

Czerwone jakościowe wino hiszpańskie z regionu Carinena. W nosie wyczuwalne wątki ciemnych owoców leśnych, konfitur i wiśni. Wino wytrawne.

WINA MUSUJĄCE



Jean Remi Ivory Label

Francja

Półwytrawne wino musujące o bogatej owocowej nucie. Świetne jako aperitif oraz do delikatnych dań i deserów.

Rodzaj: półwytrawne

— 70,00 —

75 cl



Prosecco, Riondo Collezione

D.O.C. Prosecco - Włochy

Świeże, rewelacyjne owocowe Prosecco. Przywołuje wspomnienie słodkiego, soczystego jabłka, gruszki oraz kwiatu akacji. W smaku bliżej wina półwytrawnego aniżeli półsłodkiego (cukier resztkowy: 14g/l). Rewelacyjne jako aperitif, do włoskiej szynki, przekąsek czy owoców. Na każdą okazję.

Rodzaj: półwytrawne

— 120,00 —

75 cl

Sala Vip Room



VIP Room położony jest w osobnym budynku,
w głębi ogrodu Restauracji Radiowa,
zapewnia możliwość spotkania we własnym gronie.

Sala jest chętnie rezerwowana na zamknięte spotkania
biznesowe lub rodzinne.

Do dyspozycji Gości pozostają 24 miejsca przy dużym stole.

Rezerwacja sali VIP Room:

 697 626 909

 607 515 722

Radiowa

restauracja

ZORGANIZUJEMY DLA CIEBIE:

URODZINY
CHRZCINY
ROCZEK
KOMUNIE
WIECZÓR PANIEŃSKI LUB KAWALERSKI
WESELE
STYPE
EVENT FIRMOWY
CATERING

TOMREST

45-084 Opole, ul. Strzelców Bytomskich 8
NIP: 751 151 24 89

Restauracja (rezerwacja stolików) ☎ 77 40 13 150

Biuro ☎ 77 40 13 152 (pn-pt)

☎ 607 515 722

e-mail: restauracja@radiowa.opole.pl

Lista alergenów dostępna u obsługi restauracji

www.radiowa.opole.pl

