

RESTAURACJA AZYL

KARTA MENU

"Bóg zesłał ludziom pożywienie, a diabeł kucharzy"

Lew Tołstoj

AZYL HOTEL & RESTAURACJA & GRILL

PRZYSTAWKI

Starters - Vorspeisen

Tatar wołowy z szalotką, musztarda dijon, pikle, jajko 28 zł

Steak tartare, shallots, Dijon mustard, chanterelles, egg
Rindertatar mit Schalotte, Dijon-Senf, eingelegtes Gemüse, Eier
1/2/6/13

Śledź w śmietanie z jabłkiem, szalotka, szczypior, rzodkiewka 14 zł

Herring in sour cream, white apple, shallots, chives, radish
Hering in Shane mit Apfel, Schalotte, Schnittlauch, Rettich
1/5/6/9

KOMPOZYCJE SZEFA KUCHNI

Chef's suggestion - Zusammenstellung von Küchenchef

Pstrąg w ziołach, bataty pieczone, świeże sałaty 35 zł

Trout in herbs, baked Sweet Potatoe, fresh salads
Forelle in Kräutern, gebackene Süßkartoffeln, Frischer Salat
1/2/9

Pierś z kaczki z sosem z czarnego bzu, jabłko, kluski śląskie 41 zł

Duck fillet with elderberry sauce apple, silesian dumplings
Entenbrust mit Holunderbeerensauce, Schlesische Klöße
1/12/13

Kurczak supreme, puree z batatów, topinambur 26 zł

Supreme chicken, sweet potato puree, Jerusalem artichoke
Hahnchen, Süßkartoffelpüree, Topinambur
1/6/7/10

ZUPY

Soup – Suppe

Rosół z kaczki, pierożki z mięsem, warzywa 14 zł

Duck broth, meat dumplings, vegetables
Ente Brühe, Teigtaschen mit Fleisch, Gemüse
1/2/10/13

Gulaszowa z pieczywem 14 zł

Meatsoup with bread
Gulaschsuppe mit Brot
10/12/13

Żurek z pieczywem / w chlebie 12 zł / 14 zł

Sour rye soup with bread / in a bread
Saure Mehlsuppe mit Brot
1/2/5/13

Flaki na sposób tradycyjny 15 zł

Traditional tripes
Traditionelle Kutteln
10/13

SAŁATY

Salads – Salate

Sałatka z pieczonym łososiem, pomidorek 39 zł

koktajlowy, jajka przepiórcze, ogórek, sos ziołowy
Salad with roast salmon, cocktail tomato, quail eggs,
cucumber, herbal dressing
Salat mit gebackenem Lachs, Kirschtomaten,
Wachtelei, Gurke, Kräutersauce
2/5/6/9/12/13

Sałatka z kurczakiem, jajo przepiórcze, pomidor, 26 zł

ogórek, sos ceszar
Salad with chicken, quail egg, tomato, cucumber,
Cesar sauce
Salat mit Hähnchen, Wachtelei, Tomaten, Gurke,
Cesar-Sauce
2/5/12/13

Sałatka grecka z sosem vinegret 24 zł

Greek Salad with Vinaigrette sauce
Griechischer salat mit Vinegresaucce
1/2/5/12/13

SAŁATKI SERWOWANE Z GRZANKĄ ZIOŁOWĄ

Salads served with toast / Salate serviert mit Toast

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Vegetarian dishes – Vegetarianische Gerichte

**Domowe, świeżo tarte placki ziemniaczane
ze śmietaną** 19 zł

Freshly homemade potato rosti with sour cream
Frische Kartoffelpuffer mit Sahne
2/5/13

**Risotto z pieczonymi, sezonowymi warzywami
(dynia, marchew, pomidor, skorzonera,
topinambur)** 29 zł

Risotto with baked, seasonal vegetables (pumpkin, carrot,
tomato, scorzonera, Jerusalem artichoke
Risotto mit gebackenem Gemüse der Saison (Kürbis, Karotte,
Tomate, Scorzonera, Topinambur)
2/5/13

MAKARONY

Pasta – Nudeln

**Makaron pappardelle z kurczakiem, pieczarki,
cukinia, sos serowy** 26 zł

Pappardelle pasta with chicken, champignons, courgette
and cheese sauce
Pappardelle Pasta mit Huhn, Pilze, Zucchini, Käsesauce
1/2/5/13

**Makaron pappardelle z łososiem, kapary, por,
anchois, brukselka, pomidor, sos maślany** 39 zł

Pappardelle with salmon, capers, leeks, anchovies,
Brussels sprouts, tomato and butter sauce
Pappardelle mit Lachs, Lauch, Sardellen, Rosenkohl,
Tomaten und Buttersauce
1/2/5/9/13

PIEROGI

Pierogi ruskie z okrasą lub cebulką 19 zł

„Russian” dumplings with gravy or onion
Pierogi mit Quark und Kartoffeln, Schmalz
2/5/13

Pierogi z kaczką i sosem serowym 28 zł

Dumplings with duck filling and cheese sauce
Pierogi mit Entenfüllung und Käsesauce
2/5/13

STEKI WOŁOWE

Beef steak – Rindersteak

**Stek z australijskiej wołowiny Black Angus,
kluski śląskie, sos gorgonzola** 79 zł

Australian Black Angus beef with gorgonzola sauce,
silesian dumplings
Steak aus australischem Rindfleisch Black Angus mit
Gorgonzolasauce, Schlesische Klose
2/5/12/13

POŁĘDWICA WOŁOWA W TRZECH ODSŁONACH:

**Polędwica wołowa, puree ziemniaczane,
sos pieprzowy** 78 zł

Steak with pepper sauce, potato puree
Steak mit Pfeffersauce, Kartoffelpüree
1/2/5/13

Polędwica wołowa z masłem, frytki stekowe 79 zł

Steak with herb butter, steak fries
Steak mit Krauterbutter, Steak frites
5

**Polędwica wołowa, kluski śląskie,
sos gorgonzola** 84 zł

Steak with gorgonzola sauce, silesian dumplings
Steak mit Gorgonzolasauce, Schlesische Klose
2/5/13

DANIA GŁÓWNE

Main course – Hauptgerichte

Pieczeń chłopska z sosem demi glace 20 zł

Pork roast with demi glace sauce
Schweinekammbraten mit Demi-glace-Sauce
1/10

Sznicel z jajkiem 19 zł

Pork chop with fried egg
Schweinekotlette
2/13

**Placki ziemniaczane z gulaszem wołowym
po węgiersku** 32 zł

Hungarian style rosti
Kartoffelpuffer mit Rindsgulasch
2/5/13

**Polędwiczka wieprzowa owinięta boczkiem
w sosie borowikowy** 37 zł

Pork tenderloin in bacon, mushrooms sauce
Schweinelende mit Speck, Pilzsoße
1/6/7/12/13

DODATKI WYBIERZ SAM

Please select the sides / Beilagen wahlen Sie selbst

DODATKI

Sides – Beilagen

Ziemniaki gotowane Boiled potatoes Gekochte Kartoffeln 5	6 zł
Puree ziemniaczane Puree Püree 5	6 zł
Frytki belgijskie Belgian fries Belgische Pommes frites 2/13	8 zł
Kluski śląskie Silesian dumplings Schlesische Klösse 2/13	7 zł
Kasza dnia Groats of the day Grützedes Tages 13	7 zł
Warzywa sezonowe pieczone (marchwe, dynia, batat, pietruszka, topinambur) Seasonal baked vegetables Saisonal gebackenes Gemüse 1/3/10/12	9,90 zł

DODATKI

Sides – Beilagen

Mix sałat z oliwą dyniową i prażonymi pestkami Salad mix with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds Salatemix mit Kürbisöl und geröstete Kürbiskerne 1/6/7/10/13	9 zł
Pomidory z sosem vinegret Tomatoes with vinaigrette sauce Tomaten mit Vinagrette 1/6/7/10	7,5 zł
Grzanki z masłem czosnkowym Garlic butter toast Toasts mit Knoblauchbutter 2/5/13/14	6 zł
Surówka z buraczków Beetroot salad Rote-Bete Salat 1/10	6 zł
Duet surówek Salad duo Salat - Duett * alergenowy – informacja u kelnera	9 zł

DESERY

Desserts - Desserts

Torcik lodowy jagodowy z mascarpone 15 zł
Blueberry ice cake with mascarpone
Blaubeereiskuchen mit Mascarpone
2/5

Sernik 13 zł
Cheeecake with jelly of elderberry
Käsekuchen mit Gelee von Holunderbeeren
1/2/5/7/13

Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną 22 zł
Apple pie served hot with ice cream and whipped cream
Apfelkuchen serviert heiß mit Eis und Schlagsahne
2/5/7/12/13

KAWY

Coffee - Kaffeesorten

Kawa czarna 7 zł
Black coffee
Schwarzer Koffee
5

Kawa po irlandzku 14 zł
Irishcoffee
Irish coffee
5

Latte Machiatto 11 zł
5

Espresso 7 zł
5

Podwójne espresso 12 zł
Double espresso
Doppelt espresso
5

Cappuccino 9 zł
5

Machiatto 8 zł
5

HERBATY Z NATURALNEGO SUSZU

Tea - Tee

Czarne: Earl Grey, Ceylon 9 zł
Black Tea
Schwarzer Tee

Miętowa 9 zł
Mint tea
Pfefferminztee

Owocowe: Peach Lemon Star i wiele innych 9 zł
Fruit tea
Fruchtete

Zielone: Yerba Mate Lemon, Jasmine, Grundpowder 9 zł
Green tea
Grüner Tee

NAPOJE ZIMNE

Cold Beverages - Kalte Getränke

Burn 10 zł
Coca Cola, Coca Cola Light 7 zł
Fanta, Sprite, Tonic, Nestea 7 zł

Soki owocowe 7 zł
Juices
Säfte

Woda gazowana 6 zł
Sparkling mineral water
Mineralwasser mit Kohlensäure

Woda niegazowana 6 zł
Still mineral water
Mineralwasser ohne Kohlensäure

ŚWIEŻE SOKI

Fresh juices - Frische Säfte

Pomarańczowy - Orange juice - Orangensaft 16 zł
Jabłkowy - Apple juice - Apfelsaft 10 zł
Marchwiowy - Carrot juice - Karottensaft 10 zł
Grejfrutowy - Grapefruit juice - Grapefruitsaft 16 zł

PIWA BUTELKOWE

Bottle Beer - Flaschenbier

Lech Premium 0,5l	8,5 zł
Żywiec 0,5l	8,5 zł
Tyskie 0,5l	8,5 zł
Lech Free 0,3l	8,5 zł
Pilsner Urquell 0,3l	9 zł

PIWA BECZKOWE

Keg Beer - Fassbier

Tyskie 0,3l	7,5 zł
Tyskie 0,5l	8,5 zł

VERMOUTH

Martini Bianco	100ml	12 zł
Martini Extra Dry	100ml	12 zł
Martini Rosso	100ml	12 zł
Martini Rose	100ml	12 zł

GIN

Gin Lubuski	40 ml	6 zł
Gorodons	40 ml	9 zł

TEQUILA

Tequila Sierra Silver	40 ml	14 zł
Tequila Sierra Gold	40 ml	14 zł

RUM

Rum Bacardi	40 ml	9,5 zł
-------------	-------	--------

LIKIERY

Liqueur - Liqueurs

Advocat	40ml	6 zł
Amaretto Florence	40ml	7 zł
Baileys Cream	40ml	13 zł
Jagermeister	40ml	12 zł
Krupnik likier	40ml	14 zł
Malibu	40ml	9 zł
Kahlua	40ml	9,5 zł

COGNAC, BRANDY

Camus Cognac Grand V.S.O.P	40ml	35 zł
Hennessy Fine De Cognac	40ml	25 zł
Camus Cognac V.S. De Luxe	40ml	28 zł
Martell V.S.	40ml	35 zł
Metaxa 5*	40ml	12 zł
Stock Brandy 84 Reserva	40ml	11 zł

WÓDKI

Sobieski	40ml	6,5 zł
Smirnoff	40ml	7,5 zł
Wyborowa	40ml	6,5 zł
Finlandia	40ml	9 zł
Śliwowica	40ml	16 zł
Żubrówka	40ml	6 zł
Żołądkowa gorzka	40ml	6 zł

WHISKY

Ballantines Finest	40ml	13 zł
Ballantines Gold Seal 12 YO	40ml	19 zł
J.W. Red Label	40ml	13 zł
J.W. Black Label 12 YO	40ml	22 zł
Chivas Regal 12 YO	40ml	19 zł
Jack Daniels's	40ml	14 zł
Jim Beam	40ml	13 zł

ALERGENY

Allergens

1. Dwutlenek siarki
2. Jajka
3. Łubin
4. Mięczaki
5. Mleko
6. Musztarda
7. Orzechy
8. Orzechy ziemne (archaidowe)
9. Ryby
10. Seler
11. Skorupiaki
12. Soja
13. Zboża zawierające gluten
14. Ziarna sezamu