

RESTAURACJA AZYL

KARTA MENU

„Bóg zesłał ludziom pożywienie, a diabeł kucharzy”

Lew Tołstoj

AZYL Hotel & Restauracja & Grill Bar

PRZYSTAWKI

Starters – Vorspeisen

**Tatar wołowy z szalotką, musztardą dijon,
kurkami i jajkiem** 28 zł

Steak tartare, shallots, Dijon mustard, chanterelles
Rindertatar mit Schalotte, Snef, Pfifferlinge
1/2/6/13

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

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

KOMPOZYCJE SZEFA KUCHNI

Chef's suggestion – Zusammenstellung von Küchenchef

**Pstrąg w ziołach z grillowaną polentą i świeżymi
sałatami** 35 zł

Trout in herbs, grilled polenta, fresh salads
Forelle in Kräutern, gegrillte Polenta, frishes Gemüse
1/2/9

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

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

**Polędwiczka wieprzowa owinięta boczkiem, puree
ziemniaczane, sos kurkowy** 48 zł

Pork tenderloin in bacon, potato puree, chanterelle mushrooms sauce
Schweinelende mit Speck, Püree, Pfifferlinge Sauce
1/5/12/13

**Stek z łososia z cukinią i sałatką z rukoli, orzeszkami
pini i marchewką** 52 zł

Salmon fillet with courgette, rocket, pine nuts and carrot salad
Lachssteak mit Zucchini und Rucolasalat, Pinienkerne,
geriebene Karotte
1/6/7

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

Barszcz czerwony z kołdunami 15 zł

Beatroot soup with traditional meat dumplings
Rotrübensuppe mit Teigtaschen
1/2/10/13

SALATY

Salads – Salate

**Salatka z pieczonym łososiem, pomidorek koktajlowy,
jajka przepiórcze, ogórek, sos ziołowy** 39 zł

Salad with roast salmon, cocktail tomato, quail eggs, cucumber
herbal dressing
Salat mit gebackenem Lachs, cocktail Tomate, Wachtelei, Gurke,
Kräutersauce
2/5/6/9/12/13

**Salatka z kurczakiem, pomidor, ogórek,
sos cezar** 26 zł

Chicken, tomato, cucumber, Cesar sauce
Salat mit Hähnchen, Tomaten, Gurke, Cesar-Sauce
2/5/12/13

Salatka grecka z sosem vinegret 24 zł

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

SALATKI SERWOWANE Z GRZANKĄ ZIOŁOWĄ

Salads served with toast / Salate serviert mit Toast

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Vegetarian dishes – Vegetarianische Gerichte

Pieczona polenta z serem camembert, sosem serowym i borowikiem **32 zł**

Baked polenta, Camembert with cheese sauce and boletus
Gebackene Polenta, Camembertkäse mit Käsesauce und Röhrling
5/13

Domowe, świeżo tarte placki ziemniaczane ze śmietaną **15 zł**

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

Risotto z kurkami, cukinia, pomidorki koktajlowe, jarmuż **29 zł**

Risotto with mushrooms chanterelle, courgette, cocktail tomato, curly kale
Risotto mit Pilzen Pfifferling, Zucchini, cocktail Tomate, Grünkohl
2/5/13

MAKARONY

Pasta – Nudeln

Makaron pappardelle z kurczakiem, pieczarkami, cukinią i sosem serowym **26 zł**

Pappardelle pasta with chicken, champignons, courgette and cheese sauce
Salat mit gebackenem Lachs, Gemuse, Wachtelei, Krautersauce
1/2/5/13

Makaron pappardelle z łososiem, kaparami, porem, anchois, brukselką, pomidorem i sosem maślanym **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 **18 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 polędwicy wołowej, sos gorgonzola,
kluski śląskie** **76 zł**

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

**Stek z polędwicy wołowej, sos pieprzowy,
puree ziemniaczane** **70 zł**

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

**Stek z polędwicy wołowej z masłem ziołowym,
frytki stekowe** **80 zł**

Steak with herb butter, steak fries
Rindlensteak mit Kräuterbutter, Steak frites
5

DANIA GŁÓWNE

Main course – Hauptgerichte

Kurczak supreme z sosem serowym **26 zł**

Chicken, cheese sauce
Hähnchen mit Käsesauce
1/5

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

Dodatki wybierz sam

Please select the sides / Beilagen wählen Sie selbst

DODATKI

Sides – Beilagen

Ziemniaki gotowane

Boiled potatoes
Gekochte Kartoffeln
5

6 zł

Puree ziemniaczane

Puree
Puree
5

6 zł

Frytki belgijskie

Belgian fries
Belgische Pommes frites
2/13

8 zł

Kluski śląskie

Silesian dumplings
Schlesische Klose
2/13

7 zł

Warzywa gotowane

Cooked vegetables
Gekochte Gemuse
1/10/13

7 zł

Kasza dnia

Groats of the day
Grutze Tag
13

7 zł

Mix sałat z oliwą dyniową i prażonymi pestkami

Salad mix with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds
Salatemix mit Kurbisol und gerosteten Kurbiskerne
1/6/7/10/13

9 zł

Duet surówek

Salad duo
Salat – Duett
* alergeny – informacja u kelnera

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

DESERY

Desserts – Desserts

Fondant czekoladowy z lodami 14 zł
Molten chocolate cake with ice cream
Schokoladenfondue mit Eis
1/2/5/12/13

Torcik lodowy z musem malinowym 15 zł
Ice-cream cake with raspberry mousse
Eistortchen mit Himbeermus
2/5

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

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 Ostromecko gazowana 7 zł
Sparkling mineral water
Mineralwasser mit Kohlensäure

Woda Ostromecko niegazowana 7 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

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

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	40ml	6 zł
Gorodons	40ml	9 zł

TEQUILA

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

RUM

Rum Bacardi	40ml	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