

RESTAURACJA AZYL

KARTA MENU

"Bóg zesał ludziom pożywienie, a diabeł kucharzy"

Lew Tołstoj

AZYL HOTEL & RESTAURACJA & GRILL

PRZYSTAWKI

Starters - Vorspeisen

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

Beef 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, with 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 demi glace na regionalnym winie, kluski śląskie 41 zł

Duck fillet with demi glace sauce on regional wine,
Silesian dumplings
Entenfilet mit Demi-Glace-Sauce auf regionalem
Wein, schlesische Klöße
1/13

Kurczak supreme kukurydziany, puree z batatów, mix sałat z oliwą rydzową 26 zł

Supreme chicken, sweet potato puree, mix of lettuce
with olive oil
Hahnchen, Süßkartoffelpüree, Salatmischung mit Olivenöl
1/5/6/7/10

Wege stek z kaszy jaglanej, kluseczki gnocchi z batata, ziemniaki, groszek, fasolka, cukinia, pieczarka, sos gorgonzola 34 zł

Vege millet steak, gnocchi dumplings made from sweet potato,
potatoes, peas, beans, zucchini, mushroom, gorgonzola sauce
Vege Hirse Steak, Gnocchi Knödel aus Süßkartoffeln, Kartoffeln,
Erbsen, Bohnen, Zucchini, Pilzen, Gorgonzolasauce
5/13

ZUPY

Soup – Suppe

Rosół z kaczki, pierożki z mięsem, warzywa 16 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 13 zł / 15 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

Zupa krem z sezonowych warzyw 15 zł

Seasonal vegetables cream soup
Cremesuppe aus saisonalem Gemüse
*** o alergeny zapytaj obsługę kelnerską
*** for allergens ask the waiter service
*** Für Allergene fragen Sie den Kellnerservice

SAŁATY

Salads – Salate

**Sałatka 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, Kirschtomaten,
Wachtelei, Gurke, Kräutersauce
2/5/6/9/12/13

**Sałatka z kurczakiem, jajo przepiórcze, pomidor,
ogórek, sos cezar** 26 zł

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

**Sałatka z pieczonymi warzywami, avocado,
ser regionalny z azyłowej wędzarni,
oliwa rydzowa** 26 zł

Salad with roasted vegetables, avocado, regional
cheese from Azyl's smokehouse, olive oil
Salat mit gebratenem Gemüse, Avocado, regionalem
Käse aus einer Asyl-Räucherei, Olivenöl
5

SAŁATKI SERWOWANE Z GRZANKĄ ZIOŁOWĄ

Salads served with toast / Salate serviert mit Toast

SZEF KUCHNI POLECA

Dania wegetariańskie

Zupa krem z sezonowych warzyw

Seasonal vegetables cream soup
Cremesuppe aus saisonalem Gemüse

15 Zł

Salatka z pieczonymi warzywami/avocado/ser regionalny z azylowej wędzarni/oliwa rydzowa

Salad with roasted vegetables, avocado, regional cheese from Azyl's smokehouse, olive oil
Salat mit gebratenem Gemüse, Avocado, regionalem Käse aus einer Azyl-Räucherei, Olivenöl

26 Zł

Vege stek z kaszy jaglanej /kluseczki gnocchi z batata/ ziemniaki/groszek/fasolka/cukinia /pieczarka/sos gorgonzola

Vege millet steak, gnocchi dumplings made from sweet potato, potatoes, peas, beans, zucchini, mushroom, gorgonzola sauce
Vege Hirse Steak, Gnocchi Knödel aus Süßkartoffeln, Kartoffeln, Erbsen, Bohnen, Zucchini, Pilzen, Gorgonzolasauce

34 Zł

Makaron ryżowy/pesto pietruszkowe/cukinia/marchewka/groszek/orzechy włoskie

Rice noodles, parsley pesto, zucchini, carrots, peas, walnuts
Reisnudeln, Petersilienpesto, Zucchini, Karotten, Erbsen, Walnüsse

29 Zł

Sorbet owocowy/granola/polewa mango

Fruit sorbet, granola, mango topping
Fruchtsorbet, Müsli, Mango-Topping

14 Zł

MAKARONY

Pasta – Nudeln

Makaron pappardelle z kurczakiem, pieczarkami, cukinia, sos serowy

Pappardelle pasta with chicken, champignons, courgette and cheese sauce

Pappardelle Pasta mit Huhn, Pilze, Zucchini, Käsesauce
1/2/5/13

26 zł

Makaron pappardelle z łososiem, kapary, por, anchois, groszek, fasolka szparagowa, pomidor, sos maślany

Pappardelle with salmon, capers, leeks, anchovies, peas, green beans, tomato and butter sauce
Pappardelle mit Lachs, Lauch, Sardellen, Erbsen, grüne Bohnen, Tomaten und Buttersauce

1/2/5/9/13

39 zł

Makaron ryżowy, pesto pietruszkowe, cukinia, marchewka, groszek, orzechy włoskie

Rice noodles, parsley pesto, zucchini, carrots, peas, walnuts
Reisnudeln, Petersilienpesto, Zucchini, Karotten, Erbsen, Walnüsse
5/8

29 zł

PIEROGI

Pierogi ruskie z okrasą lub cebulką

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

19 zł

Pierogi z kaczką i sosem serowym

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

32 zł

Dania dostępne również w wersji wegańskiej!

*** o alergiach zapytaj obsługę kelnerską

*** for allergens ask the waiter service

*** Für Allergene fragen Sie den Kellnerservice

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 Rondfleisch 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

**Domowe, świeżo tarte placki ziemniaczane
ze śmietaną** 21 zł

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

**Placki ziemniaczane z gulaszem wołowym
po węgiersku** 35 zł

Hungarian style potato rosti
Kartoffelpuffer mit Rindsgulasch
2/5/13

**Polędwiczka wieprzowa owinięta boczkiem
w sosie borowikowym** 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 wählen Sie selbst

DODATKI

Sides – Beilagen

Ziemniaki gotowane 6 zł

Boiled potatoes
Gekochte Kartoffeln
5

Puree ziemniaczane 6 zł

Puree
Püree
5

Frytki belgijskie 8 zł

Belgian fries
Belgische Pommes frites
2/13

Kluski śląskie 7 zł

Silesian dumplings
Schlesische Klösse
2/13

Kasza dnia 7 zł

Groats of the day
Grützedes Tages
13

Warzywa sezonowe pieczone 9,90 zł

(marchew, batat, pietruszka,
topinambur)

Seasonal baked vegetables
Saisonal gebackenes Gemüse
1/3/10/12

DODATKI

Sides – Beilagen

Mix sałat z oliwą dyniową i prażonymi pestkami 9 zł

Salad mix with pumpkin seed oil and roasted
pumpkin seeds
Salatemix mit Kürbisöl und geröstete Kürbiskerne
1/6/7/10/13

Pomidory z sosem vinegret 7,5 zł

Tomatoes with vinaigrette sauce
Tomaten mit Vinagrette
1/6/7/10

Grzanki z masłem czosnkowym 6 zł

Garlic butter toast
Toasts mit Knoblauchbutter
2/5/13/14

Surówka z buraczków 6 zł

Beetroot salad
Rote-Bete Salat
1/10

Duet surówek 9 zł

Salad duo
Salat - Duett
* alergenowy – informacja u kelnera

DESERY

Desserts - Desserts

Torcik lodowy jagodowy z mascarpone 15 zł

Blueberry ice cake with mascarpone
Blaubeereiskuchen mit Mascarpone
2/5

Sernik 13 zł

Cheesecake
Käsekuchen
1/2/5/7/13

Deser Azylowy 13 zł

Dessert of the day
Nachtisch des Tages
*** o alergeny zapytaj obsługę kelnerską
*** for allergens ask the waiter service
*** Für Allergene fragen Sie den Kellnerservice

Sorbet owocowy, granola, polewa mango 14 zł

Fruit sorbet, granola, mango topping
Fruchtsorbet, Müsli, Mango-Topping
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
Pfeffermintztee

Herbaty owocowe 9 zł
Fruit tea
Fruchtete

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

OFERTA SPECJALNA

HERBATA AZYLOWA 0,5l / 13zł
Idealne połączenie cytrusów
z korzenną nutką kory cynamonu, aromatycznym
goździkiem i miodem 0,7l / 16zł

Azyl's tea with fresh fruit, cinnamon, ginger and honey
Azyl-Tee mit frischem Obst, Zimt, Ingwer und Honig

NAPOJE ZIMNE

Cold Beverages - Kalte Getränke

Burn 250ml 10 zł
Coca Cola, Coca Cola Zero 250ml 7 zł
Fanta, Sprite, Tonic Kinley, Fuze Tea 250ml 7 zł

Soki owocowe Cappy 250ml 7 zł
Juices
Säfte

Woda gazowana 330ml 6 zł
Sparkling mineral water
Mineralwasser mit Kohlensäure

Woda niegazowana 330ml 6 zł
Still mineral water
Mineralwasser ohne Kohlensäure

ŚWIEŻE SOKI

Fresh juices - Frische Säfte

Pomarańczowy 200ml 16 zł
Orange juice - Orangensaft

Jabłkowy 200ml 10 zł
Apple Juice - Apfelsaft

Marchwiowy 200ml 10 zł
Carrot juice - Karottensaft

Grejfrutowy 200ml 16 zł
Grapefruit juice - Grapefruitsaft

PIWA BUTELKOWE

Bottle Beer - Flaschenbier

Żywiec 0,5l	8,5 zł
Żywiec Białe 0,5l	9,5 zł
Żywiec Sesyjne IPA 0,5l	12 zł
Żywiec Amerykańskie Pszeniczne 0,5l	12 zł
Żywiec Free 0,5l	9,5 zł
Pilsner Urquell 0,3l	9 zł

PIWA BECZKOWE

Draft Beer - Fassbier

Żywiec 0,3l	8 zł
Żywiec 0,5l	9 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



Wina

BIAŁE

NOS RACINES SAUVIGNON BLANC	11Zł/59Zł
VILLA ROSALE PINOT BIANCO CHARDONNAY SEMI SWEET	11Zł/59Zł
SANTA CAROLINA CELLAR SELECTION CHARDONNAY	13Zł/69Zł
PARATHENIUM GRILLO PINOT CRIGIO SEMI DRY	69Zł
ITINERA PROSECCO BRUT, DOC	15Zł/89Zł

CZERWONE

VILLA ROSALE MERLOT CABERNET SEMI SWEET	11Zł/59Zł
SANTA CAROLINA CELLAR SELECTION CABERNET SAUVIGNON	13Zł/69Zł
PARATHENIUM NERO D'AVOLA SHIRAZ SEMI DRY	69Zł
NOS RACINES MERLOT	11 Zł/59Zł

Aperol **SPRITZ** 25,50 Zł

Włoski drink na bazie Prosecco i aperitifu Aperol. Podawany z lodem i plasterkiem pomarańczy.

VERMOUTH

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

GIN

Gin Lubuski	40 ml	6 zł
Gordons	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
-------------	-------	--------

COGNAC, BRANDY

Martell 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
Boulard Calvados	40ml	35zł

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 Daniel's	40ml	14 zł
Jim Beam	40ml	13 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

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