

Menu

PRZEKĄSKI

STARTER

Grillowany ser camembert z żurawiną, mixem sałat i grzanką / 29zł
Grilled camembert with cranberry, salad mix and garlic toast
5, 13

Krewetki z sosem koktajlowym 6szt. i grzanką / 48zł
Prawns with a cocktail toast sauce 6pcs.
4, 5, 13

Pierozki z kaczką z sosem czosnkowym 3 szt. / 23zł
Duck dumplings with garlic sauce 3 pcs.
2, 5, 13



ZUPY

SOUPS

Żurek na tradycyjnym zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem / 18zł
Sour rye soup with white sausage and egg
1/2/5/13

Żurek w chlebie, sos czosnkowy / 25zł
Sour rye soup in bread, garlic sauce
1/2/5/13

Zupa gulaszowa lub flaki / 18zł
Goulash soup or tripe soup
10/13

*ZAPYTAJ OBSŁUGĘ, KTÓRA ZUPA JEST DOSTĘPNA

Krem warzywny sezonowy / 18zł
Cream soup made of seasonal vegetables
1/5/7/8/10/12/13

Tradycyjny rosół z makaronem / 18zł
Chicken noodle soup
1/2/10/13
*SERWOWANY TYLKO W NIEDZIELĘ

SALAŃKI

SALADS



Sałatka z grillowanym kurczakiem, grzanką i sosem czosnkowym / 32zł
Salad with grilled chicken, toast and garlic sauce
5, 13

Sałatka z grillowaną polędwiczką wieprzową, fetą ślubowską, grzanką i sosem vinegret / 35zł
Salad with grilled pork tenderloin, regional feta cheese, garlic toast and vinegret sauce
5, 6, 13

Sałatka z warzywami grillowanymi, regionalnym serem ŚLUBOWSKIM typu halloumi, sosem vinegret i grzanką / 36zł
Salad with grilled vegetables, regional cheese a'la halloumi, vinaigrette sauce and garlic toast
5, 6, 13

PAJDY Z GRILLA

IN BREAD

PAJDOBURGER CHŁOPISKI z frytkami stekowymi / 55zł
kotlet wołowo-wieprzowy, regionalny ser ŚLUBOWSKI typu halloumi, pickle, sałata i autorski sos country
Burger in thick slices of grilled bread with pork and beef, regional a'la halloumi cheese, pickles, lettuce and country sauce, served with french fries
1, 5, 6, 13

PAJDA z wędzoną kaczką, konfiturą z cebuli, serem regionalnym ŚLUBOWSKIM typu halloumi i sosem czosnkowym / 43zł
Thick slice of grilled bread with smoked duck, onion jam, with a'la halloumi regional cheese and garlic sauce
1, 5, 12, 13

Pajda z grilla z masłem i sosem czosnkowym / 15zł
Thick slice of grilled bread flavoured with butter and garlic sauce
5, 13

Pajda z grilla ze smalcem, ogórkiem kiszonym lub małosolnym (150g) / 23zł
Thick slice of grilled bread flavoured with pork lard and pickled cucumbers
6, 13



Nasze PAJDY to chleb z lokalnej piekarni wypiekany według autorskiej receptury. To pieczywo zjecie TYLKO W AZYLU :)



DANIA WEGE

VEGETARIAN DISH



Placuszki rosti z batatów z sosem mango-jalapeno i koprem włoskim z SERAMI REGIONALNYMI ŚLUBOWSKIMI i warzywami sezonowymi / 55zł
Rosti made of sweet potatoes with rucola, mango-jalapeno sauce, fennel, regional cheeses and seasonal vegetables
2, 5, 7, 8, 13, 14

FOCACCIA z kotletem z groszku, kaszy jaglanej i czosnku niedzwiedziego, z regionalnym serem ŚLUBOWSKI typu halloumi, grillowanymi warzywami i sosem koktajlowym / 53zł
Focaccia, pea, millet and bear garlic cutlet, regional halloumi ŚLUBOWSKI cheese, grilled vegetables, tzatziki sauce
2, 5, 13



Danie wyróżnione na konkursie POLSKIE SKARBYS KULINARNE



W naszych daniach używamy REGIONALNYCH SERÓW ŚLUBOWSKICH oznaczonych na szlaku SMAKI DOLNEGO ŚLĄSKA

Fajnie, że jesteście!

ALERGENY / ALLERGENS / ALLERGENE

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1 Dwtulenek siarki | 8 Orzeszki ziemne - Erdnüsse - Peanuts |
| 2 Jaja - Eier - Eggs | 9 Ryby - Fisch - Fish |
| 3 Lubin - Lupine - Lupine | 10 Seler - Sellerie - Celery |
| 4 Młęczaki - Weichtiere - Molluscs | 11 Skorupiaki - Krabstiere - Crustaceans |
| 5 Mleko - Milch - Milk | 12 Soja - Soja - Soy |
| 6 Gorczyca - Senf - Mustard | 13 Gluten - Gluten - Gluten |
| 7 Orzechy - Nüsse - Nuts | 14 Sezam - Sesam - Sesame |

Menu

DANIA Z GRILLA
W ZESTAWIE

GRILLED DISHES WITH ADDS

Żeberka BBQ z ziemniakami pieczonymi / 60zł
BBQ ribs with roasted potatoes
1, 5, 6

Stek z australijskiej polędwicy Black Angus
z frytkami lub ziemniakami grillowanymi
i sosem czosnkowym / 120zł

Australian Black Angus beef steak with fries
or grilled potatoes and garlic sauce
5

Noga konfitowana z kaczki z sosem z czerwonego
wina z winnicy Jaworek z ziemniakami z grilla
oraz konfiturą z czerwonej cebulki / 59zł
Duck leg confit with sauce made of local red wine
with grilled potatoes and red onion jam
1, 5, 12



Kielbasa pieprzowa własnego wyrobu Szefa Kuchni
(naturalna, bez konserwantów) ze świeżym
czosnkiem z pajdą i musztardą / 35zł

Chef's home-made pepper sausage (no preservatives)
with fresh garlic with clump and mustard
5, 6, 13

! Kielbasę i inne mięsa wędzimy w naszej
Azyłowej Wędzarni!
Możemy uwędzić je również na Wasze
zamówienie.
Zapytajcie obsługę o dostępność!

Sandacz w tymianku ze świeżymi warzywami
i sosem vinegret / 59zł
Zander in thyme with fresh vegetables
5, 6, 9

DANIA DLA DZIECI
FOR KIDS

Szaszлык drobiowy z frytkami i sosem
koktajlowym / 25zł
Chicken shashlik with fries and cocktail sauce
5

Kielbaska azyłowa z pieczywem i keczupem / 20zł
Sausage with bread and ketchup
1, 5, 6, 13

SOSY
SAUCES

Koktajlowy, vinegret, barbecue, czosnkowy, country / 7zł
Sauces: cocktail, vinaigrette, barbecue, garlic, country
1, 5, 6, 12

Musztarda, keczup / 5zł
Mustard, ketchup
1, 6, 12

DANIA Z GRILLA
BEZ DODATKÓW

GRILLED DISHES WITHOUT ADDS

Stek z podudzia drobiowego w autorskiej
marynacie, z masłem czosnkowym / 27zł
Poultry drumstick steak in an original marinade
with garlic butter
5, 6

Polędwiczka wieprzowa po burgundzku w marynacie
pieprzowo-ziółowej / 37zł
Pork loin in burgundy marinade
1, 6, 13

! BURGUND - to nasz azyłowy klasyk!
W menu niezmiennie od 2005 roku!

Karkówka w marynacie paprykowo-czosnkowej / 30zł
Pork neck in pepper and garlic marinade
1, 5

Szaszлык z polędwiczek wieprzowych z boczkiem
wędzonym i śliwką / 32zł
Pork tenderloin shashlik with smoked bacon and plum
1, 6, 12

! *wybierz dodatki / choose sides

DODATKI
SIDE COURSES

Ziemniaki z grilla z sosem czosnkowym / 8zł
Grilled potatoes with garlic sauce

Surówka dnia / 10zł
Seasonal salad

Salatka azyłowa / 12zł
Vegetable salad

Świeże sałaty / 12zł
Fresh Lettuce

Frytki tradycyjne / 11zł
Fries

Frytki stekowe / 11zł
Steak fries

Warzywa grillowane / 12zł
Grilled Vegetables

Ogórki małosolne lub kiszzone (150g) / 9zł
Polish style pickled cucumber

Placuszki rosti z batata 2 szt. / 18zł
Rosti made of sweet potatoes

Napoje i desery

KAWY

COFFEE

Kawa czarna / 10zł
Black coffee

Espresso / 10zł

Podwójne espresso / 15zł
Double espresso

Latte Machiatto / 14zł

Cappuccino / 12zł

KAWY NA ZIMNO

COLD COFFEE

Kawa mrożona Frappe / 21zł
Kawa Vergnano, mleko, lody waniliowe, bita śmietana
Frappe iced coffee

Espresso tonic / 18zł

 SERWUJEMY
KAWĘ VERGNANO

HERBATY

TEA

HERBATY RICHMONT Z NATURALNEGO SUSZU

Czarne: Earl Grey, Ceylon / 10zł
Black Tea

Miętowa / 10zł
Mint tea

Herbaty owocowe / 10zł
Fruit tea

Zielone: Yerba Mate Lemon, Jasmine, Gundpowder / 10zł
Green tea

DESERY

DESSERTS

Sernik Szefa Kuchni / 17zł
Cheesecake
1/2/5/13

Deser Azylowy / 15zł
Dessert of the day

Desery lodowe - mono porcje / 18zł
Ice cream dessert - mono portions

HERBATY SMAKOWE

FRUIT TEA

HERBATA AZYLOWA 0,5l / 16zł

Idealne połączenie cytrusów z korzezną nutką kory cynamonu, aromatycznym goździkiem i miodem

Azyl's tea with fresh fruit, cinnamon and honey

Herbaty z Tatratea

HERBATY Z ALKOHOLOWYMI LIKIERAMI TATRATEA NA CIEPŁO LUB MROŻONE

TEA WITH ALCOHOLIC LIQUERS TATRATEA - WARM OR FROZEN

HERBATA CYTRUSOWA / 23zł

Herbata Richmond czarna ceylon, likier TATRATEA CYTRUSOWY 32%, cytryna, goździki, miód
Richmont black ceylon tea, TATRATEA 32% liqueur, lemon, cloves

HERBATA BRZOSKWIŃOWA / 23zł


Herbata Richmond mango, likier TATRATEA BRZOSKWIŃOWY 42%, pomarańcza, goździki, miód
Richmont peach-mango tea, TATRATEA liqueur 42%, orange, cloves, honey

HERBATA OWOCE LEŚNE / 23zł

Herbata Richmond owoce leśne, likier TATRATEA OWOCE LEŚNE 62%, pomarańcza, goździki, miód
Richmont tea, forest fruit, TATRATEA 62% liqueur, orange, cloves, honey

ZIMNE NAPOJE

COLD BEVERAGES

 0,25l / 9zł

  0,25l / 9zł

 0,25l / 9zł

 0,25l / 9zł

 0,25l / 9zł

 0,25l / 12zł

Woda mineralna niegazowana 0,33l / 6zł
Still mineral water

Woda mineralna gazowana 0,33l / 6zł
Sparkling water

Woda mineralna dzbanek 1,3l / 14zł
Sparkling water

Sok owocowy Cappy dzbanek 1,3l / 24zł
Juice in a jug

Napój gazowany dzbanek 1,3l / 34zł
Fizzy drink in a jug



LEMONIADA SEZONOWA

SEASONAL LEMONADE

Lemoniada owocowa sezonowa / 18zł
Seasonal fruit lemonade

Lemoniada cytrynowa / 18zł
Lemon lemonade

Dzbanek leoniady 1,3l / 50zł
A jug of lemonade

OFERTĘ ALKOHOLI - SPRAWDZICIE NA DRUGIEJ STRONIE

Alkohole

PIWO

KEG BEER

Żywiec 0,3l / 11zł

Żywiec 0,5l / 14zł

PIWO BUTELKOWE

BOTTLE BEER

Żywiec 0,5l / 17zł

Żywiec jasny lekki 4,5% 0,5l / 17zł

Żywiec Sesyjne IPA 0,5l / 17zł

Żywiec Pszeniczne IPA 0,5l / 17zł

Porter ciemny 0,5l / 17zł

Żywiec 0% 0,5l / 16zł

Żywiec 0% 0,3l / 13zł

PIWO KRAFTOWE / 20ZŁ

CRAFT BEER

PIWA Z WROCLAWSKIEGO BROWARU KRAFT DAILY.

Do wyboru:

- klasyczny pils
- piwo pszeniczne w tradycyjnym stylu hefeweizen
- piwo w stylu white IPA
- ciemny lager
- piwo w stylu ciemny lager z naturalnym sokiem malinowym oraz miodem
- bezalkoholowe, limonkowe w stylu IPA

*O DOSTĘPNOŚĆ ZAPYTAJ KELNERA



WINO

WINE

O KARTĘ WIN zapytajcie naszą Obsługę

Ask our service for a WIN CARD

DRINKI

DRINKS

Aperol Spritz / 28zł

Cuba Libre / 26zł

Tequila Sunrise / 30zł

Blue Lagoon / 28zł

WHISKEY

Ballantines Finest 40ml / 17zł

Ballantines Gold Seal 12 YO 40ml / 19zł

J.W. Red Label 40ml / 15zł

J.W. Black Label 12 YO 40ml / 22zł

Chivas Regal 12 YO 40ml / 19zł

Jack Daniel's 40ml / 17zł

Jim Beam 40ml / 15zł

COGNAC / BRANDY

Martell V.S.O.P 40ml / 35zł

Hennessy Fine De Cognac 40ml / 25zł

Camus Cognac V.S. De Luxe 40ml / 28zł

Martell V.S. 40ml / 35zł

Metaxa 5* 40ml / 15zł

Stock Brandy 84 Reserva 40ml / 17zł

Boulard Calvados 40ml / 35zł

RUM

Rum Bacardi 40ml / 15zł

Rum 40ml / 12zł

TEQUILA

Tequila Sierra Silver 40ml / 19zł

Tequila Sierra Gold 40ml / 19zł

VERMOUTH

Martini Bianco 100ml / 17zł

Martini Extra Dry 100ml / 17zł

Martini Rosso 100ml / 17zł



WÓDKI

VOĐKA

Wódka Bocian 40ml/0,5l 11zł/85zł

Wódka Wyborowa 40ml/0,5l 11zł/85zł

Wódka Finlandia 40ml/0,5l 11zł/99zł

Absolut 40ml/0,5l 11zł/99zł

Żubrówka Lemongrass 40ml/0,5l 10zł/75zł

GIN

Gin Gordons 40ml / 15zł

Gin Bickens 40ml / 13zł

LIKIERY

LIQUEUR

Advocat 40ml / 9zł

Baileys Cream 40ml / 13zł

Jagermeister 40ml / 15zł

Malibu 40ml / 12zł

Kahlua 40ml / 10zł