MENU

RESTAURACJA AZYL

PRZYSTAWKI
STARTERS

TATAR — 59 ZŁ
Tatar wołowy, marynowane grzyby, chrust z ziemniaka, oliwa koperkowa, majonez truflowy
Beef tartare, marinated mushrooms, crispy potato garnish, dill oil, truffle mayonnaise 2/5/7/13

GRZANKI Z GUACAMOLE I CHUTNEY — 32 ZŁ
Chrupiące grzanki ziołowe podane z guacamole i chutney dyniowo - gruszkowym
Crispy herb croutons served with guacamole and pumpkin-pear chutney 5/13

ZUPY
SOUPS

ŻUR W CHLEBIE — 33 ZŁ
Żurek na tradycyjnym zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem, serwowany w chlebie
Sour rye soup with white sausage and egg in bread
1/2/5/13

ŻUR Z PUREE — 28 ZŁ
Żurek na tradycyjnym zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem, serwowany na puree ziemniaczanym z wędzonymi skwarkami
Traditional sour rye soup with white sausage, egg, served on mashed potatoes with smoked cracklings
1/2/5/13

ROSÓŁ — 26 ZŁ
Rosół z kaczki serwowany z pierożkami z jarmużem
Duck broth served with kale dumplings / Entenbrühe, serviert mit
2/10/13

ZUPA DYNIOWA — 26 ZŁ
Krem z dyni podany z roladą naleśnikową z grzybami, truflą i serkiem mascarpone
Cream of pumpkin soup served with a crêpe roulade filled with mushrooms and mascarpone 5/7

SAŁATKI
SALADS

SAŁATKA CESAR — 46 ZŁ
Sałata, kurczak, jajko, pomidorki koktajlowe, ogórek i ser Emilgrana, podana z grzankami i sosem Cesar
Salad with chicken, bacon, egg and emilgrana cheese, cherry tomato, cucumber, Caesar sauce, croutons
2/5/6/7/13

SAŁATKA JESIENNA — 46 ZŁ
Boczniak w panco ziołowym, smażona gruszka, glazura miodowa, pomidorki, ceviche z dyni, orzechy
Oyster mushroom in herb panko, pan-fried pear, honey glaze, cherry tomatoes, pumpkin ceviche
2/5/7/13

DANIA DLA DZIECI
FOR KIDS

NUGETSY — 30 ZŁ
Nugetsy, frytki, świeże warzywa
Nuggets, fries or Toast, fresh vegetables
10/12/13

PIEROGI PANI MIECI — 25 ZŁ
Własnoręcznie lepione pierogi z serem i ziemniakami
Handmade dumplings with potato and cheese
5/13

ROSÓŁ Z MAKARONEM — 18 ZŁ
Noodle soup 2/10/13

DANIA SZEFA KUCHNI
CHEF'S DISHES

DEVOLAY — 42 ZŁ
Devolay, puree, pomidory w śmietanie z nutą bazyliowego pesto
Chicken Kiev, mashed potatoes, tomatoes in a creamy dressing with a hint of basil pesto
2/5/6/13

SZNYCEL / SCHABOWY — 45 ZŁ
Do wyboru: Sznycel wieprzowy z jajkiem lub schabowy bez jajka; puree, frytki lub opiekane ziemniaki, surówka
Choice of: pork schnitzel with a fried egg or classic breaded pork cutlet (without egg); mashed potatoes, French fries or roasted potatoes; salad
2/5/13

KACZKA — 65 ZŁ
Noga kaczki, kluski śląskie, sos pieczeniowy ze śliwką i czarnym bzem, buraczki z jabłkiem
Duck leg, Silesian dumplings, gravy with plum and elderberry, beetroot with apple
1/5/10/13

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ — 159 ZŁ
Stek z polędwicy wołowej podany z sałatą i świeżymi warzywami. Dodatek do wyboru: frytki/ziemniaki opiekane/puree ziemniaczane
Sos do wyboru: masło czosnkowe/sos pieprzowy
Beef tenderloin steak served with mixed salad and fresh vegetables. Side dish of your choice: French fries / roasted potatoes / mashed potatoes Sauce of your choice: garlic butter / peppercorn sauce
1/5/10/13/

JESIENNY MAKARON — 42 ZŁ
Papardelle, grzyby (boczniak, borowik, shimej), natka pietruszki, oliwa truflowa, masło czosnkowe
Pappardelle, mushrooms (oyster mushrooms, porcini, shimeji), parsley, truffle oil, truffle, garlic butter
2/7/13

GULASZ WOŁOWY — 42 ZŁ
Gulasz wołowy, do wyboru: puree lub kluski śląskie, surówka
Beef goulash, mashed potatoes or Silesian dumplings, salad
5/13

PLACKI PO WĘGIERSKU — 42 ZŁ
Placki ziemniaczane z gulaszem wołowym
Potato pancake with beef goulash
2/5/10/13

PLACKI Z ŁOSOSIEM — 48 ZŁ
Placki ziemniaczane podane na szpinaku z łososiem wędzonym
Potato pancakes served on spinach with salmon
2/5/9/10/13

PIEROGI PANI MIECI — 32 ZŁ
Własnoręcznie lepione pierogi z serem i ziemniakami. Podane z cebulą i śmietaną
Handmade dumplings with potato and cheese. Served with onion and sour cream
5/13

PIEROGI Z KACZKĄ — 39 ZŁ
Własnoręcznie lepione pierogi z mięsem z kaczki, podane z cebulą.
Handmade dumplings filled with duck meat served with onion
2/5/10/13

PIECZONA DORADA — 69 ZŁ
Dorada podana z batatem, fetą i granatem
Sea bream served with sweet potato, feta and pomegranate
5/7/9

ZOBACZ NASZE DANIA
Discover our dishes /
Sehen Sie unsere Gerichte

SHARING PLATES
DANIA DLA KILKU OSÓB

ZESTAW RODZINNY — 135 ZŁ
Sznycel wieprzowy z jajkiem: puree, ziemniaki opiekane, frytki, surówka, mix sałat, sosy. Do zestawu karafka wody
Pork schnitzel with egg, with side dishes: mash, roasted potatoes, French fries, salad, mix salad , sauces; for the set - a carafe of water 2/5/13

UCZTA POLSKO - GRECKA — 280 ZŁ
Pierogi ruskie, pierogi z kaczką, placki ziemniaczane po węgiersku, golonka, souvlaki wieprzowe, gyros drobiowy, tzatziki, triokafteri, grzanka, ziemniaki, frytki, surówka, sałatka grecka, boczek solony, warzywa grillowane. Do zestawu karafka wody
Russian dumplings, duck dumplings, Hungarian potato pancakes, pork knuckle, pork souflaki, chicken souflaki, Chicken gyros, tzatziki, tirokafteri, pita, potatoes, fries, salad, Greek salad, salted bacon, grilled vegetables 1/2/5/6//13

UCZTA DLA DWOJGA — 120 ZŁ
Selekcja mięs w tradycyjnych marynatach Azylu: schab po parysku, grillowana pierś z kurczaka, noga z kaczki oraz panierowany ser, podawane z mixem sałat i ziemniakami opiekanymi.
Selection of meats in Azyl's traditional marinades: Parisian-style pork loin, grilled chicken breast, duck leg and breaded cheese, served with mixed salad leaves and roasted potatoes 2/5/13
***Zestawy stworzone do wspólnego dzielenia. Możecie rozszerzyć je o dodatkowo płatne pozycje z karty, m.in. placki ziemniaczane, pierogi, sałatki, warzywa kiszone.**
***Sets created for sharing. You can add extra items from the menu for an additional charge, including potato pancakes, pierogi, salads and pickled vegetables.**

DODATKI
SIDE COURSES

FRYTKI — 12 ZŁ
Fires / Pommes frittes 2/5

ZIEMNIAKI Z WODY — 12 ZŁ
Boiled potatoes / Salzkartoffeln 2/5

PUREE — 12 ZŁ
Puree / Püree / 2/5

KLUSKI ŚLĄSKIE — 15 ZŁ
Silesian dumplings/ Schlesische Knödel 2/5/13/14

SURÓWKA DNIA — 14 ZŁ
Salad of the day / Salat des Tages

MIX SAŁAT Z WARZYWAMI I PRAŻONYMI PESTKAMI — 15 ZŁ
Mix of lettuces with vegetables and roasted seeds, vinaigrette sauce/ Salatmischung mit Gemüse und gerösteten Kernen, Vinaigrette-Sauce 6/7

DESERY
DESSERTS

SERNIK JESIENNY — 30 ZŁ
Autumn Cheesecake

FONDANT CZEKOLADOWY — 30 ZŁ
Chocolate Fondant

SELEKCJA LODÓW — 30 ZŁ
Selekcja lodów z gorącymi śliwkami /
Ice cream selection with warm plums

ALERGENY / ALLERGENS / ALLERGENE

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

NAPOJE

RESTAURACJA AZYL

KAWY
COFFEE / KAFFEE

KAWA CZARNA — 12 ZŁ
Black coffee / Schwarzer Kaffee

KAWA BIAŁA — 14 ZŁ
White coffee / Weiß Kaffee

ESPRESSO — 12 ZŁ

PODWÓJNE ESPRESSO — 16 ZŁ
White coffee / Weiß Kaffee

LATTE MACHIATTO — 18 ZŁ
White coffee / Weiß Kaffee

CAPPUCCINO — 18 ZŁ
White coffee / Weiß Kaffee

KAWA JESIENNA — 30 ZŁ
Do wyboru: kokos i wanilia)
(Kawy podawane z bitą śmietaną)
Iced coffee Choice of: coconut or chocolate
(Coffees served with whipped cream) / Eiskaffee Zur Wahl: Kokos oder Schokolade (Kaffees werden mit Schlagsahne serviert)

HERBATY
TEA / TEE

CZARNE — 18 ZŁ
Earl Grey, Ceylon
Black Tea / Schwarzer Tee

MIĘTOWA — 18 ZŁ
Mint tea / Pfeffermintztee

OWOCOWE — 18 ZŁ
Fruit tea / Fruchtetee

ZIELONA — 18 ZŁ
Green tea / Gruner Tee

HERBATA AZYLOWA 0,5 L — 26 ZŁ
Idealne połączenie cytrusów z korzenną nutką kory cynamonu, aromatycznym goździkiem i miodem
Azyl's tea with fresh fruit, cinnamon and honey
Azyl-Tee mit frischem Obst, Zimt,und Honig

HERBATA ZIMOWA — 26 ZŁ
Smaki do wyboru:
Jagoda - truskawka, mexican dream, aromatyczny cynamon, rozmaryn z pomarańczą
Flavours to choose from:
Blueberry, Strawberry, Mexican Dream, Spicy Cinnamon, Rosemary Orange
Geschmacksrichtungen zur Auswahl:
Heidelbeere, Erdbeere, Mexican Dream, Würziger Zimt, Rosmarin-Orange

DZBANEK HERBATY 800 ML — 60 ZŁ
Podawany z cytrusami,goździkami i hibiskusem.
Smaki do wyboru:
Jagoda - truskawka, mexican dream, aromatyczny cynamon, rozmaryn z pomarańczą
Served with citrus fruits, cloves, and hibiscus. Flavours to choose from:
Blueberry-Strawberry, Mexican Dream, Aromatic Cinnamon, Rosemary & Orange
Serviert mit Zitrusfrüchten, Nelken und Hibiskus
Geschmacksrichtungen zur Auswahl: Eidelbeere-erdbeere, Mexican Dream, Aromatischer Zimt, Rosmarin & Orange

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI
FRESH JUICES / FRISCHE SAFTE

POMARAŃCZOWY — 25 ZŁ
Orange juice / Orangensaft

GREJPRFUTOWY — 25 ZŁ
Graperfruit juice / Grapefruitsaft

JABŁKOWY — 25 ZŁ
Apple Juice / Apfelsaft

MARCHWIOWY — 25 ZŁ
Carrot juice /Karottensaft

ZIMNE NAPOJE
COLD BEVERAGES / KALTE GETRÄNKE

Coca-Cola — 0,25 L / 12 ZŁ

Fanta, Sprite — 0,25 L / 12 ZŁ

Kinley — 0,25 L / 12 ZŁ

Fuze Tea — 0,25 L / 14 ZŁ

Cappy — 0,25 L / 14 ZŁ

Burn Energy Drink — 0,25 L / 15 ZŁ

WODA MINERALNA OSTROMECKO - NIEGAZOWANA — 0,33 L / 8 ZŁ
Still mineral water / Mineralwasser ohne Kohlensäure

WODA MINERALNA OSTROMECKO - GAZOWANA — 0,33 L / 8ZŁ
Sparkling water / Mineralwasser mit Kohlensäure

WODA MINERALNA DZBANEK — 1,3 L / 22 ZŁ
Sparkling water / Mineralwasser mit Kohlensäure

SOK OWOCOWY DZBANEK — 1,3 L / 35 ZŁ
Juice in a jug / Saft in einem Krug

NAPOJE GAZOWANE DZBANEK — 1,3 L / 38 ZŁ
Juice in a jug / Saft in einem Krug

PIWO
KEG BEER / FASSBIER

Żywiec — 5,5 % — 0,3 L / 18 ZŁ

Żywiec — 5,5 % — 0,5 L / 20 ZŁ

PIWO
BOTTLE BEER / FLASCHENBIER

Żywiec — 5,5 % - różne rodzaje — 0,5 L / 24 ZŁ

Żywiec — bezalkoholowy — 0,5 L / 24 ZŁ

PIWO KRAFTOWE 5,5 % — 0,5 L / 27 ZŁ
CRAFT BEER 5,5 %
PIWA Z WROCŁAWSKIEGO BROWARU PROST, RÓŻNE RODZAJE

- powyżej 10 osób rachunek nie jest dzielony. Dziękujemy za zrozumienie.