



RESTAURACJA

BURSZTYNOWA

Gotowanie od wieków było czymś
co skłaniało kucharzy do nauki
i perfekcjonizmu. Było też czymś
co pokazywało ludziom z każdego zakątka
świata jak wiele różnic i jak wiele twarzy może
przybrać jedna potrawa.

Restauracja Bursztynowa jest znakomitym
przykładem na to jak perfekcja i ambicje
zostają przeniesione na talerz.
Kuchnia wyróżnia się tym, że jedząc danie
najpierw jemy je wzrokiem, a dopiero później
wkładamy do swych rąk sztucce
rozkoszując się smakiem tradycyjnej kuchni
idealnie połączonej z najnowszymi
trendami kulinarnymi.

Myśląc Restauracja Bursztynowa powinniśmy
mieć przed oczami kameralną francuską
restaurację, w której przy dobrej muzyce
i z kieliszkiem wina rozkoszujemy się tym
jak wolno może płynąć czas.



JACEK BRYŁKA SZEFEF KUCHNI

Niesamowicie doświadczony i utalentowany kucharz, pewny siebie i otwarty na każdy rodzaj kuchni.

Swoje umiejętności zdobywał w takich restauracjach jak Intryga w Słupsku, gdzie jako Szef Kuchni z każdym dniem zachwycał swoich gości na nowo pozwalając poznawać im coraz to nowsze smaki.

Ambitny i niebojący się wyzwań zwolennik dobrego wina i dobrej kuchni. Perfekcjonista, który podczas gotowania na talerzu zostawia elegancję, a w ustach rozkosz.

PRZYSTAWKI

ŚLEDŹ

(składnik główny 50 g)

ziemniak wędzony/ chrzan/ ogórek kiszony
(dodatki 60 g)

26.00 zł

Belvedere

Belvedere Vodka – Poland

40 ml / 20 zł

TATAR WOŁOWY

(składnik główny 100 g)

borowik/ żółtko/ dijon
(dodatki 60 g)

39.00 zł

Stimson

Stimson Estate Cellars – Washington, USA

100 ml / 24 zł

TUŃCZYK

(składnik główny 80 g)

melon/ arbuz/ ogórek/ wakame
(dodatki 60 g)

39.00 zł

Hugel

Hugel & Fils – Alsace AOC, France

100 ml / 25 zł

PIERŚ GĘSIA

(składnik główny 70 g)

jarmuż/ burak/ jabłko/ oliwa majrankowa
(dodatki 60 g)

28.00 zł

Peppoli Chianti Classico

Marchesi Antinori – Chianti Classico DOCG, Italy

100 ml / 21 zł



ZUPY

ROSÓŁ DROBIOWY

(250 ml)

kołduny litewskie

22.00 zł

RYBNA

(250 ml)

krewetka/ łosoś/ kawior

23.00 zł

OGÓRKOWA

(250 ml)

ziemniak/ marchewka/ ozorek wołowy

20.00 zł



SALATY

SZPINAK

(składnik główny 70 g)

rostbef/ ser twarogowy/

pini/ dresing sosnowy

(dodatki 100 g)

32.00 zł

Faiveley Bourgogne Rouge

Joseph Faiveley - Bourgogne AOC, France

100 ml / 22 zł

KURCZAK

(składnik główny 100 g)

sałata lodowa/ pomidor/ parmezan/

ziemia z czarnych oliwek

(dodatki 100 g)

26.00 zł

Santa Digna Rose

Miguel Torres - Central Valley, Chile

100 ml / 18 zł





DANIA GŁÓWNE

JAGNIĘCINA

(składnik główny 200 g)

pistacja/ ziemniak/ marchewka/
ciecierzyca/ sos z ogonów wołowych
(dodatki 150 g)

72.00 zł

Taba

Finca Bacara – Jumilla D.O.P, Spain

100 ml / 26 zł

KARKÓWKA

(składnik główny 180 g)

kapusta włoska/ kasza gryczana/
pasternak/ sos grzybowy
(dodatki 150 g)

39.00 zł

Marques de Vitoria Reserva

Faustino Martinez – Rioja DOC, Spain

100 ml / 24 zł

POLĘDWICA WOŁOWA

(składnik główny 180 g)

puree ziemniaczano-truflowe/ warzywa
(dodatki 150 g)

69.00 zł

Santa Carolina Reserva de Familia

Santa Carolina – Maipo Valley, Chile

100 ml / 32 zł

PIERŚ Z KACZKI

(składnik główny 180 g)

kroket z konfitowanego uda kaczego/
knedla ziemniaczana/ burak/ dynia
(dodatki 150 g)

43.00 zł

Paul Jaoulet Aîné Les Jalets

Domaine Paul Jaboulet Aîné – Crozes Hermitage AOC, France

100 ml / 22 zł

RYBY

OKOŃ MORSKI

(składnik główny 200 g)

ziemniak konfitowany/ pomidor/

kukurydza/ chorizo

(dodatki 150 g)

49.00 zł

Santa Margherita

Santa Margherita - Valdadige, Italy

100 ml / 26 zł

TURBOT

(składnik główny 150 g)

puree pietruszkowe/ zielone warzywa/ curry

(dodatki 150 g)

52.00 zł

Fransola

Miguel Torres - Penedès DO, Spain

100 ml / 34 zł

DORSZ

(składnik główny 200 g)

frytki/ kiszona kapusta

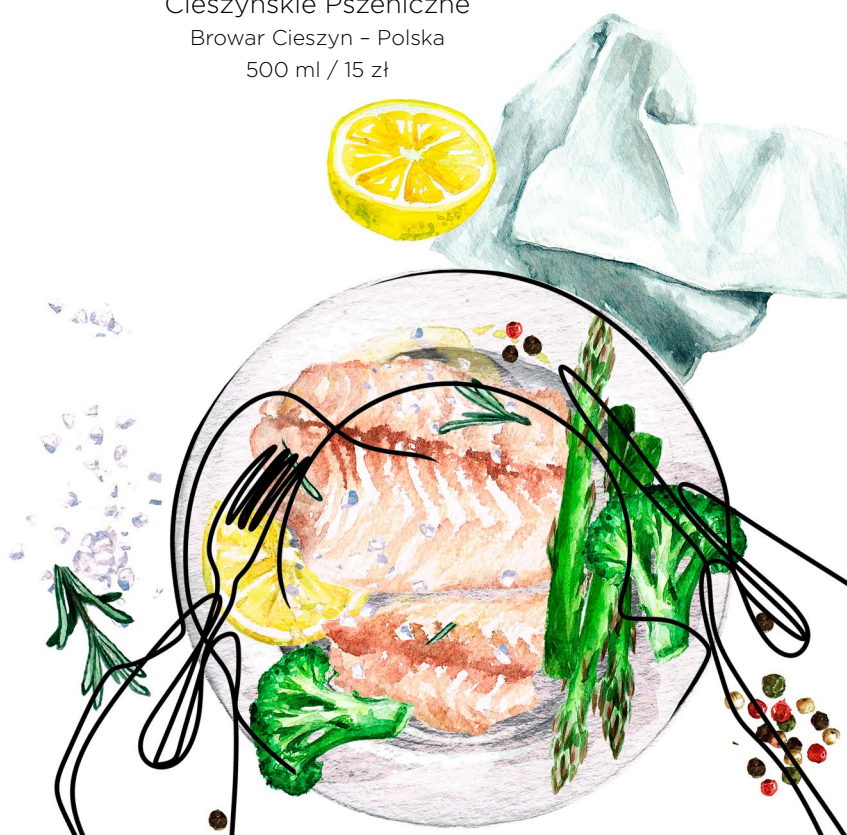
(dodatki 150 g)

40.00 zł

Cieszyńskie Pszeniczne

Browar Cieszyn - Polska

500 ml / 15 zł





DANIA VEGAŃSKIE

PRZYSTAWKA

TATAR Z POMIDORA

pikle/ rzodkiew

(150 g)

28.00 zł

Viña Esmeralda Rosado
Miguel Torres – Catalunya, Spain
100 ml / 18 zł

ZUPA

PASTERNAK

kokos/ tofu

(250 ml)

22.00 zł

SAŁATKA

CUKINIA

rukola/ burak/ pestki dyni

(200 g)

24.00 zł

Jean Leon 3055
Jean Leon – Penedès, Spain
100 ml / 20 zł

DANIE GŁÓWNE

CIECIERZYCA

(składnik główny 150 g)

warzywa/ sos curry

(dodatki 150 g)

42.00 zł

Rancho Zabaco
Rancho Zabaco – Dry Creek Valley, USA
100 ml / 24 zł

DESERY

CHAŁWA

pistacja/ malina
(150 g)

22.00 zł

Graham's Fine White Port
W. & J. Graham's - White Port, Portugal
100 ml / 24 zł

CZEKOLADA

karmel/ czarna porzeczka
(150 g)

24.00 zł

Glenfidich 15Y
William Grant & Sons - Scotland
40 ml / 30 zł

KOZI SER

truskawka/ mięta
(dodatki 150 g)

26.00 zł

Iveriuli Pirosmiani
Tbilvino - Kakheti, Georgia
100 ml / 19 zł



MENU DEGUSTACYJNE

Amuse-bouche

TATAR WOŁOWY

(składnik główny 50 g)

borowik/ żółtko/ dijon

(dodatki 30 g)

Stimson

Stimson Estate Cellars – Washington, USA

TUŃCZYK

(składnik główny 40 g)

melon/ arbuz/ ogórek/ wakame

(dodatki 30 g)

Hugel

Hugel & Fils – Alsace AOC, France

ZUPA OGÓRKOWA

ziemniak/ marchewka/ ozorek wołowy

(125 ml)

JAGNIĘCINA

(składnik główny 100 g)

pistacja/ ziemniak/ ciecierzycy/

sos z ogonów wołowych

(dodatki 75 g)

Taba

Finca Bacara – Jumilla D.O.P, Spain

TURBOT

(składnik główny 75 g)

puree pietruszkowe/ zielone warzywa/ curry

(dodatki 75 g)

Fransola

Miguel Torres – Penedès DO, Spain

KOZI SER

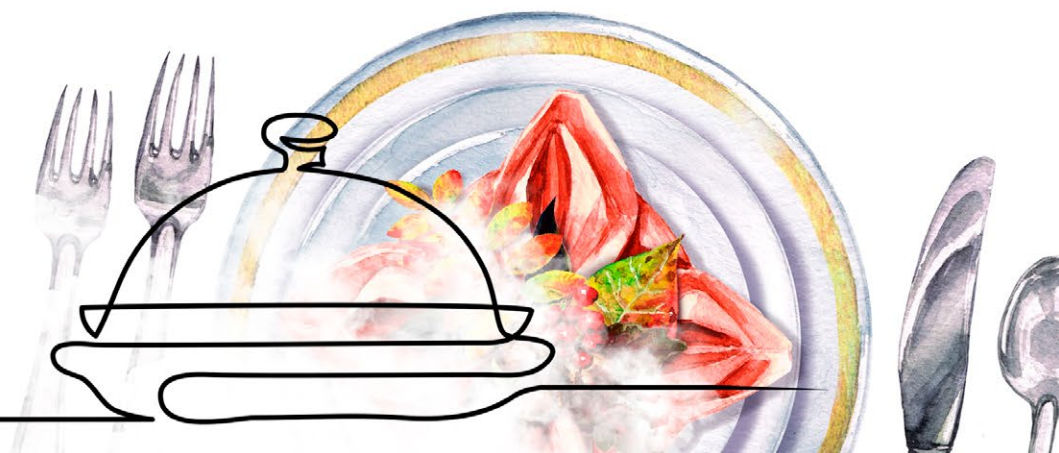
truskawka/ mięta

(75 g)

Iveriuli Pirosmiani

Tbilvino – Kakheti, Georgia

200.00 zł



Kids menu

ZUPY

ROSÓŁ DROBIOWY

(250 ml)

z lanymi kluskami

13.00 zł

POMIDOROWA

(250 ml)

z ryżem lub lanymi kluskami

14.00 zł

DANIA GŁÓWNE

NUGGETSY

(składnik główny 100 g)

frytki/ marchewka

(dodatki 100 g)

22.00 zł

PIEROGI RUSKIE

z okrasą

(150 g)

22.00 zł

DESERY

KLUSKI Z TWAROGIEM

owoce/ sos waniliowy

(150 g)

18.00 zł

SORBETY OWOCOWE

(200 ml)

16.00 zł





ZASADY ŁĄCZENIA WIN Z POTRAWAMI

Wino przy potrawach od zawsze było nieodzownym elementem kultur takich jak Francja, Hiszpania czy Włochy. Było też czymś co fascynowało ludzi i na nowo odkrywało nieaktywne przedtem kubki smakowe. Lata praktyk i doświadczeń pozwoliły coraz lepiej łączyć wino z daniami i to też będziemy chcieli udowodnić podczas wizyty w naszej hotelowej restauracji „Bursztynowa”.

„Myślę, że nie ma niedobrych win, że to kwestia gustu lub kwestia tego w jakim towarzystwie i kiedy je próbujemy.
Bo wino to nie tylko napój - to początki miłości i czasem końce waśni.”

Sommelier - Hotel Lubicz