

# MENU A'LA CARTE



AŻUR  
RESTAURACJA

WIOSNA I LATO TO CZAS, GDY NATURA BUDZI SIĘ DO ŻYCIA I DZIELI SIĘ Z NAMI SWOIMI NAJPIĘKNIEJSZYMI SMAKAMI. TWORZĄC TO MENU, CHCIELIŚMY UCHWYCIĆ ŚWIEŻOŚĆ PIERWSZYCH WARZYW, AROMAT ZIOŁ I LEKKOŚĆ POTRAW, KTÓRE IDEALNIE PASUJĄ DO CIEPŁYCH, SŁONECZNYCH DNI. KAŻDE DANIE POWSTAŁO Z MYŚLĄ O PROSTOCIE I RADOŚCI WSPÓLNEGO STOŁU. BO NAJLEPSZE SMAKI RODZĄ SIĘ Z DOBRYCH SKŁADNIKÓW I CHWILI SPĘDZONEJ RAZEM. DZIĘKUJEMY, ŻE JESTEŚ Z NAMI. SMACZNEGO!

~SZEFEF KUCHNI

## ZUPY

Soups

### Krem z pieczonego kalafiora z oliwą truflową, szczypiorkiem i grzankami ziołowymi

Roasted cauliflower cream soup with truffle oil, chives & herb croutons

(1,3,6,7,8,9,10)

22

PLN

(250g)

### Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

Traditional sour rye soup with white sausage and egg

(1,3,6,7,8,9,10)

28

PLN

(250g)

## PRZYSTAWKI ciepłe i zimne

Appetizers warm and cold

### Tatar wołowy z szalotką i emulsją musztardową

Beef tartare with shallots & mustard emulsion

(1,3,6,7,8,9,10)

39

PLN

(200g)

### Krewetki (160g) na maśle czosnkowym z grzanką z tosta francuskiego

Garlic butter shrimp with french toast crouton

(1,2,3,6,7,8,9,10)

45

PLN

(220g)

### Sałatka Ażur z rukolą, gruszką i orzechami włoskimi z sosem winegrett ziołowym z miodem

Ażur salad with arugula, pear & walnuts, honey herb vinaigrette

(1,3,6,7,8,9,10)

29

PLN

(220g)

### Pieczone boczniaki z chimichurri (wegańskie)

Roasted oyster mushrooms with chimichurri (Vegan)

(1,3,6,7,8,9,10)

27

PLN

(300g)

### Deska serów i wędlin, focaccia, oliwki

Cheese & charcuterie board with focaccia & olives

(1,3,6,7,8,9,10)

78

PLN

(400g)

## DANIA GŁÓWNE

Main course

### MIĘSNE I RYBNE

Meat & fish

### Sznicel drobiowy (160g) zapiekany z ananasm i mozzarellą, frytkami i surówką z kapusty pekińskiej

Chicken schnitzel with pineapple & mozzarella, French fries and chinese cabbage slaw

(1,3,6,7,8,9,10)

54

PLN

(450g)

### Kaczka pieczona (350g) z sosem pomarańczowo-imbrowym, kluseczkami ziemniaczanymi i jabłkiem pieczonym z żurawiną

Roasted duck with orange-ginger sauce, potato dumplings and baked apple with cranberries

(1,3,6,7,8,9,10)

68

PLN

(580g)

### Schab (180g) sous-vide z sosem bearnaise i opiekany ziemniakami i zielonymi szparagami

Sous-vide pork loin with béarnaise sauce, roasted potatoes and green asparagus

(1,3,6,7,8,9,10)

49

PLN

(420g)

### Łosoś (160g) pieczony z masłem ziołowym, ryżem szafranowym i sałatką wiosenną z cytrynowym winegretem

Baked salmon with herb butter, saffron rice and spring salad with lemon vinaigrette

(1,3,4,6,7,8,9,10)

64

PLN

(350g)

### Dorsz (160g) w klasycznej odstonie fish and chips z sosem remulad i sałatką wiosenną

Classic fish & chips - cod with remoulade sauce & spring salad

(1,3,4,6,7,8,9,10)

59

PLN

(350g)

### Burger (200g) Ażur z wołowiną, cheddarem, sosem tatarskim, sałatką szwedzką i pomidorem

Ażur beef burger with cheddar, tartar sauce, swedish pickled cucumber and tomato

(1,3,4,6,7,8,9,10)

48

PLN

(700g)

## GODZINY OTWARCIA

PONIEDZIAŁEK - SOBOTA 13:00 - 22:00

NIEDZIELA 13:00 - 21:00

## Wegetariańskie

Vegetarian

### Rotondi (200g) ze szpinakiem i ricottą z oliwą i marynowanymi pomidorkami

Rotondi pasta with spinach & ricotta, olive oil and marinated cherry tomatoes

(1,3,6,7,8,9,10)

**36**

PLN

(250g)

## PIZZA

### Margherita

(1,3,6,7,8,9,10)

**32**

PLN

(330g)

### Ażur - jajko, biała kiełbasa, majeranek, prażona cebula

Ażur - egg, white sausage, marjoram & crispy fried onion

(1,3,6,7,8,9,10)

**38**

PLN

(350g)

### Vegana Verde z pesto bazyliowym, cukinią i oliwkami z serem wegańskim

Vegana verde with basil pesto, zucchini, olives & vegan cheese

(1,3,6,7,8,9,10)

**36**

PLN

(340g)

## Desery

### Desserts

### Sernik pistacjowy z musem truskawkowym

Pistachio cheesecake with raspberry coulis

(1,3,6,7,8,9,10)

**24**

PLN

(180g)

### Tiramisu z amaretto i truskawkami

Tiramisu with amaretto & strawberries

(1,3,6,7,8,9,10)

**22**

PLN

(120g)

### Deser Ażur - mus jogurtowy z kruchym spodem i malinami

Ażur Dessert - yogurt mousse with shortcrust base & strawberries

(1,3,6,7,8,9,10)

**22**

PLN

(220g)

## NAPOJE

### Drinks

#### ZIMNE

Cold

### WODA MINERALNA KROPLA BESKIDU GAZOWANA/NIEGAZOWANA | 330ML

Mineral water sparkling or still | 330ML

**10**

PLN

### NAPOJE GAZOWANE | 200ML

Coca Cola Zero | Coca Cola | Fanta | Sprite | Tonic | 200ML

**12**

PLN

### SOKI CAPPY

Cappy juice | 200ML

**12**

PLN

### NAPÓJ ENERGETYCZNY | 250ML

Energy drink | 250ML

**14**

PLN

#### CIEPŁE

Warm

### HERBATA - RÓŻNE SMAKI

Tea | Variety of flavours | 400ML

**14**

PLN

### KAWA CZARNA

Black coffee | 120ML

**12**

PLN

### ESPRESSO

30ML

**10**

PLN

### ESPRESSO MACCHIATO

50ML

**11**

PLN

### DOUBLE ESPRESSO

50ML

**16**

PLN

### CAPPUCCINO

200ML

**16**

PLN

### CAFFE LATTE

300ML

**18**

PLN

POTRAWY MOGĄ ZAWIERAĆ: 1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN, 2. SKORUPIAKI, 3. JAJA, 4. RYBY, 5. ORZESZKI ZIEMNE, 6. SOJA, 7. MLEKO, 8. ORZECHY, 9. SELER, 10. GORCZYCA, 11. NASIONA SEZAMU, 12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZYNY, 13. ŁUBIN, 14. MIĘCZAKI

Szanowni Goście,

jeśli mają Państwo jakiekolwiek alergie lub nietolerancje pokarmowe, prosimy o poinformowanie kelnera przed złożeniem zamówienia.

Z przyjemnością udzielimy informacji o składnikach naszych potraw i pomożemy dobrać odpowiednie dania.

Dziękujemy za zrozumienie i życzymy smacznego!