

# MENU WEGETARIAŃSKIE



AZUR  
RESTAURACJA

## Przystawka

Starter

**Placki z cukinii i młodej marchwi z wędzonym twarogiem i sosem koperkowym** 34 PLN  
*Zucchini and carrot pancakes / smoked cottage cheese / dill sauce*

## Zupy

Soups

**Zupa szefa** 18 PLN  
*Chef's soup*

**Krem z batata z serem ricotta i chrust z ziemniaka** 20 PLN  
*Sweet potato cream soup / ricotta / potato crisp*

## Sałatki

Salads

**Mix sałat oraz papryka, oliwki, ser kozi, rzodkiewka, szparagi i winegret malinowy** 34 PLN  
*Salad mix / pepper / olives / goat cheese / radish / asparagus / raspberry vinaigrette*

## Danie mączne

Flour dish

**Kopytka z sosem serowym i pieczonymi pomidorami cherry** 33 PLN  
*Potato gnocchi / cheese sauce / baked cherry tomatoes*

## Dania główne

Main Courses

**Danie szefa** 22 PLN  
*Chef's dish*

**Ratatouille, sos paprykowy, parmezan i pesto bazyliowe** 37 PLN  
*Ratatouille / pepper sauce / Parmesan / basil pesto*

**Burger sojowy podany z frytkami i surówką Coleslaw** 48 PLN  
*Soy burger / French fries / Coleslaw*

**Gołąbki z kurkami, kasza jaglana i wegański sos demi glace** 49 PLN  
*Stuffed cabbage with chanterelles / millet groats / vegan demi glace sauce*

## Desery

Desserts

**Szarlotka z lodami waniliowymi** 22 PLN  
*Apple pie / vanilla ice cream*

**Panna cotta z musem truskawkowym i sorbetem miętowym** 22 PLN  
*Panna cotta / strawberry mousse / mint sorbet*



**Prosimy o powiadomienie kelnera o występujących alergiach.**

Potrawy mogą zawierać alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki, soja, białko mleka i laktoza, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, łubin, mięczaki.

**Please inform the waiter about any allergies.**

Foods may contain allergens: gluten, shellfish (crustaceans), eggs, fish, peanuts, soya, milk protein and lactose, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide, lupin, molluscs

# MENU MIĘSNE



AZUR  
RESTAURACJA

## Przystawka

Starter

**Tatar wołowy z kaparami, suszonym żółtkiem i piklami**

**38 PLN**

*Beef tartar / capers / dried yolk / pickles*

## Zupa

Soup

**Barszcz biały z kurkami podany z grzankami ziołowymi**

**22 PLN**

*White borscht / chanterelles / herb croutons*

## Sałatka

Salad

**Sałata rzymska z grillowanym kurczakiem oraz jajko, chrupiący bekon, sos aioli i grzanka**

**35 PLN**

*Romaine lettuce / grilled chicken / egg / crispy bacon / aioli sauce / toasted bread*

## Danie mączne

Flour dish

**Pierogi z mięsem podane ze szparagami i masłem ziołowym**

**37 PLN**

*Dumplings with meat / asparagus / herb butter*

## Dania główne

Main Courses

**Klasyczny Burger wołowy podany z frytkami i surówką Coleslaw**

**48 PLN**

*Classic beef burger / French fries / Coleslaw*

**Kotlet schabowy z kością z gniecionymi ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty**

**51 PLN**

*Pork cutlet with bone / mashed potatoes / red cabbage salad*

**Polędwica z dorsza z risotto, szafranem, szparagami i Parmezanem**

**62 PLN**

*Cod sirloin / risotto / saffron / asparagus / Parmesan*

**Antrykot wołowy z sosem tymiankowym, młode ziemniaki i pieczone warzywa korzeniowe**

**85 PLN**

*Beef entrecote / thyme sauce / young potatoes / roasted root vegetables*

## Godziny otwarcia restauracji

Pon - Sob 13:00-22:00  
Nd 13:00 - 21:00

## Restaurant opening hours

Mon-Sat 01:00 P.M - 10:00 P.M  
Sun 1:00 P.M - 9:00 P.M

**Tel: 22 451 45 03**

**Prosimy o powiadomienie kelnera o występujących alergiach.**

Potravy mogą zawierać alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki, soja, białko mleka i laktoza, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, tubin, mięczaki.

**Please inform the waiter about any allergies.**

Foods may contain allergens: gluten, shellfish (crustaceans), eggs, fish, peanuts, soya, milk protein and lactose, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide, lupin, molluscs

