

ZIELONE MENU

Dieta wegetariańska, w tym dieta wegańska, jest zdrowa, odżywcza i niesie KORZYŚCI ZDROWOTNE!

GREEN MENU | A vegetarian diet, including a vegan diet, is healthy, nutritious and brings you HEALTH BENEFITS!



AZUR
RESTAURACJA

Zupy

Soups

Zupa szefa 18 PLN

Chef's soup

Zapytaj kelnera o szczegóły | Ask the waiter for details

Krem z kopru włoskiego z oliwą z suszonego pomidora 19 PLN

Fennel cream soup with dried tomato oil

Przystawka

Starter

Humus z pieczonym burakiem, bagietką korzenną i grillowana papryka z prażonym sezamem 35 PLN

Humus with roasted beetroot | spicy baguette | grilled peppers with roasted sesame

Sałatka

Salat

Sałatka z fasolą mung, groszkiem cukrowym, marynowanym imbirem i salsą z mango 36 PLN

Salad with mung beans | sugar peas | pickled ginger | mango salsa

Bukiet sałat z kozim serem, marynowana dynia i winegret balsamiczny 36 PLN

Salad mix | goat cheese | marinated pumpkin | balsamic vinaigrette

Dania mączne

Flour-based dish

Pierogi z grzybami w wywarze z pieczonych warzyw i lubczyku oraz pędy groszku 42 PLN

Dumplings with mushroom | roasted vegetable broth | lovage | pea sprouts

Wstążki makaronowe z pulpetami wegańskimi w sosie pomidorowym ze świeżą bazylią 46 PLN

Tagliatelle | vegan meatballs | tomato sauce with fresh basil

Dania główne

Main Courses

Risotto z burakiem, kozim serem i świeżym tymiankiem 47 PLN

Risotto with beetroot | goat cheese | fresh thyme

Pieczony kalafior na purée z batata oraz blanszowany pak choi z orzechami nerkowca 49 PLN

Baked cauliflower | sweet potato purée | blanched pak choi | cashew nuts

Desery

Desserts

Kremówka ze słonym karmelem i sorbetem truskawkowym 26 PLN

Cream cake | salty caramel | strawberry sorbet

Ciasto czekoladowe z lodami bakaliowymi i siekanymi orzechami ziemnymi 26 PLN

Chocolate cake | ice cream with dried fruits and nuts | chopped peanuts

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, 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



CZERWONE MENU

Współpracujemy ze sprawdzonymi, lokalnymi dostawcami z myślą o Twoim zdrowiu! Świeże i jakościowe produkty to podstawa!

RED MENU | We cooperate with proven local suppliers and we remember about your health! Fresh and quality products are essential.



AZUR
RESTAURACJA

Zupy

Soups

Zupa szefa 18 PLN

Chef's soup

Zapytaj kelnera o szczegóły | Ask the waiter for details

Barszcz biały z opiekanymi ziemniakami i boczkiem 19 PLN

White borscht | roasted potatoes | bacon

Krem drobiowy ze smażonymi paskami kurczaka 22 PLN

Poultry cream soup | fried chicken strips

Przystawka

Starter

Klasyczny tatar wołowy z żółtkiem przepiórczym i musztardą francuską 45 PLN

Classic beef tartare | quail egg yolk | French mustard

Danie mączne

Flour-based dish

Pierogi z mięsem podane z chrustem z bekonu i kwaśną śmietaną 41 PLN

Dumplings with meat | crispy bacon | sour cream

Dania główne

Main Courses

Filet z kurczaka z sosem grzybowym podany z pieczoną dynią i częstkami ziemniaka z rozmarynem 48 PLN

Chicken fillet with mushroom sauce | roasted pumpkin | potato with rosemary

Klasyczny burger wołowy z frytkami i surówką Coleslaw 49 PLN

Classic beef burger | French fries | Coleslaw

Sznicel wieprzowy z jajkiem sadzonym podany z ziemniakami gotowanymi z koperkiem oraz surówką z czerwonej kapusty i jabłka z chrzanem 53 PLN

Pork schnitzel with fried egg | boiled potatoes with dill | red cabbage and apple salad with horseradish

Bitki wołowe w sosie z wasabi podane z purée ziemniaczanym i bukietem ziół 59 PLN

Beef cutlets | wasabi sauce | potatoes purée | herbs

Sandacz na puree z marchwi z pieczonym brokułem i emulsji na palonym maśle 65 PLN

Zander | carrot puree | roasted broccoli | brown butter sauce

Stek z sezonowanego antrykotu wołowego z sosem whisky podany z pieczonym ziemniakiem, kwaśną śmietaną i paloną pietruszką 92 PLN

Seasoned beef entrecote steak | whiskey sauce | baked potato | sour cream | roasted parsley

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, 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



MENU DLA DZIECI

KIDS MENU

Zupa pomidorowa z makaronem

Tomato soup with noodles

18 PLN

Frytki z ketchupem

French fries with ketchup

19 PLN

Makaron z masłem i serem Parmezan

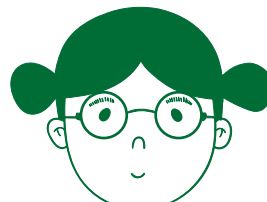
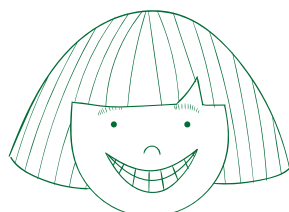
Pasta with butter and Parmesan cheese

20 PLN

Nuggetsy z kurczaka z frytkami

Chicken nuggets with french fries

22 PLN



NAPOJE

Hot and Cold Beverages



AZUR
RESTAURACJA

Napoje zimne

Cold beverages

Woda mineralna Kropla Beskidu 330 ml 8 PLN

Gazowana / niegazowana

Mineral Water | still | sparkling

Napoje gazowane 250 ml 10 PLN

Coca Cola | Coca Cola Zero | Fanta | Sprite | Tonic

Soft drinks

Sok Cappy 250 ml 10 PLN

Cappy juice

Sok wyciskany ze świeżych owoców 15 PLN

Freshly squeezed juice

Herbata mrożona 10 PLN

Iced tea

Kawa mrożona 12 PLN

Iced coffee

Napój energetyczny 10 PLN

Energy drink

Napoje gorące

Hot beverages

Herbata Harney & Sons 10 PLN

Różne smaki

Harney&Sons Tea | variety of flavors

Kawa czarna 10 PLN

Black coffe

Flat white 12 PLN

Espresso 8 PLN

Cafe Latte 12 PLN

Cappucino 12 PLN

