



## *Karta Menu*

# *Restauracja Lazurowa*

Szef kuchni Tomasz Leśniak wraz  
z zespołem:

*Bartoszem Kozłowskim*

*Olesią Pobihai*

*Olehem Melikhovem*

*polecają:*

### ***jesiennie-zimowe menu***

*Przystawki/ Appetizers*

*Zupy/ Soups*

*Salatki/ Salads*

*Dania z ryb/ Fish dishes*

*Dania z mięs/ Meat dishes*

*Dania z makaronów/ Pasta dishes*

*Pierogi/ Dumplings*

*Desery/ Desserts*

*Dania dla Dzieci/ Children menu*

*Napoje/ Beverages*

*Alkohole/ Alcohols*

*Wina/ Wines*

*... Restauracja Lazurowa...*

## Przystawki/ Appetizers

- Pieczony burak z kozim serem, orzechami i oliwą** 28 PLN  
Baked beetroot with goat cheese, nuts and oil  
*burak, kozi ser, oliwa, orzechy, sól, pieprz*  
G,H\*  
*Proponowane wino / recommended wine: Carmen Premier Reserva Chardonnay*
- Tatar z piklowanego śledzia z szalotką i koprem z sosem jogurtowym** 25 PLN  
Pickled herring tartare with shallot and dill with yogurt sauce  
*grzanka pszenna, śledź marynowany, szalotka, koper, śmietana, sól, pieprz*  
A,D,G\*  
*Proponowane wino / recommended wine: Villeria Jasmine*
- Pierozki (3 szt.) z mięsem wieprzowym, masłem klarowanym i crème fraiche** 26 PLN  
Dumplings with pork meat, clarified butter and crème fraiche  
*mąka, olej, masło, mięso wieprzowe, śmietana, sól, pieprz, jajko*  
A,C,G\*  
*Proponowane wino / recommended wine: Norton Reserva Malbec Val*
- Grzanki (4 szt.) zapiekane z bakłażanem, pietruszką, pomidorem, cebulką z grana padano i oliwą** 22 PLN  
Toasts baked with eggplant, parsley, tomato and onion with grana padano and oil  
*grzanka pszenna, masło, czosnek, bakłażan, pietruszka, pomidor, cebula, grana padano, oliwa, sól, pieprz*  
A,G\*  
*Proponowane wino / recommended wine: D'Oca Prosecco Brut*

## Zupy/ Soup

- Rozgrzewająca zupa rybna z czosnkiem, imbirem i chili** 23 PLN  
Fish soup with garlic, ginger and chili  
*dorsz, łosoś, marchewka, seler, pietruszka, cebula, por, koper, pomidor, sól, pieprz, imbir, czosnek, chilli, pomidor*  
D,I\*
- Krem z pieczonej dyni z oliwą** 20 PLN  
Baked pumpkin cream soup with oil  
*dynia, cebula, oliwa z pestek dyni, sól, pieprz, chili, imbir*
- Krem z leśnych grzybów z grzankami** 24 PLN  
Forest mushroom cream soup with croutons  
*grzyby leśne, cebula, czosnek, olej, sól, pieprz, masło, śmietana, pieczywo*  
A,G\*



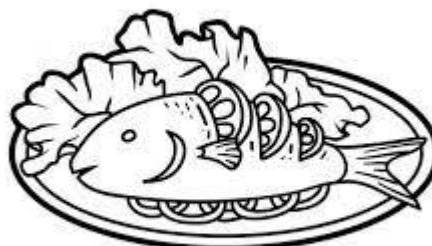
## Salatki/ Salads

- Sałatka z kurczakiem, grzankami, boczkiem, grana padano i sosem cezar 33 PLN  
Salad with chicken, croutons, bacon, grana padano and yogurt sauce  
*sałata lodowa, kurczak, pieczywo pszenne, boczek, grana padano, jajko, kapary, sól, pieprz, olej, jogurt*  
A,B,C,G\*  
*Proponowane wino / recommended wine: Feudo Arancio Grillo*
- Sałatka z gruszką, pomidorkami, orzechami, błękitnym serem i winegret 32 PLN  
Salad with pear, cherry tomatoes, nuts, blue cheese and vinaigrette sauce  
*kompozycja sałat, gruszka, pomidor, orzech, ser lazur, musztarda, oliwa, miód, ocet biały winny, sól, pieprz*  
G,H,J\*  
*Proponowane wino / recommended wine: Carmen Premier Reserva Chardonnay*

## Dania z ryb/ Fish dishes

- Polędwica z dorsza z orzechowo-ziółową kotłderką, sosem kurkowym i czarną soczewicą 43 PLN  
Cod loin with nutty herbal coating, chanterelle sauce and black lentils  
*polędwica z dorsza, orzechy, pietruszka, kurki, masło, wino, cebula, śmietana, soczewica, sól, pieprz, bułka*  
A,D,H,L\*  
*Proponowane wino / recommended wine: Louis Roederer Brut Premier*
- Dorada pieczona z warzywami korzeniowymi, puree ziemniaczanym i crème fraiche 41 PLN  
Baked dorada with root vegetables, potato puree and crème fraiche  
*dorada, masło, pietruszka, ziemniak, śmietana, warzywa korzeniowe, sól, pieprz*  
D,G,I\*  
*Proponowane wino / recommended wine: Anterra Pinot Grigio*
- Chrupiący śledź smażony z domowymi frytkami, pieczonym bakłażanem i sosem jogurtowym 29 PLN  
Crispy fried herring with homemade chips, baked eggplant and yogurt sauce  
*śledź, bakłażan, mąka, frytki, sól, pieprz, majonez, jogurt, imbir, limonka*  
A,D,G\*  
*Proponowane wino / recommended wine: Val D'Oca Prosecco Brut*
- Łosoś zapiekany z warzywami korzeniowymi, grana padano i oliwą 39 PLN  
Baked salmon with root vegetables, grana Padano and oil  
*łosoś, warzywa korzeniowe, pietruszka, grana padano, śmietana, masło, oliwa, sól, pieprz*  
D,G\*  
*Proponowane wino / recommended wine: Carmen Premier Reserva Chardonnay*

Ryby na zamówienie można ugotować na parze  
Fish can be steamed on request



## Dania z mięs / Meat dishes

- Wolno pieczona polędwica z prosiaka z czarną soczewicą, maślanym groszkiem i dipem jogurtowym 39 PLN  
Slowly baked pork loin with black lentils, buttery peas and yogurt sauce  
*polędwica wieprzowa, soczewica, groszek, śmietana, majonez, wino, masło, sól, pieprz, cebula, jogurt, imbir, limonka*  
G,L\*  
*Proponowane wino / recommended wine: Villera Chenin Blanc*
- Policzki wołowe z puree ziemniaczanym, demi glace i pieczonym burakiem 43 PLN  
Beef cheeks with potato puree, demi glace sauce and baked beetroot  
*policzki wołowe, ziemniak, masło, śmietana, marchew, seler, pietruszka, cebula, por, burak, ocet winny, miód, masło, sól, pieprz*  
G,I\*  
*Proponowane wino / recommended wine: Primitivo Doppio Passo*
- Golonka z dzika confit z domowymi frytkami i zasmażaną kiszoną kapustą 48 PLN  
Slowly baked wild boar knuckle with homemade chips and fried sauerkraut  
*golonka z dzika, olej, frytki, kiszona kapusta, rozmaryn, tymianek, masło, cebula, czosnek, sól, pieprz*  
G\*  
*Proponowane wino / recommended wine: McWilliam's Markview Shiraz*
- Eskalopki z indyka w sosie kurkowym z ziemniakiem i maślanymi warzywami korzeniowymi 38 PLN  
Turkey escalopes in chanterelles sauce with potatoes and buttery root vegetables  
*indyk, śmietana, cebula, kurka, warzywa korzeniowe, ziemniak, masło, sól, pieprz*  
G,I,L\*  
*Proponowane wino / recommended wine: Silverlake Sauvignon Blanc*
- Chrupiąca pierś z kurczaka z lekką sałatką i frytkami 38 PLN  
Crispy chicken breast with light salad and with homemade chips  
*kurczak, bułka tarta, jajko, mąka, sałata, ziemniak, masło, pomidor, cebula, śmietana, sól, pieprz*  
A,C\*  
*Proponowane wino / recommended wine: Anterra Pinot Grigio*

## Pierogi, dania z makaronów i bezmięsne

### Dumplings, pasta and dish without meat

- Pierogi (7 szt.) z gęsiną, karmelizowaną gruszką i crème fraiche 36 PLN  
Dumplings with goose, caramelized pear and crème fraiche  
*mąka, olej, gęś, gruszka, miód, masło, śmietana, sól, pieprz, ziola, cynamon, anyż, goździk*  
A,G\*  
*Proponowane wino / recommended wine: Rudolf Muller Riesling Kabinett*
- Kremowe tagliatelle z grzybami leśnymi i pietruszką 34 PLN  
Tagliatelle with forest mushrooms and parsley  
*makaron tagliatelle, grzyby leśne, cebula, czosnek, sól, pieprz, śmietana, wino*  
A,C,G,L\*  
*Proponowane wino / recommended wine: Silverlake Sauvignon Blanc*
- Tagliatelle z pomidorami, bazylią i grana padano 32 PLN  
Tagliatelle with tomatoes, basil and grana padano  
*tagliatelle, pomidor, bazylika, grana padano, oliwa, czosnek, cebula, sól, pieprz, cukier*  
A,G,L\*  
*Proponowane wino / recommended wine: Silverlake Sauvignon Blanc*

## Desery/Desserts

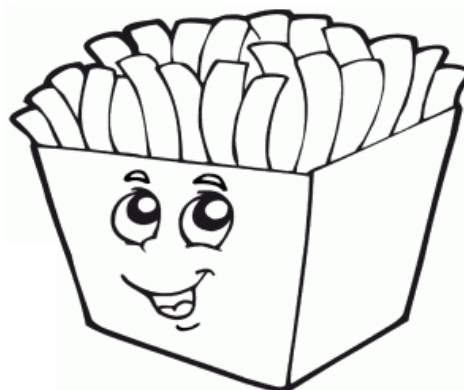
<b>Fondant czekoladowy z powidłami śliwkowymi i lodem waniliowym</b> Chocolate fondant with plum jam and vanilla ice cream <i>czekolada, mąka, jajko, śmietana, wanilia, migdały, cukier, masło, śliwka</i> A,C,G,H* <i>Proponowane wino / recommended wine: Pomegrigio Pomegranate</i>	23 PLN
<b>Korzenne gruszki z migdałami i słonym karmelem</b> Marinated pears with almonds and salty caramel <i>gruszka, miód, masło, śmietana, cukier, sól, migdały, cynamon, anyż, goździk</i> G,H*	21 PLN
<b>Lody (wanilia, czekolada) z bitą śmietaną, śliwkami i orzechami włoskimi</b> Ice cream (vanilla, chocolate) with whipped cream, plums and walnuts <i>jajko, śmietana, czekolada, cukier, śliwki, orzechy</i> C,G,H* <i>Proponowane wino / recommended wine: Pomegrigio Pomegranate</i>	21 PLN
<b>Serniczki twarogowe (4 szt.) ze śmietaną i miodem</b> Cottage cheese cheesecakes with cream and honey <i>twaróg, cukier, jajko, mąka, miód, śmietana</i> A,C,G* <i>Proponowane wino / recommended wine: Pomegrigio Pomegranate</i>	23 PLN

## Dania dla Dzieci/Children menu

<b>Tagliatelle bolognese</b> Tagliatelle bolognese <i>tagliatelle, mięso wieprzowe, pomidor, czosnek, cebula, zioła, sól, pieprz, cukier, grana padano</i> A,C,G,I*	27 PLN
<b>Klopsiki drobiowe w sosie koperkowym z puree ziemniaczanym i groszkiem zielonym</b> Chicken meatballs in dill sauce with potato puree and green peas <i>kurczak, śmietana, koperek, ziemniak, masło, groszek, sól, pieprz</i> G,I*	29 PLN
<b>Rosół z makaronem</b> Chicken soup with pasta <i>marchew, kurczak, seler, cebula, liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz, por, jajko mąka</i> A,C,G,I*	17 PLN
<b>Naleśnik z twarogiem</b> Pancake with cottage cheese <i>mąka, jajko, twaróg, cukier, wanilia</i> A,C,G*	20 PLN

## Dodatki/ Additives

Ketchup Ketchup	4 PLN
Majonez Mayo	4 PLN
BBQ Barbecue sauce	6 PLN
Frytki Chips	12 PLN
Warzywa korzeniowe pieczone 150 g Root vegetables	10 PLN
Puree ziemniaczane 150 g Potato puree	12 PLN
Czarna soczewica 150 g Black lentils	10 PLN
Ziemniaki gotowane 150 g (czas oczekiwania do 20 minut) Boiled potatoes	10 PLN
Grzanki z masłem (2 szt.) Toasts with butter	6 PLN
Bułka kajzerka 60 g Roll	5 PLN
Gałka lodów Ice cream scoop	5 PLN



## Lista alergenów:

**A** - zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasen), żyto, jęczmień, owies lub ich hybrydowe, a także produkty pochodne z wyjątkiem:

**A<sub>1</sub>** - syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę;

**A<sub>2</sub>** - maltodekstryny na bazie pszenicy;

**A<sub>3</sub>** - syropów glukozowych na bazie jęczmienia;

**A<sub>4</sub>** - zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

**B** - skorupki i produkty pochodne;

**C** - jajka i produkty pochodne;

**D** - ryby i produkty pochodne;

**E** - orzeszki ziemie (arachidowe) i produkty pochodne;

**F** - soja i produkty pochodne;

**G** - mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą);

**H** - orzechy tj. migdały (*Amygdalus communis* L), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*) orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis*), (Wangenh) K. Koch orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*) a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

**I** - seler i produkty pochodne;

**J** - gorczyca;

**K** - nasiona sezamu i produkty pochodne;

**L** - dwutlenek siarki i siarczany w stężeniu powyżej 10 mg/kg;

**Ł** - łubin produkty pochodne;

**M** - mięczaki i produkty pochodne;

- oraz produkty pochodne, i ich obróbka jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktów, z którego powstały

# Dania wegetariańskie

## Przystawki

Pieczony burak z kozim serem, orzechami i oliwą <i>burak, kozi ser, oliwa, orzechy, sól, pieprz</i> G,H*	28 PLN
Tatar z piklowanego śledzia z szalotką i koprem z sosem jogurtowym <i>grzanka pszenna, śledź marynowany, szalotka, koper, śmietana, sól, pieprz</i> A,D,G*	25 PLN
Grzanki (4 szt.) zapiekane z bakłażanem, pietruszką, pomidorem, cebulką z grana padano i oliwą <i>grzanka pszenna, masło, czosnek, bakłażan, pietruszka, pomidor, cebula, grana padano, oliwa, sól, pieprz</i> A,G*	22 PLN

## Zupy

Rozgrzewająca zupa rybna z czosnkiem, imbirem i chili <i>dorsz, łosoś, marchewka, seler, pietruszka, cebula, por, koper, pomidor, sól, pieprz, imbir, czosnek, chilli, pomidor</i> D,I	23 PLN
Krem z pieczonej dyni z oliwą <i>dynia, cebula, oliwa z pestek dyni, sól, pieprz, chili, imbir</i>	20 PLN
Krem z leśnych grzybów z grzankami <i>grzyby leśne, cebula, czosnek, olej, sól, pieprz, masło, śmietana, pieczywo</i> A,G*	24 PLN

## Salatki

Soczewica z pieczonym bakłażanem, oliwą, groszkiem i pomidorkami <i>soczewica, bakłażan, oliwa, groszek, pomidor, wino, sól, pieprz</i> L*	32 PLN
Salatka z gruszką, pomidorkami, orzechami, błękitnym serem i winegret <i>kompozycja sałat, gruszka, pomidor, orzech, ser lazur, musztarda, oliwa, miód, ocet biały winny, sól, pieprz</i> G,H,J*	32 PLN

## Dania z ryb

Polędwica z dorsza z orzechowo-ziółową kołderką, sosem kurkowym i czarną soczewicą <i>polędwica z dorsza, orzechy, pietruszka, kurki, masło, wino, cebula, śmietana, soczewica, sól, pieprz, bułka</i> A,D,H,L*	43 PLN
Dorada pieczona z warzywami korzeniowymi, puree ziemniaczanym i crème fraiche <i>dorada, masło, pietruszka, ziemniak, śmietana, warzywa korzeniowe, sól, pieprz</i> D,G,I*	41 PLN
Chrupiący śledź smażony z domowymi frytkami, pieczonym bakłażanem i sosem jogurtowym <i>Crispy fried herring with homemade chips and baked eggplant</i> <i>śledź, bakłażan, mąka, frytki, sól, pieprz, majonez, jogurt, imbir, limonka</i> A,D*	29 PLN
Łosoś zapiekany z warzywami korzeniowymi, grana padano i oliwą <i>łosoś, warzywa korzeniowe, pietruszka, grana padano, śmietana, masło, oliwa, sól, pieprz</i> D,G*	39 PLN

## Pierogi, dania z makaronów

Kremowe tagliatelle z grzybami leśnymi i pietruszką <i>makaron tagliatelle, grzyby leśne, cebula, czosnek, sól, pieprz, śmietana, wino</i> A,C,G,L*	34 PLN
Tagliatelle z pomidorami, bazylią i grana padano <i>tagliatelle, pomidor, bazylia, grana padano, oliwa, czosnek, cebula, sól, pieprz, cukier</i> A,G,L*	32 PLN

## Desery

Fondant czekoladowy z powidłami śliwkowymi i lodem waniliowym <i>czekolada, mąka, jajko, śmietana, wanilia, migdały, cukier, masło, śliwka</i> A,C,G,H*	23 PLN
Korzenne gruszki z migdałami i słonym karmelem <i>gruszka, miód, masło, śmietana, cukier, sól, migdały, cynamon, anyż, goździk</i> G,H*	21 PLN
Lody (wanilia, czekolada) z bitą śmietaną, śliwkami i orzechami włoskimi <i>jajko, śmietana, czekolada, cukier, śliwki, orzechy</i> C,G,H*	21 PLN
Serniczki twarogowe (4 szt.) ze śmietaną i miodem <i>twaróg, cukier, jajko, mąka, miód, śmietana</i> A,C,G*	23 PLN



## Kawy/Coffee

Espresso	7 PLN
Americano	9 PLN
Kawa czarna / Black coffee	9 PLN
Kawa z mlekiem / Coffee with milk	11 PLN
Cappucino	12 PLN
Latte / Latte Macchiato	14 PLN
Latte Macchiato z syropami (pistacja, toffi, mięta, wanilia) / with syrup: pistachios, toffi, mint, vanilla	16 PLN
Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną / Ice coffee with ice cream and whipped cream	18 PLN
Kawa po irlandzku / Irish coffee	24 PLN
Kawa z nutą cynamonu / Coffee with cinnamon	19 PLN
Kawa z Baileyssem / Coffee with Baileys	23 PLN
Kawa parzona / Brewed coffee	10 PLN
Kawa piernikowa / Gingerbread coffee	19 PLN
Czekolada na gorąco / Hot chocolate	17 PLN

## Herbaty/Tea

Herbata czarna Assam Special Broken / Black tea	10 PLN
Herbata czarna Darjeeling Royal Second Flush Leaf / Black tea	10 PLN
Herbata czarna English Select Pure Ceylon Leaf / Black tea	10 PLN
Herbata czarna Earl Grey Premium Leaf / Black tea	10 PLN
Herbata zielona Asia Superior / Green tea	10 PLN
Herbata owocowa Vita Orange / Fruit tea	10 PLN
Herbata owocowa Summer Berry / Fruit tea	10 PLN
Herbata ziołowa Kamillentee / Herb tea	10 PLN
Herbata ziołowa Peppermint / Herb tea	10 PLN
Herbata czarna z rumem (40 ml) i pomarańczą / Black tea with Rum and orange	22 PLN
Herbata bursztynowa z pomarańczą i likierami (Peachtree i Cointreau) Amber tea with orange and liqueurs (Peachtree and Cointreau)	24 PLN
Herbata rozgrzewająca z pomarańczą, imbirem i Jack Daniel's Firee Warming tea with orange, ginger and Jack Daniel's Firee	24 PLN
Herbata owocowa z pomarańczą, imbirem, cynamonem, goździkiem Fruit tea with orange, ginger, cinnamon and clove	20 PLN
Zimowa herbata z konfiturą wiśniową, pomarańczą i goździkami Winter tea with cherry jam, orange and clove	20 PLN
Herbata z malinami, grejpfrutem i rozmarynem Tea with raspberries, grapefruit and rosemary	20 PLN

## Napoje zimne/Cold Beverages

Sok / Juice 0,2 l	7,50 PLN
(pomarańczowy, porzeczkowy, pomidorowy, jabłkowy) (orange, black currant, tomato, apple)	
Pepsi, 7-Up, Mirinda 0,2 l / 0,5 l	7,50 PLN / 9,50 PLN
Tonik 0,2 l	7,50 PLN
Lipton / lemon, peach, green, 0,5 l	9,50 PLN
Woda mineralna gaz / nie gaz / Mineral water – fizy / still 0,3 l / 0,5 l	7 PLN / 9 PLN
Schweppes Lemon 0,5 l	9,50 PLN
Sok ze świeżo wyciskanych cytrusów / Freshly squeezed citrus juice 0,2 l	16 PLN
Lemoniada / lemonade 0,3 l	17 PLN
Mojito bezalkoholowe / Alcohol-free 0,3 l	18 PLN

### Piwa/Beer

<b>Piwa beczkowe / Draft beer</b>	
Tyskie 0,3 l / Tyskie 0,5 l	5 PLN / 8 PLN
<b>Piwo butelkowe / Bottled beer</b>	
Tyskie Gronie 0,5 l	9 PLN
Lech Premium 0,5 l	9 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 0,5 l	14 PLN
Książęce Ciemne Łagodne 0,5 l	14 PLN
Lech Free 0,33 l	9 PLN
Warka 0,5 l	8 PLN
Pilsner Urquell 0,5 l	14 PLN
Piwo grzane	17 PLN
Sok do piwa	2 PLN

### Piwa regionalne/Local beer

Amber Złote Lwy 0,5l	15 PLN
Amber Pszenicznik 0,5l	15 PLN
Amber Koźlak 0,5l	15 PLN
Amber Grand Imperial Porter 0,5l	15 PLN

### Rum

Bacardi White / Black 50 ml	14 PLN
Malibu 50 ml	14 PLN

### Wódki/Vodka

Pravda 40 ml / 0,7 ml	13 PLN / 160 PLN
Soplica smakowa 40 ml	10 PLN
Finlandia 40 ml / 0,5 l	12 PLN / 95 PLN
Finlandia Redberry 40 ml	11 PLN
Finlandia Mango 40 ml	11 PLN
Finlandia Blackcurrant 40 ml	11 PLN
Finlandia Cranberry 40 ml	11 PLN
Finlandia Coconut 40 ml	11 PLN
Finlandia Grapefruit 40 ml	11 PLN
Finlandia Lime 40 ml	11 PLN
Wyborowa 40 ml / 0,5 l	10 PLN / 80 PLN
Żółdkowa gorzka 40 ml	11 PLN
Żółdkowa gorzka z mięętą 40 ml	11 PLN
Żubrówka grass 40 ml	11 PLN

### Aperitif

Martini Bianco 100 ml	20 PLN
Martini Extra Dry 100 ml	20 PLN

### Gin & Tequila

Seagram's 40 ml	12 PLN
El Jimador Blanco 40 ml	14 PLN
El Jimador Repasado 40 ml	14 PLN

### Likiery/Liqueur

Kahlua 40 ml	11 PLN
Baileys 40 ml	12 PLN
Campari 40 ml	11 PLN
Passoa 40 ml	11 PLN
Sheridans 40 ml	12 PLN
Goldwasser 40 ml	11 PLN
Jagermeister 40 ml	14 PLN

### Whisky

Ballantines 40 ml	15 PLN
Ballantines Brasil 40 ml	15 PLN
Grant's 40 ml	15 PLN
Jameson 40 ml	16 PLN
Jim Beam 40 ml	16 PLN
Jim Beam Red Stag 40 ml	16 PLN
Jack Daniel's 40 ml	18 PLN
Jack Daniel's Honey 40 ml	18 PLN
Jack Daniel's Firee 40 ml	18 PLN
Jack Daniel's Rye 40 ml	18 PLN
Jack Daniel's Single Barrel 40 ml	29 PLN
Jack Daniel's Gentleman 40 ml	25 PLN
Johnnie Walker Blenders Batch	15 PLN
Johnnie Walker Red 40 ml	15 PLN
Johnnie Walker Black 40 ml	19 PLN
Glendronach 40 ml 12yo	31 PLN
Glendronach 40ml 18yo	60 PLN
Benriach-Singel malt 40ml	27 PLN
Benriach-Peadet 40 ml	30 PLN
Glenglassaugh Evolution 40 ml	31 PLN

### Brandy

Metaxa ***** 40 ml	17 PLN
Metaxa ***** 40 ml	19 PLN
Stock 84 VSOP 40 ml	15 PLN

## Drinki / Cocktails

<b>CAMPARI ORANGE</b> <i>Campari, wódka, sok pomarańczowy</i>	23 PLN
<b>MOJITO</b> <i>White rum, limonka, mięta, brązowy cukier, woda gazowana</i>	26 PLN
<b>GIN-TONIC</b> <i>Gin, tonic</i>	21 PLN
<b>CUBA LIBRE</b> <i>Rum Bacardi, cola, limonka lub mała cytryna</i>	25 PLN
<b>BLUE LAGUNA</b> <i>Wódka, Blue Curacao, sok z cytryny, lemoniada</i>	26 PLN
<b>PASSOA ORANGE</b> <i>Passoa, sok pomarańczowy</i>	24 PLN
<b>SEX ON THE BEACH</b> <i>Likier kokosowy, brzoskwiniowy, wódka, sok pomarańczowy, żurawinowy lub z porzeczki</i>	27 PLN
<b>BLUE HAWAIIAN</b> <i>Rum Bacard, likier kokosowy, blue curacao, sok ananasowy</i>	27 PLN
<b>MALIBU COCKTAIL</b> <i>Malibu, mleko skondensowane lub sok ananasowy</i>	27 PLN
<b>WHITE RUSSIAN</b> <i>Wódka, Kahlua, śmietanka</i>	24 PLN
<b>BLOODY MARY</b> <i>Wódka sok pomidorowy, sos Worcestershire, Tabasco, sól, pieprz</i>	23 PLN
<b>APEROL SPRITZ</b> <i>Aperoll, prosecco</i>	27 PLN
<b>SZARLOTKA</b> <i>Żubrówka grass, nektar jabłkowy</i>	23 PLN
<b>LONG ISLAND</b> <i>Wódka, tequila, rum Bacardi, gin, triple sec, sok z cytryny, cola</i>	32 PLN
<b>COSMOPOLITAN</b> <i>Wódka, likier pomarańczowy, sok żurawinowy, sok z limonki</i>	25 PLN
<b>MARGERITA</b> <i>Tequila, triple sec, sok z cytryny</i>	26 PLN
<b>LYNCHBURG</b> <i>Jack Daniel's, triple sec, sok z cytryny, lemoniada</i>	26 PLN
<b>WHISKY SOUR</b> <i>Whisky, białko z jajka, sok z cytryny, syrop cukrowy</i>	28 PLN

## Drinki Autorskie Hotelu Szafir

<b>SZAFIROWY</b> <i>White rum, likier brzoskwiniowy, likier Blue curacao, sok pomarańczowy, 7up</i>	33 PLN
<b>RUBINOWY</b> <i>Likier Casis, wódka, Campari, Martini Bianco, 7up, sok porzeczkowy</i>	29 PLN
<b>TURKUSOWY</b> <i>Wódka Lime, likier melonowy, sok jabłkowy</i>	27 PLN
<b>KRYSTAŁOWY</b> <i>Martini Bianco, whisky miodowe, mięta</i>	27 PLN
<b>LUCIANO</b> <i>Cointreau, limonka, lemoniada</i>	24 PLN
<b>LAZUROWY BROWAR</b> <i>Blue curacao, piwo, 7up, sok z cytryny</i>	25 PLN

## Szampany i Prosecco / Champagnes and Prosecco

### **LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER**

*Champagne A.O.C. – Francja*

Wytrawne | Dry

„Elegancki, soczysty szampan ze świetną nutą kwiatu jabłoni. W ustach przywołuje wspomnienie zielonego i żółtego jabłka, mandarynki i startego imbiru z dodatkiem krakersów z razowej mąki pszennej. Cudowna struktura, ze smacznym zakończeniem” – Wine Spectator.



75 cl  
300 PLN

### **MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT**

*Champagne A.O.C. – Francja*

Wytrawne | Dry

Wyśmienity szampan będący owocem ponad stu rodzajów win pochodzących z trzech doskonałych szczepów winogron: Pinot Noir, Chardonnay oraz Pinot Meunier. Jego złoto-żółty kolor z subtelnymi zielonkawymi refleksami idealnie komponuje się z aromatycznym bukietem zielonego jabłka, owoców cytrusowych smak przepiękna owocowa świeżość z nutami jabłka, gruszek i cytrusów.



75 cl  
300 PLN

### **VAL D'OCA PROSECCO BRUT**

*Treviso D.O.C. – Włochy*

Wytrawne | Dry

Świetne musujące wino z eleganckim kwiatowym bukietem i wyśmienitymi „bąbelkami”. Znakomita równowaga między kwasowością a słodyczą. Podawać schłodzone jako aperitif, do ryb czy owoców morza. Szczep: Glera.



75 cl  
90 PLN

## Wina białe / White wines

### **ANTERRA PINOT GRIGIO**

*Delle Venezie I.G.T. – Włochy*

Delikatne owocowe wino z Wenecji o pięknej żółto-słomkowej barwie. Świetnie zachowana równowaga między kwasowością a słodyczą. Wytrawne o eleganckim, kwiatowym bukietcie. Szczep: Pinot Grigio.



75 cl  
90 PLN

### **RUDOLF MÜLLER RIESLING KABINETT**

*Mosel Pradikatswein – Niemcy*

Półslodkie | Semi – sweet

Rudolf Müller Kabinett wyprodukowany jest z dojrzałych gron Riesling, rosnących w Dolinie Mozeli. Winogrona te pozostają dłużej na krzaku w porównaniu z innymi odmianami, zyskując nazwę „Kabinett”. Wino oddaje aromaty dojrzałych jabłek, gruszek, brzoskwini oraz owoców cytrusowych. Szczep: Riesling.



75 cl  
90 PLN

### **FEUDO ARANCIO GRILLO**

*Sicilia D.O.C*

Wytrawne | Dry

Tropikalne aromaty z charakterystyczną nutą mango oraz owocu papaja w połączeniu z refleksami jaśminami i białych kwiatów. Wino wyważone, harmonijne, o delikatnej kwasowości. Szczep: Grillo.



75 cl  
85 PLN

## SILVERLAKE SAUVIGNON BLANC

*Nowa Zelandia*

Wytrawne | Dry

Wyróżniające się Sauvignon blanc wybuchające aromatem dojrzałej marakui, limonki z charakterystycznymi nutami egzotycznych ziół. W smaku soczyste, intensywne, z czystym zakończeniem.

Szczep: Sauvignon Blanc.

75 cl 110 PLN

12 cl 20 PLN



## CARMEN PREMIER RESERVA CHARDONNAY

*Casablanca Valley – Chile*

Wytrawne | Dry

Charakteryzuje się jasno złoto-żółtą barwą z intensywnymi aromatami gruszki, figi, kokosa i owoców tropikalnych. Część wina dojrzewa w dębowej beczce przez okres sześciu miesięcy, wprowadzając nuty wanilii. W smaku łagodne z lekkimi niuansami toffi i karmelu. Znakomita struktura, pozostająca w równowadze z kwasowością i długim zakończeniem.

Szczep: 100% Chardonnay.

75 cl 110 PLN



## VILLIERA CHENIN BLANC

*Stellenbosch – RPA*

Wytrawne | Dry

Rześkie wino o intensywnym smaku owoców i miodu, z wyczuwalną w nosie korzenną nutą, którą tworzą ananasy, gujawy i cytrusy. Wyczuwalna dębowa nuta. Dojrzały i cierpki smak ananasa, grejpfruta i gujawy. Na podniebieniu dobry balans i długo utrzymujący się bogaty smak, pełna struktura oraz długie zakończenie. Chenin Blanc jest najbardziej popularnym białym szczepem w RPA.

Szczep: 100% Chenin Blanc.

75 cl 120 PLN



## VILLIERA JASMINE

*RPA*

Wytrawne | Dry

Kwiatowe białe wino, z delikatnym aromatem przypraw. W nosie wyczuwalny intensywny, wyrazisty charakter. Na podniebieniu delikatnie słodkawy i owocowy posmak.

Blend: 50% Muscat, 27% Riesling, 23% Gewurztraminer.

75 cl 120 PLN

12 cl 22 PLN



## Wino różowe / Rose wine

### FEUDO ARANCIO TINCHITE ROSE

*Terre Siciliane I.G.T – Włochy*

Delikatnie wytrawne | Delicately dry

Wino prezentuje ciepły kolor wiśni z refleksami rubinowo-fioletowymi. W zapachu ukazuje mnóstwo świeżych aromatów, takich jak geranium, malina, jeżyna, truskawka, czerwona porzeczka i granat.

Szczep: Frappato.

75 cl

90 PLN



## Wina czerwone / Red wines

### NEBLINA CABERNET SAUVIGNON

Central Valley – Chile 750 ml

Wytrawne | Dry

Rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. Intensywne aromaty śliwki z nutami czekolady. Dobrze wyważone, z ułożonymi taninami i świetnym zakończeniem. 85% Cabernet Sauvignon z 15% dodatkiem innych odmian.



75 cl  
75 PLN

### CARMEN INSIGNE CARMENERE

Central Valley D.O. – Chile

Wytrawne | Dry

Wino charakteryzuje się głęboko rubinową barwą. Nos to przede wszystkim aromaty jeżyny, papryki, słodkich przypraw, dymu tytoniowego oraz czarnych oliwek. Dobrze połączone nuty czekolady, wanilii i pieprzu zwiększają złożoność. Taniny są delikatne, bogate i trwałe. Wino daje czyste, wyraźne i długie zakończenie.

Kompozycja: 90% Carmenere, 10% Cabernet Sauvignon.



75 cl  
85 PLN

### MCWILLIAM'S MARKVIEW SHIRAZ

New South Wales – Australia

Wytrawne | Dry

Australijski Shiraz, który dojrzewał w amerykańskim i francuskich beczce. Dominujące aromaty malin, czarnej porzeczki i wiśni, uzupełniają nuty przypraw typu czarny pieprz. Lekko słodkie dębowe akcenty dodają złożoności oraz wprowadzają do znakomitego zakończenia.



75 cl  
100 PLN

### VILLIERA DOWN TO EARTH

Stellenbosch – RPA

Wytrawne | Dry

Down to Earth Red to wybuchowe połączenie przypraw i smaku ciemnych jagód z pieszczącą podniebienie taniną. Całość, zmieszana z dawką dobrze zintegrowanej nuty dębowej.

Blend: 92% Touriga Nacional, 8% Shiraz.



75 cl  
90 PLN

### PRIMITIVO DOPPIO PASSO

Salento I.G.T. – Włochy

Wytrawne | Dry

Nos z przewodnią nutą jeżyny, suszonej śliwki, wiśni, czereśni oraz ciemnej czekolady. Znakomita równowaga między łagodnymi taninami a kwasowością. Polecane do dojrzałych twardych serów, pieczeni wieprzowej, wołowych steków i dziczyzny.

Szczep: 100% Primitivo.



75 cl 110 PLN  
12 cl 22 PLN

### BODEGA NORTON RESERVA MALBEC

Mendoza – Argentyna

Wytrawne | Dry

Wino Malbec Reserva Malbec produkowane jest ze specjalnie wyselekcjonowanych winogron z winnic starszych niż 30 lat. Dojrzewa przez okres 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu oraz dodatkowo 10 miesięcy w butelkach przed wypuszczeniem na rynek.

Szczep: Malbec.



75 cl  
130 PLN

## Wino słodkie / Dessert wine

### **POMEGRIGIO POMEGRANATE**

*Vino de Espana – Hiszpania*

Słodkie | Sweet

Unikalne połączenie hiszpańskiego wina gronowego wyprodukowanego z najlepszych gron szczepu Tempranillo z wysublimowanymi walorami owocu granatu. Doskonałe jako aperitif. Idealnie pasuje do ciast i deserów. Podawane schłodzone w długim kieliszku na kruszonym lodzie. Polecane jako wino deserowe oraz do każdego rodzaju słodkiego dania.

Kompozycja: Tempranillo, owoc granatu.

75 cl 72 PLN

12 cl 17 PLN



## Wino domu / House wine

<b>PÓŁWYTRAWNE BIAŁE</b> SEMI-DRY WHITE	750 ml / 120 ml	68 PLN / 17 PLN
<b>WYTRAWNE CZERWONE</b> DRY RED	750 ml / 120ml	68 PLN / 17 PLN
<b>PROSECCO</b> DRY	120 ml	17 PLN
<b>WINO GRZANE</b> MULLED WINE	200 ml	17 PLN
<b>WINO GRZANE MIODOWE</b> MULLED HONEY WINE	200 ml	17 PLN
<b>WINO GRZANE BEZALKOHOLOWE</b> MULLED WINE ALCOHOL-FREE	200 ml	17 PLN

