

Menu

Szef Kuchni

Tomasz Leśniak

Oraz

Zastępca Szefa Kuchni

Bartosz Kozłowski

Przy zamówieniach powyżej 10 osób doliczany jest serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku

...Restauracja Lazurowa...

Przystawki/Appetizers

Krewetki 7szt. w sosie beurre blanc z imbirem, czosnkiem, chili i grzanką 49 PLN
Shrimp (7pcs) in beurre blanc sauce with ginger, garlic, chili and toast
Skład: krewetki 7szt., imbir, czosnek, chili, wino, masło, oliwa, sól, pieprz, grzanka,
Alergeny: G, D, L, A

Kozi ser pieczony z marynowanymi buraczkami, rukolą i sosem malinowym z miodem 33 PLN
Baked goat cheese with marinated beetroot, arugula and honey – raspberry sauce
Skład: kozi ser, buraki, ocet, cukier, rukola, miód, maliny, sól, pieprz, oliwa
Alergeny: G, L
Danie wegetariańskie

Śledź marynowany z kwaśną śmietaną, ogórkiem kiszonym, jabłkiem, cebulą, oliwą i grzankami 29 PLN
Marinated herring with sour cream, pickled cucumber, apple, onion, olive oil and croutons sour cream and toast
Skład: śledź 80g, ocet, cukier, śmietana, ogórek kiszony, jabłko, cebula, koper, sól, pieprz, grzanka
Alergeny: A, D, L, I

Zapiekana gruszka z serem lazur, szynką parmeńską i orzechami włoskimi 32 PLN
Baked pear with Lazur blue cheese, Parma ham and walnuts
Skład: gruszka 50g, ser pleśniowy, szynka parmeńska, orzechy włoskie, miód, sól, pieprz
Alergeny: G, L, H

Tatar z polskiej wołowiny z kurkami, korniszonem, szalotką i grzanką 51 PLN
Polish beef tartare with chanterelles, gherkin and shallot, served and toast
Skład: wołowina 90g, kurki, ogórek, szalotka, musztarda dijon, żółtko, oliwa, sól, pieprz, grzanka
*Alergeny: A, G, C, J **

Zupy/Soups

Krem z pieczonego buraka z kozim serem i oliwą (300ml) 31 PLN
Roasted beetroot cream soup with goat cheese and olive oil (300ml)
Skład: buraki, cebula, kozi ser, oliwa, ocet balsamiczny, miód, sól, pieprz
Alergeny: G, L
Danie Wegetariańskie

Pikantna zupa rybna z czosnkiem, chili i łososiem (300ml) 33 PLN
Spicy fish soup with garlic, chili and salmon (300ml)
Skład: łosoś, seler, marchew, pietruszka, sól, pieprz, cebula, pomidory, czosnek, chili
Alergeny: D, I

Krem z pieczonej dyni z chipsem z pancetty i oliwą (300ml) 31 PLN
Roasted pumpkin cream soup with pancetta crisps and olive oil (300ml)
Skład: dynia, masło, panchetta, oliwa, mleko kokosowe, sól, pieprz, imbir, chili
Alergeny: G

Domowy rosół drobiowo-wołowy z kluskami (300ml) 24 PLN
Homemade chicken and beef soup with noodles (300ml)
Skład: Kurczak, wołowina, sól, pieprz, marchew, seler, por, pietruszka, cebula, makaron, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk
*Alergeny: A, C, I **

Sałatki/Salads

Sałatka z gruszką, szynką dojrzewającą, serem halloumi, pomidorkami i malinowym sosem vinagrette 41 PLN
Salad with pear, cured ham, halloumi cheese, cherry tomatoes and raspberry vinaigrette
Skład: mix sałat, gruszka, szynka dojrzewająca, ser halloumi, pomidorki, maliny, oliwa, ocet, musztarda, sól, pieprz, miód
Alergeny: G, L, J

Sałatka z grillowanym kurczakiem, pomidorkami, orzechami włoskimi, marynowaną dynią i sosem vinaigrette 44 PLN
Salad with grilled chicken, cherry tomatoes, walnuts, marinated pumpkin and vinaigrette dressing
Skład: mix sałat, kurczak 100g, pomidorki, orzechy włoskie, dynia, oliwa, miód, ocet winny, sól, pieprz, musztarda
Alergeny: J, H, L

**Na większy apetyt proponujemy Państwu naszą chrupiącą grzankę z masłem w cenie 5 PLN.

Dania z ryb/Fish dishes

Łosoś pieczony z sosem szafranowym z karmelizowanymi buraczkami i ziemniakami puree 63 PLN
Baked salmon with saffron sauce, caramelized beetroot and mashed potatoes
Skład: łosoś 180g, ziemniaki, śmietana, buraki, szafran, cytryna, sól, pieprz, ocet, miód, masło, cebula, białe wino
Alergeny: G, D, L

Pieczona dorada z masłem, ziołami i lekką sałatką 61 PLN
Baked sea bream with herb butter and a light salad
Skład: dorada 300g, masło, mix sałat, pomidor, ogórek, cebula, sól, pieprz, oliwa, miód, musztarda, ocet, zioła
Alergeny: G, D, L, J

Zapiekanka z łososiem, ziemniakami, pomidorkami, warzywami korzeniowymi, grana padano i śmietanką 58 PLN
Salmon bake with potatoes, cherry tomatoes, root vegetables, grana Padano and cream
Skład: łosoś 150g, ziemniaki, śmietana, grana padano, pomidorki, sól, pieprz, marchew, seler, pietruszka, masło
Alergeny: G, D, I

Chrupiący dorsz z frytkami, zasmażaną kapustą kiszoną i creme fraiche 65 PLN
Crispy cod with French fries, sauteed sauerkraut and crème fraiche
Skład: dorsz czarny 180g, frytki, kiszona kapusta, creme fraiche, cebula, marchewka, sól, pieprz, masło
Alergeny: D, G, A, C

** Na Państwa życzenie ryby mogą być przygotowane na parze.

Dania z mięs/Meat dishes

Tradycyjny kotlet schabowy na smalcu z zasmażaną kapustą kiszoną i frytkami 49 PLN

Traditional pork schnitzel fried in lard, served with sauteed sauerkraut and French fries

Skład: schab wieprzowy 180g, jajko, mąka, bułka tarta, smalec wieprzowy, kapusta kiszona, frytki, cebula, ziemniak, sól, pieprz, olej, masło

Alergeny: A, C, G

Policzki wołowe confit na puree ziemniaczanym z karmelizowanymi buraczkami i sosem demi glace 61 PLN

Confit beef cheeks on mashed potatoes with caramelized beetroot and demi-glace sauce

Skład: policzki wołowe 180g, marchew, seler, pietruszka, ziele angielskie, liść laurowy, masło, ocet winny, miód, buraki, sól, pieprz, ziemniak, śmietana

Alergeny: L, A, G, I

Golonka z dzika wolno gotowana z zasmażaną kiszoną kapustą, chrzanem i musztardą 63 PLN

Slow-cooked wild boar knuckle with sauteed sauerkraut, horseradish and mustard

Skład: golonka z dzika 350g, musztarda, chrzan, ziele angielskie, czosnek, liść laurowy, kiszona kapusta, cebula, olej, masło, czosnek, sól, pieprz, zioła

Alergeny: G, J

Kotlet de volaille z masłem, lekką sałatką i frytkami 54 PLN

Chicken breast stuffed with butter, a light salad and French fries

Skład: pierś z kurczaka 180g, bułka tarta, mąka, jajko, mix sałat, warzywa, miód, ocet, oliwa, musztarda, frytki, sól, pieprz

Alergeny: G, J, C, L

Pierś grillowana z ziemniakami puree, pieczonymi warzywami i sosem serowym 49 PLN

Grilled chicken breast with mashed potatoes, roasted vegetables and cheese sauce

Skład: pierś z kurczaka 180g, seler, marchew, pietruszka, ziemniaki, masło, śmietana, ser, sól, pieprz, zioła, czosnek

Alergeny: G, I

Pierogi i dania z makaronów/ Dumplings and pastas

Kremowe pappardelle z kurczakiem, szpinakiem i grana padano (ok.400g) 39 PLN
Creamy pappardelle with chicken, spinach and Grana Padano
Skład: papardelle, kurczak 100g, szpinak, białe wino, grana padano, czosnek, gałka muszkatołowa, sól, pieprz
Alergeny: A, C, G, L

Gołąbki (2szt.) z kaszą gryczaną, grzybami i bakłażanem w sosie pomidorowym 37 PLN
Cabbage Rolls stuffed with buckwheat, mushrooms and aubergine, served in tomato sauce
Skład: kapusta, kasza gryczana, cebula, grzyby, bakłażan, czosnek, pomidor, zioła, oliwa, sól, pieprz
Alergeny: H
Danie wegetariańskie

Pierogi z pieczoną kaczką (7szt.) i kwaśną śmietaną 39 PLN
Dumplings filled with roasted duck (7pcs.) served with sour cream
Skład: mąka, jajko, kaczka, kwaśna śmietana, sól, pieprz
Alergeny: A, C, G

Pierogi z twarogiem (7szt.), ziemniakami i crème fraiche 35 PLN
Dumplins with cottage cheese (7pcs.), potatoes and crème fraiche
Skład: mąka, jajko, twaróg, ziemniaki, kwaśna śmietana, sól, pieprz, cebula
Alergeny: A, C, G
Danie wegetariańskie

Pierogi z kapustą i borowikami (7szt.) z okrasą 36 PLN
Dumplins filled with sauerkraut and porcini mushrooms (7pcs.) and fried onion
Skład: mąka, jajko, olej, kapusta, cebula, borowiki, sól, pieprz, boczek, cukier
Alergeny: A, C

Desery/Desserts

Crème brulee z trzcinowym cukrem 32 PLN
Creme brulee with brown sugar
Skład: śmietana, jajka, cukier, wanilia, cukier trzcinowy
Alergeny: C, G
Danie Wegetariańskie

Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych, sosem cynamonowym i bitą śmietaną 31 PLN
Warm apple pie with a scoop of vanilla ice cream, cinnamon sauce and whipped cream
Skład: bita śmietana, masło, mąka, cukier, jabłka, lody waniliowe, jajko, cynamon
Alergeny: A, G, H, C, E
Danie Wegetariańskie

Fondant czekoladowy z powidłami śliwkowymi i gałką lodów waniliowych 33 PLN
Chocolate fondant with plum preserves and a scoop of vanilla ice cream
Skład: czekolada 72%, jajko, masło, cukier, mąka, śliwki, lody waniliowe
Alergeny: A, C, G
Danie Wegetariańskie

Borówki zapiekane pod koglem-moglem 30 PLN
Baked blueberries topped with sweet egg yolk cream
Skład: borówka, cukier, żółtka jajka
Alergeny: C
Danie wegetariańskie

Dania dla Dzieci/Children's menu

Stripsy z kurczaka w panierce kukurydzianej z lekką sałatką i frytkami 33 PLN
Corn-crusted chicken strips with light salad and chips
Skład: pierś z kurczaka 100g, płatki kukurydziane, jajko, mąka, mix sałat, frytki, sól, pieprz, warzywa, frytki, ocet, miód, oliwa, musztarda
Alergeny: A, C, G, L, J

Klopsiki drobiowe w sosie koperkowym z maślanym puree ziemniaczanym i warzywami pieczonymi 33 PLN
Chicken meatballs in dill sauce with buttery mashed potatoes and roasted vegetables
Skład: pierś z kurczaka 100g, jajko, mąka, bułka, ziemniak, masło, śmietana, seler, marchew, pietruszka, sól, pieprz
Alergeny: A, G, C, I

Rosół drobiowo - wołowy z kluskami (300 ml) 24 PLN
Chicken and beef soup with noodles (300ml)
Skład: Marchew, kurczak, wołowina, seler, cebula, liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz, por, jajko, mąka, pietruszka
*Alergeny: A, C, G, I **

Pappardelle z kurczakiem w sosie pomidorowym 31 PLN
Pappardelle with chicken in tomato sauce
Skład: pierś z kurczaka 100g, papardelle, cebula, czosnek, cukier, pomidor, olej, sól, pieprz, zioła
Alergeny: A, C, H

Naleśnik z twarożkiem i bitą śmietaną (1 szt.) 26 PLN
Pancake with cottage cheese and whipped cream
Skład: Mąka, jajko, twaróg, wanilia, bita śmietana, mleko, cukier
*Alergeny: A, C, G, H **
Danie wegetariańskie

Naleśnik z nutellą i bitą śmietaną (1 szt.) 27 PLN
Pancake with nutella and whipped cream
Skład: Mąka, jajko, nutella, bita śmietana, mleko, cukier
*Alergeny: A, C, G, H **
Danie wegetariańskie

Naleśnik z dżemem i bitą śmietaną (1 szt.) 25 PLN
Pancake with jam and whipped cream
Skład: Mąka, jajko, dżem, bita śmietana, mleko, cukier
*Alergeny: A, C, G, H **
Danie wegetariańskie

Pierogi z twarogiem (5szt.) i bitą śmietaną 27 PLN
Dumplings filled with cottage cheese (5 pcs.) served with whipped cream
Skład: jajko, mąka, twaróg, cukier, śmietana, wanilia
Alergeny: A, C, G
Danie wegetariańskie

Dania Barowe/ Bar Meals

Burger wołowy z serem cheddar, bekonem, sałatą, piklami, cebulą, pomidorem, majonezem, sosem BBQ i frytkami 46 PLN
Beef burger with cheddar cheese, bacon, lettuce, pickles, onion, tomato, mayonnaise, BBQ sauce and chips
Skład: wołowina 200g, bułka pszenna, cheddar, bekon, sałata, pikle, cebula, pomidor, majonez, sos bbq, frytki, sól, pieprz, ziemniak
Alergeny: A, C, E, F, G, H, I, L

Burger z chrupiącym kurczakiem z piklami, sałatą, pomidorem, cebulą, sosem koktajlowym i frytkami 42 PLN
Crispy chicken burger with pickles, lettuce, tomato, onion, cocktail sauce and chips
Skład: stripsy z kurczaka 150g, pikle, sałata, pomidor, cebula, majonez, ketchup, sól, pieprz, masło
Alergeny: A, G, C

Tortilla z kurczakiem, sałatą, warzywami i sosem koktajlowym 39 PLN
Tortilla with grilled chicken, lettuce, vegetables and cocktail sauce
Skład: kurczak strips 100g, sałata, pomidor, ogórek, cebula, sos koktajlowy, tortilla, sól, pieprz
*Alergeny: A, C, G **

Stripsy z kurczaka (150g) z sosem słodkim chili 34 PLN
Chicken strips (150g) with sweet chili sauce
Skład: pierś z kurczaka 150g, płatki kukurydziane, jajko, bułka tarta, sos słodko - ostry, mąka
Alergeny: A, C, A1, K, H

Bułka z szarpaną wieprzowiną, marynowanym jalapeno i kiszoną kapustą z sosem czosnkowym 43 PLN
Bun with pulled pork, pickled jalapeno, sauerkraut and garlic sauce
Skład: bułka, wieprzowina, jalapeno, cebula, kiszona kapusta, ocet, sól, pieprz, cukier, BBQ, majeranek, papryka słodka, majonez, jogurt, czosnek, liść laurowy
Alergeny: A, C, E, F, G, H, I, L

Dodatki/Extras

Ketchup **Ketchup**	5 PLN
Majonez **Mayonnaise**	5 PLN
BBQ **Barbecue sauce**	7 PLN
Warzywa korzeniowe pieczone (100g) **Roasted root vegetables**	12 PLN
Lekka sałatka z sosem vinaigrette (150g) **Light salad with vinaigrette dressing**	12 PLN
Ziemniaki gotowane 150 g (czas oczekiwania do 25 minut) **Boiled potatoes 150 g (waiting time up to 25 minutes)**	12 PLN
Buraczki karmelizowane (150g) **Caramelized beetroot**	13 PLN
Ziemniaki puree (150g) **Mashed potatoes**	12 PLN
Frytki **Chips**	12 PLN
Pieczywo **Bread**	5 PLN
Grzanka z masłem **Toast with butter**	6 PLN
Gałka lodów **Ice cream scoop**	8 PLN