



## *Karta Menu*

# *Restauracja Lazurowa*

*Szef kuchni Tomasz Leśniak wraz*

*z zespołem:*

*Bartoszem Kozłowskim*

*Olesią Pobihai, Adrianem Niedzielskim,*

*polecają:*

### **wiosenno – letnie 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

<b>Bób smażony na maśle z koprem, słonecznikiem i grzankami</b> Broad bean fried in butter with dill, sunflower seeds and croutons <i>bób, masło, koper, słonecznik, grzanki, sól, pieprz</i> A,G* <i>Proponowane wino / recommended wine: Carmen Premier Reserva Chardonnay</i>	28 PLN
<b>Krewetki (7 szt.) w sosie bure blanc z czosnkiem, imbirem i chili</b> Shrimps in bure blanc sauce with garlic, ginger and chili <i>krewetki, wino białe, masło, chili, imbir, czosnek, cukier, sól, pieprz, pietruszka, grzanka pszenna</i> A,B,G,L* <i>Proponowane wino / recommended wine: Villeria Jasmine</i>	46 PLN
<b>Śledź siekany z jabłkiem, koprem, szalotką i dipem śmietanowym z gorczycą</b> Chopped herring with apple, dill, shallot and cream sauce with mustard <i>śledź, jabłko, koper, majeranek, szalotka, śmietana, musztarda francuska, sól, pieprz, grzanka pszenna</i> A,D,G,J* <i>Proponowane wino / recommended wine: Val D'Oca Prosecco Brut</i>	22 PLN
<b>Tatar wołowy z szalotką, marynowanymi kurkami i kiszonym ogórkiem</b> Beef tartare with shallot, marinated chanterelles and pickled cucumber <i>połędwica wołowa, szalotka, kurki, żółtko, musztarda dijon, sól, pieprz, grzanka pszenna, kiszony ogórek</i> A,C,G* <i>Proponowane wino / recommended wine: Norton Reserva Malbec</i>	39 PLN

## Zupy/ Soup

<b>Kaszubska zabelana zupa rybna z dorszem, łososiem, koprem i warzywami</b> Kashubian whitened fish soup with cod, salmon, dill and vegetables <i>dorsz, łosoś, marchew, seler, pietruszka, cebula, por, koper, śmietana, sól, pieprz</i> D,G,I*	21 PLN
<b>Zupa z czerwonej soczewicy z oliwą pietruszkową</b> Red lentil soup with parsley oil <i>czerwona soczewica, bób, marchew, seler, pietruszka, cebula, oliwa, sól, pieprz</i> G,I*	19 PLN
<b>Krem z marchwi z curry i kwaśną śmietaną</b> Carrot cream soup with curry and sour cream <i>cebula, marchew, olej, kwaśna śmietana, curry, sól, pieprz</i> G*	17 PLN
<b>Krem z kalafiora z prażonym słonecznikiem</b> Cauliflower cream soup with roasted sunflower seeds <i>kalafior, cebula, słonecznik, olej, sól, pieprz</i> G*	18 PLN



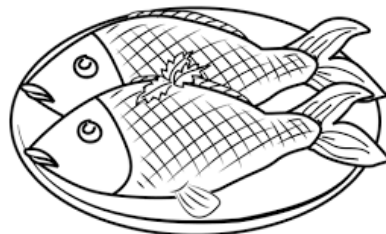
## Salatki/ Salads

- Sałatka z kurczakiem lub krewetkami (4 szt.), grzankami, boczkiem, grana padano i sosem jogurtowym 31/39 PLN  
Salad with chicken or shrimps, croutons, bacon, grana padano and yoghurt sauce  
*sałata lodowa, kurczak/krewetki, pieczywo pszenne, boczek, grana padano, jajko, kapary, musztarda, sól, pieprz*  
A,B,C,G,J\*
- Proponowane wino / recommended wine: Feudo Arancio Grillo*
- Karmelizowane młode warzywa z nerkowcami, pietruszką i oliwą truflową 23 PLN  
Caramelized vegetables with cashew nuts, parsley and truffle oil  
*marchew, brokuł, kalafior, bób, oliwa truflowa, nerkowce, sól, pieprz*  
H\*
- Proponowane wino / recommended wine: Carmen Premier Reserva Chardonnay*
- Kompozycja sałat z bobem, pomidorkami, łososiem, czerwoną cebulą, prażonym słonecznikiem i sosem winegret 34 PLN  
Salad mix with broad bean, cherry tomatoes, salmon, red onion, roasted sunflower seeds and vinaigrette sauce  
*sałata, bób, pomidorki cherry, łosoś, czerwona cebula, słonecznik, musztarda, miód, oliwa, ocet, sól, pieprz*  
D,J\*
- Proponowane wino / recommended wine: Silverlake Sauvignon Blanc*
- Selekcja sałat z panierowanymi kalmarami, kaparami, pomidorami, cebulą i sosem śmietanowym 21 PLN  
Salad mix with breaded squids, capers, tomatoes, onion and cream sauce  
*mix sałat, panierowane kalmary, kapary, pomidory, cebula, sos śmietanowy*  
A,C,D,G\*

## Dania z ryb/ Fish dishes

- Dorsz smażony z lekką sałatką i frytkami 37 PLN  
Fried cod with light salad and chips  
*dorsz, sałata, miód, musztarda, ocet, olej, frytki, śmietana, chrzan, sól, pieprz*  
D,G,J\*
- Proponowane wino / recommended wine: Louis Roederer Brut Premier*
- Sieja pieczona z plackiem ziemniaczanym, kwaśną śmietaną i karmelizowaną marchewką 38 PLN  
Whitefish baked whole with potato pancake, sour cream and caramelized carrot  
*sieja, ziemniaki, jajko, mąka, śmietana, miód, masło, marchew, sól, pieprz*  
A,G,J\*
- Proponowane wino / recommended wine: Anterra Pinot Grigio*
- Śledź smażony z młodymi ziemniakami z koprem, maślanym bobem i sosem miodowo-chrzanowym 29 PLN  
Fried herring with potatoes, dill, buttery broad beans and honey horseradish sauce  
*śledź, ziemniaki, masło, koper, bób, sól, pieprz*  
D,G,J\*
- Proponowane wino / recommended wine: Val D'Oca Prosecco Brut*
- Flądra w chrupiącej panierce ze smażonym brokułem i kalafiozem z crème fraiche 24 PLN  
Flounder in crispy batter with fried broccoli and cauliflower with crème fraiche  
*flądra, bułka tarta, jajko, olej, brokuł, kalafior, śmietana*  
A,D,G\*
- Proponowane wino / recommended wine: Carmen Premier Reserva Chardonnay*

Wszystkie ryby na zamówienie można ugotować na parze  
All fish can be steamed on request



## Dania z mięs / Meat dishes

Wolno pieczone podudzie z kurczaka z młodymi ziemniakami z koprem, kalafiozem i brokułem Slowly baked chicken drumstick with potatoes with dill, cauliflower and broccoli <i>kurczak, ziemniaki, koper, kalafior, brokuł, masło, olej, sól, pieprz</i> G*	36 PLN
<i>Proponowane wino / recommended wine: Villera Chenin Blanc</i>	
Policzki wołowe confit z kaszą pęczak z pietruszką, bobem i sosem demi glace Stewed beef cheeks with pearl barley with parsley, broad bean and demi glace sauce <i>poliki wołowe, olej, kasza pęczak, wino, cebula, pietruszka, bób, masło, demi glace, sól, pieprz</i> G,I,L*	41 PLN
<i>Proponowane wino / recommended wine: Primitivo Doppio Passo</i>	
Sznyceł drobiowy z frytkami i lekką sałatką Chicken schnitzel with chips and light salad <i>kurczak, ziemniaki, olej, sałata, miód, musztarda, ocet, sól, pieprz</i> A,C,J*	34 PLN
<i>Proponowane wino / recommended wine: Silverlake Sauvignon Blanc</i>	
Duszona wieprzowina z kluskami, maślaną młoda marchewką i sosem pieczeniowym Stewed pork with dumplings, buttery carrot and gravy <i>wieprzowina, kluski śląskie, masło, marchew, cebula, pietruszka, seler, sól, pieprz</i> A,G,I*	36 PLN
<i>Proponowane wino / recommended wine: McWilliam's Markview Shiraz</i>	

## Pierogi, dania z makaronów i bezmięsne

### Dumplings, pasta and dish without meat

Pierogi ze szpinakiem, kozim serem, suszonym pomidorem, prażonymi nerkowcami i oliwą Dumplings with spinach, goat cheese, dried tomato, roasted cashew nuts and oil <i>mąka, jajko, szpinak, kozi ser, suszony pomidor, nerkowce, oliwa, sól, pieprz</i> A,C,G,H*	26 PLN
<i>Proponowane wino / recommended wine: Rudolf Muller Riesling Kabinett</i>	
Kalafior pieczony z kaszą pęczak, karmelizowaną marchewką, bobem i chrupiącą oliwą z chili Baked cauliflower with pearl barley, caramelized carrots, broad beans and crispy oil with chili <i>kalafior, kasza pęczak, marchewka, miód, bób, oliwa, chili, bułka tarta, sól, pieprz</i> A,L*	29 PLN
<i>Proponowane wino / recommended wine: Silverlake Sauvignon Blanc</i>	
Kremowe pappardelle z kurczakiem, szpinakiem i grana padano Creamy pappardelle with chicken, spinach and grana padano <i>kurczak, jajko, mąka, cebula, białe wino, śmietana, szpinak, grana padano, gałka muszkatołowa, sól, pieprz, czosnek</i> A,C,G,L*	34 PLN
<i>Proponowane wino / recommended wine: Silverlake Sauvignon Blanc</i>	
Kresowe pierogi z ziemniakami, kaszą gryczaną, cebulą i crème fraiche Dumplings with potatoes, buckwheat, onion and crème fraiche <i>mąka, jajko, ziemniaki, kasza gryczana, cebula, kwaśna śmietana, sól, pieprz</i> A,C,G*	23 PLN
<i>Proponowane wino / recommended wine: Carmen Premier Reserva Chardonnay</i>	
Tagliatelle na oliwie z łososiem, pomidorkami, szpinakiem i czerwoną cebulką Tagliatelle in oil with salmon, cherry tomatoes, spinach and red onion <i>makaron tagliatelle, łosoś, pomidorki cherry, szpinak, czerwona cebula, wino, sól, pieprz</i> A,C,D,L*	36 PLN
<i>Proponowane wino / recommended wine: Anterra Pinot Grigio</i>	

## Desery/ Desserts

Fondant czekoladowy z lodami waniliowym i ziemią migdałową 21 PLN  
Chocolate fondant with vanilla ice cream and crushed almonds  
*czekolada, mąka, jajko, mięta, śmietana, wanilia, migdały, cukier, masło, przyprawa korzenna*  
A,C,G,H\*

*Proponowane wino / recommended wine: Pomegrigio Pomegranate*

Lody z bitą śmietaną, owocami i adwokatem 20 PLN  
Ice cream with whipped cream, fruits and advocaat  
*śmietana, cukier, orzechy, adwokat, wanilia, owoce, jajko*  
A,C,G\*

Karmelizowane truskawki z białą czekoladą 19 PLN  
Caramelized strawberries with white chocolate  
*truskawki, masło, miód, biała czekolada*  
A,G\*

*Proponowane wino / recommended wine: Pomegrigio Pomegranate*

Domowy sernik ze skórką pomarańczy 19 PLN  
Homemade cheesecake with orange peel  
*twaróg, jajka, mąka, cukier, czekolada, pomarańcza*  
A,C,G,H\*

*Proponowane wino / recommended wine: Pomegrigio Pomegranate*



## Dania dla Dzieci/ Children menu

Nugetsy z kurczaka z frytkami i sałatą z sosem winegret 24 PLN  
Chicken nuggets with chips and salad with vinaigrette sauce  
*kurczak, sól, pieprz, mąka, jajko, bułka tarta, frytki, sałata, olej, musztarda, miód, ocet biały winny*  
A,C,J,L\*

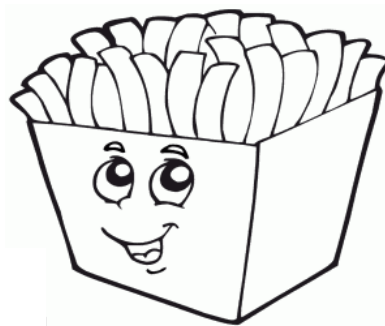
Kremowe tagliatelle z truskawkami 25 PLN  
Creamy tagliatelle with strawberries  
*tagliatelle, śmietana, truskawki, cukier*  
A,G\*

Naleśnik z twarogiem 20 PLN  
Pancake with cottage cheese  
*mąka, jajko, mleko, twaróg, cukier, wanilia, bita śmietana*  
A,C,G\*

Rosół z makaronem 17 PLN  
Chicken soup with pasta  
*marchew, kurczak, seler, cebula, liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz, por, jajko mąka*  
A,C,G,I\*

## Dodatki/ Additives

Ketchup Ketchup	3 PLN
Majonez Mayo	3 PLN
BBQ Barbecue sauce	3 PLN
Frytki Chips	11 PLN
Bukiet warzyw – brokuł, marchew, kalafior 150 g Vegetables mix – broccoli, carrot, cauliflower	9 PLN
Młode ziemniaki 200 g Potatoes	9 PLN
Kasza pęczak 150 g Pearl barley	8 PLN
Bułka kajzerka 60 g Roll	4 PLN
Gałka lodów Ice cream scoop	4 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 ziemne (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 alergenności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktów, z którego powstały

# Dania wegetariańskie i wegańskie

## Przystawki

Bób smażony na maśle z koprem, słonecznikiem i grzankami 28 PLN

*bób, masło, koper, słonecznik, grzanki, sól, pieprz*

A,G\*

Krewetki (7 szt.) w sosie bure blanc z czosnkiem, imbirem i chili 46 PLN

*krewetki, wino białe, masło, chili, imbir, czosnek, cukier, sól, pieprz, pietruszka, grzanka pszenna*

A,B,G,L\*

Śledź siekany z jabłkiem, koprem, szalotką i dipem śmietanowym z gorczycą 22 PLN

*śledź, jabłko, koper, majeranek, szalotka, śmietana, musztarda francuska, sól, pieprz, grzanka pszenna*

A,D,G,J\*

## Zupy

Krem z marchwi z curry i kwaśną śmietaną 17 PLN

*cebula, marchew, olej, kwaśna śmietana, curry, sól, pieprz*

G\*

Krem z kalafiora z prażonym słonecznikiem 18 PLN

*kalafior, cebula, słonecznik, olej, sól, pieprz*

G\*

## Salatki

Salatka z krewetkami (4 szt.), grzankami, grana padano i sosem jogurtowym 39 PLN

*sałata lodowa, krewetki, pieczywo pszenne,, grana padano, jajko, kapary, musztarda, sól, pieprz*

A,B,C,G,J\*

Karmelizowane młode warzywa z nerkowcami, pietruszką i oliwą truflową 23 PLN

*marchew, brokuł, kalafior, bób, oliwa truflowa, nerkowce, sól, pieprz*

H\*

Kompozycja sałat z bobem, pomidorkami, łososiem, czerwoną cebulą, prażonym słonecznikiem i sosem winegret 34 PLN

*sałata, bób, pomidorki cherry, łosoś, czerwona cebula, słonecznik, musztarda, miód, oliwa, ocet, sól, pieprz*

D,J\*

## Dania z ryb

- Dorsz smażony z lekką sałatką i frytkami 37 PLN  
*dorsz, sałata, miód, musztarda, ocet, olej, frytki, śmietana, chrzan, sól, pieprz*  
D,G,J\*
- Sieja pieczona z plackiem ziemniaczanym, kwaśną śmietaną i karmelizowaną marchewką 38 PLN  
*sieja, ziemniaki, jajko, mąka, śmietana, miód, masło, marchew, sól, pieprz*  
A,G,J\*
- Śledź smażony z młodymi ziemniakami z koprem, maślanym bobem i sosem miodowo-chrzanowym 29 PLN  
*śledź, ziemniaki, masło, koper, bób, sól, pieprz*  
D,G,J\*
- Flądra w chrupiącej panierce ze smażonym brokułem i kalafiozem z crème fraiche 24 PLN  
*flądra, bułka tarta, jajko, olej, brokuł, kalafior, śmietana*  
A,D,G\*
- Wszystkie ryby na zamówienie można ugotować na parze

## Pierogi, dania z makaronów

- Pierogi ze szpinakiem, kozim serem, suszonym pomidorem, prażonymi nerkowcami i oliwą 26 PLN  
*mąka, jajko, szpinak, kozi ser, suszony pomidor, nerkowce, oliwa, sól, pieprz*  
A,C,G,H\*
- Kalafior pieczony z kaszą pęczak, karmelizowaną marchewką, bobem i chrupiącą oliwą z chili 29 PLN  
*kalafior, kasza pęczak, marchewka, miód, bób, oliwa, chili, bułka tarta, sól, pieprz*  
A,L\*
- Kresowe pierogi z ziemniakami, kaszą gryczaną, cebulą i crème fraiche 23 PLN  
*mąka, jajko, ziemniaki, kasza gryczana, cebula, kwaśna śmietana, sól, pieprz*  
A,C,G\*
- Tagliatelle na oliwie z łososiem, pomidorkami, szpinakiem i czerwoną cebulką 36 PLN  
*makaron tagliatelle, łosoś, pomidorki cherry, szpinak, czerwona cebula, wino, sól, pieprz*  
A,C,D,L\*

## Desery

- Fondant czekoladowy z lodami waniliowym i ziemią migdałową 21 PLN  
*czekolada, mąka, jajko, mięta, śmietana, wanilia, migdały, cukier, masło, przyprawa korzenna*  
A,C,G,H\*
- Lody z bitą śmietaną, owocami i adwokatem 20 PLN  
*śmietana, cukier, orzechy, adwokat, wanilia, owoce, jajko*  
A,C,G\*
- Karmelizowane truskawki z białą czekoladą 19 PLN  
*truskawki, masło, miód, biała czekolada*  
A,G\*
- Domowy sernik ze skórką pomarańczy 19 PLN  
*twaróg, jajka, mąka, cukier, czekolada, pomarańcza*  
A,C,G,H\*



## Kawy/Coffee

Espresso	7 PLN
Americano	9 PLN
Kawa czarna / Black coffee	9 PLN
Kawa z mlekiem / Coffee with milk	10 PLN
Cappucino	10 PLN
Latte / Latte Macchiato	13 PLN
Latte Macchiato z syropami (pistacja, toffi, mięta, wanilia) / with syrup: pistachios, toffi, mint, vanilla	15 PLN
Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną / Ice coffee with ice cream and whipped cream	18 PLN
Kawa po irlandzku / Irish coffee	23 PLN
Kawa z nutą cynamonu / Coffee with cinnamon	19 PLN
Kawa z Baileyssem / Coffee with Baileys	22 PLN
Kawa parzona / Brewed coffee	9 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)	23 PLN
Amber tea with orange and liqueurs (Peachtree and Cointreau)	
Herbata rozgrzewająca z pomarańczą, imbirem i Jack Daniel's Firee	21 PLN
Warming tea with orange, ginger and Jack Daniel's Firee	
Herbata owocowa z pomarańczą, imbirem, cynamonem, goździkiem	18 PLN
Fruit tea with orange, ginger, cinnamon and clove	

## Napoje zimne/Cold Beverages

Sok pomarańczowy 0,2l / Orange juice 0,2l	7 PLN
Sok porzeczkowy 0,2 l / Black currant juice 0,2 l	7 PLN
Sok pomidorowy 0,2 l / Tomato juice 0,2 l	7 PLN
Sok jabłkowy 0,2 l / Apple juice 0,2 l	7 PLN
Sok grejpfrutowy 0,2 l / Grape fruit juice 0,2 l	7 PLN
Pepsi 0,2 l / 0,5 l	7 PLN / 9,50 PLN
7-Up 0,2 l / 0,5 l	7 PLN / 9,50 PLN
Mirinda orange 0,2 l / 0,5 l	7 PLN / 9,50 PLN
Tonik 0,2 l	7 PLN
Lipton / lemon, peach, green, 0,5 l	9,50 PLN
Woda mineralna gaz / nie gaz 0,3 l / 0,5 l / Mineral water – fizzy / still 0,3 l / 0,5 l	7 PLN / 9 PLN
Schweppes Lemon 0,5 l	9,50 PLN
Sok ze świeżo wyciskanych cytrusów 0,2 l / Freshly squeezed citrus juice	15 PLN
Lemoniada 0,3 l	16 PLN
Mojito bezalkoholowe 0,3 l	16 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	8 PLN
Lech Premium 0,5 l	8 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 0,5 l	13 PLN
Książęce Ciemne Łagodne 0,5 l	12 PLN
Lech Free 0,33 l	9 PLN
Warka 0,5 l	8 PLN
Pilsner Urquell 0,5 l	13 PLN
Piwo grzane	17 PLN
Sok do piwa	2 PLN

### Piwa regionalne/Local beer

Amber Złote Lwy 0,5l	14 PLN
Amber Pszenicznik 0,5l	14 PLN
Amber Koźlak 0,5l	14 PLN
Amber Grand Imperial Porter 0,5l	14 PLN

### Rum

Bacardi White / Black 50 ml	12 PLN
Malibu 50 ml	12 PLN

### Wódki/Vodka

Pravda 40 ml / 0,7 ml	13 PLN / 160 PLN
Soplica smakowa 40 ml	9 PLN
Finlandia 40 ml / 0,5 l	11 PLN / 90 PLN
Finlandia Redberry 40 ml	10 PLN
Finlandia Mango 40 ml	10 PLN
Finlandia Blackcurrant 40 ml	10 PLN
Finlandia Cranberry 40 ml	10 PLN
Finlandia Coconut 40 ml	10 PLN
Finlandia Grapefruit 40 ml	10 PLN
Finlandia Lime 40 ml	10 PLN
Wyborowa 40 ml / 0,5 l	9 PLN / 70 PLN
Żołądkowa gorzka 40 ml	9 PLN
Żołądkowa gorzka z miętą 40 ml	9 PLN
Żubrówka grass 40 ml	9 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	14 PLN
Grant's 40 ml	14 PLN
Jameson 40 ml	15 PLN
Jim Beam 40 ml	15 PLN
Jim Beam Red Stag 40 ml	15 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	14 PLN
Johnnie Walker Red 40 ml	14 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	16 PLN
Metaxa ***** 40 ml	18 PLN
Stock 84 VSOP 40 ml	14 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, brzoskwiński, 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

## Drinki Autorskie Hotelu Szafir

<b>SZAFIROWY</b> <i>White rum, likier brzoskwiński, 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 łagodnością. 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 bukiecie. Szczep: Pinot Grigio.



75 cl  
80 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  
80 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  
80 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

85 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  
70 PLN

### CARMEN INSIGNE CARMENERE

Central Valley D.O. – Chile

Wytrawne | Dry

Wino charakteryzuje się głęboko rubinową barwą. Nos to przede wszystkim aromaty jeżyn, 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  
80 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 twardej serów, pieczeni wieprzowej, wołowych steków i dziczyzny.

Szczep: 100% Primitivo.



75 cl 110 PLN  
12 cl 22 PLN

### VILLIERA PINOTAGE

Stellenbosch – RPA

Wytrawne | Dry

Czerwone wino, dojrzewające w beczce, z aromatem kawowo-czekoladowym, jak i nutą wanilii. W nosie wyczuwalna subtelna dębowa nuta, śliwki, wanilia. Wszystko to z lekkim dymnym odcieniem. Podniebienie miękkie, lecz o pełnej strukturze i idealnej długości.

Szczep: Pinotage.



75 cl 110 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

**PÓŁWYTRAWNE BIAŁE** SEMI-DRY WHITE

750 ml / 120 ml

60 PLN / 17 PLN

**WYTRAWNE CZERWONE** DRY RED

750 ml / 120ml

60 PLN / 17 PLN

**PROSECCO** DRY

120 ml

17 PLN

**WINO GRZANE** MULLED WINE

200 ml

17 PLN

