

Restauracja Lazurowa... Przystajń kulinarnych doznań

Przystawki/ Appetizers

Burak pieczony z kozim serem twarogowym, orzechami laskowymi i oliwą pietruszkową	16 PLN
Krewetki grillowane z czosnkiem, pietruszką, imbirem i chili w sosie beurre blanc	37 PLN
Ravioli z kozim twarogiem i wędzonym zębaczem z oliwą porową i creme fraiche	24 PLN
Tatar z polskiej wołowiny z marynowanymi rydzami, szalotką i wytrawnym ptysiem	39 PLN

Zupy/ Soups

Krem z podgrzybka z oliwą pietruszkową i kwaśną śmietaną	19 PLN
Zupa rybna z omułkami i ośmiorniczkami	19 PLN
Krem z ziemniaka i szalotki z chrupiącym boczkiem i creme fraiche	15 PLN
Bulion wołowy z kołdunami i warzywami korzeniowymi	15 PLN

Sałatki/ Salads

Sałatka z wędzonym łososiem bałtyckim, piklowaną marchewką, selerem naciowym, prażonym słonecznikiem i sosem miodowo musztardowym	28 PLN
Sałatka z komosą ryżową, pomidorkami, fasolką czerwoną, marynowanym tofu, selerem naciowym z sosem figowym	21 PLN
Sałatka z kurczakiem w tempurze, marchewką, mini kukurydzą, pomidorkami, orzechami laskowymi i sosem figowy	25 PLN

Dania z ryb/ Fish dishes

Łosoś bałtycki pieczony z komosą ryżową, sosem piwno- chrzanowym i sałatka z kaparów, jarmużu i szalotki	49 PLN
Makrela smażona podana na puree z zielonego groszku z chrupiącymi ziemniakami i creme fraiche	29 PLN
Polędwica z dorsza pieczona w panierce orzechowej, podana na puree z pieczonej dyni z burakiem i kozim serem	39 PLN
Pieczony zębacz z kaszotto grzybowym, creme fraiche i pieczoną cebulką	35 PLN

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

Dania z mięs/Meat dishes

Rostbef wołowy z kaszotto grzybowym, puree z groszku i jałowcowym demiglance	46 PLN
Chrupiący kurczak na puree z pieczonej dyni i sałatce z jarmużu, kaparów i czerwonej cebuli	29 PLN
Boczek wolno pieczony podany na puree z palonej kapusty, frytkami stekowymi i sosem piwno-chrzanowym	34 PLN
Żebro wieprzowe pieczone z barbecue, pieczoną cebulą i chrupiącymi ziemniakami	39 PLN

Dania z makaronów i bezmięsne/Pasta and dish without meat

Kremowe papardelle z orzechami laskowymi, majerankiem i jajkiem w koszulce	24 PLN
Pierogi z mąki gryczanej z dziczyzną, sosem jałowcowym, popcornem z kaszy gryczanej i creme fraiche	23 PLN
Kremowe tagliatelle z podgrzybkami, czosnkiem i pietruszką	22 PLN

Desery/Desserts

Torcik bezowy z kremem malinowym z sosem z markui	16 PLN
Delikatny sernik z pomarańczami	16 PLN
Fondant ruby z suszonymi pomidorami, chili i lodem piernikowym	16 PLN
Lody piernikowe z ziemią orzechową i konfitura śliwkową	16 PLN

Dania dla Dzieci/Children menu

Stripsy z dorsza w panierce kukurydzianej z frytkami i surówką	17 PLN
Popcorn z kurczaka z kratką ziemniaczaną i surówką	15 PLN
Zupa pomidorowa z makaronem	12 PLN
Naleśniki z twarogiem z nutellą lub z dżemem.	15 PLN

Drinki/Cocktails

CAMPARI ORANGE Campari, wódka, sok pomarańczowy	20 PLN
MOJITO White rum, limonka, mięta, brązowy cukier, woda gazowana	24 PLN
GIN-TONIC Gin, tonic	18 PLN
CUBA LIBRE White rum Bacardi, cola, limonka lub mała cytryna	22 PLN
BLUE LAGUNA Wódka, Blue Curacao, Sok z cytryny, lemoniada	23 PLN
PASSOA ORANGE Passoa, Sok pomarańczowy	20 PLN
SEX ON THE BEACH likier kokosowy, likier brzoskwinowy, wódka, sok pomarańczowy, sok żurawinowy lub z czarnej porzeczki	24 PLN
BLUE HAWAIIAN White rum, likier kokosowy, blue curacao, sok ananasowy	24 PLN
MALIBU COCKTAIL Malibu, mleko skondensowane lub sok ananasowy	23 PLN
BLACK RUSSIAN Wódka, Kahlua	18 PLN
WHITE RUSSIAN Wódka, Kahlua, śmietanka	18 PLN
BLOODY MARY Wódka sok pomidorowy, sos Worcestershire, Tabasco, sól pieprz	17 PLN
APEROL SPRITZ Aperoll, prosecco	23 PLN
SZARLOTKA żubrówka grass, nektar jabłkowy	17 PLN
LONG ISLAND wódka, tequila, biały rum, gin, triple sec, sok z cytryny, cola	30 PLN

Drinki Autorskie Hotelu Szafir

SZAFIROWY White rum, likier Lechee, likier Blue curacao, sok pomarańczowy, 7up	31 PLN
RUBINOWY Likier Casis, wódka, Campari, Martini Bianco, 7up, sok porzeczkowy	28 PLN
TURKUSOWY Wódka Lime, likier melonowy, sok jabłkowy	21 PLN
BURSZTYNOWY Aperoll, wódka grejpfrutowa, pomarańcza, bazylia	22 PLN
KRYSTAŁOWY Martini Bianco, whisky miodowe, mięta	22 PLN
LUCIANO Cointreau, limonka	19 PLN
LAZUROWY BROWAR blue curacao, piwo, 7-up, sok z cytryny	20 PLN
WHISKY MARMOLADE BRZOSKWINIOWA limonka, syrop cukrowy, whisky, woda sodowa, brzoskwinia	24 PLN

Zapraszamy również na:

- *pyszne kawy,*
- *rozgrzewające herbaty,*
- *napoje alkoholowe i bezalkoholowe oraz wiana z różnych zakątków świata*

*Ze względu na sezonowość niektórych produktów dodatki w daniach mogą ulec zmianie.