



## *Karta Menu*

# *Restauracja Lazurowa*

*Szef kuchni Tomasz Leśniak wraz  
z zespołem:*

*Bartoszem Kozłowskim*

*Olesią Pobihai, Adrianem Niedzielskim,*

*polecają:*

### ***letnią kartę 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

- Półgęsek wędzony tradycyjnie z konfiturą żurawinowo – pomarańczową i prażonymi nerkowcami** 29 PLN  
Smoked goose breast with cranberry-orange jam and roasted cashews  
*Półgęsek, żurawina, czerwone wino, cukier, pomarańcz, sól, nerkowce, oliwa*  
A,G,H,L\*  
*Proponowane wino / recommended wine: Carmen Premier Reserva Chardonnay*
- Śledź siekany z jabłkiem, koprem i szalotką z dipem śmietanowym z gorczycą** 19 PLN  
Chopped herring with an apple, dill and shallot and cream sauce with mustard  
*śledź, jabłko, koper, majeranek, szalotka, śmietana, musztarda francuska, sól, pieprz, grzanka pszenna*  
A,D,G,J\*  
*Proponowane wino / recommended wine: Villeria Jasmine*
- Grzanki z avocado, pomidorami i mozzarellą** 21 PLN  
Toasts with avocado, tomatoes and mozzarella  
*grzanka pszenna, avocado, pomidor, masło, mozzarella, zioła, sól, pieprz*  
A,G\*  
*Proponowane wino / recommended wine: Val D'Oca Prosecco Brut*
- Tatar wołowy z szalotką, marynowanymi kurkami i kiszoną kapustą** 38 PLN  
Beef tartare with shallot, pickled chanterelles and sauerkraut  
*połędwica wołowa, szalotka, kurki, kiszona kapusta, żółtko, musztarda dijon, sól, pieprz, grzanka pszenna*  
A,C,G\*

## Zupy/ Soup

- Zupa z grillowanej papryki i pomidorów – zupa wegańska** 17 PLN  
Grilled pepper and tomato soup – vegan soup  
*papryka, pomidory, sól, pieprz, cukier, oliwa, czosnek, zioła*  
I,H\*
- Zabeliana zupa rybna z warzywami i koprem** 17 PLN  
Fish soup with vegetables, dill and cream  
*ryby, seler, pietruszka, marchew, por, cytryna, koper, czosnek, cebula, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz, śmietana, pomidor*  
D,G,I\*
- Krem z pieczonych buraków z kozim serem i oliwą pietruszkową** 16 PLN  
Baked beetroots cream soup with goat cheese and parsley oil  
*kozi ser, buraki, cebula, oliwa, pietruszka, sól, pieprz, cukier, ocet balsamiczny, lubczyk*  
G,I\*
- Kapuśniak z młodej kapusty z ziemniaczkami i koprem** 15 PLN  
Cabbage soup with potatoes and dill  
*marchew, seler, pietruszka, czosnek, liście laurowe, ziele angielskie, kurczak, kapusta, koper, ziemniaki, sól, pieprz, cukier, cytryna, lubczyk*  
I\*



## Salatki/ Salads

Sałatka z kurczakiem, grzankami, boczkiem, grana padano i sosem jogurtowym 27 PLN

Salad with chicken, croutons, bacon, grana padano and yoghurt sauce

sałata rzymska, kurczak, pieczywo pszenne, boczek, grana padano, jajko, kapary, musztarda, sól, pieprz

A,B,G,J,C\*

Proponowane wino / recommended wine: Feudo Arancio Grillo

Kompozycja salat z kozim twarogiem, prażonymi pestkami dyni, grillowaną papryką, 25 PLN

czerwoną cebulą, pomidorkami i sosem śmietanowym z gorczycą

Salad mix with goat cheese, roasted pumpkin seeds, grilled pepper, red onion, cherry tomatoes and cream sauce with mustard

selekcja salat, kozi twaróg, pestki dyni, papryka, cebula, pomidor, kwaśna śmietana, musztarda francuska, sól,

pieprz, koperek, cukier

G,H,J\*

Proponowane wino / recommended wine: Silverlake Sauvignon Blanc

Selekcja warzyw z prażonym sezamem i miodowym winegret – sałatka wegańska 23 PLN

Vegetables mix with roasted sesame and honey vinaigrette – vegan salad

fasolka szparagowa, marchewka, brokuł, sezam, pomidory, miód, oliwa, sól, pieprz, musztarda, ocet biały winny

K,J\*

Proponowane wino / recommended wine: Carmen Premier Reserva Chardonnay

## Dania z ryb/ Fish dishes

Pstrąg pieczony w całości podany z lekką sałatką i frytkami 32 PLN

Whole roasted trout with light salad and chips

pstrąg, masło, czosnek, zioła, cytryna, sól, pieprz, oliwa, czerwona cebula, pomidor, musztarda, miód, ocet biały

winny, selekcja salat, ziemniaki

D,G\*

Proponowane wino / recommended wine: Louis Roederer Brut Premier

Sandacz zapiekany z warzywami w sosie śmietanowo serowym 38 PLN

Roasted zander with vegetables in cream cheese sauce

sandacz, śmietana, cebula, białe wino, ser pleśniowy, marchew, brokuł, fasolka, sól, pieprz, cebula

D,G,I,L\*

Proponowane wino / recommended wine: Anterra Pinot Grigio

Śledź w chrupiącej panierce z maślanymi marchewkami i fasolką szparagową z sosem 24 PLN  
musztardowym

Herring in crispy batter with butter carrots and green bean with mustard sauce

śledź, mąka, jajko, panko, masło, marchewka, fasolka szparagowa, śmietana, musztarda francuska

A,C,D,G,J\*

Proponowane wino / recommended wine: Val D'Oca Prosecco Brut

Dorsz bałtycki smażony z lekką sałatką, ziemniaczkami z koperkiem i kwaśną 33 PLN  
śmietaną

Fried Baltic cod with light salad, potatoes with dill and sour cream

czerwona cebula, pomidor, musztarda, miód, ocet biały winny, selekcja salat, dorsz, ziemniaki, koperek, sól, pieprz,

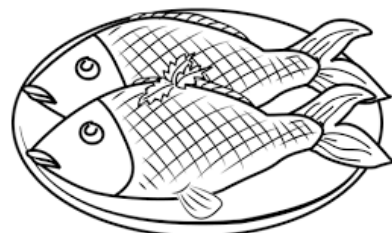
śmietana, mąka, masło, oliwa

A,D,G,J\*

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

Karkówka grillowana podana z tłuczonymi ziemniakami z boczkiem, kapustą kiszoną i sosem pieprzowym 35 PLN

Pork neck with mashed potatoes with bacon, sauerkraut and pepper sauce  
wieprzowina, ziemniaki, masło, boczek, mleko, cebula, pieprz zielony, białe wino, śmietana, kiszona kapusta, sól, pieprz  
A,G,I,J,L\*

*Proponowane wino / recommended wine: McWilliam's Markview Shiraz*

Kurczak faszerowany z młodymi ziemniaczkami z koprem, maślanymi marchewkami i sosem serowym 34 PLN

Stuffed chicken with potatoes, dill, butter carrots and cheese sauce  
kurczak, mozzarella, pomidor, ziemniaki, masło, koper, marchewka, śmietana, ser pleśniowy, cebula, sól, pieprz, białe wino  
G,I,L\*

*Proponowane wino / recommended wine: Villera Chenin Blanc*

Sznyceł drobiowy z frytkami i lekką sałatką 32 PLN

Chicken schnitzel with chips and light salad  
kurczak, ziemniak, mąka, jajko, oliwa, sól, pieprz, panko, selekcja sałat, czerwona cebula, pomidor, musztarda, miód, ocet biały winny  
A,C,G,H,J\*

*Proponowane wino / recommended wine: Norton Reserva Malbec*

Sztuka mięsa wołowego w sosie własnym z kaszą bulgur i warzywami 38 PLN

Beef in own sauce with bulgur and vegetables  
wołowina, cebula, marchew, seler, pietruszka, czosnek, liść laurowy, por, ziele angielskie, zioła, kasza bulgur, brokuł, pomidor  
A,G,I\*

*Proponowane wino / recommended wine: Primitivo Doppio Passo*

## Pierogi, dania z makaronów i bezmięsne Dumplings, pasta and dish without meat

Kapusta szparagowa (brokuł) smażona na oliwie z marchewką, pieczonym pomidorem, oliwą szpinakową i sezamową kruszonką – danie wegańskie 25 PLN

Fried in oil asparagus cabbage with carrot, roasted tomatoes, spinach oil and sesame crumble – vegan dish  
Brokuł, oliwa, marchewka, pomidor, szpinak, sezam, panko, sól, pieprz, bułka tarta  
A,H\*

*Proponowane wino / recommended wine: Rudolf Muller Riesling Kabinett*

Kremowe papardelle z kurczakiem, szpinakiem i grana padano 31 PLN

Creamy papardelle with chicken, spinach and grana padano  
kurczak, jajko, mąka, cebula, białe wino, śmietana, szpinak, grana padano, gałka muszkatołowa, sól, pieprz, czosnek  
A,B,C,G,L\*

*Proponowane wino / recommended wine: Silverlake Sauvignon Blanc*

Makaron Capunti z pomidorami, cebulą i oliwkami, dopełniony świeżą bazylią/kurczak 28/31 PLN

Capunti pasta with tomatoes, onion and olives, topped up with fresh basil/ chicken  
Mąka, jajko, pomidory, czosnek, cebula, oliwki, kurczak, bazylija, białe wino, sól, pieprz, zioła, grana padano, oliwa  
A,C,L\*

*Proponowane wino / recommended wine: Feudo Arancio Grillo*

## Pierogi, dania z makaronów i bezmięsne

### Dumplings, pasta and dish without meat

Papardelle z krewetkami, groszkiem cukrowym, oliwą i czosnkiem 46 PLN

Papardelle with shrimp, sugar peas, olive oil and garlic

*Papardelle, krewetki, groszek cukrowy, oliwa, czosnek, sól, pieprz*

A,B,C\*

*Proponowane wino / recommended wine: Anterra Pinot Grigio*

Pierogi z kaczką podane z podsmażonym jabłkiem z majerankiem i crème fraiche (7 sztuk) 24 PLN

Dumplings stuffed with duck served with fried apple with marjoram and crème fraiche

*mąka, jajko, kaczka, jabłko, masło, majeranek, śmietana, sól, pieprz, oliwa, zioła, czosnek, marchew, seler, biała cebula, pietruszka*

A,C,G\*

*Proponowane wino / recommended wine: Carmen Premier Reserva Chardonnay*

## Desery / Desserts

Fondant czekoladowy z miętą, lodem waniliowym i ziemia migdałową 20 PLN

Chocolate fondant with mint, vanilla ice cream and crushed almonds

*czekolada, mąka, jajko, mięta, śmietana, wanilia, migdały, cukier, masło, owoce*

A,C,G,H\*

Beza z kremem pistacjowym i owocami 18 PLN

Meringue with pistachio cream and fruits

*jajko, cukier, mascarpone, śmietana, pistacje, owoce, migdały, masło, mąka*

A,C,G,H\*

*Proponowane wino / recommended wine: Estrella de Murviedro Moscatel*

Lody z bitą śmietaną, orzechami i sosem malinowym 17 PLN

Ice cream with whipped cream, nuts and raspberry sauce

*śmietana, cukier, orzechy, owoce, wanilia, czekolada, jajko*

A,C,G,H\*

*Proponowane wino / recommended wine: Estrella de Murviedro Moscatel*

Owoce sezonowe zapiekane pod migdałową kruszonką z lodem waniliowym 18 PLN

Baked seasonal fruits with almond crumble and vanilla ice cream

*owoce, jajko, mąka, cukier, masło, migdały, wanilia, śmietana*

A,C,G,H\*

*Proponowane wino / recommended wine: Estrella de Murviedro Moscatel*

Sernik na kruchym czekoladowym spodzie ze śliwką węgierką 16 PLN

Cheese cake with crunchy chocolate bottom and purple plum

*twaróg, czekolada, mąka, cukier, jajko, owoce, masło, orzechy*

A,C,G,H\*



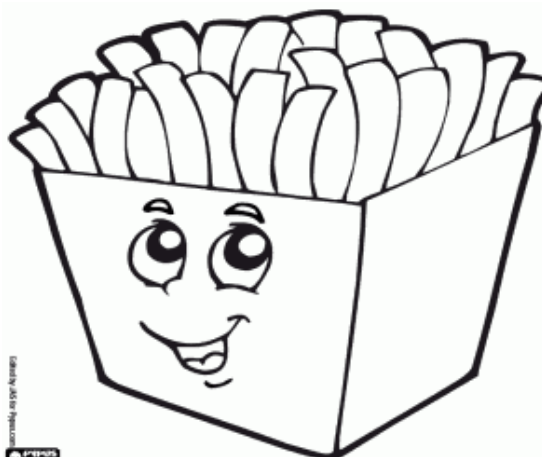
## Dania dla Dzieci/ Children menu

Klopsiki drobiowe z puree ziemniaczanym i bukietem warzyw Meatballs with potato puree and vegetables <i>Kurczak, ziemniak, mleko, sól, pieprz, marchew, brokuł, kalafior, śmietana, koper</i> A,C,G*	22 PLN
Kotlet z dorsza z frytkami i surówką Cod cutled with chips and salad <i>dorsz, jajko, mąka, bułka tarta, ziemniak, sól, pieprz, koper, zioła, cytryna, czosnek</i> A,D,C,G*	25 PLN
Rosół drobiowy z makaronem Chicken soup with pasta <i>kurczak, marchew, seler, pietruszka, cebula, por, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, mąka, jajko</i> A,C,G*	16 PLN
Naleśniki z twarogiem i bitą śmietaną Pancakes with cottage cheese and whipped cream <i>mąka, jajko, mleko, cukier, twaróg, wanilia</i> A,C,G*	20 PLN



## Dodatki/ Additives

Kecup Ketchup	3 PLN
Majonez Mayo	3 PLN
BBQ Barbecue sauce	3 PLN
Frytki Chips	11 PLN
Kasza bulgur Bulgur	8 PLN
Bułka kajzerka 60 g Roll	4 PLN
Młode ziemniaki 150 g Potatoes	8 PLN
Bukiet warzyw – brokuł, marchew, kalafior 150 g Vegetables mix – broccoli, carrot, cauliflower	9 PLN



## Kawy/ Coffee

Espresso	7 PLN
Americano	9 PLN
Kawa czarna / Black coffee	9 PLN
Kawa z mlekiem / Coffee with milk	9 PLN
Cappucino	10 PLN
Latte / Latte Macchiato	12 PLN
Latte Macchiato z syropami (pistacja, toffi, mięta, wanilia) / with syrup: pistachios, toffi, mint, vanilla)	14 PLN
Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną / Ice coffee with ice cream and whipped cream	17 PLN
Kawa po irlandzku / Irish coffee	22 PLN
Kawa z Baileyssem / Coffee with Baileys	19 PLN
Kawa parzona / Brewed coffee	9 PLN

## Herbaty/ Tea

Herbata czarna Assam Special Broken / Black tea	9 PLN
Herbata czarna Darjeeling Royal Second Flush Leaf / Black tea	9 PLN
Herbata czarna English Select Pure Ceylon Leaf / Black tea	9 PLN
Herbata czarna Earl Grey Premium Leaf / Black tea	9 PLN
Herbata zielona Asia Superior / Green tea	9 PLN
Herbata owocowa Vita Orange / Fruit tea	9 PLN
Herbata owocowa Summer Berry / Fruit tea	9 PLN
Herbata ziołowa Kamillentee / Herb tea	9 PLN
Herbata ziołowa Peppermint / Herb tea	9 PLN
Herbata czarna z rumem (40 ml) i pomarańczą / Black tea with Rum and orange	21 PLN
Herbata bursztynowa z limonką i likierami (Peachtree i Cointreou)	21 PLN
Amber tea with lime and liqueurs (Peachtree and Cointreou)	
Herbata rozgrzewająca z imbirem, aperolem i likierem liczi	21 PLN
Warming tea with ginger, aperol and lychee liqueur	
Herbata rozgrzewająca z imbirem, likierem liczi i pomarańczą	21 PLN
Warming tea with ginger, lychee liqueur and orange	
Herbata owocowa z pomarańczą, imbirem i goździkiem	18 PLN
Warming tea fruit with orange ginger and clove	

## Napoje zimne/ Cold Beverages

Sok pomarańczowy 0,2l / Orange juice 0,2l	6 PLN
Sok porzeczkowy 0,2 l / Black currant juice 0,2 l	6 PLN
Sok pomidorowy 0,2 l / Tomato juice 0,2 l	6 PLN
Sok jabłkowy 0,2 l / Apple juice 0,2 l	6 PLN
Sok grejpfrutowy 0,2 l / Grape fruit juice 0,2 l	6 PLN
Pepsi 0,2 l / 0,5 l	6 PLN / 9 PLN
7-Up 0,2 l / 0,5 l	6 PLN / 9 PLN
Mirinda orange 0,2 l / 0,5 l	6 PLN / 9 PLN

Tonik 0,2 l	6 PLN
Lipton / lemon, peach, green, 0,5 l	9 PLN
Woda mineralna gaz / nie gaz 0,3 l / 0,5 l / Mineral water – fizy / still 0,3 l / 0,5 l	6 PLN / 9 PLN
Schweppes Lemon 0,5 l	9 PLN
Sok ze świeżo wyciskanych cytrusów 0,2 l / Freshly squeezed juice from citrus	14 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	12 PLN
Książęce Ciemne Łagodne 0,5 l	11 PLN
Lech Free 0,33 l	8 PLN
Warka 0,5 l	8 PLN
Piwo grzane	14 PLN
Sok do piwa	2 PLN

### Piwa regionalne/Local beer

Amber Złote Lwy 0,5l	12 PLN
Amber Pszenicznik 0,5l	13 PLN
Amber Koźlak 0,5l	13 PLN
Fortuna mirabelka 0,5 l	12 PLN
Fortuna rabarbar 0,5 l	12 PLN
Miłośław Pilsner 0,5 l	13 PLN
Komes porter 0,5 l	15 PLN

### Rum

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

### Wódki/Vodka

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 Grapefruit 40 ml	10 PLN
Finlandia Lime 40 ml	10 PLN
Finlandia Coconut 40 ml	10 PLN
Wyborowa 40 ml / 0,5 l	9 PLN / 70 PLN
Żołądkowa gorzka 40 ml	9 PLN
Żołądkowa gorzka z mięta 40 ml	9 PLN

### Gin & Tequila

Seagram's 40 ml	12 PLN
El Jimador Blanco 40 ml	13 PLN
El Jimador Repasado 40 ml	13 PLN
<u>Likiery/Liqueur</u>	
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	13 PLN
Ballantines Brasil 40 ml	13 PLN
Grant's 40 ml	12 PLN
Jameson 40 ml	14 PLN
Jim Beam 40 ml	14 PLN
Jim Beam Red Stag 40 ml	14 PLN
Jack Daniel's 40 ml	17 PLN
Jack Daniel's Honey 40 ml	17 PLN
Jack Daniel's Firee 40 ml	17 PLN
Jack Daniel's Rye 40 ml	17 PLN
Jack Daniel's Single Barrel 40 ml	28 PLN
Jack Daniel's Gentleman 40 ml	23 PLN
Johnnie Walker Blenders Batch	13 PLN
Johnnie Walker Red 40 ml	14 PLN
Johnnie Walker Black 40 ml	18 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
<u>Brandy</u>	
Metaxa ***** 40 ml	14 PLN



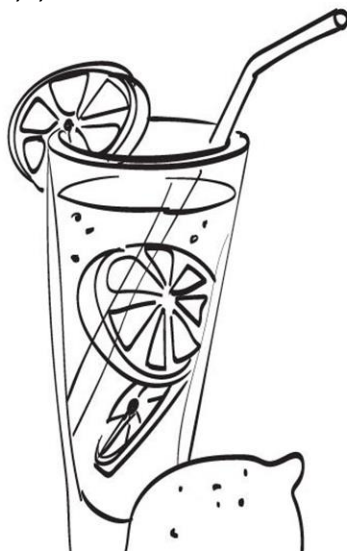
Żubrówka grass 40 ml	9 PLN	Metaxa ***** 40 ml	16 PLN
<i>Aperitif</i>		Stock 84 VSOP 40 ml	12 PLN
Martini Bianco 100 ml	18 PLN		
Martini Extra Dry 100 ml	18 PLN		

## Drinki / Cocktails

<b>CAMPARI ORANGE</b> <i>Campari, wódka, sok pomarańczowy</i>	21 PLN
<b>MOJITO</b> <i>White rum, limonka, mięta, brązowy cukier, woda gazowana</i>	24 PLN
<b>GIN-TONIC</b> <i>Gin, tonic</i>	18 PLN
<b>CUBA LIBRE</b> <i>Rum Bacardi, cola, limonka lub mała cytryna</i>	23 PLN
<b>BLUE LAGUNA</b> <i>Wódka, Blue Curacao, sok z cytryny, lemoniada</i>	24 PLN
<b>PASSOA ORANGE</b> <i>Passoa, sok pomarańczowy</i>	20 PLN
<b>SEX ON THE BEACH</b> <i>Likier kokosowy, brzoskwinowy, wódka, sok pomarańczowy, żurawinowy lub z porzeczki</i>	25 PLN
<b>BLUE HAWAIIAN</b> <i>Rum Bacard, likier kokosowy, blue curacao, sok ananasowy</i>	24 PLN
<b>MALIBU COCKTAIL</b> <i>Malibu, mleko skondensowane lub sok ananasowy</i>	24 PLN
<b>WHITE RUSSIAN</b> <i>Wódka, Kahlua, śmietanka</i>	20 PLN
<b>BLOODY MARY</b> <i>Wódka sok pomidorowy, sos Worcestershire, Tabasco, sól, pieprz</i>	19 PLN
<b>APEROL SPRITZ</b> <i>Aperoll, prosecco</i>	25 PLN
<b>SZARLOTKA</b> <i>Żubrówka grass, nektar jabłkowy</i>	19 PLN
<b>LONG ISLAND</b> <i>Wódka, tequila, rum Bacardi, gin, triple sec, sok z cytryny, cola</i>	30 PLN
<b>COSMOPOLITAN</b> <i>Wódka, likier pomarańczowy, sok żurawinowy, sok z limonki</i>	23 PLN
<b>MARGERITA</b> <i>Tequila, triple sec, sok z cytryny</i>	24 PLN
<b>LYNCHBURG</b> <i>Jack Daniel's, triple sec, sok z cytryny, lemoniada</i>	24 PLN

## Drinki Autorskie Hotelu Szafir

<b>SZAFIROWY</b> <i>White rum, likier Lechee, likier Blue curacao, sok pomarańczowy, 7up</i>	31 PLN
<b>RUBINOWY</b> <i>Likier Casis, wódka, Campari, Martini Bianco, 7up, sok porzeczkowy</i>	28 PLN
<b>TURKUSOWY</b> <i>Wódka Lime, likier melonowy, sok jabłkowy</i>	24 PLN
<b>KRYSTAŁOWY</b> <i>Martini Bianco, whisky miodowe, mięta</i>	24 PLN
<b>LUCIANO</b> <i>Cointreau, limonka, lemoniada</i>	19 PLN
<b>LAZUROWY BROWAR</b> <i>Blue curacao, piwo, 7up, sok z cytryny</i>	22 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**  
85 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**  
75 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

Rzeńskie 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, grejfruta 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 20 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 twardych serów, pieczeni wieprzowej, wołowych steków i dziczyzny. Szczep: 100% Primitivo.



75 cl 100 PLN  
12 cl 20 PLN

### VILLIERA PINOTAGE

Stellenbosch – RPA

Wytrawne | Dry

Czerwone wino, dojrzewające w beczce, z aromatem kawowo-czekoladowym, jak i nutą wanilii. W nosie wyczuwalna subtelna dębową 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. Kompozycja: Tempranillo, owoc granatu. Polecane jako wino deserowe oraz do każdego rodzaju słodkiego dania.

75 cl 72 PLN

12 cl 17 PLN



## Wino domu / House wine

**PÓŁWYTRAWNE BIAŁE** SEMI-DRY WHITE

750 ml / 120 ml

60 PLN / 14 PLN

**WYTRAWNE CZERWONE** DRY RED

750 ml / 120ml

60 PLN / 14 PLN

**PROSECCO** DRY

120 ml

16 PLN

**WINO GRZANE** MULLED WINE

200 ml

15 PLN



... Restauracja Lazurowa ...

## 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 alergenności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktów, z którego powstały