



# Karta Menu

## Restauracja Lazurowa

### Przystawki

Gravlax z łososia podany ze skórką z zielonego ogórka i emulsją bazyliową	28 PLN
Tatar wołowy francuski podany z piklowaną szalotką i kurkami	34 PLN
Śledź smażony z creme fraiche , marynowanym buraczkiem i oliwą szczypiorkową	16 PLN
Szparagi zielone podane na puree paprykowym z majonezem estragonowym	19 PLN
Deska serów dla dwóch osób	25 PLN

### Zupy

Zupa miso z krewetkami i czarnym makaronem	17 PLN
Krem z pieczonej papryki z kwaśną śmietaną i oliwą pietruszkową	16 PLN
Rosół drobiowy z makaronem	11 PLN
Krem z pomidorów z emulsją bazyliową i mozzarellą	15 PLN

## Sałatki

Sałatka z serem halloumi, mango, pomidorkami, orzechami nerkowca, granatem i miodowym vinaigrette	21 PLN
Sałatka z pieczonym boczniakiem, sezonowaną szynką, pomidorkami, serem lazur i oliwą pietruszkową	19 PLN
Sałatka z kurczakiem ,avocado, czerwoną cebulą, suszonym pomidorem i ogórkiem z dresingiem limonkowym	23 PLN

## Dania z ryb

Dorsz smażony podany na puree z selera naciowego z czarną soczewicą i piklowaną szalotką	31 PLN
Dorsz smażony z domowymi frytkami i surówką	28 PLN
Zębacz pieczony podany z kaszotto grzybowym ,creme fraiche, szczypiorkiem i szparagami	31 PLN
Filet z sandacza z młodymi ziemniakami pieczonymi marchewkami i sosem kaparowym	34 PLN
Filet z karmazyna w tempurze z ciecierzycą curry i cukinią	28 PLN

Wszystkie ryby na zamówienie można ugotować na parze

## Dania z mięs

Sznyceł drobiowy z sadzonym jajkiem z młodymi ziemniakami i lekką sałatką	24 PLN
Bekon stek ze schabu z kością podany z czarną soczewicą, pieczonymi marchewkami sosem musztardowym	29 PLN
Polędwica wołowa podana z kaszoto grzybowym i pieczonymi marchewkami z demi glass	59 PLN
Polędwica wieprzowa podana ze szparagami sosem rokpol i młodymi ziemniaczkami z koperkiem	34 PLN
Golonka z dzika podana na maślanym puree ziemniaczanym z sosem grzybowym i lekką sałatką	30 PLN

## Dania z makaronów i bezmięsne

Makaron soba z polędwicą wołową porem sezamem słodkim chili i marchewką	25 PLN
Kremowe tagliatelle z kurczakiem, szpinakiem i grana padano	25 PLN
Tortellini z mięsem, szalotką i boczniakami zapiekane w śmietanie z grana padano	21 PLN

Pierogi z kapustą, grzybami i cebulką (8 sztuk).	19 PLN
--	--------

## Desery

Fondant czekoladowy podany z gałką lodów waniliowych i coulis malinowym	17 PLN
Szarlotka na gorąco z gałką lodów waniliowych	16 PLN
Pate choux z chałwą, coulis truskawkowym i ziemią czekoladową	17 PLN
Sable z kremem z białej czekolady i owocami	16 PLN
Musli z jogurtem i sorbetem malinowym	14 PLN
Lody bakaliowe z rodzynkami, orzechami, advokatem i bitą śmietaną	16 PLN
Lody karmelowe podane z solą i ziemią migdałową	16 PLN

## Dania dla Dzieci

Zupa pomidorowa z makaronem.	11 PLN
Rosół drobiowy z makaronem.	11 PLN
Smażone fileciki z kurczaka z frytkami i surówką.	15 PLN
Penne z pomidorami ,czosnkiem i bazylią	17 PLN
Kotlecik de volaille z frytkami i surówką	15 PLN
Naleśniki z twarogiem lub z nutellą lub z dżemem.	15 PLN
Lody klaun (dwie gałki lodów waniliowych z bitą śmietaną).	10 PLN

## Drinki/ Cocktails

<b>CAMPARI ORANGE</b> <i>Campari, wódka, sok pomarańczowy</i>	20 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>White rum Bacardi, cola, limonka lub mała cytryna</i>	22 PLN
<b>BLUE LAGUNA</b> <i>Wódka, Blue Curacao, Sok z cytryny, lemoniada</i>	23 PLN
<b>PASSOA ORANGE</b> <i>Passoa, Sok pomarańczowy</i>	20 PLN

<b>SEX ON THE BEACH</b> <i>likier kokosowy, likier brzoskwiniowy, wódka, sok pomarańczowy, sok żurawinowy lub z czarnej porzeczki</i>	24 PLN
<b>BLUE HAWAIIAN</b> <i>White rum, likier kokosowy, blue curacao, sok ananasowy</i>	24 PLN
<b>MALIBU COCKTAIL</b> <i>Malibu, mleko skondensowane lub sok ananasowy</i>	23 PLN
<b>BLACK RUSSIAN</b> <i>Wódka, Kahlua</i>	18 PLN
<b>WHITE RUSSIAN</b> <i>Wódka, Kahlua, śmietanka</i>	18 PLN
<b>BLOODY MARY</b> <i>Wódka sok pomidorowy, sos Worcestershire, Tabasco, sól pieprz</i>	17 PLN
<b>APEROL SPRITZ</b> <i>Aperoll, prosecco</i>	23 PLN
<b>SZARLOTKA</b> <i>żubrówka grass, nektar jabłkowy</i>	17 PLN
<b>LONG ISLAND</b> <i>wódka, tequila, biały rum, gin, triple sec, sok z cytryny, cola</i>	30 PLN
<i><u>Drinki Autorskie Hotelu Szafir</u></i>	
<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>	21 PLN
<b>BURSZTYNOWY</b> <i>Aperoll, wódka grejpfrutowa, pomarańcza, bazyli</i>	22 PLN
<b>KRYSTAŁOWY</b> <i>Martini Bianco, whisky miodowe, mięta</i>	20 PLN
<b>LUCIANO</b> <i>Cointreau, limonka</i>	19 PLN
<b>LAZUROWY BROWAR</b> , <i>blue curacao, piwo, 7-up, sok z cytryny</i>	20 PLN
<b>WHISKY MARMOLADE BRZOSKWINIOWA</b> <i>limonka, syrop cukrowy, whisky, woda sodowa, brzoskwinia</i>	24 PLN