



HOTEL BRYZA

RESORT & SPA

Restauracja

zaprasza codziennie w
godz. 08:00 – 22:00

Restaurant

Is open from 08:00 till 22:00

Dbając o najwyższy standard obsługi gości oraz dostosowując się do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego I Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 podajemy substancje oraz produkty powodujące alergię oraz reakcje nietolerancji *

In an effort to ensure the highest standard of customer service and adapt to the Regulations of the European Parliament and of the Council (EU) No. 1169/2011 of 25.10.2011 we would like to announce the following substances and products causing allergies or intolerances.

1. zboża zawierające gluten
2. skorupiaki i produkty pochodne
3. jaja i produkty pochodne
4. ryby i produkty pochodne
5. orzechy ziemne i produkty pochodne
6. soja i produkty pochodne
7. mleko i produkty pochodne
8. orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie
9. seler i produkty pochodne
10. gorczyca i produkty pochodne
11. nasiona sezamu i produkty pochodne
12. dwutlenek siarki i siarczany
13. łubin i produkty pochodne
14. mięczaki i produkty pochodne

*na podstawie produktów deklarowanych przez producenta

1. gluten-containing cereals
2. crustaceans and products thereof
3. eggs and products thereof
4. fish and products thereof
5. peanuts and products thereof
6. soybean and products thereof
7. milk and products thereof
8. nuts i.e. almonds, hazelnuts, walnuts
9. celery and products thereof
10. mustard and products thereof
11. sesame seeds and products thereof
12. sulphur and products thereof
13. lupine and products thereof
14. molluscs and products thereof

*based on the products declared by a manufacturer

Informacji na temat gramatur udzieli Państwu obsługa kelnerska.
Information about weights will be provided by the waiter staff.

PROPOZYCJE SZEFA KUCHNI CHEF'S SUGGESTIONS

Wątróbka drobiowa z fasolą edamame i emulsją
miodowo-imbirową 1, 7 59 zł
Chicken liver with edamame and honey-ginger emulsion

Zupa z grzybów leśnych z siekanym koprem i kwaśną śmietaną 7, 9, 10 39 zł
Wild mushroom soup with chopped dill and sour cream

Polędwiczka wieprzowa sous-vide z sosem borowikowym,
puree z gorczycą i zasmażaną czerwoną kapustą 1, 7, 10, 12 99 zł
Sous-vide pork tenderloin with porcini mushroom sauce,
mustard-infused purée, and sautéed red cabbage

Ciasto a'la Tort Sachera na ciepło z gałką lodów 1, 3, 5, 7, 8 39 zł
Warm Sachertorte-style cake with a scoop of ice cream

Przystawki / Starters

Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem lub krewetkami,
pomidorem cherry, parmezanem i grzanką maślaną
Caesar salad with grilled chicken or shrimps, cherrytomato,
parmesan and buttered croutons

1, 7, 10 69 zł / 75 zł

Buratta na grzance ziołowej, pieczone pomidory cherry,
bazyliowe pesto
Burrata on herb toast with roasted cherry tomatoes
and basil pesto

1, 5, 7, 8 59 zł

Tataki z łososia na chrupiących sałatach z guacamole
i pikantnym sosem ponzu
Salmon tataki on crispy lettuce with guacamole andspicy
ponzu sauce

1, 4, 6, 11 75 zł

Tatar wołowy z marynowanymi grzybami, ogórkiem konserwowym
i majonezem truflowym
Beef tartare with marinated mushrooms, pickled cucumber,
and truffle mayonnaise

3 , 10 79 zł

Carpaccio z pieczonego buraka z sorbetem malinowym,
pistacjami, owocami i sosem balsamiczno malinowym
Roasted beetroot carpaccio with raspberry sorbet,
pistachios, fruits, and raspberry balsamic sauce

5, 8, 12 62 zł

Desery / Desserts

Smażone naleśniki z mascarpone, świeżymi truskawkami
i sosem owocowym
Fried pancakes with mascarpone, fresh strawberries
and fruit sauce

1, 3, 5, 7, 8 39 zł

Klasyczny jabłecznik z kruszonką maślaną na ciepło z lodami
waniliowymi
Classic apple pie with butter crumble, served warm with
vanilla icecream

1, 3, 7 39 zł

Sernik kajmakowy zprażonymi migdałami I sosem owocowym
Caramelcheesecakewith roastedalmonds andfruit sauce

1, 3, 5, 7, 8 39 zł

Eton Mess - kruszona beza z owocami, bitą śmietaną i
sorbetem malinowym
Eton Mess - crumbled meringue with fruit, whipped cream,
and raspberry sorbet

3, 5, 7, 8 39 zł

Dla dzieci / Kids menu

Rosół z makaronem
Chicken noodle soup 1, 3, 9 32 zł

Zupa pomidorowa z makaronem
Tomato soup with noodles 1, 3, 7, 9 32 zł

Paluszki rybne z dorsza z ziemniakami puree i
gotowanym brokułem 1, 4, 7 49 zł
Cod fish fingers with mashed potatoes and boiled broccoli

Stripsy z kurczaka w chrupiącej panierce lub z grilla podane z
frytkami i surówką z marchewki 1, 3, 7, 9 49 zł
Crispy breaded or grilled chicken strips served with fries and
carrot salad

Makaron z sosem bolognese lub pomidorowym 1, 3, 7, 9 47 zł
Pasta with bolognese or tomato sauce

Zupy / Soups

Regionalna zupa rybna z dorszem i siekanym koprem 2, 4, 9, 10 42 zł
Regional fish soup with cod and chopped dill

Krem ze szparagów z chipsem z jarmużu, prażonymi migdałami i
oliwą ziołową 1, 5, 8, 9 39 zł
Asparagus cream soup with kale chips, roasted almonds
and herbal olive oil

Rosół z kurczakiem, makaronem i marchewką 1, 3, 9 32 zł
Chicken broth with noodles and carrot

Zupa pomidorowa ze śmietaną i makaronem 1, 3, 7, 9 32 zł
Tomato soup with cream and noodles

Dania główne/Main courses

Filet mignon z sosem bearnaise, bocznikiem, młodymi ziemniakami i maślanymi szparagami Filet mignon with bearnaise sauce, oyster mushrooms, new potatoes, and buttered asparagus	3, 7, 10, 12	170 zł	Kurczak supreme ze skórą, puree z zielonego groszku i smażone owoce sezonowe Chicken Supreme with skin, green pea puree and fried seasonal fruits	7, 9	89 zł
Sznychel prezydencki z puree ziemniaczanym, bekonem i ogórkiem małosolnym Presidential schnitzel with potatoes puree, bacon and pickled cucumber	1, 3, 7, 9, 10	99 zł	Pappardelle z zielonym pesto, szparagami, szpinakiem, orzechami nerkowca i parmezanem Pappardelle with green pesto, asparagus, spinach, cashews, and parmesan cheese	1, 3, 5, 7, 8, 12	69 zł
Burger wołowy w maślanej brioche z majonezem truflowym, serem cheddar, konfiturą z cebuli, warzywami i frytkami belgijskimi Beef burger in a buttery brioche with truffle mayonnaise, cheddar cheese, onion jam, vegetables and Belgian fries	1, 3, 5, 7, 8, 11, 12	99 zł	Risotto ze szparagami lub krewetkami Asparagus or shrimp risotto	2, 5, 7, 8, 9, 12, 14	69 zł / 75 zł
Dorsz smażony na maśle klarowanym z puree ziemniaczanym ze szpinakiem i sałatką z kiszonych warzyw Cod fried in clarified butter with mashed potatoes, spinach and pickled vegetable salad	1, 4, 7, 9, 10	99 zł			
Halibut pieczony z potatkami, młodym szpinakiem zczosnkiem i pomidorem cherry Baked halibut with potatoes, baby spinach with garlic and cherry tomatoes	4, 12	102 zł			
Krewetki po królewsku z sosem winno czosnkowym ismażonym dzikim ryżem Royal shrimps with wine garlic sauce and fried wild rice	2, 4, 7, 12	130 zł			