

# KARTA MENU

## Restauracja Hotelu POZYTON



godziny otwarcia  
**12:00 – 22:00**

Zamówienia przyjmowane są do godz. 21:30  
*Orders are accepted for hours 21:30*

Czas oczekiwania na dania do 30 min.  
W dni powszednie w godz. 16:00-18:00.  
czas oczekiwania na dania do 45 min.  
*The waiting time for meals for 30 minutes.  
On weekdays in hours 16:00-18:00 time waiting for meals for 45 minutes.*

W Restauracji i w jej otoczeniu obowiązuje całkowity zakaz  
palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.  
*Smoking of tobacco products and electronic cigarettes  
is strictly prohibited in the Restaurant and its surroundings.*



## Przystawki

*Starters*

/150 g/

**Zapiekana feta z warzywami 22,00 zł**

*Baked feta with vegetables*

**Śledź pod sosem tatarskim 20,00 zł**

*Herring under tartar sauce*

**Bruschetta 18,00 zł**

/3 szt./

## Zupy

*Soups*

/300 ml/

**Rosół domowy**

**z kluseczkami i kawałkami mięsa 19,00 zł**

*Home-made chicken soup with noodles and pieces of meat*

**Krem pomidorowy z jogurtem greckim 20,00 zł**

*Tomato cream soup with greek yoghurt*

**Flaki z pieczywem 18,00 zł**

*Tripe soup with bread*

## Sałaty

*Salads*

/350 g/

**z wędzonym na ciepło łososiem  
i winogronami 36,00 zł**  
*with hot smoked salmon and grapes*

**grecka 35,00 zł**  
*Greek salad*

**z wątróbką i sosem malinowym 33,00 zł**  
*with liver and raspberry sauce*

## Dania główne

*Main dish*

**Grillowana karkówka  
z frytkami stekowymi i mixem sałat 39,00 zł**  
*Grilled pork neck with steak chips and salad mix*  
/180 g/

**Schab z kostką z ziemniakami  
i kapustą zasmażaną 43,00 zł**  
*Cubed pork loin with potatoes and fried cabbage*  
/200 g/

**Filet z kurczaka w ziołach prowansalskich  
na sosie z gorgonzoli  
z kopytkami i zapiekaną gruszką 41,00 zł**  
*Chicken fillet in herbes de Provence on gorgonzola sauce  
with potato dumplings and baked pear*  
/160 g/

**Zraz wołowy  
z kluskami śląskimi i buraczkami 47,00 zł**  
*Beef roulade with Silesian dumplings and beetroot*  
/200 g/

**Udko z kaczki na jabłkach z rozmarynem,  
kaszą bulgur i czerwoną kapustą 49,00 zł**  
*Duck leg on apples with rosemary, bulgur groats and red cabbage*  
/1 szt./

**Drobiowy kotlet panierowany z frytkami  
i surówką Coleslaw 39,00 zł**  
*Breaded poultry cutlet with fries and Coleslaw*  
/180 g/

**Łosoś grillowany na szpinaku z ryżem 52,00 zł**  
*Grilled salmon on spinach with rice*  
/180 g/

**Papardelle z polędwiczkami  
w sosie borowikowym 41,00 zł**  
*Papardelle with tenderloin in boletus mushroom sauce*  
/300 g/

**Pierogi z mięsem 34,00 zł**  
*Dumplings with meat*  
/10 szt./

**Pierogi ruskie 31,00 zł**  
*Dumplings with potato, cottage cheese and onion*  
/10 szt./

## **Desery**

*Desserts*  
/1 szt./

**Lody na gorących malinach 28,00 zł**  
*Ice cream on hot raspberries*

**Lody z owocami i bitą śmietaną 25,00 zł**  
*Ice cream with fruit and whipped cream*

**Gofry z cukrem pudrem 9,00 zł**  
*Waffles with powdered sugar*

**Gofry z bitą śmietaną i owocami 17,00 zł**  
*Waffles with whipped cream and fruit*

**Ciasto 17,00 zł**  
*Cake*



## Kawa *Coffee*

- Espresso 8,00 zł**
- Espresso doppio 10,00 zł**  
podwójne espresso
- Kawa czarna 11,00 zł**  
*Black coffee*
- Americano 12,00 zł**
- Cappuccino 14,00 zł**  
espresso z dodatkiem  
mlecznej pianki
- Latte macchiato 15,00 zł**  
espresso z gorącym mlekiem  
i dużą ilością mlecznej pianki
- Mocha 16,00 zł**  
espresso z gorącym mlekiem,  
dużą ilością mlecznej pianki,  
czekoladą i bitą śmietaną
- Rozpuszczalna 8,00 zł**  
*Instant coffee*
- Kawa mrożona 19,00 zł**  
z lodami i bitą śmietaną  
*Iced coffee with ice cream and cream*

## Herbata *Tea*



**Dzbanek 0,4 l 17,00 zł**

**ASSAM** – herbata czarna

**EARL GRAY** – mieszanka czarnych herbat z aromatem bergamotki

**OWOCOWA** – połączenie suszonych kwiatów hibiskusa, owoców jabłka i jeżyny z dodatkiem delikatnej słodczy skórki pomarańczy i korzenia lukrecji (*fruit tea*)

**ZIELONA** – herbata zielona (*green tea*)

**ROOIBOS KORZENNY** – rooibos, imbir, koper włoski, cynamon, skórka pomarańczy, hibiskus, kardamon, goździk, korzeń lukrecji, orzech coli, anyż, czarny pieprz i aromat cynamonu (*spicy rooibos*)

## Napoje zimne

*Cold drinks*



**Woda gazowana i niegazowana 0,33 l 8,00 zł**

*Sparkling/ Still mineral water*

**Soki 0,25 l 10,00 zł**

pomarańcza, jabłko, grejpfrut, pomidor,  
czarna porzeczka, multiwitamina

*orange, apple, grapefruit, tomato, black currant, multivitamin*

**Napoje 0,25 l 11,00 zł**

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley Tonic

**Fuzetea 0,25 l 11,00 zł**

cytrynowa, brzoskwiniowa

*Ice Tea (lemon, peach)*

**Napój energetyczny Red Bull 0,25 l 12,00 zł**

*Red Bull energy drink*

## Piwa

*Beer*



**0,5 l 16,00 zł**

### Bydgoskie

Jasne, pełne. Złocisty lager nawiązuje charakterem i smakiem do tradycji bydgoskich piwowarów. Ten wyjątkowy produkt pochodzi z ostatniego regionalnego browaru na Kujawach. 5,5% obj.

### Kujawskie

Jasne, mocne piwo o wysokim ekstrakcie wagowym. Wyśmienity smak i aromat. Wyprodukowane z wyselekcjonowanych gatunków chmielu i słodu, mające rzeszę wiernych smakoszy. 6,0% obj.

### Kujawskie Bursztynowe

Piwo jasne pasteryzowane, klasycznie warzone, wyprodukowane w ostatnim browarze regionalnym na Kujawach. Zawiera: słód jęczmienny, chmiel. 6,0% obj.

### Kujawskie Pils

Piwo dolnej fermentacji o wyrazistej goryczce chmielowej, wyrazistym smaku i aromacie. Piwo zostało wyprodukowane tylko z naturalnych składników: wody, słodu, chmielu i drożdży. 5,5% obj.

**Lech free 0,33 l 12,00 zł**

**Sok do piwa 1,00 zł**

*Juice Beer*

## Wina białe

### *White wines*

187 ml 18,00 zł

750 ml 60,00 zł

#### **California Hills Chardonnay** (półwytrawne)

*Kalifornijskie wino gronowe, w którym wyczuwalne są subtelne tony gruszek i toffi. W smaku orzeźwiająca, z delikatnym posmakiem dębu i pinii. 12,0% obj.*

#### **Western Creek Chardonnay** (wytrawne)

*Wino otwiera się zapachami nektarynek, jabłek i cytrusów. Żywa owocowość współgra z osadową teksturą i doskonale zrównoważoną naturalną kwasowością. Wino w typowym dla szczepu połyskującym blado-słomkowym kolorze z zielonkawym odcieniem. Chardonnay z Regionu Margaret River, z którego pochodzą winogrona służące do produkcji wina Western Creek Chardonnay, należy do jednego z najbardziej znakomitych regionów do uprawy tego szczepu. 12,0% obj.*

## Wina czerwone

### *Red wines*

187 ml 18,00 zł

750 ml 60,00 zł

#### **California Hills Ruby Cabernet** (półwytrawne)

*Wino gronowe wyprodukowane ze szczepu Ruby Cabernet. Jest to wino dobrze zbudowane, wypełnione aromatem czarnej porzeczki i wanilii, o długim i bogatym końcu. 12,5% obj.*

#### **Western Creek Shiraz** (wytrawne)

*Wino szczepowe Shiraz importowane z winiarni położonej w regionie Margaret River w Zachodniej Australii. Wino o przyjemnym, zrównoważonym smaku, dobrze stonowaną obecnością taniny i intensywnym bukietem dojrzałych śliwek, jeżyn, lukrecji oraz lekkim posmakiem pieprzu i korzeni. Wino to dojrzewało w beczkach z amerykańskiego dębu przez okres minimum 12 miesięcy, przez co nabrało niepowtarzalnego aromatu. 13,5% obj.*

# Wina półsłodkie

*Semi-sweet wines*

187 ml 18,00 zł

750 ml 60,00 zł

## Mogen David Moscato (białe)

*Wino odmiany Moscato, uprawianej pomiędzy Pacific Coast a Central Valley w Kalifornii. Winnica, z której pochodzi, ma doskonałą reputację, dzięki wysokiej klasy gatunkom winorośli i charakterowi wytwarzanych tam win. Wino wytwarzane wyłącznie z dojrzałych winogron, poddawane naturalnemu procesowi fermentacji. Ujmująco półsłodkie Moscato o bursztynowym kolorze i miodowo-muszkatelowym, lipowo-cytrynowym bukietem. 10,0% obj.*

## Mogen David Concord (czerwone)

*Wino wytwarzane ze specjalnej odmiany winogron Concord. Winogrona te uprawiane są wzdłuż zachodniego brzegu jeziora Erie w stanie Nowy Jork i Pensylwania, co powoduje, że Mogen David Concord jest winem o wyraźnym i przyjemnym zapachu, jak i smaku. Posiada głęboką, ale także ciepłą czerwono-rubinową barwę. 10,5% obj.*

# Wino Musujące

*Sparkling wine*

200 ml 25,00 zł

750 ml 65,00 zł

## Vionelli Prosecco (półwytrawne)

*To włoskie musujące, białe, półwytrawne wino z regionu Veneto. Powstaje ze szczepu Glera. Posiada piękny słomkowy kolor z trwałymi bąbelkami. Kusi zapachem kwiatu akacji oraz lekkim owocowym smakiem. 11,0% obj.*

# Cydr

330 ml 13,00 zł

### jabłko

*apple*  
4,5% obj.

### arbuz

*watermelon*  
4,5% obj.

### jabłko

**półwytrawne**  
*semi-dry apple*  
4,5% obj.

### gruszka

*pear*  
4,5% obj.



# Wódki

*Vodkas*

/40 ml/

## Czysta

- Bols 40,0% obj. 11,00 zł
- Finlandia 40% obj. 11,00 zł
- Żubrówka Biała 40,0% obj. 9,00 zł
- Żubrówka z trawą 37,5% obj. 10,00 zł
- Żołądkowa Gorzka 34,0% obj. 10,00 zł

## Whiskey

- Jim Beam 40,0% obj. 17,00 zł
- Jack Daniels 40,0% obj. 19,00 zł
- Johnie W. Red 40,0% obj. 15,00 zł
- Johnie W. Black 40,0% obj. 19,00 zł

## Gin

- Lubuski 37,5% obj. 10,00 zł
- Gordon's 37,5% obj. 13,00 zł

## Rum

- Bacardi Superior 37,5% obj. 13,00 zł
- Bacardi Black 37,5% obj. 15,00 zł

## Brandy i Cognac

- Stock 38,0% obj. 15,00 zł
- Hennessy 40,0% obj. 25,00 zł

## Tequila

- Olmeca Gold 35,0% obj. 19,00 zł
- Jose Cuervo 38,0% obj. 17,00 zł

# Drinki

*Drinks*

## Mojito 28,00 zł

Bacardi Superior, woda gazowna, cukier trzcinowy, limonka, mięta

## Cuba Libre 27,00 zł

Bacardi Black, Coca Cola, limonka

## Aperol Spritz 29,00 zł

Aperol, Vionelli Prosecco, woda gazowana

## Szarlotka 19,00 zł

Żubrówka z trawą, sok jabłkowy, cynamon

## Tequila sunrise 25,00 zł

Tequila Olmeca Gold, Grenadyna, sok pomarańczowy

## Blue Lagoon 23,00 zł

Bols, Bols Blue, Sprite, cytryna