

# Restauracja Hotelu POZYTON

godziny otwarcia  
**14:00 – 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.*



## Przystawki

*Starters*

/150 g/

**Bruschetta czosnkowa z pomidorami,  
bazylią i oliwą W 6,00 zł**

*Garlic bruschetta with tomatoes, basil and olive oil*

**Wątróbka drobiowa  
na jabłkach z cebulką 9,00 zł**

*Poultry liver on apples with onion*

**Krewetki tygrysie na rucoli 17,00 zł**

*Shrimp tiger on rucola*

**W – danie wegetariańskie**

*W – vegetarian dish*

## Zupy

*Soups*

/250 ml/

**Borowikowa z tymiankiem  
na białym winie 9,00 zł**

*Boletus with thyme on white wine*

**Rosół z kluseczkami 6,50 zł**

*Broth with dumplings*

**Krem pomidorowo-paprykowy  
z prażonymi pestkami dyni 7,50 zł**

*Tomato-paprika cream with roasted pumpkin seeds*

## Sałaty

*Salads*

/300 g/

**Z wędzonym łososiem 19,00 zł**

*With smoked salmon*

**Grecka **W** 15,00 zł**

*Greek*

**Z szynką brandenburską, gruszką  
i serem lazur 17,00 zł**

*With Brandenburg ham, pear and blue cheese*

**Sałaty podawane z grzanką.**

*Salads served with toast.*

**W – danie wegetariańskie**

*W – vegetarian dish*

## Dania rybne

### *Fishes*

**Pstrąg z koperkiem i masłem czosnkowym  
z frytkami i surówką z kiszonej kapusty 31,00 zł**

*Trout with dill and garlic butter with french fries and sauerkraut*

*/300 g/*

**Sandacz smażony z warzywnym kus-kus 28,00 zł**

*Sandwich fried with vegetable kus-kus*

*/150 g/*

**Możliwość zmiany dodatku do dań.**

*The ability to change an addition to dishes.*

## Dania mięsne

### *Meat dishes*

**Polędwiczkki z pieczarkami w sosie śmietanowym  
serwowane z kluskami i buraczkami 26,00 zł**

*Tenderloin of mushrooms in cream sauce served with dumplings and beetroot  
/150 g/*

**Kotlet schabowy podawany z ziemniakami gotowanymi  
i kapustą zasmażaną 19,00 zł**

*Pork chop served with boiled potatoes and fried cabbage  
/150 g/*

**Karkówka grillowana z masełkiem ziołowym,  
serwowana z ziemniakami opiekаныmi i mixem sałat 23,00 zł**

*Grilled pork neck with herbal butter, served with roasted potatoes and mixed salad  
/150 g/*

**Pierś z kurczaka w sosie pieprzowo-śmietanowym  
z ryżem i gotowanymi warzywami 21,00 zł**

*Chicken breast in pepper-cream sauce with rice and boiled vegetables  
/150 g/*

**Schab faszerowany polędwiczką wieprzową,  
serwowany z ziemniakami gotowanymi  
i buraczkami 29,00 zł**

*Pork chop stuffed with pork tenderloin, served with boiled potatoes and beetroot  
/170 g/*

**Możliwość zmiany dodatku do dań.**

*The ability to change an addition to dishes.*

## Dodatki do dań 5,00 zł

*Additions to dishes*

### Ziemniaki z wody

*Boiled potatoes*  
/200 g/

### Kluski

*Dumplings /*  
/200 g/

### Kus-Kus warzywny

*Couscous vegetable*  
/150 g/

### Ziemniaki opiekane

*Baked potatoes*  
/100 g/

### Frytki

*Chips*  
/100 g/

### Ryż

*Rice*  
/100 g/



### Warzywa gotowane

*Boiled vegetables*  
/200 g/

### Mix sałat

*Mix lettuce*  
/120 g/

### Kapusta zasmażana

*Fried cabbage*  
/200 g/

### Buraczki

*Beets*  
/120 g/

### Surówka z kiszonej kapusty

*Salad with sauerkraut*  
/150 g/

## Makarony

*Pasta*

/400 g/

**Łazanki z wędzonym łososiem  
w sosie śmietanowym i pietruszką 18,00 zł**

*Noodles with smoked salmon in cream sauce and parsley*

**Pappardelle z polędwiczkami  
w sosie śmietanowo-kurkowym 21,00 zł**

*Pappardelle with sirloin in cream and chicken sauce*

**Tagiatelle z borowikami, cebulą i bazylią  
w sosie śmietanowym,  
posypane serem corregio **W** 15,00 zł**

*Tagiatelle with boletus, onion and basil  
in cream sauce, sprinkled with corregio cheese*

**W** – danie wegetariańskie

*W* – vegetarian dish



## Naleśniki

*Pancakes*

*/2 szt./*

**Z serkiem mascarpone, orzechami i wiśniami  
z sosem czekoladowym **W** 13,00 zł**

*With mascarpone cheese, walnuts and cherries with chocolate sauce*

**Z kurczakiem, serem lazur  
i suszonymi pomidorami 15,00 zł**

*With chicken, blue cheese and dried tomatoes*

**Ze szpinakiem i fetą **W** 11,00 zł**

*With spinach and feta cheese*

**W – danie wegetariańskie**

*W – vegetarian dish*

## Desery

### *Desserts*

**Lody na gorących malinach 12,00 zł**

*Ice cream on hot raspberries*

/150 g/

**Mus czekoladowy z wiśniami na winie 13,00 zł**

*Chocolate mousse with cherries on wine*

/150 g/

**Lody z owocami i bitą śmietaną 11,00 zł**

*Ice cream with fruit and ice cream*

/240 g/

**Gofry z owocami i bitą śmietaną 8,00 zł**

*Waffles with fruit and whipped cream*

/1 szt./

**Ciastko 2,50 zł**

*Cookie*

**Ciasto 5,00 zł**

*Cake*

## Kawa i czekolada

### *Coffee and chocolate*



*Kawa Bromberg Original Blend to niepowtarzalne połączenie świeżo palonych ziaren z brazylijskich i indyjskich plantacji. Mieszanka ta, dzięki azjatyckiej domieszce tworzy wyśmienitą creme, natomiast arabica prosto z Brazylii nadaje oryginalny orzechowo-czekoladowy aromat. Nazwa nawiązuje do historii kawy, która palona była w bydgoskich kawiarniach.*

**Espresso 6,00 zł**

**Espresso doppio 10,00 zł**

podwójne espresso

**Espresso macchiato 6,50 zł**

espresso z odrobiną mleka

**Cappuccino 7,00 zł**

espresso z dodatkiem  
spienionego mleka

**Latte macchiato 8,00 zł**

espresso z dużą ilością  
spienionego mleka

**Latte macchiato  
smakowe 9,00 zł**

*Latte macchiato taste*

**Po wiedeńsku 8,50 zł**

espresso z gorącym mlekiem  
i bitą śmietaną posypaną czekoladą

*Viennese coffee*

**Kawa mrożona 8,00 zł**

z lodami i bitą śmietaną

*Iced coffee with ice cream and cream*

**Gorąca czekolada z bitą śmietaną 9,00 zł**

*Hot chocolate with cream*

## Herbata

*Tea*



**Dzbanek 0,4 l 7,00 zł**

*Tea pot*

**Filizanka 0,2 l 4,00 zł**

*Cup*



### Black Spiral

Małe „spiralki” czarnej herbaty. Orzeźwiający napar, niepowtarzalny smak i wrażenia wizualne – to jest to, co charakteryzuje Black Spiral Tea.



### Gunpowder

Chińska herbata typu Gunpowder z dodatkiem płatków nagietka, chabru, róży oraz z kawałkami rodzynek o naturalnym aromacie.



### Earl Grey Blue

Organiczna herbata liściasta z dodatkiem płatków bławatka i naturalnym, cytrusowym aromatem bergamotki.



### **Prosto z sadu**

Owocowa kompozycja na bazie owocu dzikiej róży i jabłka z dodatkiem płatków hibiskusa, o naturalnym owocowym aromacie.



### **Kraina poziomek**

Owocowa mieszanka na bazie liścia poziomki z dodatkiem płatka nagietka i słonecznika, płatków róży, senchy, o słodkim aromacie świeżych poziomek.



### **Wiśnia kujaw**

Czarna herbata o bogatym aromacie wiśni, z dodatkiem suszonych owoców wiśni, rodzynek, płatków róży i kwiatów nagietka.

**Bromberg**  
**Kaffee**



## Napoje zimne

*Cold drinks*



*Naturalna Woda Mineralna*

*Naturalna woda mineralna ze „Źródła Marii” w Ostromecku, średniozmineralizowana, nasycona dwutlenkiem węgla – gazowana i niegazowana. Swoją niepowtarzalny smak zawdzięcza wypracowanej przez naturę kompozycji soli mineralnych.*

**Woda gazowana i niegazowana 0,33 l 3,00 zł**

*Sparkling/ Still mineral water*



**Woda gazowana i niegazowana 0,33 l 3,50 zł**

*Sparkling/ Still mineral water*

**Soki 0,2 l 4,00 zł**

*pomarańczowa, jabłko, grejpfrut, pomidor, czarna porzeczka, multiwitamina  
orange, apple, grapefruit, tomato, black currant, multivitamin*

**Napoje 0,2 l 4,00 zł**

*Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley Tonic*

**Nestea 0,25 l 3,50 zł**

*cytrynowa, brzoskwiniowa  
Ice Tea (lemon, peach)*

**Napój energetyczny Burn 0,25 l 5,00 zł**

*Energy drink Burn*

## Piwa

Beer



0,5 l 7,00 zł



### Bydgoskie

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



### Bydgoskie Full

Jasne, pełne, o ekstrakcie wagowym 14,1 Błg i zawartości alkoholu 6%. Jest to kontynuacja piw nawiązujących do dawnej tradycji piwowarstwa w Bydgoszczy. Stylistyka piwa nawiązuje do lat 60 i 70 ubiegłego wieku.



### Krajan Niefiltrowane

Naturalnie mętne, niefiltrowane. Zostało wyprodukowane przy użyciu naturalnych surowców, pełne słodowego smaku z delikatnym aromatem chmielowym i przyjemną goryczką.



### Krajan Grejfrutowe

Wyjątkowo orzeźwiające połączenie piwa niefiltrowanego z naturalnym sokiem grejfrutowym. Mętność jest naturalną cechą produktu.



### Kujawskie

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



### Kujawskie Porter

Ciemne, mocne piwo typu porter o ekstrakcie wagowym 18,1 Błg i alc. 9% obj. Zaadresowane do osób, które cenią sobie Portera w łagodniejszym wydaniu. Kolejna kontynuacja piw serii Kujawskie, nawiązujących do regionu Kujaw.



Lech free 0,33 l 5,00 zł

Sok do piwa 0,50 zł

Juice Beer

Wina

*Wines*

**CENTRUM  WINA**

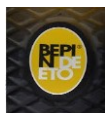
Wina Musujące

*Sparkling Wines*

**Bepin de Eto Conegliano Valdobbiadene** *bianco*

*Prosecco Superiore*

*butelka 0,75 l 55,00 zł*



Białe włoskie wino musujące DOCG z regionu Veneto, produkowane z winogron odmiany Prosecco, z możliwym dodatkiem (maks. do 15%) odmian Verdiso, Perera i Bianchetta. Idealne jako aperitif.

**Ponte Prosecco Treviso DOC**

*bianco*

*Viticoltori Ponte*

*butelka 0,75 l 39,00 zł*



Doskonale Prosecco pochodzące z winnic Treviso, z północy Włoch. Delikatne i odświeżające wino musujące o posmaku kwiatów i owoców. Pasuje na każdą okazję.

**Frederic Chopin Demi-Sec**

*bianco*

*Vin Mousseux France*

*butelka 0,75 l 31,00 zł*



Deserowe wino musujące półwytrawne. Słomkowy kolor, lekko słodki smak i subtelne aromaty tworzą ciekawe i harmonijne wino, które świetnie komponuje się ze świeżymi owocami i delikatnymi deserami.



## Wina Domu

### House Wines

#### Morada Airen

*blanco*

*D.O. La Tierra de Castilla Hiszpania*      *butelka 0,75 l* **35,00 zł**

*kieliszek 0,10 l* **5,50 zł**



Białe lekko wytrawne wino, sporządzone w całości z odmiany Airen. Jasna barwa, świeże aromaty owoców i zrównoważony smak, pasuje do bardzo wielu dań, w tym szczególnie do ryb, zup i dań z owoców morza.

#### Morada Tempranillo Garnacha

*rosso*

*La Tierra de Castilla Hiszpania*      *butelka 0,75 l* **35,00 zł**

*kieliszek 0,10 l* **5,50 zł**



Lekko wytrawne wino, 50% tempranillo i 50% garnacha, wyprodukowane ze specjalnie wyselekcjonowanych winogron. Piękny, głęboki, rubinowoczerwony kolor. Intensywny owocowy aromat z nutą wanilii i korzennych przypraw. Doskonale do czerwonych mięs, past i serów.

#### Premio White

*blanco*

*Central Valley, Santa Carolina*      *butelka 0,75 l* **37,00 zł**

*kieliszek 0,10 l* **6,00 zł**



Półwytrawne, wieloszczepowe wino o kręgosłupie Sauvignon Blanc, wyprodukowane w Chile, w Central Valley. Świeże, kwiatowe wino o typowym smaku tropikalnych owoców i aromacie cytrusów. Znakomite, jako aperitif, do sałatek, białego mięsa i owoców morza.

#### Premio Red

*tinto*

*Central Valley, Santa Carolina*      *butelka 0,75 l* **37,00 zł**

*kieliszek 0,10 l* **6,00 zł**



Półwytrawne czerwone wino o trzonie zbudowanym z Carmenere z Central Valley. Intensywna, rubinowa barwa z charakterystycznymi aromatami ciemnych owoców oraz zapachem przypraw. Polecane do makaronów, grillowanych czerwonych mięs, wędzonego lososia.

## Wina Białe

*White Wines*

### Astica Sauvignon Blanc/Semillon

*blanco*

*Mendoza Bodegas Trapiche*

*butelka 0,75 l 39,00 zł*



Półwytrawne wino o złocistożółtej barwie, pełne aromatów brzoskwiń, moreli z delikatną nutą orzechów laskowych. Łagodne w smaku o zrównoważonej kwasowości, owocowe i odświeżające.

### Casa Solar Viura

*blanco*

*Vino de la Tierra de Castilla*

*butelka 0,75 l 45,00 zł*



Białe, stołowe wino o delikatnym jasnozłotym odcieniu, owocowe w smaku z aromatem dojrzałych jabłek. Dobrze zharmonizowane, o szerokim zastosowaniu: do miękkich serów, makaronów, białych mięs i ryb. Pasuje do bruschetty i owoców morza np. krewetek.

### Ventisquero Reserva Chardonnay

*blanco*

*D.O. Valle de Casablanca*

*butelka 0,75 l 51,00 zł*



100% Chardonnay o bogatej strukturze i dobrej kwasowości oznaczone apelacją Casablanca. Dojrzewa przez 10 miesięcy w stalowych, nierdzewnych kadziach i kolejne 10 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu. Charakteryzuje się zielonkawożółtą barwą i intensywnymi aromatami owoców tropikalnych z delikatnymi śladami wanilii i cytrusów.

## Wina Czerwone

*Red Wines*

### Astica Merlot/Malbec

*tinto*

*Mendoza Bodegas Trapiche*

*butelka 0,75 l 39,00 zł*



Astica Trapiche Merlot/Malbec to półwytrawne wino ciemnoczerwonej barwy, o owocowym aromacie, z nutą borówek i miękkim lekko cierpkim smaku. Świetne do pieczenia wołowej, jagnięciny i aromatycznych serów.

### Casa Solar Tempranillo

*tinto*

*Vino de la Tierra de Castilla*

*butelka 0,75 l 45,00 zł*



Czerwone, stołowe wino o pięknym rubinowo - wiśniowym kolorze, z wyraźnym aromatem czarnych porzeczek i śliwek. W smaku treściwe, o długim posmaku. Pasuje do szerokiej gamy potraw z czerwonych mięs oraz serów a także bitek wołowych i karkówki z grilla. Tempranillo posiada zapach dojrzałych jeżyn i owoców leśnych.

### Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon *tinto*

*D.O. Valle del Colchagua*

*butelka 0,75 l 51,00 zł*



Solidne wino powstałe z kupażu winogron cabernet Sauvignon (85%) z Maipo oraz Cabernet Franc (15%) uprawianych w Colchagua. Charakteryzuje się ciemną barwą z intensywnymi odcieniami fioletu oraz aromatami przypominającymi przede wszystkim dojrzałe śliwki oraz wanilię i tytoń. Polecane głównie do potraw z grilla, pieczonych czerwonych mięs oraz dojrzałych serów.

## Wina deserowe

*Dessert Wines*

### Villa Rosale Chardonnay/Pinot Bianco *blanco*

*I.G.T. Veneto*

*butelka 0,75 l 35,00 zł*

*kieliszek 0,10 l 6,00 zł*



Intensywne półsłodkie wino o słomkowej barwie i wyraźnie wyczuwalnych owocach gruszek. Średnio intensywne, w owocowym stylu, z miękkimi taninami. Dobre i przyjemne wino.

### Villa Rosale Merlot/Cabernet *tinto*

*I.G.T. Veneto*

*butelka 0,75 l 35,00 zł*

*kieliszek 0,10 l 6,00 zł*



Intensywne półsłodkie wino o rubinowej barwie i wyraźnie wyczuwalnych owocach jeżyny. Średnio intensywne, w owocowym stylu, z miękkimi taninami.



**Cydr lubelski 0,33 l 5,00 zł**

**Cydr lubelski niefiltrowany 0,33 l 5,00 zł**

## Wódki /40 ml/

### *Vodkas*

#### **Czyste i smakowe**

- Bols 5,00 zł
- Absolut 6,00 zł
- Żubrówka 5,00 zł
- Finlandia 6,00 zł
- Żołądkowa Gorzka 5,00 zł
- De Luxe Żołądkowa 5,00 zł
- Mango 6,00 zł
- Redberry 6,00 zł

#### **Whiskey**

- Ballantines 9,00 zł
- Jack Daniels 11,00 zł
- Johnie W. Red 9,00 zł
- Johnie W. Black 11,00 zł

#### **Cognac**

- Martell 18,00 zł
- Hennessy 15,00 zł

#### **Brandy**

- Stock 9,00 zł
- Napoleon 8,00 zł

#### **Gin**

- Seagram's 8,00 zł
- Gordon's Gin 8,00 zł
- Gin Lubuski 6,00 zł

#### **Tequila**

- Olmeca Silver 8,00 zł
- Olmeca Gold 10,00 zł

#### **Rum**

- Bacardi Superior 9,00 zł
- Bacardi Black 11,00 zł

#### **Likiery**

- Campari 8,00 zł
- Malibu 6,00 zł

## Drinki

### *Drinks*

**Campari Orange 11,00 zł**

Campari, sok pomarańczowy

**Hiszpańskie**

**wakacje 15,00 zł**

Cointreau, Finlandia Mango,  
sok pomarańczowy, cytryna

**Mojito 10,00 zł**

Bacardi Superior,  
cukier trzcinowy, mięta

**Tequila sunrise 13,00 zł**

Tequila Olmeca Silver,  
Grenadyna, sok pomarańczowy

**Owocowy raj 12,00 zł**

Finlandia Redberry,  
sok pomarańczowy,  
cytryna, sok grejpfrutowy

**Blue Lagoon 13,00 zł**

Bols, Bols Blue, Sprite, cytryna

**Long Island Ice Tea 17,00 zł**

Bacardi Superior, Cointreau,  
Gin Lubuski, Maximus, Tequila  
Olmeca, Coca Cola, cytryna

**Szarlotka 9,00 zł**

Żubrówka, sok jabłkowy

**Cuba Libre 14,00 zł**

Bacardi superior, Coca Cola,  
limonka

**Malibu Sunrise 11,00 zł**

Malibu, Grenadyna,  
sok pomarańczowy

**Gin z tonikiem 11,00 zł**

Seagram's Gin, Tonic

## Koktajle bezalkoholowe

### *Non-alcoholic cocktails*

#### **Sunrise 9,00 zł**

sok pomarańczowy, sok grejpfrutowy, sok z cytryny, Grenadyna  
*orange juice, grapefruit juice, lemon juice, Grenadine*

#### **Cabriolet 10,00 zł**

Blue Curacao, sok grejpfrutowy, sok z cytryny, Sprite  
*Blue Curacao, grapefruit juice, lemon juice, Sprite*