

# 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.*



VISA



AMERICAN  
EXPRESS

## 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*

**Przystawki podawane z grzanką.**

*Starters served with toast.*

**W – danie wegetariańskie**

*W – vegetarian dish*

## Zupy

*Soups*

/250 ml/

**Żurek z jajkiem 8,00 zł**

*Sour soup with egg*

**Rosół z makaronem 6,50 zł**

*Chicken noodle soup*

**Krem pomidorowy z bazylią i mascarpone 7,00 zł**

*Tomato cream with basil and mascarpone*

**Flaki 8,00 zł**

*Tripe soup*

## Sałaty

*Salads*

*/300 g/*

**Z wędzonym łososiem 19,00 zł**

*With smoked salmon*

**Grecka *W* 15,00 zł**

*Greek*

**Z kurczakiem 17,00 zł**

*With chicken*

**Sałaty podawane z grzanką.**

*Salads served with toast.*

***W* – danie wegetariańskie**

*W – vegetarian dish*

## Dania główne

*Main dish*

**Sandacz smażony na maśle z frytkami  
i warzywami gotowanymi 33,00 zł**

*Pike perch fried in butter and french fries and boiled vegetables*  
/120 g/

**Polędwiczki w sosie borowikowym z kaszą jęczmienną  
i buraczkami 29,00 zł**

*Tenderloin in boletus sauce with barley groats and beets*  
/120 g/

**Karkówka grillowana z sosem jogurtowym z fetą i ziołami  
z ziemniakami opiekаныmi i sałatką z sałaty lodowej  
23,00 zł**

*Grilled pork shoulder with yogurt sauce with feta cheese and herbs*  
*with baked potatoes and iceberg lettuce salad*  
/140 g/

**Kotlet schabowy podawany z ziemniakami  
i kapustą zasmażaną 21,00 zł**

*Pork chop served with potatoes and fried cabbage*  
/130 g/

**Gotowana pierś z kurczaka w sosie musztardowym  
z ryżem i warzywami gotowanymi 22,00 zł**

*Boiled chicken breast in mustard sauce with rice and boiled vegetables*  
/120 g/

**Penne z kurczakiem, boczkiem  
w sosie śmietanowo-kurkowym 17,00 zł**

*Penne with chicken, bacon in a cream and chanterelle sauce*  
/250 g/

**Naleśniki ze szpinakiem i fetą z sosem 1000 wysp W 13,00 zł**

*Pancakes with spinach and feta sauce with 1000 islands*  
/2 szt./

**Dodatki do dań 5,00 zł**

*Additions to dishes*

**Ziemniaki z wody**

*Boiled potatoes*  
/200 g/

**Frytki**

*Chips*  
/100 g/

**Ziemniaki opiekane**

*Baked potatoes*  
/100 g/

**Kasza jęczmienna**

*Barley*  
/150 g/

**Ryż**

*Rice*  
/100 g/

**Warzywa gotowane**

*Boiled vegetables*  
/200 g/

**Buraczki**

*Beets*  
/120 g/

**Kapusta zasmażana**

*Fried cabbage*  
/200 g/

**Sałatka z sałaty lodowej**

*Salad with iceberg lettuce*  
/150 g/

## Desery

### *Desserts*

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

*Ice cream on hot raspberries*

/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 9,00 zł**

*Waffles with fruit and whipped cream*

/1 szt./

**Ciastko 3,00 zł**

*Cookie*

**Ciasto 6,00 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 wysmienitą 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 posypane 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*



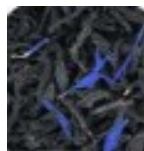
### **Black Spiral**

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. Swoj 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**

*pomarańcza, jablko, 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*

**Fuzetea 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.

### Krajan Niefiltrowane

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

### 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.



Lech free 0,33 l 5,00 zł



Sok do piwa 0,50 zł

*Juice Beer*

## Wina Domu

*House Wines*

🍷 0,1 l   🍷 0,75 l



### Wino z czarnego bzu

*półwytrawne*

🍷 43,00 zł

🍷 7,00 zł

### Wino z aronii

*wytrawne*

🍷 43,00 zł

🍷 7,00 zł

### Wino z czarnej porzeczki

*półsłodkie*

🍷 39,00 zł

🍷 6,00 zł

### Wino ze śliwki

*słodkie*

🍷 39,00 zł

🍷 6,00 zł

## CENTRUM WINA

### Premio White

*Central Valley,  
Santa Carolina*

### Premio Red

*Central Valley,  
Santa Carolina*

🍷 37,00 zł

🍷 6,00 zł


## Wino Musujące

*Sparkling Wine*

**Bepin de Eto Conegliano Valdobbiadene**

*bianco*

*Prosecco Superiore*

 **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.

## Wino deserowe


*Dessert Wine*

**Villa Rosale Merlot/Cabernet**

*tinto*

*I.G.T. Veneto*

 **35,00 zł**

 **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**

## Wina Białe

*White Wines*

### **Astica Sauvignon Blanc/Semillon**

*blanco*

*Mendoza Bodegas Trapiche*

**🍷 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*

**🍷 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*

**🍷 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*

 **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*


 **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*

 **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.



## 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*