

HOTEL  POZYTON

# 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.*



VISA



## Przystawki

*Starters*

/100 g/

**Śledź marynowany  
z koperkiem na jabłku 12,00 zł**  
*Herring marinated with dill on an apple*

**Ser wędzony na ciepło  
z sosem z borówki brusznicy 15,00 zł**  
*Hot smoked cheese with lingonberry sauce*

**Przystawki podawane z grzanką.**

*Starters served with toast.*

## Zupy

*Soups*

/300 ml/

### **Rosół domowy**

**z kluseczkami i kawałkami mięsa 11,00 zł**

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

### **Żur z puree ziemniaczano-chrzanowym**

**i skwarkami 14,00 zł**

*Sour rye soup with mashed potato and horseradish and greaves*

### **Krem brokułowy**

**z groszkiem ptysiowym i czarnuszką 10,00 zł**

*Broccoli cream with puff peas and black cumin*

**Flaki z pieczywem 13,00 zł**

*Tripe with bread*

## Sałaty

*Salads*

/300 g/

**z kozim serem, gruszką,  
orzechami i granatem 25,00 zł**  
*with goat cheese, pear, nuts and pomegranate*

**z wędzonym na ciepło łososiem  
i winogronami 27,00 zł**  
*with hot smoked salmon and grapes*

**z wątróbką drobiową i musem malinowym 23,00 zł**  
*with chicken liver and raspberry mousse*

## Dania główne

### *Main dish*

**Filet drobiowy w sezamie z ryżem i mixem sałat 28,00 zł**

*Poultry fillet in sesame with rice and mix of salads*

/160 g/

**Kotlet panierowany (wieprzowy/drobiowy)**

**z ziemniakami i marchewką**

**karmelizowaną w miodzie 29,00 zł**

*Coated chop (pork/poultry) with potatoes and carrots caramelized in honey*

/180 g/

**Udziec drobiowy faszerowany pieczarkami i pietruszką**

**otulony szynką szwarcwaldzką z talarkami**

**i młodym szpinakiem 30,00 zł**

*Poultry loin stuffed with mushrooms and parsley wrapped in Black Forest ham*

*with potato talcasins and young spinach*

/160 g/

**Zraz staropolski z karkówki**

**z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą 35,00 zł**

*Old Polish necklace with Silesian dumplings and red cabbage*

/160 g/

**Filet z okonia nilowego w sosie porowym  
z frytkami i warzywami gotowanymi 37,00 zł**

*Nile perch fillet in pore sauce with fries and boiled vegetables*

/160 g/

**Penne w zielonym pesto  
ze szparagami i orzeszkami pinii 23,00 zł**

*Penne in green pesto with asparagus and pine nuts  
/300 g/*

**Papardelle z kurczakiem  
w sosie pomidorowo-śmietanowym 25,00 zł**

*Papardelle with chicken in tomato and cream sauce  
/300 g/*

## Desery

### *Desserts*

**Sorbet truskawkowy z ptysiami lodowymi 14,00 zł**

*Strawberry sorbet with ice puffs*

/150 g/

**Lody na gorących malinach 16,00 zł**

*Ice cream on hot raspberries*

/1 szt./

**Babeczka z musem jabłkowym**

**i lodami czekoladowymi 16,00 zł**

*Cupcake with apple mousse and chocolate ice cream*

/1 szt./

**Kostka deserowa 13,00 zł**

*Cake*

**(zapytaj kelnera co dziś polecamy)**

*(ask the waiter what we recommend today)*

## 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 8,00 zł**

**Espresso doppio 12,00 zł**

podwójne espresso

**Cappuccino 10,00 zł**

espresso z dodatkiem  
spienionego mleka

**Latte macchiato 13,00 zł**

espresso z dużą ilością  
spienionego mleka

**Po wiedeńsku 15,00 zł**

espresso z gorącym mlekiem  
i bitą śmietaną posypane czekoladą  
*Viennese coffee*

**Kawa mrożona 16,00 zł**

z lodami i bitą śmietaną  
*Iced coffee with ice cream and cream*

**Gorąca czekolada z bitą śmietaną 17,00 zł**

*Hot chocolate with cream*



## Herbata

*Tea*



**Dzbanek 0,4 l 11,00 zł**

*Tea pot*

### **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.



## Napoje zimne

*Cold drinks*



**Woda gazowana i niegazowana 0,33 l 5,00 zł**

*Sparkling/ Still mineral water*

**Soki 0,25 l 6,50 zł**

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

**Napoje 0,25 l 6,00 zł**

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley Tonic

**Fuzetea 0,25 l 5,50 zł**

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

**Napój energetyczny Burn 0,25 l 8,00 zł**

*Energy drink Burn*

## Piwa

*Beer*



0,5 l 9,00 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 6,00 zł

Sok do piwa 0,50 zł

*Juice Beer*



Cydr lubelski 0,33 l 7,00 zł



## Wina białe

### *White wines*

#### **Colombard Sauvignon/Chardonnay (półwytrawne)**

*Jest doskonałą owocową mieszanką różnych szczepów Sauvignon i Chardonnay z Colombard. Jego struktura jest gładka i pełna smaku, m.in. z brzoskwiniami i odświeżającymi cytrusami na pierwszym planie.*

Sauvignon 250 ml **18,00 zł**

Chardonnay 750 ml **49,00 zł**

#### **Sauvignon Blanc (wytrawne)**

*Wino posiada czysty bladożółty kolor z zielonymi refleksami oraz pełny, zrównoważony smak. Wyczuwalny w nim jest aromat gruszek, brzoskwinii, ananasa oraz wanilii i białych kwiatów.*

187 ml **14,00 zł**

750 ml **49,00 zł**

## Wina czerwone

### *Red wines*



#### **Cabernet Syrah rouge (półwytrawne)**

*J.P. Chenet Cabernet posiada intensywny rubinowoczerwony kolor, przyjemny wyrazisty aromat z nutką wiśni, czarnej porzeczki, jeżyny, lukrecji i przypraw. Półwytrawny J.P. Chenet Cabernet Syrah jest zrównoważony, harmonijny i delikatny.*

187 ml **14,00 zł**

750 ml **49,00 zł**

#### **Merlot rouge (półwytrawne)**

*Posiada przyjemny aromat czerwonych owoców, czarnej porzeczki, wiśni i malin oraz niezwykle aksamitny smak. Jest klarowne, z łagodnymi, jedwabistymi taninami, o długotrwałym, utrzymującym się w ustach smaku, bardzo intensywne z głęboką, purpurową barwą.*

187 ml **14,00 zł**

750 ml **49,00 zł**

## Wina półsłodkie

*Semi-sweet wines*

### Medium Sweet white (półsłodkie)

*Lekkie francuskie wino z intensywnie rozwijającym się na podniebieniu aromacie, wyprodukowane głównie ze szczepów Torret, Clairette oraz Maccabeu. Posiada czysty bladożółty kolor z zielonkawymi refleksami, dostojny i zrównoważony smak o aromacie owoców tropikalnych i białych kwiatów.*

250 ml 18,00 zł

750 ml 49,00 zł

### Medium Sweet red (półsłodkie)

*Wino, które kusi głębią smaków i aromatów. Posiada rubinowoczerwony kolor o umiarkowanej intensywności oraz bardzo owocowy, a jednocześnie stonowany i delikatny smak.*

250 ml 18,00 zł

750 ml 49,00 zł



## Wino Musujące

*Sparkling wine*

### 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.*

200 ml 20,00 zł

750 ml 54,00 zł

## Wódki /40 ml/

*Vodkas*

### **Czyste i smakowe**

- Bols 7,00 zł
- Żubrówka z trawą 7,00 zł
- Żołądkowa Gorzka 7,00 zł
- Finlandia 8,00 zł

### **Gin**

- Gordon's 10,00 zł

### **Rum**

- Bacardi Superior 11,00 zł
- Bacardi Black 13,00 zł

### **Whiskey**

- Jack Daniels 13,00 zł
- Johnie W. Red 11,00 zł
- Johnie W. Black 13,00 zł

### **Brandy**

- Stock 11,00 zł

### **Cognac**

- Hennessy 16,00 zł

### **Tequila**

- Olmeca Gold 12,00 zł

## Drinki

### *Drinks*

#### **Mojito 16,00 zł**

Bacardi Superior, woda gazownaa  
cukier trzcinowy, limonka, mięta

#### **Cuba Libre 17,00 zł**

Bacardi Black, Coca Cola,  
limonka

#### **Tequila sunrise 18,00 zł**

Tequila Olmeca Gold,  
Grenadyna, sok pomarańczowy

#### **Long Island 21,00 zł**

Bols, Tequila Olmeca Gold,  
Gin Lubuski, Bacardi Superior,  
Coca Cola, cytryna

#### **Blue Lagoon 15,00 zł**

Bols, Bols Blue, Sprite, cytryna

#### **Redberry & Lemonade 15,00 zł**

Finlandia Redberry, Lemoniada,  
limonka

#### **Lime & Cola 15,00 zł**

Finlandia Lime, Coca Cola,  
limonka

#### **Fin & Tonic 15,00 zł**

Finlandia Grapefruit, Tonic,  
grapefruit

#### **Mango & Apple Juice 15,00 zł**

Finlandia Mango, sok jabłkowy,  
ogórek

#### **Szarlotka 11,00 zł**

Żubrówka z trawą, sok jabłkowy,  
cynamon

#### **Orange Fasion 12,00 zł**

Żołądkowa Gorzka, Sprite, sok pomarańczowy

## Alergeny w menu naszej Restauracji

Menu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Śledź marynowany z koperkiem na jabłku	X	O	O	O		O				X		X
Ser wędzony na ciepło z sosem z borówki brusznicy	X	X										
Rosół domowy z kluseczkami i kawałkami mięsa	X		X			X						
Żur z puree ziemniaczano-chrzanowym i skwarkami	X	X					O					O
Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym i czarnuszką					O	X			O			
Flaki z grzanką	X			O		X						
Sałata z kozim serem, gruszką, orzechami i granatem	X	X	O		O	O			X			
Sałata z wędzonym na ciepło łososiem i winogronami	X	X					O			X		
Sałata z wątróbką drobiową i musem malinowym	X											
Filet drobiowy w sezamie	X		X	O	X				O			
Kotlet panierowany (wieprzowy/drobiowy)	X		X									
Udziec drobiowy faszerowany pieczarkami i pietruszką otulony szynką szwarcwaldzką	X											
Zraz staropolski z karkówki	X	X					X					
Filet z okonia nilowego w sosie porowym	X	X								X		
Penne w zielonym pesto ze szparagami i orzeszkami pinii	X	X	X					X				
Papardelle z kurczakiem w sosie pomidorowo-śmietanowym	X	X	X									
Ryż												
Ziemniaki												
Frytki/Talarki						O						
Kluski śląskie	X											
Mix sałat												
Marchewka karmelizowana w miodzie		X										
Szpinak					X			O				
Czerwona kapusta	X	X	O	O	O		O		O		O	
Warzywa gotowane		X										
Sorbet truskawkowy z tysiąciami lodowymi	X	X	X	O	O			O	O			
Lody na gorących malinach	X	X	X	O				O	O			
Babczka z musem jabłkowym i lodami czekoladowymi	X	X	X	O	O				O			
Sernik z malinami	X	X	X	O					O			
Kostka deserowa	X	X	X						O			
Espresso												
Espresso doppio												
Cappuccino		X										
Latte macchiato		X										
Kawa po wiedeńsku		X										
Kawa mrożona	O	X	O	X	O			O	O			
Gorąca czekolada z bitą śmietaną	O	X		X								
Piwa	X											
Wina												X
1. GLUTEN	5. SEZAM		9. ORZECHY									
2. MLEKO	6. SELER		10. RYBY									
3. JAJA	7. GORCZYCA		11. DWUTLENEK SIARKI/SIARCZANY									
4. SOJA	8. ORZESZKI ZIEMNE		12. SKORUPIAKI									

X – produkt zawiera wskazany alergen

O – produkt może zawierać wskazany alergen (obecności alergenu nie można wykluczyć)