

# R E S T A U R A C J A

H O T E L   A S T O R



Zapraszamy do restauracji nadmorskiego Hotelu Astor \*\*\* w Jastrzębiej Górze. Nasze menu zostało skomponowane w oparciu o wysokiej jakości produkty od lokalnych dostawców. Przeżyj kulinarną przygodę, 100 metrów od morza.

Tomasz Wereda  
szef kuchni

## PRZEKĄSKI ZIMNE

### Cold appetizers / Kalte Vorspeise

Wędzona pierś gęsia na konfiturze z czerwonej cebuli.....	26 pln
Smoked goose breast with red onion confit	
Geräucherte Gänsebrust mit rote Zwiebel-Confit	
Filety śledzia bałtyckiego z buraczanym sosem.....	18 pln
Baltic herring fillets in beetroot sauce	
Ostseeheringfillets mit Rote Beete-Sauce	
Carpaccio z marynowanego łososia i sandacza z sosem ponzu.....	28 pln
Marinated salmon and sander carpaccio with ponzu sauce	
Marinierter Lachs und Zander Carpaccio mit Ponzu-Soja Sauce	
Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami.....	25 pln
Beef tartare with traditional sides	
Rindstatar mit der traditionellen Beilage	

## PRZEKĄSKI GORĄCE

### Hot appetizers / Warme Vorspeise

Ravioli z łososiem, szpinakiem i ricottą skropione oliwą.....	25 pln
Ravioli with salmon, spinach and ricotta, drizzled with olive oil	
Ravioli mit Lachs, Spinat und Ricotta, beträufelt mit Olivenöl	
Pierogi z cielęciną w sosie kurkowym.....	27 pln
Veal dumplings in chanterelle sauce	
Kalbknödel mit Pfifferlingsauce	
Tuszka śledzia z aromatem czosnkowym.....	18 pln
Garlic-flavoured herring carcasses	
Hering gewürzt mit Knoblauch	
Krewetki w białej czekoladzie z papryką i chilli.....	38 pln
Prawns in white chocolate with pepper and chilli	
Garnelen mit weiße Schokolade und Chilli	
Pęczotto z młodym szpinakiem i suszonymi pomidorami.....	19 pln
Pearl barley risotto with young spinach and sun-dried tomatoes	
Graupenrisotto mit junger Spinat und getrockneten Tomaten	
Tagiatelle carbonara z parmezanem.....	24 pln
Tagiatelle carbonara in Parmesan cheese	
Tagiatelle Carbonara bestreut mit Parmesan	

---

## ZUPY

---

### Soups / Suppen

Zupa dnia .....	12 pln
Soupe of the day	
Tagessuppe	
Rosół domowy z kołdunami litewskimi .....	14 pln
Homemade broth with Lithuanian kalduny	
Hausgemachte Brühe mit litauischen Kalduny	
Żurek w chlebie graham .....	16 pln
Sour rye soup served in whole grain bread	
Sauermehlsuppe, gereicht im Krustenbrotlaib	
Zupa rybaka z pomidorami .....	16 pln
Fisherman's soup with tomatoes	
Fischersuppe mit Tomaten	
Krem z dyni z brzoskwinią i mlekiem kokosowym .....	12 pln
Creamy pumpkin soup with peach and coconut milk	
Cremige Kürbissuppe mit Pfirsich und Kokosmilch	

---

## SAŁATY

---

### Salads / Salate

Roszponka z grillowanym serem halloumi i pomidorami .....	25 pln
Corn salad with grilled halloumi and tomatoes	
Feldsalat mit gegrilltem Halloumi-Käse und Tomaten	
Sałatka ze świeżych warzyw z cytrusową oliwą .....	17 pln
Fresh veggie salad with citrus olive oil	
Frisch vegetarische Salat mit Zitrusolivenöl	
Sałata rzymska z wątróbką drobiową i malinowym octem .....	22 pln
Cos lettuce with poultry liver and raspberry vinegar	
Römischer Salat mit Geflügelleber und Himbeeressig	
Kruche sałaty z pieczonym rostbiefem ,gruszką i lazurowym sosem .....	27 pln
Crispy lettuce with roast beef, pear and blue cheese	
Mischung frischer Salate mit Rinderbraten, Birne und Blauschimmelkäse	

---

## RYBY

---

### Fish / Fisch

Gulasz z łososia w sosie miętowym na czarnym makaronie.....	39 pln
Salmon stew in mint sauce, served with black pasta	
Lachsragout mit Minzsauce, serviert mit schwarzen Nudeln	
Polędwica z dorsza na szpinaku z kluskami rzymskimi .....	36 pln
Cod loin with spinach and gnocchi alla romana	
Lende von Kabeljau mit Spinat und Gnocchi alla Romana	
Grillowany filet jesiotra na duszonej soczewicy z grzybami .....	44 pln
Grilled sturgeon fillet with lentil and mushroom stew	
Gegrillte Störfilet mit Pilzen und Linseneintopf	
Pieczony okoń morski na potrawce z kopru włoskiego z białym ryżem .....	38 pln
Baked sea bass with fennel fricassee and white rice	
Ofen-gebratene Wolfsbarsch mit Fenchel-Frikassee und weißem Reis	

---

## MIĘSA

---

### Meats / Fleisch

Stek z udka kurczaka z grillowanymi warzywami i ziemniakami.....	29 pln
Chicken leg steaks with grilled vegetables and potatoes	
Hähnchenschenkel Steaks mit gebratene Gemüse und grill Kartoffeln	
Duszone poliki wołowe w wiśniowym sosie z kaszą orkiszową i marchewką .....	35 pln
Braised beef cheeks in cherry sauce, served with spelt groats and carrots	
Rinderbacke in Kirschensauce geschmort und mit Feingrieß und Karotten serviert	
Roladka z kaczki z musem z wątróbek i tymiankowym sosem,.....	39 pln
kluskami ziemniaczanymi i modrą kapustą	
Duck roulade with liver mousse and thyme sauce, served with potato dumplings and red cabbage	
Entenroulade mit Lebermousse und Thymianjus, serviert mit Kartoffelknödeln und Rotkraut	
Polędwiczka wieprzowa z serem brie i szpinakiem na puree .....	37 pln
z korzenia pietruszki	
Pork tenderloin with brie cheese and spinach, served with parsley purée	
Schweinefilet mit Brie-Käse und Spinat, serviert mit Petersilienpüree	
Panierowany schab z kością z kapustą zasmażaną i ziemniakami .....	29 pln
Breaded boned sirloin with fried cabbage and potatoes	
Schweineschnitzel mit geschmortem Weißkohl und Kartoffeln	

---

## DLA DZIECI

---

For children / Für Kinder

- Pikata z kurczaka z talarkami ziemniaczanymi i sosem pomidorowym ..... 15 pln**  
Chicken fillet served with roasted potatoes and tomato sauce  
Hähnchenfilet mit Tomaten-Sauce und Kartoffelecken
- Paluszki rybne z frytkami i warzywami ..... 14 pln**  
Fish fingers with vegetable and chips  
Knusper Fisch-Filets mit Gemüse und Pommes
- Racuszki z jabłkiem i sosem owocowym ..... 11 pln**  
Kind of pancake with apple and fruit sauce  
Plinse mit Apfel und Obst-Sauce

---

## DESERY

---

Desserts / Desserts

- Lody melba z brzoskwiniami i bitą śmietaną ..... 16 pln**  
Melba ice cream with peach and whipped cream  
Melba Eis mit Pfirsich und Sahne
- Czekoladowe cannelloni z musem waniliowym i jagodami ..... 19 pln**  
Chocolate cannelloni with vanilla mousse and berries  
Schokoladecannelloni mit Vanille-Mousse und Beeren
- Lodowy sernik z białą czekoladą i malinami ..... 17 pln**  
Ice cream cheesecake with white chocolate and raspberries  
Eis-Käsekuchen mit weißer Schokolade und Himbeeren
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych ..... 15 pln**  
Hot apple pie served with vanilla ice cream  
Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis

## NAPOJE GORĄCE

Kawa .....	8 pln
Herbata .....	8 pln
Espresso .....	8 pln
Double espresso .....	13 pln
Cappuccino .....	10 pln
Czekolada na gorąco .....	12 pln
Irish Coffee .....	19 pln

## NAPOJE ZIMNE

Woda gazowana, niegazowana .....	0,3 l .....	5 pln
Coca-cola .....	0,2 l .....	6 pln
Fanta .....	0,2 l .....	6 pln
Sprite .....	0,2 l .....	6 pln
Tonic .....	0,2 l .....	6 pln
Soki owocowe .....	0,2 l .....	5 pln
Świeżo wyciśnięty sok .....	0,2 l .....	15 pln
Napój energetyczny .....	0,25 l .....	15 pln



## PIWO

Okocim piwo beczkowe .....	0,3 l .....	7 pln
Okocim piwo beczkowe .....	0,5 l .....	9 pln
Okocim, Carlsberg but. ....	0,5 l .....	9 pln

## APERITIFY

Martini bianco, rosso, dry .....	10 cl .....	12 pln
Campari .....	4 cl .....	12 pln

## WÓDKI CZYSTE

Finlandia Vodka 101 .....	4 cl .....	10 pln
Finlandia Vodka .....	4 cl .....	10 pln
Finlandia Vodka Spices .....	4 cl .....	10 pln
Finlandia Vodka Lime .....	4 cl .....	10 pln
Finlandia Vodka Grapefruit .....	4 cl .....	10 pln
Finlandia Vodka Mango .....	4 cl .....	10 pln
Finlandia Vodka Cranberry .....	4 cl .....	10 pln
Finlandia Vodka Blackcurrant .....	4 cl .....	10 pln
Finlandia Vodka Redberry .....	4 cl .....	10 pln
Bols .....	4 cl .....	7 pln
Bols Cinnamon, Vanilla, Cranberry, Lemon .....	4 cl .....	7 pln
Wyborowa .....	4 cl .....	7 pln
Smirnoff .....	4 cl .....	7 pln
Smirnoff Black .....	4 cl .....	10 pln
Absolut .....	4 cl .....	10 pln
Belvedere .....	4 cl .....	18 pln

## WHISKY

Jack Daniel's .....	4 cl .....	14 pln
Gentleman Jack .....	4 cl .....	22 pln
Jack Daniel's Single Barrel .....	4 cl .....	30 pln
The Famous Grouse .....	4 cl .....	12 pln
Grant's .....	4 cl .....	12 pln
Johnnie Walker Red .....	4 cl .....	12 pln
Johnnie Walker Black .....	4 cl .....	18 pln
Ballantine's .....	4 cl .....	12 pln
Jameson .....	4 cl .....	12 pln
Jim Beam .....	4 cl .....	12 pln
Chivas Regal 12 y.o. ....	4 cl .....	20 pln
Glenfiddich 12 y.o. ....	4 cl .....	30 pln
Glenmorangie .....	4 cl .....	20 pln
Ardbeg .....	4 cl .....	25 pln

## RUMY

Bacardi .....	4 cl .....	12 pln
Havana Club .....	4 cl .....	12 pln
Malibu .....	4 cl .....	12 pln

---

## GIN

---

Finsbury .....	4 cl .....	10 pln
Lubuski .....	4 cl .....	10 pln
Beafeater .....	4 cl .....	12 pln

---

## TEQUILA

---

El Jimador Blanco .....	4 cl .....	12 pln
El Jimador Reposado .....	4 cl .....	12 pln
Olmecca Silver, Gold .....	4 cl .....	12 pln

---

## KONIAKI, BRANDY

---

Camus VS .....	2 cl .....	12 pln
Remy Martin VS .....	2 cl .....	12 pln
Remy Martin VSOP .....	2 cl .....	25 pln
Hennessy Fine de Cognac .....	2 cl .....	12 pln
Metaxa 5 stars .....	2 cl .....	10 pln
Metaxa 7 stars .....	2 cl .....	12 pln
Napoleon VSOP .....	2 cl .....	10 pln
Stock .....	2 cl .....	10 pln

---

## POZOSTAŁE ALKOHOLE

---

Żubrówka .....	4 cl .....	8 pln
Soplica Wiśniowa .....	4 cl .....	8 pln
Żołądkowa Gorzka .....	4 cl .....	8 pln
Becherovka .....	4 cl .....	8 pln
Jaegermeister .....	4 cl .....	9 pln
Krupnik .....	4 cl .....	8 pln



## LIKIERY

Southern Comfort .....	4 cl .....	12 pln
Chambord .....	4 cl .....	20 pln
Passoa .....	4 cl .....	10 pln
Bols Blue .....	4 cl .....	10 pln
Sambucca .....	4 cl .....	10 pln
Amaretto .....	4 cl .....	10 pln
Cointreau .....	4 cl .....	12 pln
Bailey's .....	4 cl .....	12 pln
Kahlua .....	4 cl .....	10 pln

## COCKTAILE

Alexander .....	koniak, likier kawowy, śmietanka .....	15 pln
Biała Dama .....	gin, cointreau, sok z cytryny .....	15 pln
Bloody Mary .....	wódka, sok pomidorowy, sos worchestershire, tabasco, sól, pieprz .....	15 pln
Blue Bird .....	blue curacao, wino musujące .....	15 pln
Campari orange .....	campari, sok pomarańczowy .....	20 pln
Bronx .....	gin, wermuth, sok pomarańczowy .....	20 pln
Daiquiri .....	rum, sok z cytryny, syrop cukrowy .....	20 pln
Ferrari .....	amaretto, wytrawny wermuth .....	20 pln
Martini Dry .....	gin, wytrawny wermuth .....	20 pln
Caipirinha .....	cachaca, brązowy cukier, limeta .....	20 pln
Mojito .....	rum, sok z limety lub cytryny, syrop cukrowy .....	20 pln
Manhattan .....	whisky, czerwony wermuth, angostura .....	20 pln
Kamikaze .....	wódka, blue curacao, sok z cytryny .....	4 ▢ .....
		8 ▢ .....
		15 pln
		25 pln

## SPIS ALERGENÓW

### w potrawach Hotelu Astor

1. Ziarna zbóż zawierające gluten  
pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz  
czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian  
hybrydowych powyższych zbóż, jak również  
produkty przygotowane na ich bazie.
2. Skorupiaki oraz produkty  
przygotowane na ich bazie.
3. Mięczaki oraz produkty  
przygotowane na ich bazie.
4. Jaja oraz produkty przygotowane  
na ich bazie.
5. Ryby oraz produkty przygotowane  
na ich bazie.
6. Orzeszki ziemne oraz produkty  
przygotowane na ich bazie.
7. Ziarno sojowe oraz produkty  
przygotowane na ich bazie.
8. Ziarno sojowe oraz produkty  
przygotowane na ich bazie.  
łącznie z laktozą
9. Orzechy z drzew orzechowych  
tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy  
laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie  
(*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium  
occidentale*), orzechy pekan (*Carya illinoensis*  
(Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie  
(*Bertholletia excelsa*), orzechy pistacjowe  
(*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy  
Queensland (*Macadamia ternifolia*)  
oraz produkty przygotowane na ich bazie.
10. Ziarno sezamowe oraz produkty  
przygotowane na ich bazie.
11. Dwutlenek siarki oraz siarczany  
w stężeniach wyższych niż 10 mg/kg  
lub 10 mg/l w przeliczeniu na całkowitą  
zawartość SO<sub>2</sub> dla produktów w postaci  
gotowej bezpośrednio do spożycia  
lub w postaci przygotowanej do spożycia  
zgodnie z instrukcjami wytwórców.
12. Seler oraz produkty  
przygotowane na ich bazie.
13. Gorczyca oraz produkty  
przygotowane na ich bazie.
14. Łubiny oraz produkty  
przygotowane na ich bazie.

✗ - alergen znajduje się w produkcie jako jeden z jego SKŁADNIKÓW lub jest komponentem jednego ze składników.

● - alergen nie wchodzi w skład produktu, ale może jego śladowa zawartość pochodząca z ZANIECZYSZCZENIA KRZYŻOWEGO podczas produkcji.

POTRAWA		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
PRZEKAŚKI ZIMNE	Wędzona pierś gęsia z konfiturą z czerwonej cebuli	●			●			✗	●					●	●
	Filety śledzia bałtyckiego z buraczanym sosem						✗		✗						
	Carpaccio z łososia i sandacza	✗					✗		✗						
	Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami				✗										✗
PRZEKAŚKI GORĄCE I MAKARONY	Ravioli z łososiem, szpinakiem i ricottą	✗			✗	✗		✗							
	Pierogi z cielęciną w sosie kurkowym	✗			✗				✗					✗	
	Tuszka śledzia z aromatem czosnkowym	✗				✗									
	Krewetki w białej czekoladzie z papryką i chili	●	✗		●		●	✗	✗	●					
	Pęczotto z młodym szpinakiem i suszonymi pomidorami	✗											●		
ZUPA	Tagiatelle w sosie carbonara z parmezanem	✗			✗				✗						
	Rosół domowy z kołdunami litewskimi	✗			✗									✗	
	Żurek w chlebie graham	✗			●			●	✗					✗	●
	Zupa rybaka z pomidorami		✗			✗		✗	✗					●	
SAŁATY	Krem z dyni z brzoskwinią i mlekiem kokosowym									✗					
	Rozzponka z serem Haloumi i pomidorami								✗						
	Sałatka ze świeżych warzyw z cytrusową oliwą									✗					
RYBY	Sałata rzymska z wątróbką drobiową i octem malinowym	✗								✗					
	Krucze sałaty z pieczonym rostbefem, gruszką i sosem lazurkowym	●			●				✗						✗
	Gulasz z łososia w sosie mięsowym na czarnym makaronie	✗			✗	✗			✗						
MIĘSNE	Półdzwica z dorsza na szpinaku z kłuskami rzymskimi	✗			✗	✗			✗				●		
	Grilowany jesiotr na soczewicy z grzybami				●	✗			✗						●
	Okoi morski na potrawce z kopru włoskiego z białym ryżem	✗				✗			✗						
DESERY	Stek z udka kurczęcia z grilowanymi warzywami i pieczonymi ziemniakami	✗												✗	✗
	Duszone poliki wołowe w sosie wiśniowym z orkiszową kaszą	✗												●	
	Rolada z kaczki z mussem z wątróbek i tymiankowym sosem	✗			✗				✗						
	Półdzwiczka wieprzowa z brie i puree z korzenia pietruszki	✗							✗						✗
MENU DLA DZIECI	Panierowany schab z kością na zasmażanej kapuście	✗			✗										
	Lody Melba z brzoskwiniami	✗			✗		●	●	✗	●					
	Czekoladowe canelloni z mussem waniliowym i jagodami	✗			✗				✗	✗					
	Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną i gałką lodów	✗			✗				●	✗	●				
MENU DLA DZIECI	Sernik lodowy z białą czekoladą	✗			●		●	✗	✗	●					
	Bananowo-mleczny shake								✗						
	Truskawkowy z dodatkiem bitej śmietany								✗						
	Pomidorowa z ryżem	✗			●				✗					✗	
	Warzywna zupa minestrone	✗							✗					✗	
	Spagetti w sosie bolońskim	✗			●									✗	
	Pene z cielęciną i sosem śmietanowym	✗			●				✗						
	Pikata z kurczaka z talarkami ziemniaczanymi i duszoną marchewką	✗			✗				✗						
	Paluszki rybne z frytkami i gotowanymi warzywami	✗			✗	✗			✗					●	
	Kuleczki mięsne w sosie koperkowym z kopytkami i zestawem surówek	✗			✗				✗						●
	Bukiet warzyw gotowanych z frytkami									✗					●
	Racuszki z jabłkiem i polewą owocową	✗			✗				✗						
Pucharek lodowy z czekoladą				✗				✗							
Sałatka owocowa z bitą śmietaną									✗						
Maślany naleśnik z dżemem	✗			✗				✗							