



b

JAZZ BAR
RESTAURACJA

MENU



PRZYSTAWKI / STARTERS

SAJGONKI Z PIECZONĄ KACZKĄ, warzywami, sosem chili i sałatką tajską
AROMATIC ROASTED DUCK and vegetable spring rolls served with an Asian salad and sweet chili sauce

CHRUPIĄCY FRANCUSKI SER BRIE z sosem żurawinowym, sałatką z rukoli i suszonych pomidorów

CRISPY WARM FRENCH BRIE and cranberry gel served with a rocket and sun dried tomato salad

TRADYCYJNY TAJWAŃSKI „GUA BAO” z kurczakiem w miodzie i chili, świeżymi warzywami i ziarnami sezamu

TRADITIONAL TAIWANESE GUA BAO served with sticky honey chili chicken with fresh vegetables and sesame seeds

SŁONE I LEKKO SŁONE KALMARY z ostrym majonezem „Harissa” i mixem sałat
SALT AND CHILLI SQUID with a spicy harissa mayonnaise and mixed salad

GRILLOWANY OSCYPEK z sałatką z buraków, karmelizowanymi orzechami laskowymi, sosem winegrez z żubrówką i malinami

GRILLED REGIONAL CHEESE and fresh beetroot salad, caramelized hazelnuts with a raspberry and vodka vinaigrette

TRADYCYJNA HISZPAŃSKA “EMPANADA” nadziewana delikatną pieczoną wieprzowiną i oscypkiem, sosem „Chimichurri” i sałatką

TRADITIONAL SPANISH EMPANADA stuffed with delicate roasted pork and regional smoked cheese served with Chimichurri sauce and salad

ZUPY / SOUPS

ZUPA Z PIECZONEGO CZOSNKU podawana z oscypkiem, grzankami i świeżą pietruszką

ROAST GARLIC SOUP served with regional cheese, croutons and fresh parsley

ZUPA Z GRILLOWANEJ PAPRYKI i pomidorów z oliwą bazyliową i chipsami czosnkowymi

ROASTED RED PEPPER and tomato soup with a fragrant basil oil and Garlic crisps

BURGERS / BURGERS

JAZZ BURGER - grillowana wołowina z konfiturą z pieczonej papryki, marynowanymi pierścieniami cebuli, serem mimolette, mix sałat z frytkami

JAZZ BURGER, grilled beef burger with roasted red pepper and tomato relish, crispy pickled onion rings, mimolette cheese, fresh salad and French fries

WŁOSKI BURGER - grillowana wołowina, pesto z bazylii, grillowany ser mozzarella z świeżym pomidorem, rukolą i sosem balsamicznym

ITALIAN BURGER, grilled beef burger, classic basil pesto, grilled mozzarella cheese with fresh tomato, rocket and balsamic dressing

BURGER PIENIŃSKI - grillowana wołowina, grillowany oscypek, wędzony boczek, keczup z buraków, marynowane borowiki, mix sałat z frytkami

PIENIŃSKI BURGER, grilled beef burger with grilled regional cheese, smoked bacon, beetroot ketchup, pickled boletus mushrooms mixed salad and french fries

DO KAŻDEGO BURGERA
PIWO REGIONALNE GRYBÓW 7 ZŁ BUT. 0,5 L

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

GRILLOWANY STEK "RIBEYE" z sosem z zielonego pieprzu i brandy, z frytkami i sałatką

GRILLED RIBEYE STEAK served with green pepper and brandy sauce, french fries and fresh salad

PIECZONA PIERŚ Z KURCZAKA z „Cassoulete” z białej fasoli i boczku i oliwą z czarnej trufli.

ROASTED CHICKEN BREAST, smoked bacon and white bean cassoulete with black truffle oil.

RISOTTO Z BURAKÓW I BOROWIKÓW z oliwą z tymianku, oscypkiem i chipsami z buraka

BEETROOT AND REGIONAL MUSHROOM RISOTTO with thyme oil, regional cheese and beetroot crisps

CZARNY MAKARON TAGLIERINI z suszonymi pomidorami, czerwoną papryką, grillowanym serem „Halloumi” i świeżą bazylią

BLACK TAGLIOLINI PASTA, sun dried tomatoes, red pepper, grilled Halloumi Cheese and fresh basil

SMAŻONA RYBA DORADA z gniecionymi młodymi ziemniakami w skorupach z ziołami, sosem Salsa Rosa i strączkami zielonej fasolki

PAN SEARED SEA BREAM, herb crushed baby potatoes, green beans and Salsa Rosa

COŚ SŁODKIEGO / SOMETHING SWEET

FONDANT CZEKOLADOWO-LAWENDOWY z lodami o smaku miodowym i żelem malinowym

LAVENDER INFUSED CHOCOLATE FONDANT with honey ice cream and raspberry gel

DESER "FOOL" Z PUREE Z MANGO, bitą śmietaną, bezą i karmelizowanymi pistacjami

MANGO 'FOOL', WHIPPED CREAM with mango puree, meringue and caramelized pistachios

MALINOWA PANNA COTTA z ziemią czekoladową, truskawkami i miętą

RASPBERRY PANNA COTTA, chocolate soil, strawberries and mint

MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY z żelem z kiwi, świeżymi truskawkami, granatem i chrupiącym ciastem francuskim

WHITE CHOCOLATE MOUSSE served with kiwi gel, fresh strawberries, pomegranate and crispy French pastry

TARTA JABŁKOWA podawana na ciepło z jabłkowo-karmelowym puree, sosem waniliowym, świeżymi owocami i pudrem pomarańczowym

WARM APPLE TART with caramel apple puree, crème anglaise, fresh fruits and orange powder.

KLASYCZNY CRÈME BRÛLÉE z sorbetem malinowym i kruchym ciastkiem cytrusowym

CLASSIC VANILLA CRÈME BRÛLÉE with raspberry sorbet and citrus sable biscuits



POLECAMY !!!

**PIWO REGIONALNE GRYBÓW
I PIWO ZDROJOWE**

