

CENTRUM ASTORIA

Menu Restauracja



www.astoriacentrum.pl

RESTAURACJA ASTORIA

*„Nie ma bardziej szczerzej miłości
niż miłość do jedzenia”*

George Bernard Shaw



SZEF KUCHNI POLECA

THE CHEF RECOMMENDS

**Pierś z kaczki w pomarańczach, z pierożkami
z serem korycińskim i palonym masłem/450g** 48,00 zł

*Duck breast in oranges served with dumplings
stuffed with korycinski cheese and melted butter*

Pielmienie po litewsku z gęstą śmietaną/320g/50g 16,00 zł

Lithuanian pielmieni with sour cream

**Stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowym,
ziemniakami pieczonymi ze skórką
i grillowanymi warzywami /480g** 50,00 zł

*Sirloin steak with pepper sauce, potatoe
pieces and grilled vegetables*

**Ossobuco z cielęciny z kluseczkami
i julienne warzywnym, aromatyzowane szałwią/580g** 48,00 zł

*Veal ossobuco with noodles vegetables
and flavoured with sage*

**RESTAURACJA
ASTORIA**

Z OGRODU SAŁAT

FROM THE LETTUCE GARDEN

**Płatki kurczaka z grillowanym ananasem,
gruszką i serem brie /320g** 19,00 zł

*Chicken pieces with grilled pineapple,
pear and Brie cheese*

**Wędzony łosoś z imbirem, bukietem sałat
i pikantnym sosem/310 g** 25,00 zł

*Smoked salmon with ginger,, lettuce bouquet
and a spicy sauce*

**Marynowana polędwica wołowa podana na
kruchych sałatach z serem korycińskim/320g** 25,00 zł

*Marinated sirloin served with crispy
lettuce and koryciński cheese*

**Dojrzewające sery w asyście cykorii, suszonych
pomidorów i orzechów nerkowca,
muśnięte dressingiem miodowo-musztardowym/280g** 19,00 zł

*Maturing cheeses with chicory, sun dried tomatoes
and cashews with a touch of honey-mustard dressing*

**RESTAURACJA
ASTORIA**

PRZEKĄSKI

FOR STARTERS

**Wołowina podana tradycyjnie jako tatar,
z marynowanym maślakiem /200g** 25,00 zł

Traditional steak tartare with marinated bolete mushroom

**Plastry śledzia skandynawskiego w
sosie jogurtowo-orzechowym ze smażoną dymką /160g** 15,00 zł

*Scandinavian herring slices in
yoghurt and peanut sauce with fried spring onion*

**Bakłażan zapiekany z serem korycińskim
i sosem balsamico/250g** 16,00 zł

*Roasted eggplant with korycinski cheese
and balsamic vinaigrette*

Wybór mięs Astoria - produkcja własna /350g 28,00 zł

In-house smoked and oven baked meats platter

**Tatar z łososia z kolendrą i limonką,
siekaną czerwoną cebulą i marynatami/140g** 25,00 zł

*Salmon tartare with coriander, lime,
chopped red onion and marinades*

ZUPY

SOUPS

**Aromatyczny krem z cukinii z pieczoną papryką,
serem korycińskim i czarnuszką/280g** 9,00 zł

*Aromatic cream of zucchini with roasted peppers,
korycinski cheese and black cumin*

Bulion drobiowy z pierożkami z perliczki/300g 8,00 zł

Chicken broth with guinea fowl ravioli

**Krem z pieczonych białych warzyw z pesto
z zielonej pietruszki podany z chipsem z batata/280g/20g** 9,00 zł

*Cream of white vegetables with parsley pesto
served with sweet potato crisps*

**Aksamitny krem z kurczaka z prażonym kindziukiem
i oliwą truflową/280g/20g** 11,00 zł

*Velvety smooth cream of chicken with
roasted kindziuk and truffle oil*

Zupa dnia 6,00 zł

Soup of the day

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

**Grillowana polędwiczka podana
z chrupiącą babką ziemniaczaną
na pudrze grzybowym z fasolką szparagową /480g** 35,00 zł

*Grilled sirloin served with crusty potato cake
on mushroom powder and green beans*

**Schab z kostką na chrupiących warzywach,
ze szpinakiem i pieczonymi ziemniakami /400g** 32,00 zł

*On the bone pork chop with crispy vegetables,
with spinach and roasted potatoes*

**Placek po podlasku z gulaszem, w towarzystwie
grzybów i śmietany /750g** 28,00 zł

*Podlaski pancake with goulash accompanied
by creamy mushrooms*

**Antrykot wołowy z masłem ziołowym serwowany
z pieczonymi pomidorkami i domowymi frytkami/400g** 48,00 zł

*Rib eye steake with herb butter served with
baked tomatoes and home made fries*

**Golonka w piwie z puree ziemniaczano-chrzanowym
z duszoną kapustą z kminkiem/800g** 36,00 zł

*Pork knuckle in beer with potato and horseradish puree,
stewed cabbage with cumin*

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

**Razowe penne ze szpinakiem i lazurem
wykończone tartym parmezanem i bazylią /305g** 26,00zł

*Wholemeal penne with spinach and lazur,
finished off with grated parmesan and basil*

**Filet z sandacza pod pierzynką z pomidorów i szpinaku,
serwowany z puree ziemniaczanym
i musem z pieczonej papryki /450g** 34,00zł

*Fillet of zander with tomato and spinach,
served with potato puree and a baked pepper mousse*

**Halibut pieczony z sosem kaparowym, plastrami
smażonych ziemniaków, grillowanymi
brokułami i chipsem bekonu /450g** 40,00zł

*Roasted halibut with capers sauce,
fried potato slices, grilled broccoli and bacon chips*

**Łosoś podany na racuszkach z cukinii,
z pesto z zielonej pietruszki i sosem rakowym /450g** 40,00zł

*Salmon served with zucchini fritters, parsley
pesto and crayfish*