

RESTAURACJA BASTION



RESTAURACJA BASTION

UL. GRANICZNA 15, 66-470 KOSTRZYN NAD ODRĄ

TEL;(+48) 957525970, FAX (+48)957525971

e-mail; biuro@hotel-bastion.pl



ŚNIADANIA / BREAKFAST / FRÜHSTÜCKSBÜFFET

Zapraszamy na śniadanie w formie bufetu szwedzkiego
codziennie w godzinach 7.00-10.00

*Polecamy: wędliny, sery żółte i pleśniowe, twarożki, salatkę, owoce i warzywa sezonowe,
płatki śniadaniowe, jogurty, mleko, dżem, miód, masło, różne rodzaje pieczywa.*

Dania ciepłe: jajecznica, boczek, kielbaski i parówki.

Napoje: kawa, herbata, woda mineralna z cytryną, soki owocowe

Enjoy a breakfast buffet daily from 07.00-10.00

*We recommend, meats, chesses and mold cheeses, cottage cheese, salads, fruits and
seasonal vegetables, cereals, yoghurts, milk, jam, honey, butter, different types of bread.*

Warm dishes: scrambles eggs, bacon, sausages and frankfurters.

Drinks: coffee, tea, mineral water with lemon, fruit juices.

*Wir empfehlen Ihnen das Frühstück in Form eines Büffets,
täglich von 07.00 Uhr bis 10.00 Uhr..*

*Wir empfehlen: Würste, verschiedene Käsesorten, Quark, Salats, Obst und Früchte,
Flocken und Müsli, Joghurts, Milch, Marmelade, Honig, Kuchen, Gebäck (verschiedene
Sorten)*

*Warmegerichte: Rühreier, Bacon, Würstchen
Getränke: Kaffee, Tee, Mineralwasser, Fruchtsäfte*

Cena; 30,- / Price; 30,-

Naleśniki, Pancakes, Pfankuchen: 10 PLN,- 3 szt.(pc.)

(Ser lub dżem / with cottage cheese or jam / mit Quark oder Marmelade)



PRZYSTAWKI / STARTERS / VORSPEISEN

Carpaccio di Manzo

Cienko krojone plastry polędwicy wołowej z dodatkiem oliwy i startego parmezanu
Thinly sliced beef tenderloin slices with the addition of olive oil and grated parmesan cheese
Dünn geschnittene Scheiben von Rinfilet mit Olivenöl und geriebenem Parmesankäse

40,- 150 g

Befsztyk tatarski z polędwicy wołowej

Steak tartare / Beefsteak nach Tatarischer Art.

27,- 100g

Krewetki Tygrysie z sosem prowansalskim z odrobiną czosnku

Tigergarnelen mit Provincesosse und Knoblauch
Tiger prawns with sauce Provencal with hint of garlic

42,- 220g

Krążki cebulowe z sosem czosnkowym

Onion rings with garlic sauce / Zwiebelringe mit Knoblauchsauce

13,- 250g

Patera serów

Cheese platter / Käseplatte

26,- 250g

Smażony Camembert z sosem owocowym

Fried Camembert with fruit sauce / Gebratenes Camembert mit Früchtesosse

16,- 100g

Śledź z cebulą i ogórkiem w oleju

Herring with onion and cucumber in oil / Hering mit Zwiebel und Gurke in Öl

8,- 100g



ZUPY / SOUPS / SUPPEN

Zupa dnia / Soup of the day / Tegessuppe

6,-300g

Żurek / Soup from fermented rye flour / Sauerteigsuppe

10,-300g

Zupa gulaszowa / Goulash soup / Gulaschsuppe

15,-300g

Zupa czosnkowa z grzanką i serem

Garlic soup with toast and cheese / Knoblauchsuppe, mit Toast und Käse

11, - 300g

Solianka domowa / Solianka/ Solianka

12,-300g

Flaki wołowe / Beef tripe / Kuttelsuppe

10,-300g

Zupa kurkowa z kurkowym naleśnikiem

Chanterelle soup with tiny polish pancakes / Pfifferlingssuppe mit Pfifferling

15,-300g

Zupa borowikowa / Wild Mushroom soup / Steinpilzsuppe

18,-300g

Rosół z kluskami kładzionymi

Chicken soup with dumplings / Brühe mit Spätzlen

9,-300g



SAŁATKI / SALADS / SALATS

Salatka ze świeżych warzyw

z sosem vinaigrette lub jogurtowym

Salad with fresh vegetables, vinaigrette or yogurt sauce

Salat aus frischen Gemüsen mit Vinaigrettsosse oder Joghurtsauce

9, - 250g

Salatka Grecka

pomidor, ogórek, cebula, papryka oliwki zielone i czarne, ser Feta

Greek Salad

Tomato, cucumber, onion, bell pepper, green and black olives, Feta cheese

Griechischer Salat

Tomate, Gurke, Zwiebel, Paprika, grüne und schwarze Oliven, Fetakäse

16, - 250g

Chrupiący kurczak na sałacie

Crispy Chicken on lettuce

Knuspriges Hähnchen auf Salat

20, - 250g

Łosoś grillowany na sałacie

Salmon grilled on lettuce

Lachs vom Grill mit Salat

28,- 250g



DANIA DROBIU

POULTRY DISHES / GEFLÜGELGERICHTE

Ryflowany filet z kurczaka

Grooved chicken fillet / Geriffelte Hähnchenbrust

10,- 160g

Devolay z masłem

Devlay with butter / Devolay mit Butter

14,- 160g

Tradycyjna kaczką z jabłkami

Traditional duck with apple / Traditionelle Ente mit Äpfeln und Orange

(1/2 kaczkę) / (half duck) / (½ Ente)

44,- 650g

Kurczak po kozacku

Cossack chicken / Kozak Hähnchen

21,- 400g

Roladka z piersi indyka nadziewana szpinakiem i oliwką, z sosem serowym

Roulade of turkey breast stuffed with spinach and olive, with cheese sauce /

Zarte Putenbrust gefüllt mit Spinat und Olive, mit Käsesosse

25,- 160g



DANIA Z WIEPRZOWINY

DISHES PORK

SCHWEINEFLEISCH-GERICHTE

Soczysty stek ze schabu z kością - sezonowany na sucho 4 do 8 tygodni

Juicy pork loin steak with bone - dry-aged from 4 to 8 weeks

Saftiges Schweinelende Steak mit Knochen - Trockenreifung für 4 bis 8 Wochen

36,-350-400g

Kotlet Szwajcarski / Swiss Pork / Schnitzel nach Schweizer Art

Panierowany schab nadziewany żółtym serem

Breaded pork loin stuffed with cheese

Paniertes Schweinekotelett gefüllt mit Käse

17,-180g

Szynel wieprzowy / Pork Schnitzel / Schweineschnitzel

15,-180g

Cygaro Szeńca / Pork Shoemaker

Schab faszerowany boczkiem i serem Feta, z sosem chrzanowo koperkowym

Pork loin stuffed with bacon and cheese Feta, with horseradish

Schweinsrücken gefüllt mit Schinkenspeck und Feta, serviert mit Meerrettich - Dillsosse

19,-180g



DANIA Z WIEPRZOWINY
DISHES PORK
SCHWEINEFLEISCH-GERICHTE

Pieczeń z karkówki z sosem myśliwskim

Roast pork with hunter sauce
Schweinebraten, mit Jägersosse
26,-200g

Soczysta polędwiczka z grilla z sosem z zielonego pieprzu

Juicy sirloin grilled with green pepper sauce
Saftige Laden mit Pfeffersosse
22, - 180g

Golonka po bawarsku z sosem piwnym z jarzynami

Bavarian knuckle of pork with beer sauce with vegetables
Eisbein auf Bayerischer Art, mit Biersosse und Gemüse
(wg wagi) (by weight) (nach gewicht)
6,5 - 100g

Bigos z kiszanej kapusty- (w sezonie również bigos z młodej kapusty)

Bigos with sauerkraut- (in season also bigos with young cabbage)
Bigos mit Sauerkraut- (in Saison ebenfalls bigos von jungen Kohl)
11, - 300g

Placek po węgiersku podawany z sałatką ze świeżych warzyw

Hungarian cake served with vegetable salad/
Kartoffelpuffer mit Schweinegulasch
serviert mit Salat aus frischen Gemüsen
30, - 350g/300g



DANIA Z WOŁOWINY

BEEF DISHES / RINDFLEISCHGERICHTE

Rumsztyk z pieczarkami

Rump steak with mushrooms

Rumpsteak mit Champignons

30,-200g

Placek po diabelsku

placki ziemniaczane z gulaszem z wołowiny

przyrządzonym na ostro podawany z sałatką ze świeżych warzyw

The devilishly cake - potato pancakes with goulash with beef

cook up spicy served with fresh vegetable salad

Kartoffelpuffer - mit scharfem Rindfleischgulasch serviert mit Salat aus frischen Gemüsen

40, - 350g/300g

Stek z połównicy wołowej,

z maselkiem czosnkowym i krążkami cebulowymi

Steak grooved with garlic butter

Geriffelte Beefsteak mit Knoblauchbutter

50, - 200g

Roladki z połównicy wołowej

nadziewane borowikami, z sosem pieczeniowym

Roulade of beef tenderloin

suffed wild mushrooms with gravy

Rinderfilet Rouladen

gefüllt mit Steinpilzen mit Dunkelsosse

50, - 180g



DANIA MĄCZNE DISHES FLOUR MEHLGERICHTE

Pierogi ruskie ze złocistą cebulą lub wiejską śmietaną

*Dumplings stuffed with mixture of potatoes and cottage Cheese
with golden onion or sour cream*

Russische Piroggen mit Sahne oder mit gedampfter Zwiebel oder Sahne

14, - 300g

Pierogi z kapusta i grzybami,

ze złocistą cebulą

Piroshky with cabbage and mushrooms and with golden onions

Piroggen mit Kraut und Pilzen, mit gedampfter Zwiebel

14, - 300g

Pierogi z mięsem ze złocistą cebulą

Piroshky with meat and with golden onion

Piroggen mit Fleisch mit gedampfter Zwiebel

15, - 300g

Pielmienie sybirskie

16, - 250g



DANIA Z MAKARONEM PASTA DISHES GERICHTE MIT NUDELN

Spaghetti alla Carbonara

18, - 200g

Tagiatelle Bolognese

27, - 250g

Tagiatelle z kurkami

Tagiatelle with chanterelles / Tagiatelle mit Pfifferlinge

32, - 200g



RYBY / FISH / FISCHGERICHTE

Pstrąg z grilla / Grilled trout / Forelle vom Grill
(wg wagi) / (by weight) / (nach Gewicht)
10, - 100g

Łosoś soute / Salmon soute / Lachs soute
(wg wagi) / (by weight) / (nach Gewicht)
14, - 100g

Smażona sola / Fried sole / Seezunge gebraten
(wg wagi) / (by weight) / (nach Gewicht)
11, - 100g

Sandacz soute / Zander saute / Zander soute
(wg wagi) / (by weight) / (nach Gewicht)
15, - 100g

Filet z dorsza / Cod fillet / Dorschfilet
(wg wagi) / (by weight) / (nach Gewicht)
12, - 100g

Halibut soute
(wg wagi) (by weight) (nach Gewicht)
13, - 100g



DODATKI / EXTRAS / ZUTATEN

Ziemniaki z koperkiem

Potatoes with dill

Kartoffeln mit Dill

4, - 300g

Ryż

Rice

Reis

4, - 200g

Pieczone ziemniaki

Baked potatoes

Bratkartoffeln

5, - 300g

Kluski śląskie

Dumplings from Silesia

Schlesische Klösse

5, - 250 g

Frytki

French fries

Pommes frites

5, - 200g

Pieczywo

Bread

Backware

1, - 100g

Rozetki ziemniaczane

Potato Rosette

Kartoffeln in Form Rosette

6, - 200g

Tosty

Toast

1, - 40g

Masło czosnkowo- ziołowe

Butter garlic & herb

Knoblauchbutter

2,5 - 20g



SURÓWKI / SALADS / ROHKOST

Mizeria ze śmietaną

Cucumber salad with sour cream

Gurkensalat mit Sahne

4, - 150g

Tradycyjna kapusta zasmażana, z boczkiem i cebulą

Traditional fried cabbage with bacon and onion

Traditionsweißkraut geschmort mit Zwiebel und Schinkenspeck

6, - 200g

Fasolka szparagowa, z masłem

Green beans with butter

Grüne Spargelbohne, mit Butter

8, - 200g

Warzywa gotowane na parze, z masłem

Steamed vegetables with butter

Gemüse gekocht unter Dampf, mit Butter

7, - 200g

Surówka z białej kapusty

Coleslaw

Weisskrautsalat

4, - 200g

Buraczki

Beets

Rote Rüben

4, - 200g



DESERY / DESSERTS / DESSERT

Wypieki własne Szefa Kuchni

Pastries own Chef

Eigenes Backen des Küchenchefs

10, - 150g

Jabłecznik podawany na ciepło, z sosem waniliowym

Apple pie served warm with vanilla sauce

Apfelmuchen warm serviert mit Vanillesosse

10, - 200g

Owoce tropikalne z lodami i bitą śmietaną

Tropical fruit with ice cream and whipped cream

Tropenfrüchte mit Eis und Schlagsahne

14, - 350g

Gałka lodów

Knob ice

Eiskugel

3, - 80g