

RESTAURACJA BASTION

MENU

RESTAURACJA BASTION
UL. GRANICZNA 15, 66-470 KOSTRZYN NAD ODRĄ

TEL: 95 752 59 70 KOM. 663 292 766
e-mail: biuro@hotel-bastion.pl



RESTAURACJA

BASTION



SPRAWDŹ NASZE MENU ON-LINE

zeskanuj kod QR za pomocą aparatu w telefonie i
sprawdź nasze menu dostępne w wersji on-line



Dostępne Menu dla dzieci



Skorzystaj z darmowej sieci wi-fi dostępnej w
naszej restauracji

RESTAURACJA

BASTION

ME
NU

ŚNIADANIA BREAKFAST FRÜHSTÜCKSBÜFFET

Zapraszamy na śniadanie w formie bufetu szwedzkiego
codziennie w godzinach 6:00-10:00

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

Dania ciepłe: jajecznica, boczek, kiełbaski i parówki.

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

Enjoy a breakfast buffet from 06:00-10:00

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

Warm dishes: scrambled 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 06:00 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: 38zł/ Price: 38zł/ Preis: 38zł

Naleśniki, Pancakes, Pfankuchen: 24 zł - 3 szt.(pc.)

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



PRZYSTAWKI
STARTERS
VORSPEISEN

Carpaccio di Manzo

63 zł
200g

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 Rindfilet mit Olivenöl und geriebenem Parmesankäse

Tatar z polędwicy wołowej

48 zł
200g

Steak tartare
Beefsteak nach Tatarischer Art

Krewetki Tygrysie z sosem prowansalskim z odrobiną czosnku

72 zł
225g

Tiger prawns with Provençal sauce and a bit of garlic
Tigergarnelen mit Provençesoße und Knoblauch

Krążki cebulowe z sosem czosnkowym

25 zł
250g

Onion rings with garlic sauce
Zwiebelringe mit Knoblauchsoße

Patera serów

36 zł
250g

Cheese platter
Käseplatte

Smażony Camembert z sosem owocowym

30 zł
200g

Fried Camembert with fruit sauce
Gebratenes Camembert mit Früchtensosse

Śledź z cebulą i ogórkiem w oleju

15 zł
125g

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

ZUPY
SOUPS
SUPPEN

Zupa dnia Soup of the day Tegessuppe	15 zł 300g
Żurek Polish sour soup Sauerteigsuppe	20 zł 300g
Zupa gulaszowa Goulash soup Gulaschsuppe	28 zł 300g
Zupa czosnkowa z grzanką i serem Garlic soup with toast and cheese Knoblauchsuppe, mit Toast und Käse	24 zł 300g
Solianka domowa Settlers' soup "Solyanka"	18 zł 300g
Flaki wołowe Beef tripe Kuttelsuppe	25 zł 300g
Zupa kurkowa z kurkowym naleśnikiem Chanterelle soup with chanterelle pancakes Pfifferlingsuppe mit Pfifferling	28 zł 300g
Zupa borowikowa Wild Mushroom soup Steinpilzsuppe	28 zł 300g
Rosół z kluskami kładzionymi Chicken soup with homemade noodles Brühe mit Spätzlen	18 zł 300g



**S A Ł A T K I
S A L A D S
S A L A T S****Sałatka ze świeżych warzyw
z sosem vinaigrette lub jogurtowym****18 zł**
200g

Fresh salad vegetables with vinaigrette or yogurt sauce
Salat aus frischen Gemüsen mit Vinaigrettsosse oder
Joghurtsauce

Sałatka Grecka**25 zł**
300g

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 scharfe Oliven, Fetakäse

Chrupiący kurczak na sałacie**38 zł**
300g

Crispy chicken salad
Knuspriges Hähnchen auf Salat

Sałatka z grillowanym łososiem**44 zł**
300g

Grilled salmon salad
Lachs vom Grill mit Salat

Sałatka Cezar z kurczakiem**40 zł**
300g

Caesar salad
Caesar Salat

Carpaccio buraka z serem i orzechami**35 zł**
300g

Salad with baked beetroot, cheese and nuts
Salat mit gebackener Rote Bete, Käse und Nüssen



DANIA Z DROBIU
POULTRY DISHE
GEFLÜGELGERICHTE

Ryflowany filet z kurczaka

Grooved chicken fillet
Geriffelte Hähnchenbrust

18 zł
160g

Devolay z masłem

Chicken fillet with butter
Devolay mit Butter

24 zł
200g

Tradycyjna kaczka z jabłkami

Traditional duck with apples
Traditionelle Ente mit Äpfeln und Orange
(1/2 kaczki) / (half duck) / (½ Ente)

70 zł
650g

**Skwiercząca wątróbka drobiowa
podawana na gorącym półmisku**

Sizzling chicken liver
Brutzelnde Hühnerleber

28 zł
250g

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

Turkey roulade breast stuffed with spinach,
olives and cheese sauce
Zarte Putenbrust gefüllt mit Spinat und Olive,
mit Käsesosse

30 zł
200g



DANIA Z WIEPRZOWINY
DISHES PORK
SCHWEINEFLEISCH-
GERICHTE

Soczysty stek ze schabu z kością
Juicy pork loin steak with bone
Saftiges Schweinelende Steak mit
Knochen

65 zł
350-400g

sezonowany na sucho 4 do 8 tygodni
dry aging from 4 to 8 weeks
Trockenreifung von 4 bis 8 Wochen

Kotlet Szwajcarski

Panierowany schab nadziewany żółtym serem

25 zł
200g

Swiss Pork - Breaded pork loin stuffed with cheese
Schnitzel nach Schweizer Art - Paniertes Schweinekotelett
gefüllt mit Käse

Sznicel wieprzowy

Pork Schnitzel
Schweineschnitzel

20 zł
180g

Cygaro Szewca / Shoemaker Pork

Schab faszerowany boczkiem i serem Feta, z sosem
chrzanowo koperkowym

30 zł
200g

Pork loin stuffed with bacon and Feta cheese in dill-horseradish
sauce

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

DANIA Z WIEPRZOWINY
DISHES PORK
SCHWEINEFLEISCH-
GERICHTE

**Pieczeń z karkówki z sosem
myśliwskim**

48 zł
300g

Roast pork with hunter sauce
Schweinebraten mit Jägersosse

**Soczysta polędwiczka z grilla
z sosem z zielonego pieprzu**

40 zł
225g

Juicy sirloin grilled with green pepper sauce
Saftige Laden mit Pfeffersosse

**Golonka po bawarsku z sosem
piwnym z jarzynami**

18 zł
100g

Bavarian knuckle of pork with beer sauce
and vegetables
Eisbein nach Bayerischer Art, mit Biersosse
und Gemüse
(wg wagi) / (by weight) / (nach Gewicht)

**Bigos z kiszzonej kapusty
(w sezonie również bigos z młodej kapusty)**

20 zł
300g

Bigos from sauerkraut (in season also bigos
from young cabbage)
Bigos mit Sauerkraut (in Saison ebenfalls
bigos aus jungem Kohl)

**Placek po węgiersku podawany z
sałatką ze świeżych warzyw**

50 zł
450g

Hungarian pancake served with fresh vegetable
salad
Kartoffelpuffer mit Schweinegulasch
serviert mit Salat aus frischen Gemüsen



DANIA Z WOŁOWINY
BEEF DISHES
RINDFLEISCHGERICHTE

Rumszyk z pieczarkami

Rump steak with mushrooms
Rumpsteak mit Champignons

40 zł
300g

Placek po diabelsku

placki ziemniaczane z gulaszem z wołowiny
przyrządzonym na ostro podawany z sałatką ze świeżych
warzyw

The devil's pancake - potato pancakes with spicy beef
goulash served with fresh vegetable salad
Kartoffelpuffer - mit scharfem Rindfleischgulasch serviert
mit Salat aus frischen Gemüsen

62 zł
450g

**Stek z polędwicy wołowej,
z masłem czosnkowym i krążkami
cebulowymi**

Beef steak with garlic butter
Geriffelte Beefsteak mit Knoblauchbutter

85 zł
250g

**Roladki z polędwicy wołowej
nadziewane borowikami z sosem
pieczeniowym**

Beef tenderloin roulades stuffed wild mushrooms with gravy
Rinderfilet Rouladen gefüllt mit
Steinpilzen mit Dunksosse

85 zł
250g

DANIA MĄCZNE
FLOURDISHES
MEHLGERICHTE

**Pierogi ruskie ze złocistą cebulą
lub wiejską śmietaną**

30 zł
300g

Russian-style dumplings stuffed with mixture of potatoes and cottage cheese with golden fried onion or sour cream

Russische Piroggen mit Sahne oder mit gedämpfter Zwiebel oder Sahne

**Pierogi z kapusta i grzybami,
ze złocistą cebulą**

30 zł
300g

Cabbage and mushrooms dumplings with golden fried onions

Piroggen mit Kraut und Pilzen mit gedämpfter Zwiebel

Pierogi z mięsem ze złocistą cebulą

32 zł
300g

Meat dumplings with golden fried onion

Piroggen mit Fleisch mit gedämpfter Zwiebel



RESTAURACJA

BASTION

ME
NU

DANIA Z MAKARONEM
PASTA DISHES
GERICHTE MIT NUDELN

Spaghetti à la Carbonara

34 zł
300g

Tagliatelle Bolognese z polędwicą wołową

48 zł
350g

Tagliatelle Bolognese with beef sirloin
Tagliatelle Bolognese mit Rinderfilet

Tagliatelle z kurkami

48 zł
350g

Tagliatelle with chanterelles
Tagliatelle mit Pfifferlinge



RYBY
FISH
FISCHGERICHTE

Pstrąg z grilla 17 zł
Grilled trout / Forelle vom Grill 100g
(wg wagi) / (by weight) / (nach Gewicht)

Łosoś sauté 22 zł
Salmon sauté / Lachs sauté 100g
(wg wagi) / (by weight) / (nach Gewicht)

Smażona sola 20 zł
Fried sole / Seezunge gebraten 100g
(wg wagi) / (by weight) / (nach Gewicht)

Sandacz sauté 22 zł
Zander sauté / Zander sauté 100g
(wg wagi) / (by weight) / (nach Gewicht)

Filet z dorsza 20 zł
Cod fillet / Dorschfilet 100g
(wg wagi) / (by weight) / (nach Gewicht)

Halibut sauté 22 zł
(wg wagi) / (by weight) / (nach Gewicht) 100g



DODATKI
EXTRAS
ZUTATEN

Ziemniaki z koperkiem

Potatoes with dill / Kartoffeln mit Dill

6 zł
250g

Pieczone ziemniaki

Baked potatoes / Bratkartoffeln

9 zł
250g

Frytki

French fries / Pommes Frites

11 zł
200g

Rozetki ziemniaczane

Potato Rosette / Kartoffelrosettn

12 zł
200g

Ryż

Rice / Reis

10 zł
200g

Kluski śląskie

Dumplings from Silesia / Schlesische Klösse

10 zł
250g

Pieczywo

Bread / Backware

3 zł
100g

Tosty

Toast

4 zł
40g

Masło czosnkowo-ziółowe

Garlic & herb butter / Knoblauchbutter

6 zł
25g

SURÓWKI
SALADS
ROHKOST

Mizeria ze śmietaną

Cucumber salad with sour cream
Gurkensalat mit Sahne

10 zł
175g

**Tradycyjna kapusta zasmażana z
boczkiem i cebulą**

Traditional fried cabbage with bacon and onion
Traditionsweißkraut geschmort mit Zwiebel
und Schinkenspeck

15 zł
200g

Fasolka szparagowa z masłem

Green beans with butter
Grüne Spargelbohne mit Butter

15 zł
200g

Warzywa gotowane z masłem

Steamed vegetables with butter
Gemüse gekocht unter Dampf, mit Butter

15 zł
200g

Surówka z białej kapusty

Coleslaw
Weisskrautsalat

8 zł
125g

Buraczki

Beets
Rote Rüben

6 zł
125g



RESTAURACJA

BASTION

ME
NU

DESERY
DESSERTS
DESSERT

Wypieki własne Szefa Kuchni

Chef's pastries

Eigenes Gebäck des Küchenchefs

15 zł
150g

Jabłecznik podawany na ciepło z sosem waniliowym

Apple pie served warm with vanilla sauce

Warmer apfelkuchen serviert mit Vanillesosse

20 zł
200g

Owoce tropikalne z lodami i bitą śmietaną

Tropical fruit with ice cream and whipped cream

Tropische Früchte mit Eis und Schlagsahne

25 zł
350g

Gałka lodów

One scoop of ice cream

Eiskugel

6 zł
80g



RESTAURACJA

BASTION

ME
NU

CIEPŁE NAPOJE
HOT DRINKS
WARMER GETRÄNKE

Kawa z mlekiem Coffee with milk Kaffee mit Milch	10 zł 150ml
Espresso	9 zł 50ml
Latte Macchiato	11 zł 180ml
Cappuccino	11 zł 150ml
Czekolada na gorąco Hot chocolate Trinkschokolade	9 zł 150ml
Herbata z cytryną Tea with lemon Tee mit Zitrone	9 zł 300ml
Herbata owocowa Fruit tea Früchtetee (różne smaki) / (different flavors) / (verschiedener Geschmack)	9 zł 300ml



ZIMNE NAPOJE
COLD DRINKS
KALTE GETRÄNKE

Soki owocowe

Fruit juices
Fruchtsäfte

8 zł
200 ml

Sok pomidorowy

Tomato juice
Tomatensaft

8 zł
200 ml

Pepsi

Mirinda

7up

Schweppes

8 zł
200 ml

Lipton Ice Tea

8 zł
200 ml

Woda mineralna gazowana

Sparkling mineral water
Mineralwasser mit Kohlensäure

7 zł
330 ml

Woda mineralna niegazowana

Still mineral water
Mineralwasser ohne Kohlensäure

7 zł
330 ml

Red Bull

13 zł
250 ml



WINA / WEIN / WINE

BIAŁE WYTRAWNE

DRY WHITE WINE/TROCKENER WEISSWEIN

17 zł

150 ml

lampka/glass/Glas

Santa Carolina Chardonnay

Chile

Santa Carolina Sauvignon Blanc

Chile

Canaletto Pinot Grigio

Italia

Trapiche Chardonnay

Argentina

Bordeaux

France

CZERWONE WYTRAWNE

DRY RED WINE/TROCKENER ROTWEIN

17 zł

150 ml

lampka/glass/Glas

Santa Carolina Merlot

Chile

Santa Carolina Cabernet Sauvignon

Chile

Santa Carolina Carmenere

Chile

Canaletto Montepulciano D'Abruzzo

Chile

Trapiche Cabernet Sauvignon

Argentina

Trapiche Malbec

Argentina

Bordeaux

France

WINA MUSUJĄCE

SPARKLING WINE/SCHAUMWEINE

90 zł

750 ml

butelka/bottle/Flasche

Prosecco

Italia



RESTAURACJA

BASTION

ME
NU

PIWA LANE TAP BEER / BIER ZAPFEN



16 zł
500 ml

Ponad 160 lat tradycji. Warzone nieprzerwanie od 1856 roku tylko w jednym miejscu - w Browarze w Żywcu. Powstaje wyłącznie z trzech składników: słoju jęczmiennego, chmielu i krystalicznie czystej górskiej wody.



12 zł
300 ml

Ponad 160 lat tradycji. Warzone nieprzerwanie od 1856 roku tylko w jednym miejscu - w Browarze w Żywcu. Powstaje wyłącznie z trzech składników: słoju jęczmiennego, chmielu i krystalicznie czystej górskiej wody.

PIWA BUTELKOWE BEER IN BOTTLE / BIER IN DER FLASCHE



16 zł
500 ml

Najbardziej rozpoznawalny lager na świecie, dostępny w 180 krajach. Produkowany według oryginalnej receptury, charakteryzuje się delikatną goryczką i zbalansowanym smakiem. Warzony w unikalnych, horyzontalnych tankach.



17 zł
400 ml

Pierwsze na świecie piwo o smaku tequili. Unikalne połączenie pełnego lagera i intensywnego uderzenia tequili. Jego orzeźwiający smak to zasługa pikantnego, ale też słodkiego, cytrynowego aromatu.



16 zł
500 ml

Białe piwo pszeniczne z nutą aromatycznej kolendry. Warzone w Żywcu od 2014 r. Wyróżnia się lekkim i orzeźwiającym smakiem oraz niską goryczką. Charakteryzuje je delikatna mętność, słomkowa barwa i idealnie biała, gęsta piana.



16 zł
500 ml

Piwo typu Session India Pale Ale. Chmielone na zimno, z nutą egzotycznych owoców pochodzącą z amerykańskich chmieli. Charakteryzuje się wyczuwalną, ale przyjemną goryczką oraz złoto-bursztynową, opalizującą barwą.



**ŻYWIEC PORTER
PAULANER**

17 zł
500 ml



16 zł
500 ml
330 ml

PIWA BEZALKOHOLOWE
ALCOHOL FREE BEER/ALKOHOLFREIES BIER



16 zł
500 ml



16 / 12 zł
500 ml / 330 ml

Heineken 0.0 to piwo bezalkoholowe typu lager o doskonałym smaku. Dobrze zrównoważone piwo bezalkoholowe z orzeźwiającymi nutami owocowymi o łagodnej, słodowej sylwetce. Idealna alternatywa dla klasycznego piwa.

Najwyższej jakości piwo bezalkoholowe, którego wyrazisty, goryczkowy smak powstaje z połączenia wyłącznie trzech składników: słodu, chmielu i wody. To smak, którym możesz cieszyć się bez ograniczeń, kiedy tylko masz na to ochotę.



**LIKIERY / LIKÖR /
LIQUEURS****Malibu** 5 cl 11 zł**Jägermeister** 5 cl 13 zł**Bailey's Irish Cream** 5 cl 11 zł**Bols** 5 cl 11 zł

(Wanilia, Strawberry, Banana, Cherry,
Amaretto, Cacao Brown, Creme de Classic)

WERMOUTH**Martini bianco** 10 cl 11 zł**Martini rosso** 10 cl 11 zł**APERITIF****Campari** 5 cl 11 zł**Aperitivo / Aperol** 5 cl 11 zł

ALKOHOLE

WÓDKI / VODKA

Bols	5 cl	8 zł
Smirnoff	5 cl	8 zł
Absolut	5 cl	10 zł
Finlandia	5 cl	10 zł
Żołądkowa gorzka	5 cl	8 zł
Żubrówka	5 cl	8 zł
Śliwowica	5 cl	13 zł

WHISKY

Grants	5 cl	11 zł
Ballantines	5 cl	12 zł
Jim Beam	5 cl	12 zł
Jim Beam Black	5 cl	15 zł
Johnie Walker Red	5 cl	11 zł
Johnie Walker Black	5 cl	17 zł
Jack Daniels	5 cl	15 zł
Chivas Regal	5 cl	17 zł



RESTAURACJA

BASTION

ME
NU

Smakowało? Polub nas!
You liked it? Like us!

  @HOTELBASTIONKOSTRZYN

BASTION  **HOTEL**