



BULVAR

HOTEL

Zupy

Soups

Barszcz ukraiński / wywar mięsny / fasola / ziemniaki / biała kapusta 30 zł
wędzona śmietana / koperek 25 zł

Ukrainian borscht / meat broth / bean / potato / white cabbage / smoked sour cream / dill

Flaczki / wywar wołowy / flaki wołowe / marchew / pietruszka / seler / majeranek 29 zł
Beef tripe / meat broth / carrot / parsley / celery / marjoram

Krem z dyni / pieczona dynia hokkaido / imbir / mleko kokosowe / prażone pestki dyni 29 zł
Pumpkin cream soup / red kuri squash / ginger / coconut milk / roasted pumpkin seeds

Przystawki

Appetizer

Tatar wołowy / sałatka z pikli / cebula / podgrzybki / żółtko 52 zł
Beef tartar / pickles layer / onion / bolete mushroom / yolk

Carpaccio wołowe / oliwa z oliwek / czosnek / pieprz / pieczywo pszenne 59 zł
Beef carpaccio / olive oil / garlic / pepper / wheat bread

Bruschetta / domowa oliwa czosnkowa / pomidor / bazylia 34 zł
piklowana czerwona cebula
Bruschetta / garlic olive oil / tomato / basil / pickled red onion

Sałatki

Salads

Cezar / mix sałat / anchois / parmezan / pomidor koktajlowy / cebula/ ogórek / grzanki 54 zł
Ceasar salad / lettuce mix / anchovy / chicken / parmesan / cherry tomato / onion / cucumber / toast

Falafel / mix sałat / kotleciki z ciecierzycy / pomidor koktajlowy / ogórek 46 zł
cebula / sos jogurtowo-czosnkowy
Falafel salad / lettuce mix / chickpea cutlet / cherry tomato / cucumber / onion / garlic yogurt sauce

Dania główne

Main dish

- Pierś z kaczki** / kasza kuskus / rozmaryn / pikle / sos śliwkowy **65 zł**
Duck breast / couscous / rosemary / pickles / plum sauce
- Polędwiczka wieprzowa** / puree z batata / autorski sos miętowy **59 zł**
Pork loin / mashed sweet potatoes / homemade mint sauce
- Polędwica** / puree ziemniaczane / pieczarki / szpinak / demi glace **119 zł**
Steak / mashed potatoes / mushrooms / spinach / demi-glace
- Żeberka wieprzowe** / pieczony ziemniak / masło czosnkowe **60 zł**
autorski sos słodko-ostry / miód
Pork ribs / baked potato / garlic butter / homemade sweet & spicy sauce / honey
- Dorsz w cieście z ciemnego piwa** / sos tatarski / chorizo / frytki / autorska surówka **65 zł**
Codfish / dark ale beer batter / tartar sauce / chorizo / french fries / homemade salad
- Tagliatelle nero z owocami morza** / makaron z sepią / łosoś / krewetka **69 zł**
małże / mleko kokosowe
Nero tagliatelle with seafood / salmon / pasta with cuttlefish ink / shrimp / clams / coconut milk
- Burger Bulvar lub Vege** / burger z jałówki lub kaszy gryczanej / szpinak **52 / 44 zł**
boczek lub boczek wegański / słonecznik / bułka maślana / pomidor / ogórek konserwowy / sałata
sos autorski / frytki lub krążki cebulowe
Bulvar or Vege burger / heifer or buckwheat / spinach / bacon with bourbon sauce or vegan bacon / sunflower seeds / shortbread / tomato / marinated pickle / lettuce / barbecue sauce / french fries / onion rings
- Spaghetti z kurczakiem** / grillowane warzywa / sos śmietanowy / kozi ser **49 zł**
Chicken spaghetti / grilled vegetables / sour cream / goat cheese
- Pierogi z twarogiem i ziemniakami** / smażona cebula / kwaśna śmietana **39 zł**
Dumplings with cottage cheese or meat stuffing / potato or meat stuffing / fried onion / sour cream

Desery

Desserts

- Sorbet porzeczkowy** / kruszonka czekoladowa / beza **25 zł**
Currant sorbet / chocolate crumble / meringue
- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi** / mus cynamonowy **25 zł**
Hot apple pie / vanilla ice-cream / cinnamon mousse
- Pieczona brzoskwinia** / bita śmietana / mascarpone / owoce sezonowe / sorbet mango **25 zł**
Baked peach / whipped cream / mascarpone / seasonal fruits / mango sorbet