



Aura Hotel



MENU



Aura Hotel
ul. Leśna 15B, 65-794 Zielona Góra
tel. 68 4755610
www.aurahotel.pl
www.facebook.com/aurahotel.eu



Śniadanie Kontynentalne / Continental Breakfast / Kontinentalfrühstück

Śniadanie w formie urozmaiconego bufetu (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)* 69,00 PLN

Śniadanie podawane jest w formie urozmaiconego bufetu, zawiera m.in.: różnego rodzaju sery, wysokogatunkowe wędliny, świeże warzywa, owoce, jogurty, mleko, koktajle owocowe, własne słodkie wypieki. Na ciepło serwowana jest jajecznica, parówki oraz naleśniki. Napoje: kawa, herbata, soki. W zależności od pory roku skład poszczególnych potraw może ulec zmianie.

Breakfast in the form of a varied buffet including various types of cheese, high-quality meats, salads, fresh vegetables, fresh fruit, yoghurt, milk, muesli, fruit smoothies, home made pastries and beverages. We serve scrambled eggs, sausages, frankfurters, pancakes. Depending on the season, the composition of individual dishes may change.

Frühstück in Form eines abwechslungsreichen Buffets, das u.a. aus unterschiedlichen Käsesorten, erstklassigen Wurstwaren, Salaten, frisches Gemüse, Joghurts, milch, Müsli, frischen Früchten, Früchte Smoothies selbstgemachtem Gebäck sowie Getränken besteht. Wir servieren Rührei, Bockwürstchen, Würstchen, Eierkuchen. Die Zutaten der einzelnen Speisen können je nach der Jahreszeit variiert werden.

Przystawki / Appetizers / Vorspeisen

Panierowany camembert z żurawiną 120g (1, 2, 6)* 26,00 PLN

Ser camembert w złocistej panierce na plasterku soczystego ananasa z żurawiną / Breaded camembert with cranberry served on a pineapple slice / Goldgelb paniierter Camembert auf einer saftigen Ananasscheibe mit Moosbeeren

Faworki z kurczaka z dipem 120g (1, 2, 6)* 24,00 PLN

Złociste paski z piersi kurczaka podane z dipem / Chicken strips with dip / Goldgelbe kleine Stücke aus Hähnchenbrust mit Kräuter Dip

Tatar z łososia 120g (8)* 37,00 PLN

Łosoś wędzony, cebula, kapary / Salmon tartare; smoked salmon, onion, capers / Geräucherter und roher Lachs, Zwiebel, Kapern

Befsztyk tatarski 120g (2)* 35,00 PLN

Wołowina, cebula, ogórek, żółtko / Steak tartare; beef, onion, cucumber, egg yolk / Tatarbeefstseak, Rindfleisch, Zwiebel, Gurke, Eigelb

Deska serów dla dwóch osób 300g (3, 4, 6)* 48,00 PLN

Sery różnych gatunków serwowane z bakaliami / Cheese platter with nuts and raisins / Käseplatte, verschiedene Käsesorten, serviert mit getrockneten Südfrüchten

Dania Kuchni Polskiej / Polish Cuisine / Speisen der polnischen Küche

Zupy / Soups / Suppen (min. 250ml)

Żurek Staropolski (1, 2, 6)* 24,00 PLN

Żurek z jajkiem gotowany na białej kiełbasie i boczku / Traditional Polish sour soup with sausage, bacon and egg / Altpolnische Sauerteigsuppe auf Weißwurst und Speck gekocht

Gulaszowa (7)* 25,00 PLN

Mięso wołowe w mieszance warzyw / Goulash soup with beef in vegetable mix / Gulaschsuppe Rindfleisch in Gemüse Mischung

„Diabelski Kociołek” 25,00 PLN

Mięso wołowe, papryka, cebula, papryka chilli / Devil's Kettle; beef, onion, peppers, chilli pepper / Teufelskessel, Rindfleisch, Paprika, Zwiebel, Chillischoten

Dania Główne / Main Courses / Hauptgerichte (mięso/meat/Fleisch – zestawy/sets/Sets)

Ragout wołowe a'la Stroganoff 120/150/150g (6, 7)* 49,00 PLN

Duszona polędwica wołowa w sosie z kluskami śląskimi i zestawem surówek / Beef a'la Stroganoff; braised sirloin in sauce, Silesian potato dumplings, set of salads / Boeuf a'la Stroganoff; gedünstetes Rinderfilet in Soße mit schlesischen Klößen und Rohkostsalatteller

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej z leśnymi grzybami 120/120/150g (6, 7)* 47,00 PLN

Polędwica wieprzowa w sosie grzybowym z kluskami śląskimi i zestawem surówek / Pork tenderloin escallops with wild mushrooms, Silesian potato dumplings, set of salads / Schnitzel aus Schweinefilet in Waldpilzsoße mit schlesischen Klößen und Rohkostsalatteller

Tradycyjny kotlet schabowy 120/150/150g (1, 2)* 36,00 PLN

Schab w złocistej panierce podany z pieczonymi ziemniakami i kapustą zasmażaną / Traditional breaded pork chop with baked potatoes and fried cabbage / Traditionelles paniertes Schweinekotelett mit Bratkartoffeln und angebratenem Sauerkraut

Karkówka z rusztu w glazurze miodowo-musztardowej 200/150/150g (1, 6)* 37,00 PLN

Soczysta karkówka z grilla w marynacie miodowo-musztardowej, podana z frytkami, surówką z buraczków i sosem czosnkowym / Grilled pork neck in honey and mustard glaze, French fries, served with beetroot salad and garlic dip / Saftiger Schweinekamm vom Grill in Honig-Senfmarinade, Pommes frites, Rote-Bete -Salat und Knoblauchsoße

Filet z kurczaka w migdałach z ananasem i żurawiną 120/150/150g (1, 2, 5, 7)* 39,00 PLN

Filet drobiowy w migdałowej panierce z ananasem i żurawiną, serwowany z frytkami i zestawem surówek / Chicken fillet in almond breading, served with pineapple slice and cranberry, French fries, set of salads / Geflügelfilet in Paniermandeln mit Ananas und Moosbeeren, serviert mit Pommes frites und Rohkostsalatteller

Kotlet de volaille 120/150/150g (1, 2, 6, 7)* **38,00 PLN**

Filet drobiowy nadziewany serem oraz pietruszką, serwowany z frytkami i zestawem surówek / Breaded chicken breast stuffed with cheese and parsley, French fries, set of salads / Geflügelfilet mit Käse und Petersilie gefüllt, serviert mit Pommes frites und Rohkostsalatteller

Hereford Burger 200g / 400g (1, 2, 3, 6)* **49,00 PLN / 69,00 PLN**

100% wołowina sezonowana / seasoned beef

Zestaw zawiera / The set includes: bułka z własnego wypieku / homemade bread roll, świeże warzywa / fresh vegetables, frytki „fit” / French fries (100g), sos do wyboru / dip to choose from: amerykański / american, czosnkowy / garlic, barbecue, żurawinowy / cranberry

Dania Mączne / Flour Dishes / Mehlgerichte

Pierogi Szefa Kuchni (1, 2)* **41,50 PLN**

Pierogi faszerowane mięsem wołowym, kapustą kiszoną, podawane z leśnymi grzybami i prażoną cebulą (7 szt.) / Chef's dumplings. Dumplings stuffed with beef, sauerkraut, served with wild mushrooms and roasted onions / Teigtaschen des Küchenchefs mit Füllung aus Rindfleisch, und Sauerkraut, serviert mit Waldpilzen, gerösteter Zwiebel

Kluski Śląskie z sosem grzybowym (1, 2, 6)* **32,00 PLN**

Kluski ziemniaczane, podawane z modrą kapustą / Silesian potato dumplings in wild mushroom sauce, served with fried red cabbage / Schlesische Kartoffelklöße mit Pilzsoße, serviert mit Rotkohl

Surówki / Salads / Rohkostsalate (min. 150g)

Buraczki **9,00 PLN**

Beetroot salad / Rote-Bete-Salat

Surówka z kapusty pekińskiej (6)* **9,00 PLN**

Chinese cabbage salad / Chinakohlsalat

Kapusta kiszona **9,00 PLN**

Sauerkraut / Sauerkraut

Seler z ananase (7)* **9,00 PLN**

Celery with pineapple / Sellerie mit Ananas

Mizeria (6)* **9,00 PLN**

Sliced cucumber with sour cream / Geschnittene Scheiben der grünen Gurken mit saurer Sahne

Kapusta zasmażana **9,00 PLN**

Fried cabbage / Angebratener Sauerkohl

Bukiet warzyw gotowanych **9,00 PLN**

Boiled vegetables / Gekochtes Gemüse

Zestaw surówek (1, 2, 6, 7)* **10,00 PLN**

Set of salads / Rohkostsalatteller

Smaki Włoskie / Taste of Italy / Italienische Geschmäcke

Grillowany pstrąg po śródziemnomorsku 300/150g (8)* **49,00 PLN**

Grillowana tusza pstrąga w przyprawach włoskich, pomidorem, oliwkami, podawana z frytkami i dipem zielonym / Grilled trout in Italian spices, served with tomato, olives, French fries and green dip / Gegrillte Forellenhälfte in italienischen Gewürzen, serviert mit Tomaten, Oliven, Pommes frites und grünem Dip

Pstrąg „sauté” z patelni 300/150/150g (7, 8)* **48,00 PLN**

Smażona tusza pstrąga bez panierki, podawana z frytkami i zestawem surówek / Saute trout, French fries and set of salads / Gebratene Forellenhälfte „Saute” serviert mit Pommes frites und Rohkostsalatteller

Grillowany łosoś po tokańsku 200/150/150g (6, 7, 8)* **53,00 PLN**

Filet z łososia w aromatycznych przyprawach w stylu włoskim, podawany z zestawem surówek i frytkami, z dodatkiem pesto z rukoli lub dipu czosnkowego / Grilled salmon in Italian spices, French fries, set of salads, served with rucola pesto or garlic dip / Gegrilltes Lachsfilet in italienischen Gewürzen, serviert mit Rohkostsalatteller, Pommes frites und mit Rucola-Pesto oder Knoblauch-Dip

Gotowany łosoś z warzywami 200/150/150g (7, 8)* **49,00 PLN**

Gotowany filet z łososia podany z warzywami i ryżem / Boiled salmon with vegetables and rice / Gekochtes Lachsfilet serviert mit Gemüse und Reis

Makarony / Pasta / Pasta

Tagliatelle z grzybami (1, 2, 6)* **41,00 PLN**

Makaron włoski z mieszanką grzybów leśnych, czosnkiem, posypyany parmezanem / Tagliatelle with wild mushrooms, garlic, sprinkled with grated Parmesan cheese / Tagliatelle mit Waldpilzen und Knoblauch, bestreut mit Parmesan

Tagliatelle z zielonym pesto (1, 2, 6)*	41,00 PLN
Makaron włoski z pesto z rukoli, z kurkami, suszonymi pomidorami, posypyany parmezanem / Tagliatelle with rucola pesto, chanterelle mushrooms, sundried tomatoes and parmesan / Tagliatelle mit Rucola-Pesto, Pfifferlingspilzen, sonnengetrockneten Tomaten, bestreut mit Parmesan	
Spaghetti Carbonara (1, 2, 6)*	33,00 PLN
Makaron włoski z bekonem i sosem carbonara / Spaghetti Carbonara with bacon / Spaghetti Carbonara mit Speck und Carbonara-Soße	
Spaghetti z owocami morza (1, 2, 8)*	45,00 PLN
Makaron włoski, mieszane owoce morza, posypane parmezanem / Spaghetti with mixed seafood, sprinkled with grated Parmesan cheese / Spaghetti mit gemischten Früchten des Meeres, bestreut mit Parmesan	

Sałatki / Salads / Salate (min. 300g)

Sałatka Cezar (1, 2, 6)*	33,00 PLN
Grillowana pierś z kurczaka, sałata lodowa rwana, grzanki, ser parmezan i sos Cezar / Caesar Salad: iceberg lettuce, croutons, salad dressing, sprinkled with grated Parmesan cheese / Caesar-Salat: Gegrillte Hähnchenbrust, Eisbergsalat, Toast, Salat Dressing und Parmesan	
Sałatka Grecka (6)*	33,00 PLN
Sałata lodowa, ser feta, oliwki, pomidor, papryka, ogórek, sos winegret / Greek Salad: iceberg lettuce, feta cheese, olives, tomatoes, red pepper, cucumber, vinaigrette sauce / Salat auf Griechisch: Eisbergsalat, Feta-Käse, Oliven, Tomaten, Paprika, Gurke, Vinaigrette-Soße	
Sałatka z owocami morza (7, 8)*	39,00 PLN
Mieszane owoce morza, seler naciowy, papryka, podane na liściach kruchej sałaty / Seafood salad: mixed seafood, served on lettuce leaf with celery and red pepper / Gemischte Früchte des Meeres, serviert auf Salatblättern mit Sellerie und Paprika	

Dodatki / Side Orders / Beilage

Chleb (1)*	4,00 PLN
Bread / Brot	
Frytki (1)*	10,00 PLN
French fries / Pommes frites	
Ziemniaki pieczone (1)*	10,00 PLN
Baked potatoes / Bratkartoffeln	
Ryż	10,00 PLN
Rice / Reis	
Kluski śląskie (1, 2)*	13,00 PLN
Silesian dumplings / Schlesische Klöße	
Sos czosnkowy (6)*	4,00 PLN
Garlic sauce / Knoblauchsoße	
Sos 1000 wysp	4,00 PLN
Thousand Island dressing / Thousand Island	
Pesto z rukoli (3, 6)*	4,00 PLN
Rucola pesto / Rucola-Pesto	

* Legenda (alergeny) / Key (allergens) / Legende (Allergens)

- 1 – gluten / gluten / Gluten
- 2 – jaja / eggs / Eier
- 3 – orzechy / nuts / Nüsse
- 4 – orzechy ziemne / peanuts / Erdnüsse
- 5 – migdały / almonds / Mandeln
- 6 – produkt pochodzenia mlecznego / milk products / Milchprodukte
- 7 – seler / celery / Sellerie
- 8 – ryba, produkty pochodne / fish, seafood / Fisch, Früchte des Meeres

* alergen