LA BRISE
RESTAURANT

MENU

PRZYSTAWKI *STARTERS | VORSPEISEN*

Śledź bałtycki marynowany w cydrze na sałatce ziemniaczanej — 37 PLN
śledź / ziemniaki / ogórek kiszony / szalotka / szczypior / jabłko / świeże zioła sezonowe / majonez domowy / pieczywo domowa sałatka i majonez
Baltic herring marinated in cider / potato salad / pickled cucumber / shallot / chives / apple / seasonal herbs / homemade mayonnaise / bread / homemade salad and mayonnaise
In Apfelwein marinierter Ostseehering / Kartoffelsalat / Gewürzgurke / Schalotte / Schnittlauch / Apfel / saisonale Kräuter / hausgemachte Mayonnaise / Brot / hausgemachte Salad und Mayonnaise

Grillowana chałka z domowym paprykarzem z ryby pikling — 32 PLN
chałka / pikling / pomidory / szalotka / ryż / świeże zioła / papryka piklowana
Grilled brioche / homemade pickled herring spread / tomatoes / shallot / rice / fresh herbs / pickled peppers
Gegrillte Hefezopf-Scheibe / hausgemachter Paprykarz aus Pickling / Tomaten / Schalotte / Reis / frische Kräuter / eingelegte Paprika

Tatar z rostbefu sezonowanego na sucho — 56 PLN
rostbef polski / żółtko konfitowane / szalotka / ogórek kiszony / mix grzybów marynowanych / musztarda francuska / oliwa ziołowa / zioła sezonowe / koszyk pieczywa z masłem, mięso z polskiej młodej jałówki
Dry-aged beef tartare / confit egg yolk / shallot / pickled cucumber / marinated mushrooms / wholegrain mustard / herb oil / seasonal herbs / bread basket with butter
Tatar vom dry-aged Roastbeef / konfiertes Eigelb / Schalotte / Gewürzgurke / marinierte Pilze / grober Senf / Kräuteröl / saisonale Kräuter / Brotkorb mit Butter

SAŁATKI *SALADS | SALATE*

Autorski Caesar Szefa Kuchni — 53 PLN
zębacz / sałata rzymska / ser bursztyn / sos Caesar / prażony boczek / cytryna / grzanka ziołowa
Chef's Caesar salad / wolffish / romaine lettuce / Bursztyn cheese / Caesar dressing / crispy bacon / lemon / herb crouton
Caesar-Salat nach Art des Küchenchefs / Seewolf / Römersalat / Bursztyn-Käse / Caesar-Dressing / knuspriger Speck / Zitrone / Kräutercroutons

Buratta na świeżych pomidorach — 47 PLN
buratta / pomidory, oliwa bazyliowa / bazylia świeża / rukola / orzechy sosnowe / podpłomyk
Burrata / tomatoes / basil oil / fresh basil / rocket / pine nuts / flatbread
Burrata / Tomaten / Basilikumöl / frisches Basilikum / Rucola / Pinienkerne / Fladenbrot

ZUPY *SOUPS | SUPPEN*

Żurek bałtycki — 29 PLN
dorsz / zębacz / wędzony szprot / jajko poszetowe / może zawierać ości
Baltic sour rye soup / cod / wolffish / smoked sprat / poached egg - may contain small fish bones
Baltischer Żurek / Kabeljau / Seewolf / geräucherte Sprotte / pochiertes Ei -kann vereinzelt kleine Gräten enthalten

Rosół na gęsinie — 27 PLN
domowe kluseczki / marchewka / świeże zioła / mięso gęsi
Goose broth / homemade noodles / carrot / goose meat / fresh herbs
Gänsebrühe / hausgemachte Nudeln / Karotte / Gänsefleisch / frische Kräuter

---

tradycyjne polskie danie / traditional Polish dish / traditionelles polnisches Gericht
ręcznie przygotowane / handmade / hausgemacht
danie wegetariańskie / vegetarian dish / vegetarisches Gericht
bez laktozy / lactose-free / laktosefrei
bez gluteniu / gluten-free / glutenfrei

Do rachunku doliczamy 10% serwisu./
A 10% service charge will be added to your bill./
Zum Rechnungsbetrag werden 10 % Servicegebühr hinzugefügt.

Alergeny/
Allergens / Allergene

Zobacz nasze dania
See dishes / Gerichte ansehen

DANIA GŁÓWNE *MAIN COURSES* | *HAUPTGERICHTE*

Tradycyjny schabowy z kością — 73 PLN
młode ziemniaki na maśle ziołowym / młoda kapusta zasmażana
Traditional bone-in pork chop / buttered baby potatoes / braised young cabbage
Traditionelles Kotelett mit Knochen / junge Kartoffeln mit Kräuterbutter / geschmorter junger Weißkohl

Filet z kurczaka zagrodowego z kostką sous vide — 67 PLN
sos supreme / puree z pasternaka / dziki brokuł
Sous-vide farm chicken breast / supreme sauce / parsnip purée / wild broccoli
Sous-vide gegarte Hähnchenbrust aus Freilandhaltung / Supremesauce / Pastinakenpüree / wilder Brokkoli

Flądra smażona z frytkami oraz surówką z kiszonej kapusty — 71 PLN
Fried flounder / French fries / sauerkraut salad
Gebratene Flunder / Pommes frites / Krautsalat aus Sauerkraut

Pierogi z flądrą na sosie rakowym bestseller! — 66 PLN
Dumplings / flounder / crayfish sauce
Pierogi mit Flunder / Flusskrebssauce

Spaghetti cacio e pepe danie wegetariańskie — 56 PLN
Spaghetti / Pecorino Romano / black pepper / vegetarian dish
Spaghetti / Pecorino Romano / schwarzer Pfeffer / vegetarisches Gericht

Kopytka z sosem z grzybów sezonowych danie wegetariańskie — 41 PLN
Gluten-free potato dumplings / seasonal mushroom sauce / vegetarian dish
Glutenfreie Kartoffelklöße / Sauce aus saisonalen Pilzen / vegetarisches Gericht

KIDS MENU *KIDS MENU* | *KINDERMENÜ*

Rosół z kluskami domowymi — 21 PLN
Chicken broth / pasta / carrot
Hühnerbrühe / hausgemachte Nudeln

Pomidorowa z ryżem — 25 PLN
Tomato soup / rice
Tomatensuppe / Reis

Fileciki z dorsza / frytki / mizeria — 49 PLN
Cod fillets / French fries / cucumber salad
Kabeljaufilets / Pommes frites / Gurkensalat

Polędwiczki z kurczaka / puree ziemniaczane/ mizeria — 35 PLN
Chicken tenderloins / mashed potatoes / cucumber salad
Hähnchenfilets / Kartoffelpüree / Gurkensalat

DESERY *DESSERTS* | *DESSERTS*

Tiramisu serwowane przez kelnera — 31 PLN
Tiramisu served tableside
Tiramisu, am Tisch serviert

Ciasto sezonowe domowe - zapytaj obsługi — 28 PLN
Homemade seasonal cake – please ask your server
Hausgemachter saisonaler Kuchen – bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Puchar lodowy, 3 gałki lodów, bita śmietana, owoce — 35 PLN
Ice cream sundae / three scoops of ice cream / whipped cream / fresh fruit
Eisbecher / drei Kugeln Eis / Schlagsahne / frisches Obst

Lody w świeżej pomarańczy / cytrynie — 35 PLN
Ice cream in a fresh orange / lemon
Eiscreme in einer frischen Orange / Zitrone

ŚNIADANIA
poniedziałek – niedziela | 8:00 – 10:30

RESTAURACJA OTWARTA
Menu à la carte serwujemy:
w sezonie 13:00 – 21:00
poza sezonem 16:00 – 20:00

BUFET KOLACYJNY
17:00 – 19:00

Instagram

Facebook

LA BRISE
RESTAURANT

ul. Zwycięstwa 1, 72-500 Międzyzdroje