



Karta Bistro Burta

obowiązuje od 29.10.2024

Cena
Gramatura
dania*

Przystawki / Appetizers



Śledź w śmietanie z pieczywem, ogórkiem, jabłkiem, cebulą i koperkiem
Herring in cream with cucumber, apple, onion and dill, served with bread

28 zł
180 g*



Tatar z łososia z grzankami ziołowymi, cebulą, ogórkiem, pietruszką i musztardą francuską
Salmon tartare on herb toast with onion, cucumber, parsley and french mustard

38 zł
180 g*



Sałatka z burakiem i kozim serem, orzechami włoskimi, polana dresingiem malinowym i podana z pieczywem
Beetroot and goat cheese salad with walnuts, topped with raspberry dressing and served with bread

34 zł
190 g*

Wątróbka drobiowa z pieczywem, cebulą i jabłkiem
Chicken liver with onion and apple, served with bread

31 zł
190 g*

Krewetki w sosie słodko-kwaśnym z pieczywem
Shrimps in sweet and sour sauce served with bread

39 zł
190 g*

Grzanki zapiekane z bekonem i serem
Toasts baked with bacon and cheese

24 zł
170 g



Kanapka grecka z sałatą, fetą, oliwkami, pomidorem, cebulą i sosem
Greek sandwich with lettuce, feta cheese, olives, tomato, onion and sauce

28 zł
170 g

* Wszystkie podane gramatury dotyczą całkowitej wagi gotowych potraw

Zupy/ Soups

Rosół królewski z kurczakiem, makaronem, marchewką i pietruszką **26 zł**
300 ml*
Royal broth with noodles, carrot and parsley



Zupa rybna w aromacie papryki, z dorszem, cebulą i pomidorem **34 zł**
300 ml*
Fish soup with paprika aroma, cod, onion and tomato

Żurek na zakwasie chlebowym z kiełbasą, boczkiem, podgrzybkami i jajkiem **32 zł**
300 ml*
Sour rye soup with sausage, bacon, boletus mushrooms and egg



Zupa grzybowa z ziemniakami i łyżką śmietany **28 zł**
300 ml*
Mushroom soup with potatoes and a drop of cream

Makarony, pierogi/ Pastas, dumplings

Makaron spaghetti w sosie carbonara z parmezanem **32 zł**
200 g*
Spaghetti in carbonara sauce with parmesan



Risotto ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i parmezanem **34 zł**
200 g*
Risotto with spinach, dried tomatoes and parmesan



Pierogi z mięsem okraszone grzybami **34 zł**
270 g*
Dumplings with meat topped with mushrooms

Pierogi z ziemniakami i twarogiem okraszone cebulą **28 zł**
270 g*
Dumplings with potatoes and cottage cheese, onion

Ryby / Fishes

Dorsz z patelni w chrupiącej panierce,
masło ziołowe **44 zł**
Pan-fried cod breaded breadcrumbs, herb butter 200 g

Dorsz z patelni w mące, masło ziołowe **44 zł**
Pan-fried cod in flour, herb butter 190 g

Halibut smażony z masłem ziołowym **46 zł**
Halibut fried with herb butter 190 g



Gołąbki z ryb bałtyckich w sosie koperkowym **38 zł**
Baltic fish stuffed cabbage in dill sauce 200 g / 50 g

Dania główne/ Main dishes

Kotlet schabowy z frytkami i kapustą zasmażaną **48 zł**
Pork chop with french fries and fired cabbage 180 g/120 g/120 g*

Pierś z kurczaka w sosie kurkowym z tłuczonymi ziemniakami i buraczkami **46 zł**
Chicken breasts in chanterelle sauce with mashed potatoes and beetroot 180 g/120 g /100 g*

Karkówka z grilla z opiekаныmi ziemniakami, mini sałatką i sosem czosnkowym **46 zł**
Grilled pork neck with roasted potatoes, mini salad and garlic sauce 180 g/120 g/100 g*

Burger wołowy z piklami, pomidorem, czerwoną cebulą, frytkami i sosem **59 zł**
Beef burger with pickles, tomato, red onion, french fries and sauce 200 g/120 g/50 g*



Szaszłyk warzywny z pieczonymi ziemniakami i mini sałatką **32 zł**
Vegetable skewer with baked potatoes and mini salad 160 g/120 g/100 g*

Dania dla Dzieci/ Dishes For Kids



Makaron w sosie bolognese z parmezanem
Pasta in bolognese sauce with parmesan

22 zł
170 g*

Paluszki rybne z frytkami i surówką
Fish fingers with french fries and salad

26 zł
120 g/100 g/80 g*

Stripsy z kurczaka z frytkami i surówką
Chicken strips with french fries and salad

29 zł
120 g/100 g/80 g*

Desery/ Desserts

Szarlotka z bitą śmietaną i sosem z malinowym
Apple pie served with whipped cream and raspberry
sauce

32 zł
200 g*

Ciasto marchewkowe z kokosem i polewą
czekoladową
Carrot cake with coconut and chocolate icing

24 zł
170 g*

Naleśniki z serem i sosem owocowym
Pancakes with cottage cheese and fruit sauce

18 zł
160 g*

Ciasteczka owsiane
Oatmeal cookies

27 zł
3 szt.

Dodatki/ Extras

Ziemniaki gotowane Boiled potatoes	13 zł 150 g*
Ziemniaki opiekane Baked potatoes	14 zł 150 g*
Frytki French fries	14 zł 150 g*
Frytki z batatów Sweet potato fries	21 zł 150 g*
Pieczywo Bread	10 zł 90 g*
Surówka z białej kapusty White cabbage salad	12 zł 120 g*
Surówka z marchewki Carrot salad	12 zł 120 g*
Mini sałatka z pomidorem, ogórkiem i czerwoną cebulą Mini salad with tomato, cucumber and red onion	15 zł 100 g*
Buraczki na ciepło Warm beetroot	14 zł 150 g*
Kapusta zasmażana z boczkiem Fried cabbage with bacon	16 zł 150 g*

* Wszystkie podane gramatury dotyczą całkowitej wagi gotowych potraw

Napoje / Beverages

Kawa / Coffee

Espresso	30 ml	11 zł
Espresso Doppio	60 ml	16 zł
Espresso Macchiato	40 ml	12 zł
Americano	200 ml	13 zł
Flat white	200 ml	14 zł
Cappuccino	200 ml	15 zł
Latte Macchiato (mleko lub mleko bez laktozy)	300 ml	16 zł
Latte Macchiato (milk or lactose free milk)		
Latte z syropem		
Latte with syrup	300 ml	18 zł
Piernikowa Mocha		
Gingerbread Mocha	300 ml	22 zł

Gorąca mleczna czekolada z bitą śmietaną	300 ml	24 zł
Hot chocolate with whipped cream		

Herbata / Tea

Herbata czarna	250 ml	11 zł
Black tea		
Herbata owocowa	250ml	11 zł
Fruit tea		
Herbata ziołowa	250ml	11 zł
Herbal tea		
Herbata z rumem i sokiem malinowym	250 ml	24 zł
Tea with rum and raspberry juice		
Herbata z imbirem	250 ml	18 zł
Tea with ginger		
Herbata z goździkiem i pomarańczą	250 ml	18 zł
Tea with cloves and orange		
Herbata szarlotka	250 ml	18 zł
Apple pie tea		

Napoje zimne / Cold drinks

Woda mineralna: gazowana, niegazowana	330 ml	8 zł
Mineral water: still, sparkling	700 ml	12 zł
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic, Fuzetea	250 ml	12 zł
Napój energetyczny (tylko dla osób pełnoletnich)	250 ml	14 zł
Energy drink (for adults only)	250 ml	12 zł
Sok owocowy: pomarańczony, jabłkowy	250 ml	12 zł
Fruit juice: orange, apple		

Soki wyciskane, koktajle / Fresh juices, smoothies

Sok świeżo wyciskany z pomarańczy lub grejpfrutów	200 ml	26 zł
Fresh-squeeed juice (orange or grapefruit)		
Koktajl witaminka C (pietruszka, kiwi, pomarańcza, cytryna, sok owocowy)	400 ml	28 zł
Vitamin C smoothie (parsley, kiwi, orange, lemon, fruit juice)		
Koktajl energetyczny (banan, jabłko, pomarańcza, truskawka, cytryna, sok owocowy)	400 ml	28 zł
Energy smoothie (banana, apple, orange, strawberry, lemon juice)		
Smoothie (jarmuż, kiwi, gruszka, sok owocowy)	400 ml	28 zł
Smoothie (kale, kiwi, pear, fruit juice)		

Alkohole / Alcoholic beverages

Drinki / Drinks

Long Island Ice Tea

(wódka/vodka 20ml, rum 20 ml, tequila 20 ml, gin 20 ml, likier pomarańczowy/orange liqueur, sok z cytryny/lemon juice, Coca-Cola) 300 ml **56 zł**

Mojito

rum 40ml, limonka/lime, woda gazowana/sparkling water, cukier trzcinowy/cane sugar, liście mięty/miny leaves) 300 ml **36 zł**

200 ml **29 zł**

Cuba Libre

(rum 40 ml, limonka/lime, Coca Cola)

Smak słodkości

(Passoa 40 ml, wódka/vodka 20 ml, sok żurawinowy/cranberry juice, limonka/lime) 200 ml **28 zł**

Whisky sour

(whisky 40 ml, syrop cukrowy/sugar syrup, sok z cytryny/lemon juice) 100 ml **27 zł**

Aperol Spritz

(Prosecco 100 ml, Aperol 40 ml, woda gazowana/sparkling water, pomarańcza/orange) 300 ml **36 zł**

Sex on the beach

(wódka/vodka 20 ml, likier brzoskwiniowy/peach liqueur 20 ml, likier kokosowy/coconut liqueur 20 ml, sok pomarańczowy/orange juice, sok żurawinowy/cranberry juice) 300 ml **31 zł**

Lunchburg Lemonade

(Jack Daniel's Tennessee Whiskey, likier pomarańczowy/orange liqueur 20 ml, lemoniada/lemonade, cytryna/lemon) 300 ml **36 zł**

Hugo

(Prosecco 150 ml, syrop z kwiatów czarnego bzu/elderberry flower syrup 40 ml, woda gazowana/sparkling water 100 ml, limonka/lime, liście mięty/mint leaves) 300 ml **34 zł**

Cosmopolitan

(wódka/vodka 60 ml, likier pomarańczowy/orange liqueur, sok żurawinowy/cranberry juice) 250 ml **32 zł**
300 ml

Tequila sunrise **34 zł**
(Tequila 40 ml, sok pomarańczowy/orange juice,
grenadina/grenadine)

Piwo / Beer

Żywiec z beczki	300 ml	14 zł
Żywiec draft beer		
Żywiec z beczki	500 ml	18 zł
Żywiec draft beer		
Specjal	500 ml	16 zł
Warka	500 ml	16 zł
	500 ml	18 zł
Heineken Silver		
	300 ml	16 zł
Heineken		
	500 ml	16 zł
Żywiec (Białe/White, APA, IPA, Pszeniczne/Wheat, Porter)		
	330 ml	15 zł
Żywiec bezalkoholowy Żywiec alcohol free beer		
	400 ml	14 zł
Żywiec lekki Żywiec Light		
	400 ml	18 zł
Desperados różne smaki Desperados different flavours		
	500 ml	19 zł
Amber (Mango, Neptun, Czarny bez/Elderberry, Johannes)		

Wino/Vine

Grzaniec z pomarańczą i goździkami
Mulled wine with orange and cloves **26 zł**

Wódka / Vodka – poj. 40 ml / cap. 40 ml

Wyborowa	16 zł
Bols	16 zł

Finlandia		19 zł
Chopin		21 zł
Czarna Olcha		20 zł
Żołądkowa de lux		15 zł
Żołądkowa gorzka miętowa / Stomach bitter mint		14 zł
Żołądkowa gorzka tradycyjna / Traditional stomach bitter		14 zł
Soplica smakowa / Soplica flavoured		15 zł
Żubrówka		15 zł
Koniak, brendy / Cognac, brandy		
Hennessy VS	40 ml	39 zł
Metaxa 5*	40 ml	26 zł
Whisky / Whiskey – poj. 40 ml / cap. 40 ml		
Grant's		18 zł
Ballantine's		18 zł
Jim Beam		18 zł
Label		18 zł
Jameson		17 zł
Jack Daniel's		20 zł
Johnie Walker Black Label		26 zł
Chivas Regal 12 YO		24 zł
Glenfiddich 12 YO		28 zł 38 zł
Pozostałe alkohole / Other alcohols		
Campari	40 ml	20 zł
Cointreau	40 ml	20 zł
Martini Bianco	100 ml	20 zł
Jägermeister	40 ml	20 zł
Baileys	40 ml	19 zł
Seagram's Gin	40 ml	20 zł
Rum Bacardi Superior	40 ml	20 zł
Tequila Olmeca Gold	40 ml	21 zł
Tequila Olmeca Silver	40 ml	22 zł
Kahlua	40 ml	18 zł
Malibu likier	40 ml	18 zł
Passoa	40 ml	18 zł

Dania z ryb mogą zawierać niewielkie ilości ości.
Fish dishes may contain small amounts of bones.

Potrawy w menu mogą zawierać alergeny.
Dishes in the menu may contain allergens.



Polecamy – dania regionalne

Dania wegetariańskie



Zobacz nasze
menu online