

Schröters

Karta daň Menu



Berghotel & Panoramarestaurant

BASTEI



Tradycja

... Gościnność na przestrzeni lat

Serdecznie witamy

w hotelu Berghotel Bastei z niezwykłą restauracją panoramiczną Panoramarestaurant.

Od ponad 200 lat Szwajcaria Saksońska gości amatorów pieszych wędrówek oraz urlopowiczów i nic dziwnego, że co roku klejnot tego fantastycznego krajobrazu – formacja skalna Bastei (baszta) – jest celem tysięcy turystów. Od odkrycia Gór Połabskich jako celu podróży turystycznych (około roku 1780) nie ustają entuzjastyczne opinie o tym pełnym uroku regionie.

Wciąż jeszcze można być świadkiem zachwytu turystów z dalekich stron, którzy po raz pierwszy spoglądają z Bastei w dal na majestatyczne góry stołowe, niezwykle iglice, romantyczne wąwozy i uroczą Dolinę Łaby.

Już dr Oskar Lehmann pisał w 1897 roku: „(...) Nie tylko piękny widok przyciąga co roku wiele tysięcy turystów (...) Wyjątkowy urok polega na tym, że tutejszy specyficzny krajobraz skalny (...) prezentuje się poniekąd in nuce (łac. w swej istocie). Jeśli ktoś wybrał się na Bastei z otwartymi oczami, bez wątpienia może powiedzieć, że poznał Szwajcarię Saksońską, ponieważ ukazują mu się wszystkie zjawiska, które stanowią o istocie tego krajobrazu: głębokie cieniste doliny, dzikie skaliste klify, budzące strach przepaście (...) a zwieńczeniem całości jest wspaniały, zachwycający w swej wyjątkowości widok (...)” – na tym polegał wówczas i polega dzisiaj urok Bastei.

Goście mają tu do dyspozycji górską gastronomię na wysokim poziomie – restaurację panoramiczną, odświętną salę, bar, restaurację z kominkiem, kawiarnię na tarasie i ogródek piwny!

Nasza rada: Warto obejrzeć fascynujący zachód słońca lub zrelaksować się przy ogniu buzującym w kominku w chłodny zimowy dzień.

Życzymy Państwu przyjemnego pobytu i dziękujemy za odwiedziny.



Dane z historii Bastei

- 1812** W Zielone Świątki rzeźnik Pietzsch z Lohmen po raz pierwszy częstuje gości Bastei potrawami i napojami w specjalnie do tego celu zbudowanych szalaszach.
- 1826** Fiskus zleca drezdeńskiemu nadwornemu budowniczemu Thormeyerowi zbudowanie masywnej gospody. Nad wąwozem Mardertelle zostaje zbudowany drewniany most.
- 1835** W niedziele i dni świąteczne z Drezna do Bastei jeździ dylżans pocztowy.
- 1837** Pierwszy statek parowy na Łabie.
- 1851** Budowa kamiennego mostu na Bastei.
- 1894** Rozbudowa gospody na Bastei.
- 1938** Bastei zostaje objęta ochroną jako obszar ochrony przyrody.
- 1975/79** Budowa restauracji panoramicznej przez drezdeńskich architektów Wittera i Antelmanna.
- 1990** Bastei zostaje częścią Parku Narodowego Szwajcarii Saksońskiej.
- 1991** Ukończenie budowy nowego hotelu.
- 2002** Klasyfikacja jako hotel 4-gwiazdkowy.
- 2004** Otwarcie strefy SPA.
- 2006** Otwarcie wystawy „Kunst & Natur” (Sztuka i natura) w Schweizerhaus.
- od 2009** certyfikowany partner parku narodowego.
- 2010 + 2012 + 2015** Nagroda „Gastlichstes Hotel” (Najgościnniejszy hotel) w powiecie Sächsische Schweiz – Osterzgebirge.
- 2011** Przyznanie znaku jakości Service Qualität Deutschland, poziom 1.
- 2012** Jubileusz 200-lecia gastronomii na Bastei.
- 2016** Jubileusz 25-lecia hotelu Berghotel Bastei GmbH.
- 2019** 40-lecie restauracji panoramicznej



Традиция

... Гостеприимство вчера и сегодня

Добро пожаловать

в горный отель «Бастай» с уникальным панорамным рестораном. На протяжении более чем 200 лет Саксонская Швейцария принимает любителей пеших прогулок и отдыхающих, и потому неудивительно, что жемчужина этого сказочного пейзажа – мост Бастай – ежегодно является местом паломничества тысяч туристов. С момента открытия этой формации из песчаных скал со смотровой площадкой на берегу Эльбы в качестве туристической достопримечательности (примерно в 1780 году) не утихают восторженные отзывы об этом волшебном регионе.

И по сей день даже часто путешествующие гости испытывают изумление, впервые увидев со смотровой площадки Бастай открывающиеся взору просторы, величественные столовые горы, причудливые каменные обелиски, романтические ущелья и прекрасную долину реки Эльба.



Еще доктор Оскар Леманн в 1897 году писал: «...Не только этот прекрасный вид ежегодно привлекает сюда тысячи посетителей... Особая притягательность связана с тем, что здесь представлен весьма

своеобразный скальный пейзаж, ... в некотором смысле в сжатом виде (лат. in puse). Любой, кто совершил наяву восхождение на Бастай, может с уверенностью утверждать, что он узнал Саксонскую Швейцарию, поскольку здесь перед ним предстают все виды, составляющие саму суть этого ландшафта: глубокие тенистые подножия, дикие скалистые утесы, зловещие пропасти... и венчает его чудесный, восхитительный в своей самобытности вид ...» – вот что составляет очарование Бастая вчера и сегодня.

Панорамный ресторан, зал для венчаний Бастайклаузе, бар в холле, ресторан с камином, кафе на террасе и пивные на открытом воздухе предлагают посетителям знакомство с восхитительной горной кухней!



Наш совет: предайтесь мечтам вечером на фоне живописного заката или насладитесь потрескивающим огнем в камине в морозный зимний день.

Желаем Вам приятного отдыха и благодарим за визит.

Даты из истории Бастая

- 1812** В День Святой Троицы мясник из Ломена Питцш впервые угостил посетителей Бастая блюдами и напитками в берестяных хижинах, специально построенных для этой цели.
- 1826** За счет средств казны дрезденский придворный архитектор Тормейер построил большую гостиницу. Над ущельем Мардертелле был сооружен деревянный мост.
- 1835** По воскресным и праздничным дням из Дрездена в Бастай курсирует дилижанс.
- 1837** Первый пароход на Эльбе
- 1851** Строительство каменного Бастайского моста
- 1894** Расширение гостиницы в Бастае
- 1938** Бастай получает статус природоохранной зоны
- 1975/79** Сооружение нового панорамного ресторана архитекторами из Дрездена Виттером и Антельманном
- 1990** Бастай становится частью национального парка Саксонская Швейцария
- 1991** Завершение строительства нового отеля
- 2002** Присвоение статуса 4-хвездочного отеля
- 2004** Открытие оздоровительного центра
- 2006** Открытие выставки «Природа и искусство» в Швайцерхаус
- с 2009** года отель является сертифицированным партнером национального парка
- 2010 + 2012 + 2015** Награда в качестве «Самого гостеприимного отеля» в районе Саксонской Швейцарии – Остерцгебирге
- 2011** Награждение сертификатом «Качество обслуживания в Германии, ступень 1»
- 2012** 200-летие кулинарного дела на Бастае
- 2016** 25-летие компании «Бергхотель Бастай ГмбХ
- 2019** 40-летие панорамного ресторана



Przystawki - Закуски



... pierwszy przysmak dla podniebienia –
... разогревающие аппетит



Dania - Блюда

... wegetariańskie, drób, ryby, dziczyzna –
... вегетарианские, птица, рыба, дичь

Przystawki - Закуски


- 500 Terrine z francuskiego sera koziego i buraka czerwonego z pesto z czosnku niedźwiedziego i regionalną wiejską szynką (Stolpen)
Французский террин из козьего сыра и красной свеклы
с соусом песто из черемши и штольпенской ветчины  € 10,80
- 507 Delikatne ragout zapiekane z serem, podane z paluszkiem z ciasta francuskiego
Нежное рагу, запеченное под сыром, подается с хворостом из слоеного теста € 7,20
- 546 Filet z pstrąga tęczowego wędzonego dymem z jałowca podany na ciepło z chrzanem śmietankowym, masłem i bagietką
Горячее филе радужной форели, копченое на можжевеловой стружке, сливочный соус с хреном, сливочное масло и багет  € 11,40
- 502 Łosoś w domowej marynacie z sosem Graved Sauce i sałatką podany z ciepłym plackiem ziemniaczanym
Лосось в фирменном маринаде
с укропом и sładkim gorczycznym sosem, liśćmi salata i ciepłymi ziemniaczanymi oładziami € 9,20

Sałatki - Салаты

- Kolorowa sałata sezonowa € 14,30
- 503 z dressingiem pomarańczowo-miodowo-musztardowym,
505 z paskami pieczonej piersi z indyka lub zapiekanym camembertem z żurawiną
Сезонная салатная смесь
с заправкой из апельсина, меда и горчицы, подается с ломтиками грудки индейки *или* запеченым камамбером с клюквой
- 501 Sałata z dzikimi ziołami z pomidorkami czereśniowymi, francuskim kozim serem i orzeszkami piniowymi € 13,80
Салат из дикорастущих пряных трав с томатами черри, французским козьим сыром и кедровыми орешками

Do wszystkich sałatek podajemy świeżą bagietkę.
Все салаты подаются со свежим багетом.

Zupy - Супы

- 512 Zupa pomidorowo-paprykowa z karmelizowanymi orzechami włoskimi
Томатный суп с паприкой и карамелизованными грецкими орехами € 5,90
- 513 Zupa z domowym klopsikiem z wątróbki i warzywami
Суп с фирменными фрикадельками из печени и овощами € 5,90
- 540 Waza z saksońską kartoflanką domowej roboty z białą kielbasą
Порция саксонского картофельного супа
с вареными колбасками фирменного приготовления  € 8,90
- 511 Soljanka po ukraińsku z cytryną i kwaśną śmietaną
Солянка по-украински с лимоном и сметаной € 6,20


Potrawy z jajek i wegetariańskie - Блюда из яиц и вегетарианские блюда

- 515 Omlet z delikatnym ragout
Омлет с пряным рагу € 10,40
- 516 Pożywny omlet ziemniaczany z saksońską kielbasą myśliwską i ogórkiem konserwowym
Аппетитный картофельный омлет с саксонскими охотничьими колбасками и маринованным огурцом € 9,90
- 517 Omlet warzywny z pieczarkami, cukinią i papryką na sosie pomidorowo-paprykowym
Овощной омлет с шампиньонами, цуккини и сладким перцем в томатно-перецном соусе € 9,90
- 519 Gnocchi zapiekane z warzywami i z grillowanym pomidorem
Овощной гратен с итальянскими клецками ньокки и томатами, запеченными на гриле € 12,80

Drób - Птица

- 520 Stek z piersi z indyka zapiekany z leśnymi grzybami i serem, podany z sosem pieprzowym na śmietanie i pieczonymi tódeczkami ziemniaczanymi
Стейк из грудки индейки, запеченный с лесными грибами и сыром, подается с перечно-сливочным соусом и запечеными дольками картофеля € 16,10
- 521 Pierś z kurczaka w chrupiącej panierce, podawana na pomidorowo-paprykowym ragout i ziołowym dzikim ryżu
Куриная грудка, в панировке из хрустящих сухарей, с томатным рагу из паприки и диким рисом под пряными травами € 16,50

Ryby - Рыба

- 525 Filet z okonia morskiego
Филе сибаса
smażony ze skórą, podawany na śródziemnomorskiej sałatce warzywno-ziemniaczanej
поджаренное на коже, с гарниром из средиземноморских овощей и картофеля € 17,60
- 526 Smażony filet z halibuta czarnego w panierce z twardego sera, na ragout pomidorowo-paprykowym i ziołowym dzikim ryżu
Жареное филе черного палтуса в панировке из сыра твердых сортов, с гарниром из припущенных томатов и паприки, подается с диким рисом под пряными травами € 17,40
- 545 Smażony pstrąg tęczy z Rathmannsdorf z chrzanem, stopionym masłem, czerwoną kapustą z jabłkiem i ziemniakami z pietruszką
Жареная радужная форель по-саксонски
с хреном, растопленным сливочным маслом, гарниром из тушеной краснокочанной капусты с добавлением яблока и картофелем в петрушке  € 17,90

Dziczyzna - Дичь

- 522 Gulasz z jelenia z czerwoną kapustą z jabłkiem i knedlami ziemniaczanymi
Гуляш из оленины с гарниром из тушеной краснокочанной капусты с добавлением яблока, подается с картофельными клецками € 15,90
- 528 mała porcja - небольшая порция € 13,90
- 523 Filet z dzika w chrupiącej panierce, z pieczarkami i cebulką, sosem pieprzowym na śmietanie i ziemniakami dauphine
Филе дикого кабана в панировке из хрустящих сухарей, с шампиньонами и луком, перечно-сливочным соусом и картофельными крокетами € 19,90
- 524 Domowa galareta z dziczyzny z sosem remoulade i smażonymi ziemniakami
Фирменное заливное из дичи с соусом провансаль и жареным картофелем € 13,50



Dania - Блюда

... smażone i gotowane
... в горшочке и на сковороде



Dania - Блюда

... kusząco słodkie
... соблазнительно сладкие

Nasza specjalność – Фирменные Блюда

- 530 **Rumsztyk**, waga surowego mięsa 200 g netto, z masłem ziołowym, pieczarkami z cebulą i pieczonymi fódieczkami ziemniaczanymi
Ромштекс, исходный вес порции 200 г, со сливочным маслом на пряных травах, луком, шампиньонами и запеченными дольками картофеля € 22,90
- 531 **Medaliony wieprzowe** smażone w słoninie, podane z sosem pieprzowym na śmietanie, kolorowymi warzywami i ziemniakami macaire
Медальоны из свинины, запеченные в беконе, в сливочно-перечном соусе, с гарниром из сезонных овощей и картофелем фри € 18,50
- 543 **Sznicel cielęcy po wiedeńsku** z safatką ziemniaczaną z bekonem oraz małym bukietem sałat
Телячий шницель по-венски с салатом из картофеля и бекона и небольшим салатным букетом € 19,90
- 544 **Pieczone prosię** w sosie grzybowym, z kiszoną kapustą z boczkiem i knedlami ziemniaczanymi
Жаркое из молочного поросенка в грибном соусе, подается с квашеной капустой, беконом и картофельными клецками € 14,90
- 535 **Pieczeń po drezdeńsku** w sosie rodzynekowym, z czerwoną kapustą z jabłkiem i knedlami ziemniaczanymi
Жаркое из маринованной говядины по-дрезденски в соусе на основе изюма, с гарниром из тушеной краснокочанной капусты с добавлением яблока и картофельными клецками € 15,80
- 536 **Domowa rolada wołowa** nadziewana słoniną, cebulą i ogórkiem, podana z czerwoną kapustą z jabłkiem i knedlami ziemniaczanymi
Фирменный говяжий рулет, фаршированный беконом, луком и огурцом, подается с гарниром из тушеной краснокочанной капусты и картофельными клецками € 16,50
- 532 **Wątróbka wieprzowa po berlińsku** z prażoną cebulką, krążkiem jabłka i żurawiną na maślanym purée
Свиная печень по-берлински с луком во фритюре, яблочными кольцами и клюквой, на сливочном пюре € 12,90
- 534 **Befsztyk po niemiecku** z paprykowym ragout, fasolką z bekonem i ziemniaczkami z pietruszką
Немецкий стейк с тушеной паприкой, спаржевой фасолью и картофелем в петрушке € 13,60

Dania na zimno – Холодные Блюда

- 551 **Kanapka górzysta** soczysta pieczeń z prosięcia z musztardą, ogórkiem i cebulą na wiejskim chlebie, garnirowana chrzanem śmietankowym i mieszanymi warzywami marynowanymi
Хлеб из пророщенной пшеницы с сочным жареным мясом молочного поросенка, горчицей, огурцами и луком на ржаном хлебе, дополненный сливками с хреном и овощным ассорти € 12,90


Desery – Десерты


- 549 **Górnołużyckie placki z ciasta i twarogu** – nasza specjalność, podana z gorącymi wiśniami
Оберлаузицкий творожник – наше фирменное блюдо с горячей вишней € 6,50
- 548 **Dwa naleśniki z jagodami i gałką lodów z orzechami włoskimi**
Два блина с черничной начинкой и шариком мороженого с грецким орехом € 7,10
- 547 **Pudding waniliowy z czereśniami na ciepło**
Ванильный пудинг с горячей вишней € 4,60
- 550 **Duży ptyś z lodami waniliowymi, gorącymi wiśniami i bitą śmietaną**
Большое заварное пирожное с ванильным мороженым, горячей вишней и взбитыми сливками € 6,10
- 552 **Strucla jabłkowa na ciepło** z lodami waniliowymi, ciepłym sosem waniliowym i bitą śmietaną
Теплый яблочный штрудель с ванильным мороженым, теплым ванильным соусом и взбитыми сливками € 6,50
- 554 **Porcja bitej śmietany (60 g)**
Порция взбитых сливок (60 г) € 1,90

Polecamy również bogatą ofertę ciast. Nasz cukiernik przygotował dla Państwa duży wybór smakołyków. Także rekomendujemy nasz szwedzki stol z tortami i pirożnymi. Pełni naszemu zaawodzenia przygotował dla Was bogaty wybór różnych lakomstw.

W razie pytań dotyczących nietolerancji i alergenów wg LMIV prosimy o kontakt z personelem obsługi klienta. Chętnie udzielimy Państwu informacji na ten temat.

С вопросами по поводу непереносимости и веществ-аллергенов в соответствии с Регламентом ЕС по информации, указываемой на продуктах питания (LMIV), обращайтесь к нашему обслуживающему персоналу. Мы с радостью предоставим Вам необходимую информацию.

-  *Dania te są przyrządzane głównie z produktów regionalnych. Współpracujemy między innymi z następującymi dostawcami:*
- hodowla pstrągów Forellenzucht am Lachsbad z Rathmannsdorf
 - producent mięsa i wędlin Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH
 - piekarnia Bäckerei Walther z Lohmen

-  *Эти блюда приготовлены преимущественно из местных продуктов. Мы сотрудничаем также со следующими поставщиками:*
- Ферма по выращиванию форели в Лаксбах-аус-Ратманнсдорф
 - Поставщик мяса и колбас Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH
 - Булочная «Вальтер» из Ломена

*Wskazówka: goście mogą bezpłatnie korzystać z naszych urządzeń sanitarnych (na parterze).
Примечание: для гостей ресторана посещение санузла (на первом этаже) бесплатно.*



Napoje – Napitki

... gorące i aromatyczne –
... горячие и ароматные

Najlepszy sposób na przyjemne życie to pić dobrą kawę. (Jonathan Swift 1667–1745)

Лучший способ приятно проводить жизнь – пить хороший кофе. (Джонатан Свифт, 1667–1745)



Kawowe specjały marki: – Кофе специальной марки: J.J. Darboven

Świeżo parzona kawa – Свежесваренный зерновой кофе	filizanka / чашка € 2,95	dzbanek / кофейник € 5,60
Kawa bezkofeinowa – Декофеинизированный зерновой кофе	filizanka / чашка € 2,95	dzbanek / кофейник € 5,60
Café au lait		€ 4,80
duża filizanka francuskiej kawy mlecznej – большая чашка кофе с молоком по-французски		
Cappuccino-Italiano – Капучино по-итальянски		€ 3,70
Alfredo Espresso – Кофе «Алфредо эспрессо»		€ 2,95
Podwójne espresso – Двойной эспрессо		€ 3,95
Espresso macchiato Alfredo – Кофе макиато «Алфредо эспрессо»		€ 3,20
Latte macchiato – Латте макиато		€ 3,90
Kawa słoniowa – Слоновий кофе		€ 6,30
kawa z likierem Amarula i bitą śmietaną – кофе с ликером «Амарула» и взбитыми сливками		
Baileys Coffee – Кофе «Бэйлиз»		€ 6,30
kawa z likierem Baileys Irish Cream i bitą śmietaną – кофе с ирландским сливочным ликером «Бэйлиз» и взбитыми сливками		
J.ay-J.ay's aromatyzowany specjał kawowy – «Джей.эй» ароматизированный фирменный кофе от J.ay		€ 3,90
bezalkoholowy o smaku karmelowym, orzechów laskowych, waniliowym lub amaretto – без алкоголя со вкусом карамели, лесного ореха, ванили или ликера «Амаретто»		
Irish Coffee – Кофе по-ирландски		€ 6,80
kawa z whisky i bitą śmietaną – кофе с виски и взбитыми сливками		
Filizanka gorącej czekolady COCAYA Premium Dark – Чашка горячего шоколада «COCAYA Premium Dark»		€ 4,80
i bitą śmietaną – со взбитыми сливками		
Czekolada po rosyjsku – Шоколад по-русски		€ 6,30
gorąca czekolada z rumem i bitą śmietaną – горячий шоколад с ромом и взбитыми сливками		
Cocacaccino – Кокачино		€ 5,80
kremowa czekolada z tonym espresso – кремообразный шоколад с крепким эспрессо		
Szklanka ciepłego naturalnego soku z cytryny – стакан горячего лимонного чая		€ 2,70
Grzane wino – Глнтвейн		€ 3,70
Grog na rumie 4 cl – Грог на основе рома, 40 мл		€ 4,30

Wybór specjalnych herbat marki: J. Eilles – Фирменные чайные напитки от компании: J. Eilles

Tea Diamonds® – podawana w dzbanku – «Ти Даймондз» – подается в чайниках		€ 5,60
Darjeeling Royal Second Flush liściasta – Дарджилинг Ройял Секонд Флаш листья	3–4 min / 3–4 мин	
Earl Grey Premium liściasta – Эрл Грей Премиум листья	3–4 min / 3–4 мин	
Zielona herbata z miętą – Зеленый чай с мятой	2–3 min / 2–3 мин	
Tea Diamonds® – podawana w szklance 0,3 l – «Ти Даймондз» – подается в стакане объемом 0,3 л		€ 3,85
Assam Special Broken – Ассам Спецл Брокен	3–4 min / 3–4 мин	
Mięta pieprzowa – Мята перечная	5–8 min / 5–8 мин	
Rumianek – Ромашковый	5–8 min / 5–8 мин	
Ziołowy ogród – Сад целебных трав	5–8 min / 5–8 мин	
Letnie jagody – Летние ягоды	5–8 min / 5–8 мин	
Vita Orange – Вита Оранж	5–8 min / 5–8 мин	
Rooibos Vanilla – Ванильный роибус	5–8 min / 5–8 мин	
Tea Spa Magica – Чай «Спа Магика»	5–8 min / 5–8 мин	
Bio Tea Diamonds® – podawana w szklance 0,3 l – «Био Ти Даймондз» – подается в стакане объемом 0,3 л		€ 3,90
Bio Relax Ayurvital – Био Релакс Аюрвیتال	5–8 min / 5–8 мин	
Bio Vervenia – Био-Вервенія	5–8 min / 5–8 мин	



Napoje – Napitki

... gaszące pragnienie –
... утоляющие жажду

Napoje bezalkoholowe – Безалкогольные напитки

Oppacher Premium – «Оппахер премиум»	0,25 l	€ 3,30
woda mineralna gazowana – Минеральная вода – газированная		
Oppacher Medium – «Оппахер Медиум»	0,75 l	€ 6,80
woda mineralna lekko gazowana – Минеральная вода – слабогазированная		
Selters Naturell – Сельтерская натуральная	0,25 l	€ 3,30
woda mineralna niegazowana – минеральная вода без газа		
Selters Premium – Сельтерская премиум	0,75 l	€ 6,80
woda mineralna naturalnie gazowana – минеральная вода с натуральным газом		
Oppacher Still – «Оппахер Штиль»	0,75 l	€ 6,80
naturalna woda mineralna bardzo lekko gazowana – природная минеральная вода с низким содержанием газа		
Cola ^{1,4} – Кола ^{1,4}	€ 3,20 / 0,20 l	0,40 l / € 4,50
Coca Cola light/Zero ^{1,4} – «Кока-Кола» лайт / Zero ^{1,4}	0,20 l	€ 3,20
Grapos Lemoniada pomarańczowa ⁴ – Апельсиновый газир. напиток «Грапос» ⁴	€ 3,20 / 0,20 l	0,40 l / € 4,50
Grapos Lemoniada cytrynowa ² – Лимонный газированный напиток «Грапос» ²	€ 3,20 / 0,20 l	0,40 l / € 4,50
Spezi – Cola / lemoniada pomarańczowa ^{1,4} – «Шпеци» – кола/апельсиновый напиток ^{1,4}	€ 3,20 / 0,20 l	0,40 l / € 4,50
Grapos Lemoniada malinowa ⁴ – Малиновый газированный напиток «Грапос» ⁴	0,20 l	€ 3,20
Grapos Lemoniada z przytulii wonnej ⁴ – Газир. напиток «Грапос» из ясенника ⁴	0,20 l	€ 3,20
Oppacher Bitter Lemon ³ – «Оппахер Горький лимон» ³	0,25 l	€ 3,30
Oppacher Ginger Ale ⁴ – Имбирный эль «Оппахер» ⁴	0,25 l	€ 3,30
Oppacher Tonic Water ³ – Тоник «Оппахер» ³	0,25 l	€ 3,30
Oppacher Woda gazowana z sokiem jabłkowym – Яблочное шорле «Оппахер»	€ 3,30 / 0,20 l	0,40 l / € 4,70
Bauer Woda mineralna z sokiem – Шорле с соком от «Бауэр»	0,40 l	€ 4,95
Bauer Woda gazowana z sokiem rabarbarowym (butelka) – Шорле с сок ревеня от «Бауэр» (бутылка)	0,33 l	€ 3,95
Bauer limonkowo-imbirowy – musujący (butelka) – Шорле «Бауэр» Лайм-имбирь – острый (бутылка)	0,33 l	€ 3,95

Soki Premium marki Bauer – Премиальные соки от компании «Бауэр»

Nektar z mango, Sok grejfrutowy, Nektar wiśniowy, Sok pomarańczowy, Sok jabłkowy,	0,20 l	€ 3,30
Nektar z czarnych porzeczek, Multiwitamina, Nektar bananowy lub Sok pomidorowy		
Нектар из манго, Грейпфрутовый сок, Вишневый нектар, Апельсиновый сок, Яблочный сок,		
Нектар из черной смородины, Сок «Мультивитамин», Банановый нектар или Томатный сок		

Piwo – Piwo

Schwerter Pils z beczki – «Швертер Пильз» из бочки	€ 3,70 / 0,30 l	0,40 l / € 4,70
Radeberger Pilsner z beczki – «Радебергер Пильзнер» из бочки	€ 3,70 / 0,30 l	0,40 l / € 4,70
Köstritzer Schwarzbier ciemne piwo, z beczki – «Кёстрицер Шварцбир» черное, из бочки	€ 3,70 / 0,30 l	0,40 l / € 4,70
Schöfferhofer Hefeweizen (butelka) – «Шёфферхофер Хефевайцен» (бутылка)	0,50 l	€ 5,20
pszeniczne jasne, ciemne lub kryształowe – дрожжевое пшеничное светлое пиво, темное пиво или Кристалл		
Clausthaler extra herb bezalkoholowe (butelka) – «Клаусталер экстра херб» безалкогольное	0,33 l	€ 3,95
Schöfferhofer Hefeweizen pszeniczne bezalkoholowe – «Шёфферхофер Хефевайцен» безалкогольное	0,50 l	€ 5,20
Piwo słodowe Vitamalz (butelka) – «Мальцбир Витамальц» (бутылка)	0,33 l	€ 3,95
Radler – piwo / lemoniada cytrynowa ² – «Радлер» – пиво/лимонад ²	€ 3,70 / 0,30 l	0,40 l / € 4,70
Berliner Weisse Himbeer malinowe ⁴ (butelka) – «Берлинер Вайссе Химbeer» малина ⁴ (бутылка)	0,33 l	€ 3,95

(dodatki: ¹ kofeina, ² kwas benzoowy, ³ chinina, ⁴ barwniki)
(Добавки: ¹ кофеин, ² бензойная кислота, ³ хинин, ⁴ красители)



Нароје – Напитки

... od aperitifu po digestif –

... от аперитивов до дигестивов



Нароје – Напитки

... z wyselekcjonowanych winogron –

... из отборного винограда

Aperitify – Аперитивы

Koktajl-firmowy Bastei – Фирменный коктейль «Бастай» wino musujące, gin, brandy brzoskwińowa, sok ananasowy, grenadyna – игристое вино, джин, абрикосовый бренди, ананасовый сок, гренадин	0,10 l	€ 6,90
Aperol Prosecco ⁴ – «Апероль Просекко» ⁴	15% 0,10 l	€ 4,95
Martini bianco/rosso ³ – Мартини бянько (сухое) / росо (красное) ³	5 cl	€ 4,95
Sandeman Sherry Medium, Dry Seco lub Rich Golden – «Сэндман Шерри» Медиум, сухое или «Рич Голден»	15% 5 cl	€ 4,95
Kieliszek Prosecco, Frizzante, Włochy – Бокал «Просекко – Фриззанте», Италия	0,10 l	€ 4,95
Wino musujące Gräfin Cosel Rosé, fermentacja butelkowa, Saksonia, winnica Schloss Wackerbarth – Игристое вино «Грефин Козель Розе», бутылочное брожение, Саксония, Замок Вакербарт	0,10 l	€ 7,00
Wino musujące z likierem malinowym Proschwitz Prinz zur Lippe – Игристое вино и малиновый ликер «Прошвиц Принц цур Липпе»	0,10 l	€ 7,90
Campari Orange ⁴ – «Кампари Оранж» ⁴		€ 7,90
Sanbitter ⁴ , napój orzeźwiający – bezalkoholowy (butelka) – «Занбитер» ⁴ освежающий напиток – безалкогольный (бутылка)	0,098 l	€ 4,00
Napój musujący, Juicy in the Sky – bezalkoholowy, winnica Hammel, Palatynat – Белый виноградный игристый напиток «Джуси ин зе ский» – безалкогольный напиток, виноградное хозяйство Хаммель, Пфальц	0,10 l	€ 3,90

Likiery i gorzkie wódki – Ликеры и биттеры

Likier pigwowy – Айвовый ликер	25%	2 cl	€ 4,40
Likier malinowy – Малиновый ликер	25%	2 cl	€ 4,40
Müller Drei, saksoński likier kawowo-ziolowy – «Мюллер Драй», кофейно-травяной ликер из Саксонии	30%	2 cl	€ 3,50
Bastei Bitter, firmowy specjal ziolowy – «Бастай Биттер», фирменный травяной ликер заведения	33%	2 cl	€ 3,50
Königsteiner Berggeist – «Кёнигштайн Берггайтс»	35%	2 cl	€ 3,50
Elbsandsteiner, więcej niż tylko likier ziolowy – «Эльбсандштайнер», больше чем травяной ликер	33%	2 cl	€ 3,30
Radeberger Bitter – «Радебергер Биттер»	35%	2 cl	€ 3,30
Dooley's Toffee Liqueur z lodem – сливочный ликер «Дулис Тоффи»	17%	2 cl	€ 3,00
Becherovka – «Бехеровка»	38%	2 cl	€ 3,20
Underberg, oryginalna butelka – «Андерберг», оригинальная бутылка	44%	2 cl	€ 3,20
Fernet Branca – «Фернет Бранка»	42%	2 cl	€ 3,20
Jägermeister, chłodzony lodem – «Егермайстер», охлажденный	35%	2 cl	€ 3,20
Ramazotti – «Рамазотти»	38%	2 cl	€ 3,20

Brandy i koniaki – Бренди и коньяк

Brandy o smaku gruszek Williamsa – «Уильямсбирненбранд»	42%	2 cl	€ 4,40
Brandy jabłkowa – Яблочный бренди	42%	2 cl	€ 4,40
Brandy malinowa – Малиновая водка	42%	2 cl	€ 4,40
Nordhäuser Doppelkorn – «Нордхойзер Doppелькорн»	38%	2 cl	€ 3,30
Grappa – Граппа	38%	2 cl	€ 3,20
Calvados Pápidoux – Кальвадос «Папиду»	40%	2 cl	€ 3,20
Malteser Kreuz – «Мальтийский крест»	40%	2 cl	€ 3,20
Linie Aquavit – «Линье Аквавит»	41,5%	2 cl	€ 3,20
Wódka Moskovskaya – Водка «Московская»	40%	2 cl	€ 3,20
Asbach Uralt – «Асбах Уралт»	38%	2 cl	€ 3,20
Remy Martin V.S.O.P. – «Реми Мартан»	40%	2 cl	€ 4,20
Feiner Alter Wilthener Weinbrand X.O. – «Файнер Альтер Вильтхенер Вайнбранд»	38%	2 cl	€ 4,20
Hennessy Fine de Cognac – Коньяк «Хеннесси»	40%	2 cl	€ 4,60
Metaxa ***** – «Метакса» *****	38%	2 cl	€ 3,20

Whisky – Виски

Kartę whisky poda Państwu nasz personel. – Наш обслуживающий персонал предоставляет карту виски по запросу.

Rum – Ром Havana Club, 3-letni – «Гавана Клуб», 3-летний	40%	2 cl	€ 3,40
Havana Club, 7-letni – «Гавана Клуб», 7-летний	40%	2 cl	€ 3,60

z VAT / Включая НДС

Wina stolowe, białe i różowe – Разливные вина, белые и розовые

Müller Thurgau, QbA, Saksonia, wytrawne – «Мюллер Тургау», качественное вино из региона Саксония, сухое	0,20 l	€ 8,90
Pinot Grigio, DOC Veneto, Włochy, wytrawne – «Пино гриджо», DOC Венето, Италия, сухое	0,20 l	€ 6,50
Vin de Saxe, białe cuvée, Saksonia, wytrawne – «Вин де Сакс», белое вино кюве, Саксония, сухое	0,20 l	€ 7,90
Müller Thurgau, QbA, Badenia, półwytrawne – «Мюллер Тургау», качественное вино из региона Баден, полусухое	0,20 l	€ 6,70
Riesling, QbA, Mozela, feinherb – «Рислинг», качественное вино из региона Мозель, терпкое	0,20 l	€ 6,90
Weißburgunder, QbA, Nahe, wytrawne – «Белое бургундское», качественное вино из региона Нах, сухое	0,20 l	€ 6,90
Wino krajowe, Włochy, wytrawne – Местное вино, Италия, сухое	0,20 l	€ 5,90
Rosécuvée, QbA, Palatynat, feinherb – «Розекуве», качественное вино из региона Пфальц, терпкое	0,20 l	€ 7,30
Riesling, gatunkowe, Saksonia, wytrawne – «Рислинг», качественное вино, Саксония, сухое	0,20 l	€ 9,20
Bacchus, gatunkowe, Saksonia, wytrawne – «Бахус», качественное вино, Саксония, сухое	0,20 l	€ 9,90

Wina stolowe, czerwone – Разливные вина, красные

Winerschoppen, czerwone cuvée, Saksonia, wytrawne – «Винчершоппен», красное бочковое вино, Саксония, сухое	0,20 l	€ 9,60
Dornfelder, QbA, Palatynat, wytrawne – «Дорнфельдер», качественное вино из региона Пфальц, сухое	0,20 l	€ 7,90
Shiraz Cabernet Sauvignon, RPA, Delheim, wytrawne – «Шираз Каберне Совиньон», ЮАР, Дельхайм, сухое	0,20 l	€ 6,20
Chianti, DCOG, Włochy/Toskania, wytrawne – Кьянти, категория DCOG, Италия/Тоскана, сухое	0,20 l	€ 7,90
Wino krajowe, Włochy, wytrawne – Местное вино, Италия, сухое	0,20 l	€ 5,90
Merlot, La Cantina, IGP, Włochy, wytrawne – Мерло, «Ла Кантина», категория IGP, Италия, сухое	0,20 l	€ 7,60
Bardolino, DOC, Włochy, wytrawne – «Бардолино», категория DOC, Италия, сухое	0,20 l	€ 7,80

Wino białe – Белое вино

Weißburgunder, QbA, Saksonia, wytrawne – Белое бургундское, качественное вино из региона Саксония, сухое	0,75 l	€ 45,20
Bacchus, QbA, Saksonia, wytrawne – «Бахус», качественное вино из региона Саксония, сухое	0,75 l	€ 39,50
Silvaner, QbA, Saale-Unstrut, wytrawne – «Зильванер», качественное вино из региона Заале-Унштрут, сухое	0,75 l	€ 24,00
Classique Blanc, IGP, Francja, wytrawne – «Классик Бланк», категория IGP, Франция, сухое	0,75 l	€ 23,50
Riesling „Sommerpalais“, QbA, Mozela, feinherb – Рислинг «Зоммерпале», качественное вино из региона Мозель, терпкое	0,75 l	€ 28,50
Pinot Grigio, Veneto IGT Torresella, Włochy, wytrawne – «Пино гриджо», Венето IGT «Торреселла», Италия, сухое	0,75 l	€ 21,00
Kerner, gatunkowe, Saksonia, wytrawne – «Кернер», качественное вино, Саксония, сухое	0,75 l	€ 38,50
Gavi di Gavi, DCOG, Włochy, wytrawne – «Гави ди Гави», категория DCOG, Италия, сухое	0,75 l	€ 26,50

Wino czerwone – Красное вино

Blauer Spätburgunder, QbA, Saksonia, wytrawne – «Блауер Шпетбургундер», качественное вино из региона Саксония, сухое	0,75 l	€ 38,00
Dornfelder, QbA, Palatynat, wytrawne – «Дорнфельдер», качественное вино из региона Пфальц, сухое	0,75 l	€ 23,70
Classique Rouge, IGP, Francja, wytrawne – «Классик Руж», категория IGP, Франция, сухое	0,75 l	€ 23,50
Merlot, VdP d'Oc, Francja, wytrawne – Мерло, VdP d'Oc, Франция, сухое	0,75 l	€ 22,00
Marrenon Classique, Luberon AOP, Francja, wytrawne – «Марренон Классик», AOP Люберон, Франция, сухое	0,75 l	€ 23,50
Monte Clavijo Tempranillo Tinto, DOC, Hiszpania, wytrawne – «Монте Клавио Темпранильо Тинто», кат. DOC, Испания, сухое	0,75 l	€ 21,50
Bardolino, DOC, Włochy, wytrawne – «Бардолино», категория DOC, Италия, сухое	0,75 l	€ 27,00
Primitivo, IGT, Puglia, Włochy, wytrawne – «Примитиво», типичное вино местности (IGT) Италия, сухое	0,75 l	€ 24,90

Wino musujące i szampan – Игристое и шампанские вина

Kieliszek firmowego wina musującego Bastei, Bernard-Massard, wytrawne Бокал игристого фирменного вина «Бастай», винодельня «Бернар-Массар», сухое	0,10 l	€ 4,90
Wino firmowe Bastei, Bernard-Massard, wytrawne – Фирменная марка «Бастай», винодельня «Бернар-Массар», сухое	0,75 l	€ 28,00
Kieliszek Moët & Chandon Brut Rosé Imperial, Francja Бокал вина «Глас Моет и Шандон Брют Роз Империаль», Франция	0,10 l	€ 12,50
Piper-Heidsieck szampan Brut Excellence, Francja – Шампанское «Пайпер-Хайдсик Брют Экселанс», Франция	0,75 l	€ 75,00

z VAT / Включая НДС



★★★★
BERGHOTEL
PANORAMARESTAURANT
B A S T E I



Berghotel Bastei GmbH · D - 01847 Lohmen/Bastei
Telefon +49-35024-7790 · Fax +49-35024-779481
www.bastei-berghotel.com · info@bastei-berghotel.com

