



Karta Menu

Szef kuchni

-

Łukasz Jaźwiński

2020

Przystawki

Carpaccio wołowe z rukolą i parmezanem 35 zł
120g/60g

*Dzik w słoiku z jabłkiem i cebulą, kiszonym
ogórkiem oraz grzanką 25 zł*
150g 

Sandacz w zalewie octowej z pieczywem 25 zł
150g

Tatar z jelenia z piklami 35 zł
100g/60g 

*Terrina z gęsi z rukolą, pieczonym burakiem
i serem korycińskim w sosie malinowym 25 zł*
100g/120g

*Ceny zawierają podatek VAT.
Dania mogą zawierać alergeny.*

Zupy

*Bulion wołowo – drobiowy z piełmieniami
i warzywami 18 zł
250ml*

*Zupa rybna z ryb słodkowodnych 18 zł
250 ml*

*Bogracz z dzika 18 zł
250 ml* 

*Ceny zawierają podatek VAT.
Dania mogą zawierać alergeny.*

Dania mięsne

*Kotlet schabowy z kością podany z sadzonym
jajkiem, ziemniakami po polsku i fasolką
szparagową zawijaną w boczku 42 zł
220g/180g/180g*

*Filet z kurczaka z sosem musztardowym, brokułem
z migdałami oraz ryżem 35 zł
180g/100g/160g/160g*

*Filet z kaczki w sosie żurawinowo- malinowym z gruszką
w maśle i imbirze z ziemniaczanym rosti 43 zł
160g/100g/150g/150g*

*Polędwica wołowa z masłem czosnkowym, szparagami,
w pomidorowym confi, opiekany ziemniakami
i sosem kurkowym 72 zł
200g/100g/150g/150g/120g*

*Ceny zawierają podatek VAT.
Dania mogą zawierać alergeny.*

Dania mięsne

*Ossobuco cielęce duszone w winie z puree ziemniaczanym,
rukolą, miksem sałat z suszonymi pomidorami 59 zł
200g/100g/150g/120g*

*Szynka z dzika w sosie podgrzybkowym,
kaszą pęczak z kurkami oraz kalafiorem z masłem 40 zł
160g/100g/160g/160g 📖*

*Schab z sarny z ziemniaczanym puree,
kalafiorem romanesco oraz sosem kurkowym 70 zł
180g/120g/140g/100g 📖*

*Ceny zawierają podatek VAT.
Dania mogą zawierać alergeny.*

Ryby

*Sandacz saute z sosem kurkowym, kopytkami z masłem, brokułem,
marchewką oraz groszkiem cukrowym 44 zł
160g/120g/160g/160g*

*Pstrąg pieczony w całości z masłem czosnkowym, fasolką
szparagową i ziemniakami po polsku 43 zł
250g/160g/160g*

*Filet z suma w sosie paprykowym z suszonymi pomidorami,
sałatką z warzywami oraz kopytkami na maśle 45 zł
160g/120g/180g/180g*

*Ceny zawierają podatek VAT.
Dania mogą zawierać alergeny.*

Salatki


*Salatka z piersią z kaczki, gruszką i burakiem, pestkami
słonecznika i malinowym dressingiem 25 zł
300g*

*Salatka z dynią i kurczakiem, serem korycińskim,
pomidorami, pestką dyni z sosem musztardowym 25 zł
350g *

*Ceny zawierają podatek VAT.
Dania mogą zawierać alergeny.*

Pierogi

*Pierogi z dzikiem okraszone cebulką 20zł
(9szt.)* 

*Pielmieni z sosem kurkowym i kwaśną śmietaną 20zł
(9szt.)* 

*Pierogi z gęsią i żurawiną
oraz podgrzybkiem na maśle 20 zł
(9szt.)*


*Ceny zawierają podatek VAT.
Dania mogą zawierać alergeny.*

Dania wegetariańskie

Marynowane warzywa z pieczonym burakiem, serem korycińskim, sosem ziołowym oraz bagietką 25zł

280g 

Salatka grecka z grzanką czosnkową 22 zł

350 g 

Pierogi z pieczonymi burakami, smażonym jabłkiem i prażoną cebulką (9 szt.)  18 zł

Miks sałat z pieczonym serem camembert z gruszką i sosem winegret 23 zł

350g 

*Ceny zawierają podatek VAT.
Dania mogą zawierać alergeny.*

Desery

Lody z gorącymi malinami 20 zł
150 g

Tiramisu z malinami 20 zł
150 g

Śliwka w winiaku
zapekana pod miodowym zabajone 23 zł
180g

Ceny zawierają podatek VAT.
Dania mogą zawierać alergeny.

Gorące napoje

*Espresso 10 zł
30 ml*

*Kawa czarna / z mlekiem 10 zł
130 ml*

*Cappuccino 12zł
250 ml*

*Latte 13zł
200 ml*

*Herbata Pure Leaf 10zł
200 ml*

*(czarna, czarna waniliowa, Earl Grey, zielona, zielona jaśminowa,
rumiankowa, jagodowa)*

*Ceny zawierają podatek VAT.
Dania mogą zawierać alergeny.*

Napoje chłodzące

*Coca-cola / zero 7 zł
250 ml*

*Fanta, Sprite, Tonic 7 zł
250 ml*

*Cappy 7 zł
250 ml*

(jabłko, czarna porzeczka, pomarańczowy, multiwitamina)

*Fuzetea 7 zł
250 ml*

(cytrynowa, brzoskwiowa)

*Kropla Delice / Beskidu 7 zł
330 ml*

*Kropla Beskidu 9 zł
500 ml*

*Burn 10 zł
250 ml*

*Ceny zawierają podatek VAT.
Dania mogą zawierać alergeny.*

Alkohole

Gin

Gordon's 12 zł
40 ml

Wódki

Krupnik 6 zł
40 ml

Wyborowa 6 zł
40 ml

Żubrówka 6 zł
40 ml

Żubrówka z trawą 6 zł
40 ml

Żubrówka czarna 8 zł
40 ml

*Ceny zawierają podatek VAT.
Dania mogą zawierać alergeny.*

Alkohole

Wódki

Finlandia 9 zł
40 ml

Stumbras – Litewska wódka 9 zł
40 ml

Tequila

Sierra Gold 14 zł
40 ml

Sierra Silver 14 zł
40 ml

Rum

Capitan Morgan 13 zł
40 ml

*Ceny zawierają podatek VAT.
Dania mogą zawierać alergeny.*

Alkohole

Whisky

Ballantine's 12 zł
40 ml

J&B 12 zł
40ml

Jim Beam 12 zł
40 ml

Tullamore 14 zł
40 ml

Jack Daniel's 18 zł
40 ml

Koniak

Hennessy VS 30 zł
40 ml

Brandy

Stock 84 10 zł
40 ml

*Ceny zawierają podatek VAT.
Dania mogą zawierać alergeny.*

Alkohole

Likiery

*Campari 10 zł
40 ml*

*Jägermeister 10 zł
40 ml*

*Malibu 10 zł
40 ml*

*Cointreau 11 zł
40 ml*

*Bailey's 11 zł
40 ml*

*Kahula 11 zł
40 ml*


*Ceny zawierają podatek VAT.
Dania mogą zawierać alergeny.*


Alkohole

Napoje i trunki regionalne Augustowskiej Miodosytni

Podpiwek Augustowski 9 zł
330 ml 

Zbicień Chmielowy 5% 12 zł
330 ml 

Zbicień Leśny 7% 12 zł
330 ml 

Trójniak Augustowski 10 zł
40 ml 

Napoje na miodzie z Puszczy Augustowskiej to powrót do dawnych smaków tego regionu. W puszczańskich karczmach Wielkiego Księstwa Litewskiego podawano zbicień, podpiwki i miody pitne.

Schlodzone latem lub podane na gorąco zimą dawały wytchnienie podróżnym. Łatwy dostęp do miodów leśnych i brak chmielu zaowocowały powstaniem niepowtarzalnych trunków.

*Ceny zawierają podatek VAT.
Dania mogą zawierać alergeny.*

Alkohole

Piwa regionalne

Augustowskie Królewskie pils / lager 12 zł
500 ml 📌

Augustowskie Jaćwingowe vienna lager 12 zł
500 ml 📌

Augustowskie Białe pszeniczne 12 zł
500 ml 📌

Piwa

Tyskie 8 zł
500ml

Lech 8 zł
500 ml

Lech Free 8 zł
500 ml

Pilsner Urquell 14 zł
500 ml

*Ceny zawierają podatek VAT.
Dania mogą zawierać alergeny.*

**Substancje oraz produkty powodujące alergie
lub reakcje nietolerancji:*

- 1. Zboża zawierające gluten*
- 2. Skorupiaki i produkty pochodne*
- 3. Jaja i produkty pochodne*
- 4. Ryby i produkty pochodne*
- 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne*
- 6. Soja i produkty pochodne*
- 7. Mleko i produkty pochodne*
- 8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie...*
- 9. Seler i produkty pochodne*
- 10. Gorczyca i produkty pochodne*
- 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne*
- 12. Dwutlenek siarki i siarczyny*
- 13. Łubin i produkty pochodne*
- 14. Mięczaki i produkty pochodne*

*Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia
25.11.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat
żywności.*

Dania wegetariańskie  *Dania regionalne* 

*Cennik ważny do:
01.05.2020r.*

Restauracja czynna codziennie 7:00-22:00



Augustów ul. Wojciech 8

Tel. 87/644 72 37 / repcja@hotelwojciech.pl / hotelwojciech.pl



*Ceny zawierają podatek VAT.
Dania mogą zawierać alergeny.*