



Restauracja

Karta Menu

Szef kuchni

-

Łukasz Jaźwiński

2020

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

Barman poleca:

*Herbata z owocami leśnymi 14 zł
200 ml*

*Grzane wino z pomarańczą i goździkami 16 zł
200 ml*

*Gorąca czekolada 18 zł
200 ml*

*Kawa z nutką piernikową 14 zł
130 ml*

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

Przystawki

*Tatar z jelenia z marynowaną kurką,
kremem cebulowym i amarantusem 35 zł*
100g/30g/10g/10g

*Śledź z konfitowanym porem, pieczonym
burakiem i serem korycińskim 20 zł*
35g/100/20g/30g 🍴

*Smalczyk z gęsi z suszonymi jabłkami
i prażoną cebulą 12 zł*
70g

Hummus z ciecierzycy, dyni i sezamu 10 zł
120g 🌿

*Paleta serów regionalnych z sosem
żurawinowym oraz suszonymi
warzywami i owocami 28 zł*
120g/50g/10g 🍴

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

Zupy

*Bulion z makaronem, marchewką
i natką pietruszki 11 zł
250ml*

*Zupa grzybowa z makaronem 13 zł
250ml*

*Strogonof wołowy z grzybami
i wędzoną papryką 18 zł
250ml* 

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

Dania mięsne

*Górka cielęca z warzywami ratatouille
i kaszą bulgur 40 zł
110g/120g/120g*

*Eskalopki wieprzowe z grillowaną
cukinią i papryką oraz ziemniaczanym puree
i sosem kurkowym 40 zł
160g/140g/150g/30g/100ml* 🍷

*Filet z gęsi z burakami, jabłkiem
i ziemniaczanym puree 35 zł
160g/60g/60g/150g*

*Połędwica z dzika z kasztanami
kurkami i pieczonymi ziemniakami 55 zł
z dyniowym puree
180g/30g/30g/140g/100g*

*Policzki wołowe z żurawiną, sosem
demi-glace, kopytkami i kalafiozem 40 zł
160g/160g/100g*

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

Dania z ryb

*Sandacz saute pieczony
z ziemniakami, kalafiolem romanesco
i marchewką z pary 48 zł
160g/160g/150g 📖*

*Filet suma pieczony z ziemniakami,
czosnkiem, tymiankiem i sosem paprykowym
z podgrzybkami 41 zł
160g/160g/100ml 📖*


*Filet karpia pieczony w marynacie
miodowo-musztardowej z ziemniakami,
marchewką i porem w śmietanie 38 zł
160g/160g/150g 📖*

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

Sałatki

*Sałatka z „szarpaną” gęsiną,
żurawiną dynią i sosem z pigwówki 26 zł
60g/65g/15g/75g/50g*

*Sałatka z wędzonym łososiem, pomarańczą
grejpfrutem i winogronami 28 zł
60g/60g/30g/30g/15g*

*Sałatka z kasztanami, pieczonym burakiem,
gruszką i sosem z orzecha włoskiego 26 zł
60g/40g/45g/80g/50g *

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

Pierogi

*Pierogi z dzikiem
boczkiem i cebulką* 22 zł
9 szt 🍷

*Pierogi z burakami i jabłkiem
na maśle* 21 zł
9 szt 🍃

*Pierogi z gęsiną, żurawiną, cebulą
i podgrzybkami* 24 zł
9 szt

Pierogi ruskie okraszone cebulką 18 zł
9 szt 🍷

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

Dania wegetariańskie

*Krem z dyni z konfitowanym
podgrzybkami 12 zł
250ml *

*Kaszotto z podgrzybkami
pomidorem i parmezanem 20 zł
350g *

*Penne ze szpinakiem
i suszonymi pomidorami 22 zł
250g *

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

Desery

Tarta z gruszką i jabłkiem 12 zł
150g

Pieczona śliwka na kruchym cieście
z limonkowo-korzennym sosem 15 zł
100g

Deser z kremem z dyni
i słonym karmelem 15 zł
160g

Makaroniki 6 zł
4szt

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

Menu dziecięce

*Rosół z makaronem
200ml 8 zł*

*Penne a'la carbonare
200g 16 zł*

*Kotlecik schabowy z frytkami z batata,
groszkiem cukrowym i mini marchewką 16 zł
100g/100g/100g*

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

Gorące napoje

Espresso 10 zł
30 ml

Kawa 10 zł
130 ml

Cappuccino 12 zł
250 ml

Latte 13 zł
200 ml

Herbata Pure Leaf 10 zł
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, brzoskwiniowa)

Kropla Delice / Kropla Beskidu 7 zł
330 ml

Kropla Beskidu 9 zł
500 ml

Ceny zawierają podatek VAT.
Dania mogą zawierać alergeny.

Alkohole

Samogon

*Samogon podlaski czysty 12 zł
40ml*

*Samogon podlaski palony 12 zł
40ml*

*Samogon podlaski czysty 35 zł
Mini butelka 100ml*

*Samogon podlaski palony 35 zł
Mini butelka 100zł*

Wódki

*Krupnik 6 zł
40 ml*

*Wyborowa 6 zł
40 ml*

*Żubrówka 6 zł
40 ml*

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

Żubrówka z trawą 6 zł
40 ml

Żubrówka czarna 8 zł
40 ml

Finlandia 9 zł
40 ml

Stumbras – Litewska wódka 9 zł
40 ml

Piwa

Tyskie 8 zł
500ml

Lech 8 zł
500ml

Lech Free 8 zł
500ml

Pilsner Urquell 14 zł
500ml

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

Tequila

Sierra Gold 14 zł
40ml

Sierra Silver 14 zł
40ml

Gin

Gordon's 12 zł
40 ml

Rum

Captain Morgan 13 zł
40ml

Whiskey

Ballantine's 12 zł
40ml

J&B 12 zł
40ml

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

Likiery

Campari
40ml

10 zł

Jägermeister
40 ml

10 zł

Malibu
40ml

10 zł

Cointreau
40ml

11 zł

Bailey's
40ml

11 zł

Kahula
40ml

11 zł

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

*Napoje i trunki regionalne
Augustowskiej Miodosytni*

*Podpiwek Augustowski 9 zł
330 ml*

*Zbicień Chmielowy 5% 14 zł
330 ml*

*Zbicień Leśny 7% 14 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.*

*Schłodzone 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.*

**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*
- 15. Miód*

*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:
31.12.2020r.*

Restauracja czynna codziennie 7:00--22:00



Augustów ul. Wojciech 8

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

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