



Restauracja

# Karta Menu

2021

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

*Soki świeżo wyciskane :*

*Z pomarańczy  
200 ml*

*15 zł*

*Z marchewki i jabłka  
200 ml*

*15 zł*

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

## *Przystawki*

*Foie gras z musem jabłkowym  
i czerwonymi owocami  
na kruchym cieście francuskim 28 zł  
30g/45g/50g*

*Śledź z cebulką marynowaną na kremie  
z kwaśnego jabłka 16 zł  
45g/25g/60g*

*Tatar wołowy z sianem z ziemniaka  
i masłem 18 zł  
100g/50g/15g*

*Sielawa tradycyjnie wędzona  
z pieczywem 45 zł  
3 szt/ 165g*

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

## *Zupy*

*Salmorejo – hiszpański chłodnik  
pomidorowy z wiśnią  
i dodatkiem śledzia 15 zł  
250ml*

*Wołowina Strogonov  
z wędzoną papryką 18 zł  
250ml*

*Tradycyjny rosół  
z makaronem 10 zł  
250ml*

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

## *Dania mięsne*

*Konfitowane udo kaczki z sosem  
wiśniowym i glazurowanym  
jabłkiem na ziemniaczanym puree 35 zł  
180g/80ml/40g/150g*

*Pieczona gicz jagnięca bez kości  
na grzybowym puree  
z grillowaną cebulką i kurkami 85 zł  
155g/150g/55g*

*Polędwica wieprzowa z sosem  
borowikowym na marchewkowym  
puree z grubo krojonymi frytkami 40 zł  
180g/100g/80g*

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

## *Dania mięsne*

*Terrina z policzków wołowych  
na sosie własnym z serem korycińskim  
i truskawką podane z ziemniaczanym  
puree i jabłkiem 48 zł  
150g/30g/150*

*Polędwica wołowa z masłem Cafe Paris,  
puree ziemniaczanym z nutą truflową  
i grillowanymi warzywami 60 zł  
145 g – 125 g / 30g/180g/180g*

*Kolet schabowy z jajkiem sadzonym  
podany z ziemniakami po polsku  
i fasolką szparagową na masełku 45zł  
150g/180g/100g*

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

## *Dania z ryb*

*Pstrąg na hummusie z grochu i marchewki  
podane z kalafiolem romanesco,  
polane sosem z wędzonego masła 26 zł  
150g/120g/85g*

*Tuńczyk tataki na ziemniaczanym puree  
z pastą z suszonych pomidorów,  
oliwek kalamata i olejem sojowym 56 zł  
110g/150g/50g*

*Grillowany łosoś z warzywami saute  
z imbirem 49 zł  
160g/180g*

*Sielawa z patelni z cytryną  
i pieczywem 40 zł  
240g/90g*

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

## *Sałatki*

*Sałatka z komosą ryżową, warzywami  
sezonowymi i tofu 28 zł  
50g/50g/100g/40g 🌿*

*Sałatka z dojrzewającą piersią kaczki  
z foie gras polane malinowym  
sosem winegret 28 zł  
50g/15g/20g/55g*

*Łosoś wędzony podany na czarnym ryżu  
z pomarańczą i guacamole 27 zł  
50g/100g/50g/40g*

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



*Pierogi i makarony ręcznie robione*

*Pierogi z pieczonymi burakami, smażonym  
jabłkiem i cebulką 20 zł  
9szt *

*Pierogi z jeleniem i kurkami  
na konfitowanym cebulce 35 zł  
7szt*

*Pierogi z karpem w sosie  
śmietankowo – koperkowym  
z prażoną cebulką 25 zł  
7szt*

*Tradycyjne pierogi z mięsem  
podane z cebulką 20 zł  
9szt*

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

*Pierogi i makarony ręcznie robione*

*Papardelle z borowikami, parmezanem  
z nutą czarnej trufli 40 zł  
125 g/60g 🌿*

*Cannelloni ze szpinakiem i bakaliami  
polane sosem z sera pleśniowego 25 zł  
120 g 🌿*

*Cannelloni z dzikiem na konfitowanym  
cebuli, polane kremowym sosem  
z żurawiną i parmezanem 30 zł  
145g*

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

## *Desery*

*Tiramissu z malinami* 16 zł  
130g 🍃

*Kalafior karmelizowany* 12 zł  
150g 🍃

*Deser Leśny Mech* 20 zł  
150g 🍃

*Ciasto dnia* 10 zł  
150g 🍃

*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* 8 zł  
*250 ml*

*Fanta, Sprite, Tonic* 8 zł  
*250 ml*

*Cappy* 7 zł  
*250 ml*  
*(jabłko, czarna porzeczka, pomarańczowy,  
multiwitamina)*

*Fuzetea* 8 zł  
*250 ml*  
*(cytrynowa, brzoskwiniowa)*

*Kropla Delice* 7 zł  
*330 ml*

*Kropla Beskidu* 7 zł  
*330 ml*

*Kropla Beskidu* 9 zł  
*500 ml*

*Burn* 12 zł  
*250 ml*

*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 alergen.*

## *Samogon*

*Samogon podlaski czysty 12 zł  
40 ml*

*Samogon podlaski palony 12 zł  
40 ml*

*Samogon podlaski czysty 35 zł  
Mini butelka 100 ml*

*Samogon podlaski palony 35 zł  
Mini butelka 100 ml*

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

*Piwa*

*Tyskie* 8 zł  
*500ml*

*Lech* 8zł  
*500 ml*

*Lech Free* 8 zł  
*500 ml*

*Pilsner Urquell* 14 zł  
*500 ml*

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



## *Alkohole*

### *Gin*

*Gordon's* 12 zł  
40 ml

### *Wódki*

*Wyborowa* 6 zł  
40 ml

*Żubrówka* 6 zł  
40 ml

*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

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

## *Tequila*

*Sierra Gold* 14 zł  
40 ml

*Sierra Silver* 14 zł  
40 ml

## *Rum*

*Capitan Morgan* 13 zł  
40 ml

## *Whisky*

*Ballantine's* 12 zł  
40 ml

*J&B* 12 zł  
40ml

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

*Whiskey*

*Chivas  
40 ml*

*21 zł*

*Tullamore  
40 ml*

*14 zł*

*Jack Daniel's  
40 ml*

*18 zł*

*Koniak*

*Hennessy VS  
40 ml*

*30 zł*

*Brandy*

*Stock 84  
40 ml*

*10 zł*

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

## *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  
40ml

*Kahula* 11 zł  
40 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*

 *- Danie wegetariańskie*

*Augustów ul. Wojciech 8*

*Tel. 87/644 72 37*

*rcepcja@hotelwojciech.pl / hotelwojciech.pl*

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