




Restauracja w *Hotelu Wojciech* ***

czynna codziennie w godzinach


13.00-22.00

Zapraszamy


PRZYSTAWKI

| | |
|--|-------|
| Carpaccio z krewetek z limonkowym vinegrat z kawiozem ze śledzia i marynowanymi rzodkiewkami 130g (2,4) | 40 zł |
| Tatar z buraka podany ze śledziem i lodami ogórkowo-jabłkowymi 160g/75g/60g (4,7) | 20 zł |
| Tatar wołowy z marynowanymi kurkami 100g/50g/15g (1,3,10) | 38 zł |
| Marynowany łosoś na czarnym ryżu z awokado i pomarańczą 65g/60g/30g/20g (1,4) | 27 zł |
| Stynka saute 180g  (1,4) | 27 zł |
| Warzywa w tempurze z dwoma sosami 180g /40g  (1,3,10) | 20 zł |
| Stek z kalafiora z pieczarkami, pomidorkami koktajlowymi i bazylią 120g/40g/20g  | 21 zł |


ZUPY

| | |
|--|-------|
| Salmorejo – hiszpański chłodnik pomidorowy z wiśnią i dodatkiem śledzia 250ml (4,7) | 18 zł |
| Krem z pora z kurkami, serem korycińskim i oliwą truflową 250ml  (7,9) | 20 zł |
| Tradycyjny rosół z makaronem 250ml (1,9) | 12 zł |
| Zupa dnia 250ml | 13 zł |

SALATKI

| | |
|---|-------|
| Sałatka Cezar z konfitowanym kurczakiem 180g (7,4,1,3,10,15) | 28 zł |
| Sałatka z konfiturą z pomidorów, ciastkiem z serem kozim, czerwonymi owocami i orzechami włoskimi 180g  (1,7,8) | 29 zł |
| Sałata z krewetkami, mango i ananasem z sosem tropikalnym 180g (2) | 35 zł |




DANIA MIĘSNE

| | |
|---|-------|
| Konfitowane udo kaczki z sosem wiśniowym i glazurowanym jabłkiem na ziemniaczanym puree 180g/80ml/40g/150g (1,7,12) | 40 zł |
| Polędwica wołowa z sosem oporto na puree ziemniaczanym z grillowaną kaczką wątróbką i jabłkiem 140g/40ml/90g/40g/50g (7,9,12) | 80 zł |
| Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym z kopytkami i puree z marchwi 180g/40ml/80g/100g (1,7) | 45 zł |
| Kotlet schabowy z jajkiem sadzonym, podany z ziemniakami po polsku i fasolką szparagową na maselku 150g/180g/100g (1,7,3) | 45 zł |
| Gołąbki z dzika z kaszą gryczaną na konfitowanej cebuli z sosem leśnym 200g/40g/40ml  (7) | 40 zł |
| Antrykot wołowy z sosem z zielonego pieprzu z frytkami i warzywami sautee 200g/40ml/150g/50g (7) | 75 zł |
| Noga kurczaka faszerowana śliwką i orzechami pinii z puree ziemniaczanym i tagliatelle warzywnym 180g/150g/80g (8,7) | 38 zł |





Czas oczekiwania na danie główne do 35 min. Dania mogą zawierać alergeny. Ceny zawierają podatek VAT.


PIEROGI RĘCZNIE ROBIONE

| | |
|--|-------|
| Pierogi z jagodami ze śmietaną 7szt  (1,7) | 22 zł |
| Pierogi z dzika z żurawiną 7szt  (1) | 35 zł |
| Pierogi z burakami z jabłkiem i prażoną cebulką 7szt  (1) | 20 zł |
| Tradycyjne pierogi z mięsem podane z cebulką 7szt (1,9) | 20 zł |
| Smażone pierogi z sandaczem z sosem śmietanowo-koperkowym 7szt/40ml (1,4,7) | 32 zł |





MAKARONY

| | |
|---|-------|
| Fideua – makaron zapiekany z owocami morza i sosem czosnkowym 140g (1,2,14,7) | 35 zł |
| Cannelloni xxl ze szpinakiem i bakaliami polane sosem z sera pleśniowego 140g  (7,8,1) | 30 zł |
| Tagliatelle z gruszkami, orzechami włoskimi i sosem gorgonzola 140g  (1,8,7) | 35 zł |

DANIA Z RYB

| | |
|--|---|
| Grillowany łosoś z warzywami saute z imbirem 160g/180g (4) | 63 zł |
| Sandacz na „Caponata Siciliana” 160g/180g (4) | 55 zł |
| Filet pstrąga na kremowym ziemniaczanym puree z kurkami, szynką dojrzewającą i sosem z palonego masła 160g/100g (4,7) | 55 zł |
| Dorsz pieczony ze szpinakiem, z bakaliami i sosem czosnkowym 180g (4,8,7) | 48 zł |
| Halibut na puree z kalafiora z migdałami, sosem szafranowym, mule i warzywami z patelni 160g/100g/100g (4,8,7,2) | 48 zł  |

DESERY

| | |
|---|-------|
| Lody z gorącymi malinami 150g  (7) | 18 zł |
| Fondant czekoladowy 150g  (1,7,3) | 25 zł |
| Chleb z cukrem, ze śmietaną i owocami 150g  (7,1) | 16 zł |
| Ciasto dnia 150g  (1,7,3) | 14 zł |

*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.



- Danie wegetariańskie



- Dobre, bo regionalne

GORĄCE NAPOJE

| | |
|---|-------|
| Espresso 30 ml | 10 zł |
| Kawa 130 ml | 10 zł |
| Cappuccino 250 ml | 12 zł |
| Latte 200 ml | 13 zł |
| Herbata Richmond 400 ml (Earl Grey, English Breakfast, Green Jasmine, Grupowder Green, Forest Fruits, Mango Maui, Peppermint Green, Yaeberba Mate Lemon, Rooibos Sunrise, White Pearl of Fujian, Black Chilli Chocolate) | 16 zł |

NAPOJE CHŁODZĄCE

| | |
|--|-------|
| Sok świeżo wyciskany z pomarańczy 200 ml | 20 zł |
| Sok świeżo wyciskany z marchewki i jabłka 200 ml | 16 zł |
| Coca-cola / zero 250 ml | 8 zł |
| Fanta, Sprite, Tonic 250 ml | 8 zł |
| Cappy (jabłko, czarna porzeczka, pomarańcza, multiwitamina, grejpfrut, pomidor) 250 ml | 8 zł |
| Fuzetea 250 ml (cytrynowa, brzoskwiowa) | 8 zł |
| Kropla Delice 330 ml | 7 zł |
| Kropla Beskidu 330 ml | 7 zł |
| Kropla Beskidu 500 ml | 9 zł |
| Burn 250 ml | 12 zł |

NAPOJE I TRUNKI REGIONALNE

| | |
|---|-------|
| Podpiwek Augustowski 330 ml | 9 zł |
| Zbicień Chmielowy 5% 330 ml | 15 zł |
| Zbicień Leśny 7% 330 ml | 15 zł |
| Trójniak Augustowski 40 ml | 10 zł |
| Naturalny Specjał ze śliwowicą 40 ml | 10 zł |
| Samogon podlaski czysty 40 ml | 12 zł |
| Samogon podlaski palony 40 ml | 12 zł |

PIWA

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Tyskie 500ml | 12 zł |
| Lech 500 ml | 12 zł |
| Lech Free 500 ml | 12 zł |
| Pilsner Urquell 500 ml | 16 zł |
| Hardmade 330 ml | 12 zł |
| Książęce 500 ml | 12 zł |
| Piwa Browaru Północnego 500 ml | 16 zł |

GIN

| | |
|---------------------------|-------|
| Gordon's 40 ml | 12 zł |
| Bulldog 40 ml | 19 zł |
| Glendalough Rose 40 ml | 21 zł |



WÓDKI

| | |
|---|-------|
| Stock 40 ml | 8 zł |
| Nemiroff 40 ml | 9 zł |
| Żubrówka z trawą 40 ml | 8 zł |
| Żubrówka czarna 40 ml | 10 zł |
| Finlandia 40 ml | 9 zł |
| Stumbras z kłosem – Litewska wódka 40 ml | 9 zł |
| Stumbras Potato – Litewska wódka 40 ml | 9 zł |

BRANDY

| | |
|-------------------|-------|
| Stock 84 40 ml | 10 zł |
|-------------------|-------|

TEQUILA

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Espolon Tequila Blanco 40 ml | 25 zł |
| Espolon Tequila Reposado 40 ml | 25 zł |

Rum

| | |
|-------------------------|-------|
| Capitan Morgan 40 ml | 13 zł |
|-------------------------|-------|

WHISKY

| | |
|------------------------|-------|
| Ballantine's 40 ml | 12 zł |
| J&B 40 ml | 12 zł |
| Chivas 40 ml | 21 zł |
| Tullamore 40 ml | 14 zł |
| Jack Daniel's 40 ml | 18 zł |

KONIAK

| | |
|----------------------|-------|
| Hennessy VS 40 ml | 30 zł |
|----------------------|-------|

LIKIERY

| | |
|-----------------------|-------|
| Frangelico 40 ml | 12 zł |
| Jägermeister 40 ml | 10 zł |
| Cointreau 40 ml | 11 zł |
| Bailey's 40 ml | 11 zł |
| Kahula 40 ml | 11 zł |

BARMAN POLECA

| | |
|--------------------|-------|
| Lemoniada 200ml | 11 zł |
|--------------------|-------|

DRINKI

| | |
|---|-------|
| Aperol Spritz Aperol/Prosecco/Lód/Plasterek pomarańczy/Woda gaz. | 26 zł |
| Gin & Tonic Bulldog Gin/Tonic/Lód/Plasterek grejpfruta/pieprz | 23 zł |
| Mohito Capitan Morgan Rum/Limonka/ Cukier trzcinowy/Mięta/Lód/Woda gaz. | 23 zł |
| Słodki Wojtek Stock/Malibu/Archers/Sok pom./Grenadyna/Lód/ Pasterek pomarańczy | 23 zł |
| Hugo de luxe Prosecco/Kinley Bitter Lemon/ Syrop z kwiatu bzu/ Plaster pomarańczy/Lód | 24 zł |
| Burning Pear Nemiroff Burnig Pear/ Sprite/mięta/Lód | 18 zł |
| Wild Rose Nemiroff Wild Cranberry/Kinley Bitter Rose/ Plaster cytryny/Lód | 18 zł |

