

Restauracja w **Hotelu Wojciech *****

czynna codziennie w godzinach

14.00-22.00

Zapraszamy



PRZYSTAWKI ZIMNE

Tatar z buraka 29 zł
śledź/ jogurt
200g 🌱🥣 (4,7,1,10)

Tatar wołowy 40 zł
majonez truflowy/ borowik marynowany
180g 🥣 (1,3,10,4)

Salatka Waldorf 36 zł
wędzony losoś
200g 🥣 (7,4,1,3,10,15)

Salatka z karczochami 36 zł
dojrzewająca pierś kaczki/ ser bursztyn/ orzechy laskowe
210g (1,8,7,12)

Salatka z dynią 36 zł
ser koryciński/orzechy włoskie/ kurki marynowane/ sos miodowy
210g 🌱🥣 (7,8,15)

PRZYSTAWKI CIEPŁE

Runo leśne 40 zł
parmentier z truflą/ borowiki/kurki ziemia truflowa/ shimeji
200g 🌱 (7,1)

Korzenie 29 zł
warzywa korzeniowe na różne sposoby
220g 🌱🥣 (1,7,15,9)

Ciastko francuskie 29 zł
karmelizowana cebula/ gruszka/ ser gorgonzola/ orzechy włoskie
200g 🌱 (1,7,8,15)

Risotto „al nero di sepią” 45 zł
owoce morza/ allioli
290g 🥣 (2,3,4,7,9)

Przegrzebki 65 zł
bakłażan/ zielone szparagi/ sos z palonego masła
210g 🥣 (2,7,12)

Tagliatelle 35 zł
parmezan/ grzyby/ nuta truflí
180g 🌱🥣 (7,3,9)

Cannelloni xxi z jeleniem 32 zł
sos leśny/ parmezan/żurawina
230g (7,8,1)

ZUPY

Krem z borowików 25 zł
250ml 🌱 (1,7,6)

Zupa cebulowa 27 zł
grzanka/ ser koryciński/ jajko poche
250ml 🌱 (1,3,7,9,12)

Rosół z kaczki 21 zł
pierozki z kaczką/ marchew/ seler
250ml (1,9,3)

Zupa rybna 32 zł
owoce morza/ ziemniaki z szafranem
250ml 🥣 (1,2,4,7,9,12)

Zupa dnia 18 zł
250ml

DANIA MIĘSNE

Konfitowane udo kaczki 49 zł
sos z czarnego bzu/ glazurowane jabłko/ chrupiący burak/ puree ziemniaczane
300g 🥣 (1,7,12)

Polędwica wołowa 90 zł
sos madeira/puree z dyni/ gratin ziemniaczane/ szparagi
300g 🥣 (1,7,12)

Polędwiczki z dzika 80 zł
puree z selera/ brukselka/ kasztany/ sos jałowcowy
290g 🥣🌱 (12,1,7,9)

Golonka z dzika 85 zł
ziemniaki po polsku/ grillowana marchewka/ sos czekoladowy
390g 🥣🌱 (12,1,7,9)

Policzki wieprzowe 52 zł
puree truflowe/ borowiki
310g (1,7,9,12)

Noga perliczki 55 zł
pistacje/ konfitowana cebula/ żurawina/ sos pomarańczowy/ puree z kukurydzy
300g 🥣 (1,7,8,12)

Skok z królika 59 zł
rydze/ grillowana szalotka/ puree z dyni
300g 🥣 (8,9,1)



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

DANIA Z RYB

Ryba maślana puree z kalafiora/ sos orientalny 250g 🍷 (1,4,11,8)	50 zł
Filet z miętusa szpinak/ cukinia/ brokuł/ sos z prażonym sezamem sałatka z fenkułem 280g 🍷 (4,2,11)	55 zł
Sandacz kurki/ szparagi/ sos porowy/ oliwa koperkowa 250g 🍷 (4,7,5,1)	63 zł
Grillowany łosoś dynia/ rozmaryn/ soczewica beluga 250g 🍷 (4,7)	65 zł

DESERY

Fondant czekoladowy pistacje/sorbet z wiśni 150g 🍷 (7,8,1,3)	25 zł
Brownie z orzechami ziemnymi lody słony karmel 150g 🍷 (1,7,3,5)	25 zł
Sernik z dyni żurawina 150g 🍷 (7, 1,3)	25 zł
Mel i mato twaróg/ miód/ orzechy włoskie 150g 🍷 (1,7,3,8,15)	25 zł

MENU DEGUSTACYJNE

<i>Ca'vini Cuvee Platinum</i> Tatar z buraka ze śledziem i jogurtem <i>Marieta Albarino</i> Sałata z karczochami, dojrzewającą piersią kaczki, serem bursztyn i orzechami laskowymi Krem z białych warzyw z nutą truflową <i>Savee Sea Sauvignon Blanc</i> Risotto „al nero di sepią” z owocami morza Sandacz z kurkami i szparagami na sosie porowym w towarzystwie oliwy koperkowej <i>Celebration Primitivo</i> Bazant na puree z kukurydzy z konfitowaną cebulą i żurawiną <i>Alazani Valley</i> Duszone owoce leśne z sorbetem z wiśni Brownie z orzechami ziemnymi podane z lodami słony karmel <i>Porto Tawny</i>	
Menu degustacyjne	190 zł
Pairing wina	80 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



- Bez glutenu



- Możliwość przygotowania dania bez glutenu



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

GORĄCE NAPOJE

Espresso 30 ml	10 zł
Kawa 130 ml	10 zł
Cappuccino 250 ml	12 zł
Latte 200 ml	13 zł
Latte gruszkowo-czekoladowe 200ml	18 zł
Gorąca czekolada 200ml	24 zł
Herbata Richmond 400 ml (Earl Grey, English Breakfast, Green Jasmine, Grupowder Green, Forest Fruits, Mango Maui, Peppermint Green, Y aerba Mate Lemon, Rooibos Sunrise, White Pearl of Fujian, Black Chilli Chocolate)	16 zł
Herbata zimowa Honey & Hot Raspberry 300ml	20 zł
Wine & Mexican Dream 300ml	27 zł
Rum & Black Chilli Chocolate 300ml	25 zł
Irish Coffee 200ml	25 zł
Latte Frangelico 200ml	25 zł
Espresso Martini 200ml	22 zł

NAPOJE CHŁODZĄCE

Coca-cola / zero 250 ml 500ml	8 zł 10 zł
Fanta, Sprite, Tonic 250 ml 500ml	8 zł 10 zł
Cappy (jabłko, czarna porzeczka, pomarańcza, multiwitamina, grejpfrut) 250 ml 330ml	8 zł 9 zł
Fuzetea(cytrynowa, brzoskwiniowa) 250 ml 500ml	8 zł 10 zł
Kropla Delice 330 ml	7 zł
Kropla Beskidu 330 ml 500 ml	7 zł 9 zł
Burn 250 ml	12 zł

TEQUILA

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

NAPOJE I TRUNKI REGIONALNE

Podpiwek Augustowski 330 ml	9 zł
Zbicień Chmielowy 5% 330 ml	15 zł
Zbicień Leśny 8% 330 ml	15 zł
Trójniak/ Czwórniak Augustowski 40 ml	10 zł
Naturalny Specjał ze śliwowicą 40 ml	10 zł
Samogon podlaski czysty/ palony 40 ml	12 zł



PIWA

Tyskie	
500ml	12 zł
330ml	10 zł

Lech/ Lech Free	
500ml	12 zł
330ml	10 zł

Corona	11 zł
330 ml	

Pilsner Urquell	16 zł
500 ml	

Książęce	12 zł
500 ml	

Piwa Browaru Białego	16 zł
500 ml	

GIN

Gordon's	12 zł
40 ml	

Bulldog	19 zł
40 ml	

Glendalough Rose	21 zł
40 ml	

WÓDKI

Wyborowa	8 zł
40 ml	

Nemiroff	9 zł
40 ml	

Żubrówka z trawą	8 zł
40 ml	

Żubrówka czarna	10 zł
40 ml	

Finlandia	10 zł
40 ml	

Stumbras z kłosem – Litewska wódka	9 zł
40 ml	

Stumbras Potato – Litewska wódka	9 zł
40 ml	

BRANDY

Stock 84	10 zł
40 ml	

WHISKY

Ballantine's	14 zł
40 ml	

Jim Beam	14 zł
40 ml	

Chivas	21 zł
40 ml	

Tullamore	16 zł
40 ml	

Jack Daniel's	18 zł
40 ml	

Glendalough whisky	18 zł
40 ml	

LIKIERY

Frangelico	12 zł
40 ml	

Jägermeister	12 zł
40 ml	

Cointreau	12 zł
40 ml	

Bailey's	12 zł
40 ml	

Kahula	12 zł
40 ml	

RUM

Havana	15 zł
40 ml	

Bacardi	15 zł
40 ml	

KONIAK

Hennessy VS	30 zł
40 ml	



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