

Restauracja w Hotelu Wojciech ***

czynna codziennie w godzinach

14.00-22.00

Zapraszamy



PRZYSTAWKI ZIMNE

Tatar z buraka śledź/ jogurt 130g/45g/5g (1,3,4,7,10)	29 zł
Tatar wołowy majonez truflowy/ borowik marynowany 140g/10g/20g (1,3,10,4)	40 zł
Sałatka Waldorf wędzony łosoś 130g/50g (1,3,4,7,8)	36 zł
Sałatka z karczochami dojrzewająca pierś kaczki/ ser bursztyn/ orzechy laskowe 80g/70g/7g/20g/12g (1,8,7,12)	36 zł
Sałatka z dynią ser koryciński/orzechy włoskie/ kurki marynowane/ sos miodowy 80g/80g/20g/10g/20g/15ml (7,8,15)	36 zł

PRZYSTAWKI CIEPŁE

Runo leśne parmentier z truflą/ borowiki/kurki ziemia truflowa/ shimeji 125g/35g/15g/15g/10g (7,1)	40 zł
Korzenie warzywa korzeniowe na różne sposoby 200g (1,7,15,9)	29 zł
Ciastko francuskie karmelizowana cebula/ gruszka/ ser gorgonzola/ orzechy włoskie 30g/25g/70g/25g (1,7,8)	29 zł
Risotto „al nero di sepią” owoce morza/ allioli 250g/50g/15ml (2,3,4,7,9)	45 zł
Przegrzebki bakłażan/ zielone szparagi/ sos z palonego masła 55g/90/60g/15ml (1,2,7,12)	65 zł
Tagliatelle ser dojrzewający/ grzyby/ nuta trufli 220g (1,3,7)	35 zł
Canneloni xxl z jeleniem sos leśny/ ser dojrzewający/żurawina 165g/50ml/5g/5g (1,3,7,8,12)	32 zł

ZUPY

Krem z borowików 250ml (1,7,6)	25 zł
Zupa cebulowa grzanka/ ser koryciński/ jajko poche 250ml (1,3,7,9,12)	27 zł
Rosół z kaczki pierozki z kaczką/ marchew/ seler 250ml (1,9,3)	21 zł
Zupa rybna owoce morza/ ziemniaki z szafranem 250ml (1,2,4,7,9,12)	32 zł
Zupa dnia 250ml	18 zł

DANIA MIĘSNE

Konfitowane udo kaczki sos z czarnego bzu/ glazurowane jabłko/ chrupiący burak/ puree ziemniaczane 180g/50g/130g/5g/120g (1,7,12)	49 zł
Polędwica wołowa sos madeira/puree z dyni/ gratin ziemniaczane/ szparagi 150g/50g/50g/40g (1,7,12)	90 zł
Polędwiczki z dzika puree z selera/ brukselka/ kasztany/ sos jałowcowy 120g/80g/90g/30g/50ml (12,1,7,9)	80 zł
Golonka z dzika ziemniaki z rozmarynem/ puree z marchwii/ sos czekoladowy 190g/130g/60g/50ml (12,1,7,9)	85 zł
Policzki wieprzowe puree truflowe/ borowiki 150g/110g/50g (1,7,9,12)	52 zł
Noga perliczki z pistacjami konfitowana cebula/ żurawina/ sos pomarańczowy/ puree z kukurydzy 160g/10g/5g/50ml/40g (1,7,8,12)	55 zł
Skok z królika rydze/ grillowana szalotka/ puree z dyni 120g/60g/40g/100g (7,8,9,1)	59 zł



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

DANIA Z RYB

Ryba maślana <i>puree z kalafiora/ sos orientalny</i> 110g/120g/60ml 🍷(4,11,7,8)	50 zł
Filet z miętusa <i>szpinak/ cukinia/ brokuł/ sos z prażonym sezamem</i> <i>sałatka z fenkułem</i> 120g/10g/30g/40g/50ml/10g 🍷(4,7,11)	55 zł
Sandacz <i>kurki/ szparagi/ sos porowy/ oliwa koperkowa</i> 160g/30g/40g/50ml/5ml 🍷(4,7,1)	63 zł
Grillowany z rozmarynem <i>dynia/soczewica beluga</i> 160g/50g/50g 🍷(4,7)	65 zł

DESERY

Fondant czekoladowy <i>pistacje/sorbet z wiśni</i> 60g/30g/50g 🌿(7,8,1,3)	25 zł
Brownie z orzechami ziemnymi <i>lody słony karmel</i> 100g/50g 🌿(1,7,3,5)	25 zł
Sernik z dyni <i>żurawina</i> 150g 🌿(7, 1,3)	25 zł
Mel i mato <i>twaróg/ miód/ orzechy włoskie</i> 150g 🌿(1,7,3,8,15)	25 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



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

Buldog 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

