

Przystawki

Startes

Focaccia / rukola / rostbef / ser kozi /
majonez dyniowy / figa / orzechy włoskie – 38 PLN

*Foccaccia / rocket / roast beef / goat cheese / pumpkin
mayonnaise / fig / walnuts*

1, 3, 7, 8, 9

Zupy

Soups

Krem z dyni / pomarańcza / serek philadelphia /
figa w miodzie / pistacje – 32 PLN

*Pumpkin cream / orange / Philadelphia cheese /
honeyed fig / pistachios*

1, 3, 6, 7, 9, 10, 15



ARCHEVITA

RESTAURACJA



Dania główne

Main course

Kartacz z konfitowanym udkiem kaczym /
pietruszka / szczaw / maślaki / kwaśna śmietana /
sos demi – glace / piklowana dynia /
brukselka – 50 PLN

*Kartach with confit duck leg / parsley / sorrel / butter
mushrooms / sour cream / demi-glace sauce / pickled
pumpkin / brussels sprouts*

1, 3, 6, 7, 9, 10, 15

Desery

Desserts

Monoporcja jesień w dyni – 28 PLN

Autumn monoportion in pumpkin

1, 3, 7, 8



ALERGENY / ALLERGEN

- 1 gluten /
- 2 skorupiaki – shellfish /
- 3 jaja – eggs /
- 4 ryby – fish /
- 5 orzeszki ziemne – peanuts /
- 6 soja – soya /
- 7 białka mleka i laktoza / milk proteins and lactos /
- 8 orzechy – nuts /
- 9 seler – celery /
- 10 gorczyca – charlock
- 11 ziarna sezamu – sesame seeds /
- 12 dwutlenek siarki – sulphur dioxide /
- 13 łubin – lupin /
- 14 mięczaki – mollusc /
- 15 grzyby – mushrooms /



ARCHE HOTEL
CZĘSTOCHOWA

Napary rozgrzewające

Mexican Dream – 28 PLN

Zmysłowa uczta smaków i aromatów. Wyśmienita kompozycja na bazie suszonych owoców, kwiatów i korzennych przypraw. Daje orzeźwiający, wytrawny napar o intensywnym rubinowym kolorze. Idealnie pasuje do słodkich deserów, świetnie smakuje w wersji mrożonej.

Raspberry Pear – 28 PLN

Soczysta słodycz gruszki. Uwodzący smak leśnych malin. Urzeka kwaskową słodycz. Herbatka owocowo-ziółowa z suszonymi malinami, gruszką, jabłkiem, papają, hibiskusem.

Ginger Paradise – 28 PLN

Herbatka owocowo-ziółowa z dodatkiem imbiru, cynamonu, suszonymi owocami.

Rosemary Orange – 28 PLN

Feeria orzeźwiających smaków. Herbatka owocowo-ziółowa z rozmarynem, pomarańczą, białym i czerwonym hibiskusem.

Spicy Cinnamon – 28 PLN

Pikantny żar tropików. Urzekająca symfonia owoców, płatków róż i cynamonu na bazie Rooibos. Daje intensywne w smaku napary o bursztynowej barwie i apetycznej miodowej nucie. Rozgrzewa i odpręża.

Apple Pie Cinnamon – 28 PLN

Szarlotka bez grzechu. Dużo aromatu, mało kalorii. Pobudzający cynamon, aromatyczne jabłko. Herbatka owocowo-ziółowa z jabłkiem, cynamonem.



Kawy

Pumpkin Spice Latte – 24 PLN

Jesienny napój kawowy, który łączy espresso z mlekiem i aromatycznym syropem o smaku dyni, cynamonu, gałki muszkatołowej i goździków.

Pistacjowe Cappuccino – 22 PLN

Aromatyczna kawa o delikatnym smaku pistacji, połączona z aksamitnie spienionym mlekiem. Idealne połączenie kremowej słodyczy i intensywnego espresso, które zachwyca wyjątkowym orzechowym aromatem i subtelnym zielonym odcieniem.

ARCHE VITA

RESTAURACJA



Grzane wina

Grzaniec Biały – 38 PLN

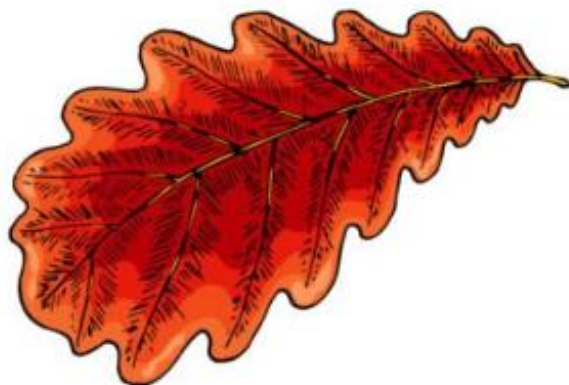
Aromatyczne, rozgrzewające wino przygotowane na **białym porto**, z dodatkiem **miodu i soczystej gruszki**.

Delikatnie słodkie, z harmonijnym połączeniem owocowych nut i miodowej głębi. Idealne na chłodne wieczory – elegancka alternatywa dla tradycyjnego grzańca.

Grzaniec Czerwony – 38 PLN

Klasyczne, głęboko aromatyczne grzane wino przygotowane na bazie **czerwonego wina**, z dodatkiem **śliwki węgierki macerowanej w rumie**.

Bogate w smak, z nutą korzennych przypraw i subtelną słodyczą dojrzałych owoców. Rozgrzewa i otula aromatem, który przywołuje na myśl zimowe wieczory przy kominku.



Drink

Golden Orchard – 34 PLN

Złoty Sad

Wykwintny koktajl na bazie **rumu, prosecco i tłoczonego soku jabłkowego**, delikatnie spieniony **białkiem**, które nadaje mu aksamitną strukturę. Całość wieńczy **palona gruszka w miodzie** oraz **gałązka rozmarynu**, wnosząc nuty karmelu, owoców i ziół. To harmonijne połączenie świeżości, słodyczy i głębi — idealne dla tych, którzy szukają zmysłowego doświadczenia w kieliszku.



ARCHE HOTEL
CZĘSTOCHOWA