

Przystawki

Cappuccino z karczocha – 34 PLN

bita kwaśna śmietana / tarty chrzan / szczypiorek
6/7/9/10

Łosoś gravlax – 52 PLN

zielone jabłko / pieczona kalarepa / emulsja rybna
1/3/4/7/9/12

Ravioli z pstrągiem i bryndzą – 52 PLN

cebula prażona / czerwony kawior / emulsja cebulowa
1/2/3/4/7/9

Tatar z polędwicy wołowej – 62 PLN

marynowany w wodzie z ogórków kiszonych /
sos worcestershire / plastyczne żółtko /
majonez ziołowy / ciastko cygaretkowe
1/3/7/9/10/15

Zupy

Zupa dnia – 27 PLN

Zapytaj obsługę o alergeny

Rosół z kaczki – 27 PLN

kołduny z szarpanego udka z kaczki / warzywa korzenne
1/3/4/6/7/9/10/15

Zalewajka Częstochowska – 27 PLN

puree ziemniaczane / okrasa z szalotki / wędzone mięsa /
jajko 6 minut / kwaśna śmietana
1/3/7/9/10/15

Salaty

Zielone warzywa w tempurze – 54 PLN

prażona ciecierzycy / ziołowy hummus / majonez wegański
1/3/7/9/12

Cezar – 46 PLN

sałata rzymska / grillowana pierś z kurczaka / bekon /
anchois / jajko / melba tost
1/2/3/4/5/6/7/8

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 /

Dania główne

Pierogi z cieleciną – 52 PLN

confitowana cebula dymka / sos grzybowy /
szyfonada z mięty i szczypiorku
1/3/6/7/9/10/12

Paccheri z owocami morza – 65 PLN

sos winno - maślany / czosnek / szczypior
1/2/4/7/9/12/14

Risotto z kurczakiem kukurydzianym – 60 PLN

czosnek niedźwiedzi / zielone warzywa / sos demi – glace
1/3/7/9/12

Filet z kaczki – 69 PLN

mus z czerwonej kapusty / arancini ziemniaczane / skwarki z kaczki
1/3/7/9/12

Stek z polędwicy wołowej – 145 PLN

puree z pietruszki / fondant ziemniaczany / grillowana rzodkiewka /
sos demi – glace ziołowy / palony młody czosnek
7/9/12/15

Sznyceł cielęcy – 85 PLN

sałata rzymska z sosem tatarskim /
puree ziemniaczane z wędzoną słoniną
1/3/7/9/10/

Filet z pstrąga łososiowego – 59 PLN

gołąbek z czerwonej kapusty / chips z jarmużu / sos grzybowy
1/3/6/7/9/10/12/15

Desery

Szarlotka – 29 PLN

custard / lody waniliowe
1/3/7/8

Crème brûlée pomarańczowy – 27 PLN

3/7

Fondant czekoladowy – 32 PLN

mus z jałowca / oliwa truflowa / lody waniliowe
1/3/7/8/15

ARCHE HOTEL

CZĘSTOCHOWA

Godziny otwarcia Restauracji

ARCHEVITA

RESTAURACJA



PONIEDZIAŁEK – SOBOTA 13:00-22:00 *bar: 13:00-23:00

NIEDZIELA 13:00-21:00 *bar: 13:00-21:00

NIEDZIELNE OBIADY RODZINNE 13:00-15:00 *al'a carte 21:00

(Wymagana rezerwacja telefoniczna / CENA BUFETU 95 PLN/os.)

ARCHE HOTEL CZĘSTOCHOWA, ul. Oleńki 20, 42-200 Częstochowa
tel. 34 34 74 074, sprzedaz@arche.pl / www.hotelczestochowa.com

Rezerwacja stolika pod numerem **wew. 1009**

WiFi name: Arche Hotel / Password: ARCHE200

Appetizers

Artichoke Cappuccino – 34 PLN

whipped sour cream / grated horseradish / chives
6/7/9/10

Salmon gravlax – 52 PLN

green apple / baked kohlrabi / fish emulsion
1/3/4/7/9/12

Ravioli with trout and cheese – 52 PLN

fried onion / red caviar / onion emulsion
1/2/3/4/7/9

Beef tenderloin tartare – 62 PLN

marinated in pickled cucumber water /
Worcestershire sauce / malleable egg yolk /
herbal mayonnaise / cigarette cake
1/3/7/9/10/15

Soup

Soup of the day – 27 PLN

Ask the staff about allergens

Duck broth – 27 PLN

pulled duck leg dumplings / root vegetables
1/3/4/6/7/9/10/15

Częstochowa Sour Soup – 27 PLN

mashed potatoes / shallot garnish / smoked meats /
6-minute egg / sour cream
1/3/7/9/10/15

Salads

Green vegetables in tempura – 54 PLN

roasted chickpeas / herbal hummus / vegan mayonnaise
1/3/7/9/12

Cezar – 46 PLN

romaine lettuce / grilled chicken breast / bacon /
anchovies / egg / melba toast
1/2/3/4/5/6/7/8

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 /

Main courses

Veal dumplings – 52 PLN

confit spring onion / mushroom sauce /
mint and chives chiffonade
1/3/6/7/9/10/12

Paccheri pasta with seafood – 65 PLN

wine and butter sauce / garlic / lemon / chives
1/2/4/7/9/12/14

Risotto with corn chicken – 60 PLN

wild garlic / green vegetables / demi-glace sauce
1/3/7/9/12

Duck fillet – 69 PLN

red cabbage mousse / potato arancini / duck cracklings
1/3/7/9/12

Beef tenderloin steak – 145 PLN

parsley puree / potato fondant / grilled radish / herb demi-glace
sauce / roasted young garlic
7/9/12/15

Veal schnitzel – 85 PLN

romaine lettuce with tartar sauce /
mashed potatoes with smoked bacon
1/3/7/9/10/

Salmon trout fillet – 59 PLN

red cabbage roll / kale chips / mushroom sauce
1/3/6/7/9/10/12/15

Desserts

Apple pie – 29 PLN

custard / vanilla ice cream
1/3/7/8

Orange Crème Brûlée – 27 PLN

3/7

Chocolate fondant – 32 PLN

juniper mousse / truffle oil / vanilla ice cream
1/3/7/8/15

ARCHE HOTEL

CZĘSTOCHOWA

Godziny otwarcia Restauracji

ARCHEVITA

RESTAURACJA



PONIEDZIAŁEK – SOBOTA 13:00-22:00 *bar: 13:00-23:00

NIEDZIELA 13:00-21:00 *bar: 13:00-21:00

NIEDZIELNE OBIADY RODZINNE 13:00-15:00 *al'a carte 21:00

(Wymagana rezerwacja telefoniczna / CENA BUFETU 95 PLN/os.)

ARCHE HOTEL CZĘSTOCHOWA, ul. Oleńki 20, 42-200 Częstochowa
tel. 34 34 74 074, sprzedaz@arche.pl / www.hotelczestochowa.com

Rezerwacja stolika pod numerem **wew. 1009**

WiFi name: Arche Hotel / Password: ARCHE200