



# HOTEL & SPA HETMAN

# MENU

LOBBY BAR | RESTAURACJA

Zasmakuj najwyższej jakości dań w restauracji Hotelu&SPA Hetman. Postaw na sprawdzone propozycje restauracji jednego z najlepszych hoteli w regionie, które nasi kucharze przygotowują na miejscu wg unikatowych receptur.

Rozkoszuj się w pysznych przystawkach, aromatycznych zupach, sycących daniach głównych czy wypiekanej na miejscu pizzy.

Oslodź sobie pobyt wyśmienitymi ciastami domowej roboty.

Dobierz do zamówienia lokalnie warzone piwo lub wyjątkowe propozycje koktajlowe przygotowywane przez zespół barmański.

Smacznego!



*Enjoy the finest dishes in the restaurant of Hotel&SPA Hetman.*

*Rely on the tried-and-tested restaurant suggestions of one of the best hotels in the region, prepared by our local chefs according to unique recipes. Enjoy delicious appetizers, aromatic soups, satiating main courses or homemade pizza. Sweeten your stay with reliable, delicious cakes prepared by our team.*

*Choose a locally brewed beer or unique cocktails prepared by the bartender team.*

*Have a nice meal!*

# PRZYSTAWKI

## STARTERS

### **Szparagi w panierce (300 g)**

podane na grzance z jajkiem poche, chipsem z boczku, polane aromatyczną oliwą ze szczypioru

### **Breaded asparagus (300 g)**

*served on toast with a poached egg, bacon chip, drizzled with aromatic chive oil*

cena **25** PLN

---

### **Tatar wołowy (100 g)**

podany z jajkiem przepiórczym, ogórkiem kwaszonym, marynowanymi grzybami leśnymi, szalotką i esencją z lubczyku

### **Beef fillet tartar (100 g)**

*served with quail, sour cucumber, marinated mushrooms, shallots and lovage essence*

cena **47** PLN

---

### **Kaszanka (200 g)**

panierowana w panko z dodatkiem orzechów laskowych, serwowana na aksamitnym musie z karmelizowanej czerwonej cebuli i jabłka, z delikatnym pikantnym akcentem Tabasco, polana kremowym sosem majonezowo-Sriracha

### **Blood sausage (200 g)**

*breaded in panko with hazelnuts, served on a velvety mousse of caramelized red onion and apple, with a delicate spicy touch of Tabasco, topped with a creamy mayonnaise and Sriracha sauce*

cena **35** PLN

---

### **Piwny zestaw Hetmana**

6 x autorskich kawałków skrzydełka z kurczaka, 3 x kawałki żeberka BBQ, 6 x mix serków panierowanych, 6 x krążki cebulowe, bagietka czosnkowa, nachosy, sos czosnkowy, sos sweet chilli, sos BBQ

### **Hetman beer set**

*6 x house recipe chicken wings, 3 x BBQ ribs, 6 x mixed breaded cheese bites, 6 x onion rings, garlic baguette, nachos, garlic sauce, sweet chili sauce, BBQ sauce*

cena **79** PLN

---

**Do piwnego zestawu Hetmana dwa piwa w cenie jednego**  
**Two beers in the price of one for the Hetman beer set**

# SAŁATKI

## SALADS

### **Salatka z pieczonym burakiem i gruszką (300 g)**

podana z serem pleśniowym, orzechem włoskim, rukolą i miodem

### **Salad with roasted beetroot and pear (300 g)**

*served with blue cheese, walnuts, rocket and honey*

cena **39** PLN

---

### **Salata Szefa Kuchni (350 g)**

kruche sałaty z grillowaną pierśią kurczaka, pomidorkami cherry, oliwkami, chipsem z boczku, płatkami parmezanu, sosem jogurtowo-ziolowym i grzankami czosnkowymi

### **Chef's Salad (350 g)**

*crumb salad with grilled chicken breast, cherry tomatoes, olives, bacon chip, parmesan flakes, yogurt herbal sauce and garlic croutons*

cena **44** PLN

---

# ZUPY

## SOUPS

### **Rosół drobiowo-wołowy (300 ml)**

z makaronem jajecznym, marchewką i natką pietruszki

### **Chicken and cattle broth (300 ml)**

*with egg pasta, carrots and parsley*

cena **22** PLN

---

### **Hetmański żurek (300 ml)**

podawany z kiełbasą, puree ziemniaczanym oraz jajkiem sadzonym

### **Hetman's sour rye soup (300 ml)**

*served with sausage, mashed potatoes and fried egg*

cena **27** PLN

---

### **Krem z pieczonej cukinii (300 ml)**

z ogórkiem świeżym, serem ricotta, chipsem z boczku oraz grzankami

### **Roasted courgette cream (300 ml)**

*with fresh cucumber, ricotta cheese, bacon crisps and croutons*

cena **27** PLN

---

# DANIA GŁÓWNE

## MAIN COURSES

### **Pierś z kurczaka zagrodowego nadziana mozzarellą i szpinakiem (170 g)**

podana z sosem cytrynowo – bazyliowym,  
gnocchi ziemniaczanymi z pesto  
alla Genovese oraz spaghetti warzywnym

### **Free-range chicken breast stuffed with mozzarella and spinach (170 g)**

served with lemon and basil sauce, potato gnocchi  
with pesto alla Genovese and vegetable spaghetti

cena **49** PLN

---

### **Tradycyjny schabowy (190 g)**

z puree ziemniaczanym,  
koperkiem oraz z mizerią

### **Traditional pork chop (190 g)**

with mashed potatoes, dill and cucumber salad

cena **49** PLN

---

### **Rolada wołowa**

### **w sosie grzybowym (200 g)**

faserowana boczkiem, ogórkiem kiszonym  
i cebulką podawana z kluskami śląskimi  
i sałatką z ogórków kiszonych z chili

### **Beefroulade**

### **in mushroom sauce (200 g)**

stuffed with bacon, pickled cucumber and onion served with  
Silesian dumplings and pickled cucumber salad with chili

cena **56** PLN

---

### **Żeberka wieprzowe w glazurze BBQ na bazie Jacka Daniels'a (300 g)**

podawane z crispersami oraz z mixem sałat z czerwoną  
cebulką z pomidorkami cherry w sosie jogurtowo - ziołowym

### **Pork ribs in BBQ glaze with Jack Daniel's (300 g)**

served with with crispers and a mixed salad, with red onion  
and cherry tomatoes in a yogurt and herb sauce

cena **55** PLN

---

### **Udko z kaczki (200 g)**

z sosem wiśniowym podawana z kopytkami  
i buraczkami zasmażanymi

### **Duck leg (200 g)**

with cherry sauce, served with potato dumplings  
and fried beetroot

cena **59** PLN

---

### **Stek z polędwicy wołowej aromatyzowany rozmarynem i czosnkiem (200 g)**

podawany z maselkiem pietruszkowym, frytkami domo-  
wymi, grillowanymi warzywami oraz sosem pieprzowym

### **Beef tenderloin steak with rosemary and garlic (200 g)**

served with parsley butter, home fries, grilled vegetables  
and pepper sauce

cena **129** PLN

---

### **Pierogi nadziewane gęsiną i jabłkiem (7 szt.)**

z prażoną cebulką na maśle

### **Dumplings stuffed with goose and apple (7 pieces)**

with roasted onion in butter

cena **44** PLN

---

### **Łosoś zapiekany w sosie teriyaki (170 g)**

oproszony sezamem, podawany z kaszotto  
oraz warzywami na parze

### **Salmon baked in teriyaki sauce (170 g)**

sprinkled with sesame seeds, served with kaszotto  
and steamed vegetables

cena **79** PLN

---

### **Skwierzące krewetki w emulsji winno-maślanej (300 g)**

serwowane z bagietką czosnkową,  
mixem sałat z pomidorami

### **Sizzling shrimp in wine and butter emulsion (300 g)**

served with garlic baguette and mixed salad with tomatoes

cena **57** PLN

---

# BURGERY

## BURGERS

### Classic

soczysta doprawiona wołowina (180 g) – bułka maślana, rukola, ser cheddar, bekon, pomidor, ogórek kwaszony, karmelizowana czerwona cebula, sos musztardowy, w zestawie z frytkami domowymi, sałatką coleslaw i ketchupem

### Classic

juicy seasoned beef (180 g) – butter rolls, arugula, cheddar cheese, bacon, tomatoes, sour cucumber, caramelized red onions, mustard sauce, set with homemade fries, coleslaw salad and ketchup

cena **46** PLN

### Kurczak Burger

soczysta pierś z kurczaka w panierce (180 g) – bułka maślana, pomidor malinowy, pickle, sałata lodowa, ser mimolette, sos majonezowo-miodowo-musztardowy w zestawie z frytkami, sałatką coleslaw oraz ketchupem

### Chicken Burger

juicy breaded chicken breast (180 g) – butter roll, raspberry tomato, pickles, iceberg lettuce, Mimolette cheese, cream, honey, and mustard sauce served with French fries, coleslaw and ketchup

cena **42** PLN

### Chrupiący Camembert

panierowany ser camembert (100 g) – bułka maślana, zurawina, świeża rukola, pomidor, ogórek konserwowy, czerwona cebula, sos miodowo-musztardowy, w zestawie z frytkami, sałatką coleslaw i ketchupem

### Crispy Camembert

breaded camembert cheese (100 g) – butter roll, cranberries, fresh arugula, tomato, pickled cucumber, red onion, honey mustard sauce, served with French fries, coleslaw, and ketchup

cena **39** PLN

Burgery dostępne w wersji na ostro . . . . . +5<sup>PLN</sup>  
Burgers available in a spicy version

Kotlet wołowy (180 g) / Beef patty (180g) . . . +14<sup>PLN</sup>

### Dodatki do burgerów / Burger toppings

Nachosy (100 g) / Nachos (100 g) . . . . . +7<sup>PLN</sup>

Serki panierowane (3 sztuki) . . . . . +6<sup>PLN</sup>  
Breaded cheese bites (3 pieces)

# MAKARONY

## PASTA

### Tagliatelle z krewetkami (400 g)

z szalotką, czosnkiem, pomidorkami cherry, cukinią oraz chili

### Tagliatelle with prawns (400 g)

served with shallots, garlic, cherry tomatoes, zucchini and chili

cena **49** PLN


### Makaron Penne z kurczakiem i salami spianata (400 g)

z suszonymi pomidorami, cukinią, czosnkiem, cebulą z sosem winno-śmietanowym, świeżą rukolą, natką pietruszki i tartym parmezanem

 podawane również w wersji wegetariańskiej ..... 36<sup>zł</sup>

### Penne pasta with chicken and spianata salami (400 g)

with dried tomatoes, zucchini, garlic, onion with sauce wine and cream, fresh arugula, parsley and grated parmesan

 also served in a vegetarian version ..... 36<sup>PLN</sup>

cena **46** PLN

### Tagliatelle z serem ricotta i borowikiem (400 g)

z dodatkiem tymianku, czosnku, chili, natki pietruszki oraz orzeszkami pini posypane parmezanem oraz prażoną rukolą

### Tagliatelle with ricotta cheese and porcini mushrooms (400 g)

with thyme, garlic, chili, parsley, and pine nuts, sprinkled with Parmesan cheese and roasted arugula

cena **44** PLN

# PIZZA 30 CM

Do pizzy serwujemy 2 sosy GRATIS! / 2 FREE sauces included!

## Margherita

sos pomidorowy, ser mozzarella, oliwa, bazylia  
*tomato sauce, mozzarella cheese, olive oil and basil*

cena **29** PLN

## Classica

sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, pieczarki  
*tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms*

cena **34** PLN

## Pepperoni

sos pomidorowy, ser mozzarella, salami pepperoni,  
cebula, kukurydza  
*tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni, onion and corn*

cena **36** PLN

## Parma

sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka parmeńska,  
rukola, pomidorki cherry, parmezan  
*tomato sauce, mozzarella cheese, parma ham, arugula,  
cherry tomatoes, parmesan cheese*

cena **40** PLN

## Hawajska / Hawaiian

sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, ananas  
*tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple*

cena **36** PLN

## Pollo

sos pomidorowy, ser mozzarella, kurczak,  
kukurydza, pieczarki, papryka, cebula  
*tomato sauce, mozzarella cheese, chicken, corn,  
mushrooms, peppers, onions*

cena **39** PLN

## Triple Cheese

sos pomidorowy, ser mozzarella,  
ser gorgonzola, parmezan  
*tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese,  
Parmesan cheese*

cena **38** PLN

## Diavola

sos pomidorowy, ser mozzarella,  
salami spianata piccante, Tabasco  
*tomato sauce, mozzarella cheese,  
salami spianata piccante, Tabasco*

cena **44** PLN

## Burrata

sos śmietanowy, ser burrata, pancetta, bazylia,  
pomidorki koktajlowe, posypka z pistacjami  
*cream sauce, burrata cheese, pancetta, basil,  
cherry tomatoes, and pistachio topping*

cena **49** PLN

## Kompozycja własna

*(Margarita + max 6 składników)*

szynka, kurczak, salami, boczek,  
ser mozzarella - **6** PLN / **składnik**  
pieczarki, papryka, pomidor, oliwki, papryka chili,  
rukola, cebula, kukurydza, ananas - **5** PLN / **składnik**

## Your own composition

*(Margerita + 6 ingredients maximum)*

ham, chicken, salami, bacon,  
and mozzarella cheese - **6** PLN / **ingredients**  
mushrooms, pepper, tomato, olives, chilli, arugula, onion,  
corn, pineapple - **5** PLN / **ingredients**

# DESERY / DESSERTS

## Suflet czekoladowy (180 g)

podany z musem wiśniowym  
oraz gałką lodów czekoladowych

## Chocolate soufflé (180 g)

*served with cherry mousse  
and a scoop of chocolate ice cream*

cena **25** PLN

## Szarlotka na ciepło podawana z lodami (170 g)

*Warm apple pie  
served with ice cream (170 g)*

cena **25** PLN

## Pucharek lodowy (3 gałki)

z owocami sezonowymi  
i bitą śmietaną

*Zapytaj obsługę o dostępne smaki*

## Ice cream cup (3 scoops)

*with seasonal fruits*

*Ask the staff about the available flavors*

cena **22** PLN

# NAPOJE / DRINKS

## SOFTY / SOFT DRINKS

**Woda Kropla Beskidu / Delice 0,33 L**  
(gazowana / niegazowana)

**Water Kropla Beskidu / Delice 0,33 L**  
(sparkling / still)  
cena **10** PLN

---

**Karafka wody 1 L**  
(gazowana / niegazowana)

**Carafe of water 1 L**  
(sparkling / still)  
cena **18** PLN

---

**Sok Cappy 0,25 L**  
(pomarańczowy / grejfrutowy / jabłkowy)

**Cappy Juice 0,25 L**  
(orange / grapefruit / apple)  
cena **12** PLN

---

**Karafka soku 1 L**  
(pomarańczowy / jabłkowy)

**Carafe of juice 1 L**  
(orange / apple)  
cena **20** PLN

---

**Coca-Cola Zero / Coca-Cola / Fanta /  
Sprite / Kinley Tonic Water 0,25 L / 0,85 L**  
cena **12** PLN / **20** PLN

---

**Lemoniada 250 ml / 1 L**  
(woda gazowana, sok z cytryny, syrop)

**Lemonade 250 ml / 1 L**  
(sparkling water, lemon juice, syrup)  
cena **15** PLN / **20** PLN

---

**Lemoniada Owocowa 250 ml / 1 L**  
(woda, gazowana, sok z cytryny, syrop owocowy)  
Zapytaj obsługę o dostępne smaki

**Fruit Lemonade 250 ml / 1 L**  
(sparkling water, lemon juice, fruit syrup)

Ask the staff about the available flavors  
cena **16** PLN / **26** PLN

---

## HERBATA / TEA

**Herbata Dilmah 200 ml**  
Zapytaj o dostępne smaki

**Dilmah Tea 200 ml**  
Ask the staff for available flavors  
cena **15** PLN

---

**Herbata mrożona Dilmah 250 ml**  
Zapytaj o dostępne smaki

**Dilmah winter Tea 300 ml**  
Ask the staff for available flavors  
cena **18** PLN

---

## KAWA / COFFEE

**Ristretto**  
cena **10** PLN

---

**Espresso**  
cena **12** PLN

---

**Espresso Doppio**  
cena **14** PLN

---

**Cappuccino**  
cena **15** PLN

---

**Flat White**  
cena **15** PLN

---

**Americano**  
cena **14** PLN

---

**Latte macchiato**  
cena **17** PLN

---

**Mrożone caffè latte  
z bitą śmietaną 300 ml**  
Zapytaj obsługę o dostępne smaki  
**Iced caffè latte 300 ml**  
Ask the staff for available flavors  
cena **20** PLN

---

## PIWO / BEER



Piwna rewolucja dotarła też do Siedlec. W zabytkowej i całkowicie odrestaurowanej przez obecnego właściciela Hali Targowej (a zarazem właściciela Hotelu&SPA Hetman, w którym aktualnie się znajdujesz) ponownie zaczęło tętnić życie. Na pierwszym jej piętrze stanął specjalnie dopasowany do tych wnętrz browar autorstwa bawarskiej firmy Joh. Albrecht Brautechnik. Pierwsze warki piwa uwarzono tu w 2014 roku. Trunki Brofaktury są niepasteryzowane, niefiltrowane, produkowane z najwyższej jakości słodów i chmieli od sprawdzonych dostawców. Coraz odważniej główny piwowar Brofaktury sięga też po lokalne składniki, chcąc w ten sposób tworzyć produkt silnie związany z naszym pięknym regionem.

*This historical Market Hall in Siedlce is now full of life. It was renovated by its new owner. A Bavarian company - Joh. Albrecht Brautechnik created a special brewery on the first floor of the Market Hall. First batch of beer was brewed in 2014. Our drinks are of the highest standard of malts and hop. The beer that we produce is unpasteurized and unfiltered. The more fearlessly, we reach for local supplies and wish for our products to be strongly attached to our beautiful region.*

**Kupieckie Brofaktura 4,8 %  
/lager/  
cena 0,33 L 15 PLN / 0,5 L 20 PLN**

**IPA bezalkoholowe  
Brofaktura < 0,5 %  
cena 0,5 L 20 PLN**

**Piwo sezonowe Brofaktura  
3,6 - 8,8 % 0,33 L / 0,5 L  
Zapytaj obsługę o dostępność i cenę.  
Try seasonal beer from Brofaktura, ask for the  
type and price**

## Przekąski do piwa / Beer snacks

orzeszki ziemne solone / w panierce, chipsy (140 g)  
peanuts (salted / in batter), crisps (140 g)  
cena 15 PLN

## WINO / WINE

Wino musujące KL. / BT.  
Sparkling wine GL. / BT.

**Villa bellucci Extra Dry AOC Prosecco 11 %  
(WŁOCHY/ITALY)  
cena 100 ml 18 PLN / 0,75 L 90 PLN**

Wino białe KL. / BT.  
White wine GL. / BT.

**Salto de Bierge Chardonnay  
Gewurztraminer DO Somontano 13,5 %  
wytrawne/dry  
(HISZPANIA/SPAIN)  
cena 150 ml 19 PLN / 0,75 L 90 PLN**

Wino czerwone KL. / BT.  
Red wine GL. / BT.

**Why Not Negroamaro Primitivo  
IGT Puglia 15 %  
półwytrawne/medium-dry  
(WŁOCHY/ITALY)  
cena 150 ml 19 PLN / 0,75 L 90 PLN**

**ESCRIBA Chardonnay  
Chardonnay – Arinto – Vital 12 %  
półslodkie/semi-sweet  
(PORTUGALIA/PORTUGAL)  
cena 150 ml 19 PLN / 0,75 L 90 PLN**

**ESCRIBA Red Semi Sweet  
Syrah – Cabernet Sauvignon  
– Touriga Nacional 11,5 %  
półslodkie/semi-sweet  
(PORTUGALIA/PORTUGAL)  
cena 150 ml 19 PLN / 0,75 L 90 PLN**

## ALKOHOLE / ALCOHOLS

### Aperitif 40 ml

**Likier Heering cherry** 24 %  
cena **20** PLN

---

**Jagermeister** 35 %  
cena **18** PLN

---

**Aperol** 11 %  
cena **15** PLN

---

**Campari** 25 %  
cena **15** PLN

---

**Vermuth Fiero** 14,4 %  
cena **15** PLN

---

**Vermuth Bianco** 14,4 %  
cena **15** PLN

---

**Vermuth Rosso** 14,4 %  
cena **15** PLN

---

**Wódka** 40 ml / 0,7 L  
*Vodka*

**Grey Goose** 40 %  
cena **26** PLN / **360** PLN

---

**Chopin Organic Rye** 40 %  
cena **17** PLN / **210** PLN

---

**Chopin Potato** 40 %  
cena **19** PLN / **240** PLN

---

**Chopin Wheat** 40 %  
cena **19** PLN / **240** PLN

---

**Finlandia** 40 %  
cena **15** PLN / **160** PLN

---

### Gin 40 ml

**Crafter's** 44,3 %  
cena **25** PLN

---

**Bombay Sapphire** 40 %  
cena **16** PLN

---

**Bulldog** 40 %  
cena **19** PLN

---

### Tequila 40 ml

**Olmeca Altos Blanco** 38 %  
cena **17** PLN

---

### Rum 40 ml

**Kasama** 40 %  
cena **18** PLN

---

**Havana 3 años** 37,5 %  
cena **16** PLN

---

**Barcelo Gran Anejo** 37,5 %  
cena **16** PLN

---

### Whisky / Bourbon 40 ml / 0,7 L

**Chivas Regal 12<sup>yo</sup>** 40 %  
cena **24** PLN / **280** PLN

---

**Jack Daniel's** 40 %  
cena **19** PLN / **230** PLN

---

**Jameson** 40 %  
cena **18** PLN / **240** PLN

---

**Glenfiddich 12yo** 40 %  
cena **19** PLN / **270** PLN

---

# MENU DZIECIĘCE

## KIDS MENU

### **Rosół babuni (200 ml)**

podany z makaronem jajecznym oraz marchewką

### **Grandma's chicken broth (200 ml)**

*Served with egg pasta and carrot*

cena **15** PLN

---

### **Nuggetsy z kurczaka (150 g)**

podane z frytkami oraz mizerią

### **Chicken nuggets (150 g)**

*served with fries and cucumber salad*

cena **25** PLN

---

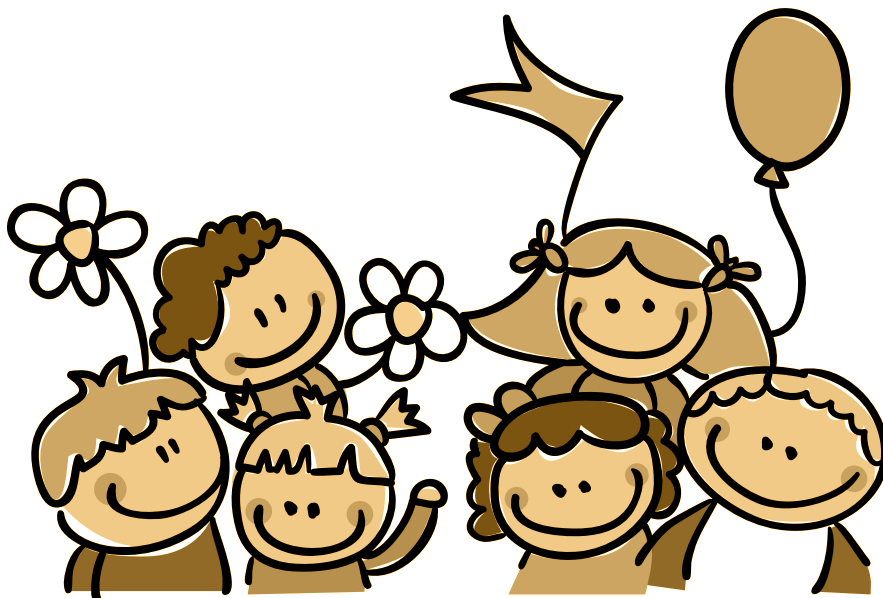
### **Spaghetti (200 g)**

z sosem pomidorowym, oprószone parmezanem

*with tomato sauce, topped with Parmesan*

cena **20** PLN

---





# INFORMATOR HOTELOWY

## HOTEL INFORMATION



**Zameldowanie od 15:00 / Wymeldowanie do 11:00**  
Check in from 03:00 p.m. / Check out till 11:00 a.m.



### Kontakty Telefoniczne / Telephone contact

400 - **Recepcja** / Reception ( 24h)  
500 - **Recepcja SPA** / Reception of SPA  
600 - **Bar Taras** / Terrace Bar



**Śniadanie** jest serwowane w Restauracji Lobby  
w tygodniu od 07:00 do 10:00, w soboty i niedziele od 08:00 do 11:00  
Breakfast is served in the Lobby Restaurant from Monday to Friday at  
07:00 a.m. to 10:00 a.m., from Saturday to Sunday at 08:00 a.m. to 11:00 a.m.



**Restauracja** jest czynna od niedzieli do czwartku od 12:00 do 21:00,  
a w piątki i soboty od 12:00 do 22:00  
Restaurant is open from Sunday to Thursday at 12:00 p.m. to 09:00 p.m.,  
from Friday to Saturday at 12:00 p.m. to 10:00 p.m.



**Sala klubowa** jest czynna od piątku do soboty od 12:00 do 23:00  
oraz w niedzielę od 12:00 do 21:00  
Cocktail bar is open from Friday to Saturday at 12:00 p.m. to 11:00 p.m.,  
on Sunday at 12:00 p.m. to 09:00 p.m.



**Bezpłatny monitorowany parking**  
Monitored parking – free of charge



**Zapraszamy Cię do strefy SPA:**  
**od niedzieli do piątku od 15:00 do 21:00**  
**oraz w soboty od 09:00 do 21:00.**  
We invite you to the SPA area from Sunday to Friday at 03:00 p.m. to 09:00 p.m.,  
on Saturday at 09:00 a.m. to 09:00 p.m.  
**oraz strefy Wellness od poniedziałku do soboty od 11:00 do 21:00**  
and Wellness area from Monday to Saturday at 11:00 a.m. to 09:00 p.m.