Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

Polska ma piękną historię, w którą pałac w Rekowie dumnie się wpisuje. Już w XIV wieku pojawiły się zapiski, z których wynika, iż Rekowo było posiadłością rycerską. Dumnym dziedzicem tej kaszubskiej miejscowości położonej na skraju Puszczy Darżubskiej był rycerz Ścibor z Krostkowa. Jego pałac znajdował się na niewielkim wzniesieniu, zwanym w późniejszym czasie Mogiłą. Nazwa ta pojawiła się po zburzeniu pałacu, w miejsce którego powstał cmentarz dla zamożnych mieszkańców okolicy oraz rodziny właściciela.

Kolejnym właścicielem majątku rekowskiego, tym razem wybudowanego w centrum wsi został w 1871 roku Hagen z Sobowidza. Dzięki zmysłowi estetycznemu nowego właściciela powstał piękny, kameralny, eklektyczny pałac posiadający wiele elementów architektury włoskiej. Pałac stał się jednym z reprezentacyjnych obiektów Ziemi Puckiej tego okresu.

Kolejnym właścicielem stał się dr Paul Mahncke. W tym samym czasie, podobnie jak w wielu innych majątkach na Pomorzu, została wybudowana gorzelnia oraz kuźnia. Obiekty te służą dziś mieszkańcom Rekowa Górnego jako kapliczka Św. Huberta.

Dzieje majątku rekowskiego są tak samo burzliwe jak i historia Polski. Po zakończeniu II wojny światowej i opuszczenia majątku przez jego ostatniego prawowitego właściciela z rodu Mahncke pałac, został zaniedbany i zniszczony. Przez długi czas stał i niszczał jako obiekt nie posiadający właściciela.

W późniejszym okresie majątek został przekształcony w Państwowe Gospodarstwo Rolne. W latach 60tych powstał na jego terenie Warzywniczy Zakład Doświadczalny, a w pałacu mieściły się biura, świetlica, biblioteka oraz kawiarenka, a nawet mieszkania.

Dopiero w 1994 roku pałac wrócił w prywatne ręce.

Obecnie, pięknie odrestaurowany oraz pod opieką konserwatora zabytków pałac jest perełką architektoniczną Puszczy Darżubskiej, a park ze starodrzewem jest wspaniałym miejscem nie tylko na wypoczynek, ale również wspaniałej zabawy .

Serdecznie witamy w Restauracji Hotelu "Wieniawa".
Godziny otwarcia:
poniedziałek-czwartek: 14.00-20.00
piątek: 14.00-21.00
sobota: 12.00-21.00
niedziela: 12.00-20.00

Wykaz alergenów oraz składników dań jest dostępny u kelnera.

Uprzejmie informujemy, iż czas przygotowania niektórych potraw może wynieść ok. 30 minut.
Podane ceny obowiązują od 01.01.2022

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

PRZYSTAWKI * APPETIZERS

1. Tatar ze śledzia ze śliwkami z musem chrzanowym /100g/ 20,00PLN
⊗ **DANIE BEZGLUTENOWE * GLUTEN-FREE DISH**
Herring tartare with plums and horseradish sauce
Heringstatar mit Pflaumen mit Meerrettichmousse

2. Smażona gęsia wątróbka z jabłkiem i kurkami /100g/ 35,00PLN
⊗ **DANIE BEZGLUTENOWE * GLUTEN-FREE DISH**
Fried goose liver with Apple an chantrelles
Gebratene Leber mit Cranberry und Thymian

3. Carpaccio z dojrzewającej polędwicy wołowej marynowanej z jałowcem i żubrówką podane z parmezanem /100g/ 45,00PLN
⊗ **DANIE BEZGLUTENOWE * GLUTEN-FREE DISH**
Beef Carpaccio with parmigiano and pepper olive
Carpaccio von gereiftem mariniertem Rinderfilet mit Wacholder und Bisonessig, serviert mit Parmesankäss

4. Śledzik w białym przykryciu z jabłkiem i cebulką /100g/ 20,00PLN
⊗ **DANIE BEZGLUTENOWE * GLUTEN-FREE DISH**
Kashubian style herring with sour cream, Apple and onion
Hering in einer weißen Hülle mit Apfel und Zwiebel



Polecamy włoskie wino Ionis Acanto

95,00 PLN / but.

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

ZUPY * SOUPS

1. Tradycyjny rosół domowy z kluskami /250ml/ 15,00PLN

Traditional duck broth with dumplings
Traditionelle Entenbrühe mit Knödeln

2. Zupa rybna „Wieniawa" z łososiem wędzonym /250ml/ 25,00PLN

DANIE BEZGLUTENOWE * GLUTEN-FREE DISH

Fish soup „Wieniawa" with smoked salmon
"Wieniawa" Fischsuppe mit Räucherlachs

3. Krem z kalafiora z chrustem ziemniaczanym i paloną białą czekoladą /250ml/ 21,00PLN

DANIE WEGETARIAŃSKIE * VEGETARIAN DISH

Cauliflower cream with potato chips and roasted white chocolate
Blumenkohlcreme mit Kartoffelchips und geröstetem Weiß Schokolade

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

SAŁATKI * SALADS

1. Sałatka z krewetkami marynowanymi w mango z papryką i grzanką czosnkową /200g/ 45,00PLN

Salad with shrimp marinated in mango with paprika and garlic toast /200g/
Salat mit in Mango marinierten Garnelen mit Paprika und Knoblauchtoast

2. Sałatka z kaszy jaglanej i warzyw z Pesto Rosso /200g/ 29,00PLN

DANIE WEGAŃSKIE * VEGAN DISH

DANIE BEZGLUTENOWE * GLUTEN-FREE DISH

Millet salad and vegetables with Pesto Rosso
Hirsesalat und Gemüse mit Pesto Rosso

3. Sałatka z serem pleśniowym i orzechami /200g/ 36,00PLN

DANIE WEGETARIAŃSKIE * VEGETARAN DISH

Blue cheese and walnut salad /200g/
Salat mit Blauschimmelkäse und Nüssen / 200g /



Polecamy hiszpańskie wino Azumbre Vinedos Centenarios

95,00 PLN / but.

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

MAKARONY * PASTA

1. Tagiatelle z owocami morza w sosie maślano-porowym /250g/ 38,00PLN

Frutti di Mare tagiatelle with butter-leek sauce
Tagliatelle mit Meeresfrüchten in Butter-Lauch-Sauce

2. Pierogi z farszem z kaczki w sosie śliwkowo-rozmarynowym /5szt/

Duck stuffed dumplings with plums and rosemary sauce
Knödel gefüllt mit Ente gefüllt mit Pflaumen-Rosmarin-Sauce 39,00PLN

3. Papardelle z pesto i orzechami nerkowca /250g/ 35,00PLN

DANIE WEGAŃSKIE * VEGAN DISH

Papardelle with pesto and cashew nuts
Papardelle mit Pesto und Cashewnüssen

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★★★★

DANIA GŁÓWNE Z RYB
SEA FOOD DISHES

1. Filet z dorsza z czarnym sezamem podany na pietruszkowym risotto z groszkiem /180g/ 57,00PLN

DANIE BEZGLUTENOWE * GLUTEN-FREE DISH

Cod fillet with black risotto served on a parsley risotto with peas
Kabeljaufilet mit schwarzem Risotto auf Petersilienrisotto mit Erbsen

2. Filet z sandacza w sosie krewetkowym podany na grillowanej cukinii z pieczonym ziemniakiem /180g/ 64,00PLN

Pike perch fillet in shrimp sauce
served on grilled zucchini with baked potato
Zanderfilet in Garnelensauce serviert auf gegrillter Zucchini mit Ofenkartoffel

3. Łosoś z kurkami podany na szparagach i gotowanymi ziemniakami /180g/ 66,00PLN

Salmon with chanterelles served on asparagus and boiled potato
Lachs mit Pfifferlingen auf Spargel serviert und gekocht Kartoffel

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

DANIA GŁÓWNE * MAIN COURSES

1. Pierś z kurczaka z serem pleśniowym podana na tagiatelle z marchewki z opiekanymi ziemniakami w ziołach /180g/ 39,00PLN

Chicken breast served on a carrot tagliatelle with roasted potatoes in herbs
Hühnerbrust auf Karotten-Tagliatelle mit Bratkartoffeln in Kräutern

2. Polędwiczka wieprzowa w sosie z czarnej porzeczki podana na puree z kalafiora z gotowanymi ziemniakami /180g/ 47,00PLN

Pork loin in blackcurrant sauce served on cauliflower puree with boiled potatoes
Schweinelende in schwarzer Johannisbeersauce mit Blumenkohlpüree und Salzkartoffeln

POLECAMY RÓWNIEŻ SOS KURKOWY * WE ALSO RECOMMEND CHANTERELLE SAUCE * WIR EMPFEHLEN AUCH PFIFFERLINGSAUCE

3. Gicz cielęca z warzywami korzennymi podana na puree z marchwi z opiekanymi ziemniakami /ok 500g wraz z kością/ 69,00PLN

Veal shank with root vegetables served on puree from carrots with baked potatoes
Kalbshaxe mit Wurzelgemüse auf Püree serviert aus Karotten mit Ofenkartoffeln

4. Pół kaczki podane na sałatce z kaszy pęczak z karmelizowanymi buraczkami /ok 500g/ 69,00PLN

Half a duck served on a pearl barley salad with caramelized beetroots
Eine halbe Ente serviert auf einem Graupensalat mit karamellisierten Rote Beete

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

5. Marynowane skoki z królika duszone w cydrze podane na gratin z buraków z gotowanymi ziemniakami /180g/ 59,00PLN

DANIE BEZGLUTENOWE * GLUTEN-FREE DISH

Marinated rabbit legs stewed in cider served on gratin with beetroots and boiled potatoes
Marinierte Kaninchenkeulen in Apfelwein gedünstet auf Gratin mit Rote Beete und Salzkartoffeln

6. Stek wołowy Angus z oliwą truflową podany na grillowanym jabłku i opiekanymi ziemniakami w ziołach /180g/ 77,00PLN

DANIE BEZGLUTENOWE * GLUTEN-FREE DISH

Angus beef staek with trufle olive served with grilled apple and roasted herbal potatoes
Angus-Rindersteak mit Trüffelöl mit gegrillten Äpfeln und Bratkartoffeln in Kräutern

7. Curry z ciecierzycy ze szpinakiem i cukinią /180g/ 36,00PLN

DANIE WEGAŃSKIE * VEGAN DISH

Cheakpeas curry with courgette and spinach
Kichererbsencurry mit Spinat und Zucchini

Polecamy wino:



S.Osvaldo Pinot Grigio
90 PLN/ but.



S.Osvaldo Cabernet
85 PLN/ but.

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★★★★

DODATKI * ADDITIVE

Puree ziemniaczane /150g/ Mashed potatoes / Kartoffelpüree	8,00PLN
Gotowane ziemniaki /150g/ Boiled potatoes / Gekochte Kartoffeln	8,00PLN
Ziemniaki opiekane /150g/ Roasted herbal potatoes / Ofenkartoffeln	8,00PLN
Kasza /150g/ Groats / Grütze	8,00PLN
Marchewka paryska /150g/ Mini carrots / Mini Karotten	8,00PLN
Bukiet warzyw z oliwą ziołową /150g/ Steamed vegetables with herbal olive / Gemüse mit Kräuteröl	8,00PLN
Grillowane warzywa /150g/ Grilled vegetables / Gegrilltes Gemüse	12,00PLN
Buraczki zasmażane z masłem /150g/ Butter fried beetroots / Rüben mit Butter gebraten	8,00PLN
Surówka /150g/ Fresh salad/ Salat	8,00PLN

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★★★★

DANIA DLA DZIECI * KIDS MENU

1. Domowy rosół z kluskami /200ml/ 14,00PLN

Chicken broth with noodles / Brühe mit Nudeln

2. Zupa pomidorowa z makaronem /200ml/ 14,00PLN

Tomato soup / Tomatensuppe

3. Spaghetti w sosie pomidorowym z siekanym drobiem /160g/ 19,00PLN

Spaghetti wth tomato sauce and chopped chicken
Spaghetti in Tomatensauce mit gehacktem Geflügel

4. Filet z dorsza w panierce z ziemniakami i marchewką paryską /140g/ 21,00PLN

Cod fillet with bread crumbs served with potatoes and mini carrots
Kabeljau in Paniermehl mit Kartoffeln und Pariser Karotten

5. Polędwiczki z kurczaka z frytkami oraz sałatką /160g/ 21,00PLN

Chicken fillet served with fries and fresh salad
Hähnchenfilet mit Pommes und Salat

Dla Dzieci polecamy

Koktajl owocowy / Fruit milk shake 250ml 16,00PLN

Świeżo wyciskany sok / Fresh juice 200ml 18,00PLN

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★★★★

DESERY * DESSERTS

1. Ciasto domowe /150g/ 19,00PLN

Home made cake
Hausgemachter Kuchen

2. Mus truskawkowy z bezą i lodami /150g/ 19,00PLN

Strawberry mousse with meringue and ice cream
Erdbeer-Mousse mit Baiser und Eis

3. Śliwki smażone z cynamonem podane z lodami /150g/ 25,00PLN

Plums fried with cinnamon served with ice cream
Mit Zimt gebratene Pflaumen, serviert mit Eis



Do deseru polecamy likier Bailey's
40ml – 12,00PLN

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★★★★

NAPOJE GORĄCE
HOT DRINKS

KAWY – COFFEES

Cafe crème /150 ml/	11,00 PLN
Espresso /30ml/	12,00 PLN
Espresso dopio /60 ml/	13,00 PLN
Cafe latte/Flat white /200 ml/	15,00 PLN
Mokka /250 ml /	16,00 PLN
Cappuccino /250 ml/	15,00 PLN
Kawa z konfiturą pomarańczową i syropem waniliowym /200 ml/ /coffee with orange marmalade and vanilia syrup/	17,00 PLN
Kawa biszkoptowa z syropem karmelowym / 200 ml/ /biscuit coffee with caramel syrup/	16,00 PLN
Cafe Frappe /200ml/	15,00 PLN

HERBATY - TEAS

Herbata Richmond /450ml/ /wybór smaków/	15,00 PLN
Herbata imbirowa, korzenna /250ml/ /Ginger tea, Spicy tea/	17,00 PLN
Gorąca czekolada z malinami /200ml/ /hot chocolate with raspberries/	17,00 PLN

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

NAPOJE ZIMNE
C O L D D R I N K S

Mleczny koktajl owocowy /250 ml/ Milk- fruit coctail	19,00 PLN
Woda mineralna Kropla Beskidu /330 ml/ Mineral water – Kropla Beskidu	8,00 PLN
Coca-cola /250 ml/	10,00 PLN
Kinley Tonic /250 ml/	10,00 PLN
Fanta Pomarańczowa /250 ml/ Orange Fanta	10,00 PLN
Sprite /250 ml/	10,00 PLN
Fusetea – napój herbaciany /250 ml/ Fusetea – Ice tea	10,00 PLN
Cappy – sok owocowy /250 ml/ Cappy – fruit juice	10,00 PLN
Sok ze świeżych owoców /pomarańcze lub grapefruit /200 ml/ Fruchtsaft/ Fruit juice/orange or grapefruit/	18,00 PLN

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★★★★

PIWA * BEERS

Lech	330 ml	12.00PLN
Tyskie	330 ml	12,00PLN
Lech	500 ml	14,00PLN
Tyskie	500 ml	14,00PLN
Pilzner Urquell	500 ml	18,00PLN
Regionalne:	500 ml	18,00PLN

*Bursztynowe
*Pils
*Pszeniczne
*Jasne pełne
*Melonowe
*Szlakiem Bytów w stylu IPA
*Bezglutenowe

Osobom niepełnoletnim oraz nietrzeźwym alkoholu nie sprzedajemy.
Alcohol is not sold for minors.

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

ALKOHOLE * ALCOHOLS

WÓDKI

FINLANDIA VODKA	4 CL	10,00 PLN
SMIRNOFF BLACK	4 CL	10,00 PLN
ŻUBRÓWKA	4 CL	8,00 PLN
PAN TADEUSZ	4 CL	8,00 PLN
DOUBLE WHITE	4 CL	10,00 PLN
BOCIAN	4 CL	8,00 PLN

KONIAK/ BRANDY

ARARAT *****	2 CL	7,00 PLN
DELAMAIN	2 CL	30,00 PLN
MARTELL VSOP	2 CL	25,00 PLN
MARTEL XO	2 CL	40,00 PLN
METAXA *****	2 CL	9,00 PLN
NAPOLEON CHEVALIER VSOP	2 CL	7,00 PLN
NAPOLEON IMPERATOR VSOP	2 CL	7,00 PLN
STOCK 84	2 CL	7,00 PLN
HENNESSY VS	2 CL	15,00 PLN
GOLDWASSER V.S.O.P.	2 CL	21,00 PLN

LIKIERY

BAILEYS ORIGINAL	4 CL	12,00 PLN
GRAND MARNIER	2 CL	20,00 PLN
JAGERMEISTER	4 CL	12,00 PLN
GOLDWASSER	4 CL	14,00 PLN
MALIBU	4 CL	9,00 PLN
PASSOA	4 CL	10,00 PLN
KALUHA	4 CL	12,00 PLN
AMARETTO	4 CL	5,00 PLN
KIJAFA	4 CL	6,00 PLN
PASSOVER SLIVOVITZ	4 CL	15,00 PLN
STROH 80'	2 CL	11,00 PLN

WHISKY/ WHISKEY

JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY	4 CL	18,00 PLN
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY	4 CL	18,00 PLN
GENTLEMAN JACK	4 CL	20,00 PLN
JOHNNIE WALKER RED LABEL	4 CL	12,00 PLN
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	4 CL	20,00 PLN
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	4 CL	30,00 PLN
JOHNNIE WALKER PLATINUM LABEL	4 CL	35,00 PLN
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	4 CL	80,00 PLN
BLACK&WHITE	4 CL	10,00 PLN
BALLANTINES	4 CL	12,00 PLN
CHIVAS REGAL 12YO	4 CL	20,00 PLN
CHIVAS REGAL 18YO	4 CL	36,00 PLN
OLD SMUGGLER	4 CL	10,00 PLN
PASSPORT	4 CL	10,00 PLN
TEACHER'S	4 CL	10,00 PLN
GRANT'S	4 CL	11,00 PLN
GLENFIDDICH 12YO	4 CL	23,00 PLN
JIM BEAM	4 CL	14,00 PLN
JIM BEAM BLACK	4 CL	15,00 PLN
J&B	4 CL	15,00 PLN
JAMESON	4 CL	12,00 PLN
THE FAMOUS GROUSE	4 CL	13,00 PLN

WINO GRZANE	20 CL	18,00 PLN

RUM/ TEQUILA/ GIN

BACARDI BLACK	4 CL	10,00 PLN
BACARDI	4 CL	10,00 PLN
CAPTAIN MORGAN BLACK	4 CL	9,00 PLN
OLMECA GOLD	4 CL	17,00 PLN
OLMECA SILVER	4 CL	15,00 PLN
GIN SEAGRAM'S	4 CL	7,00 PLN
GIN GORDON'S	4 CL	9,00 PLN
GOLDWASSER GIN	4 CL	14,00 PLN
GIN LUBUSKI	4 CL	8,00 PLN

Osobom niepełnoletnim oraz nietrzeźwym alkoholu nie sprzedajemy.
Alcohol is not sold for minors.

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

KOKTAJLE

PINK G&T 18,00 PLN
- 4 CL GIN SEAGRAM'S
- TONIC BITTER ROSE
- 2 CL WÓDKA FINLANDIA OWOCOWA

APEROL SPRITZ 29,00 PLN
- 8 CL APEROL
- 10 CL PROSECCO
- WODA GAZOWANA

AMERICANO 18,00 PLN
- 4 CL MARTINI ROSSATO
- 4 CL CAMPARI
- WODA GAZOWANA

BLUE LAGOON 21,00 PLN
- 4 CL WÓDKI
- 2 CL BLUE CURACAO
- SPRITE

ABRACADABRA 18,00 PLN
- 4 CL GIN
- 2 CL BRANDY
- 2 CL LIKIER MIĘTOWY
- SPRITE

CLEAR COSSAK 16,00 PLN
- 2 CL SMIRNOFF BLACK
- 2 CL GIN GORDON'S
- SYROP CUKROWY
- SOK CYTRYNOWY

CHIQUITA 18,00 PLN
- 4 CL WÓDKI
- 2 CL LIKIER BANANOWY
- SOK CYTRYNOWY
- SYROP CUKROWY

MOJITO 19,00 PLN
- 4 CL BACARDI
- CUKIER BRĄZOWY
- SOK Z LIMONKI
- WODA GAZOWANA
- MIĘTA

SOFT DRINK

MOJITO VIRGIN 19,00 PLN
- SOK Z LIMONKI
- WODA GAZOWANA
- MIĘTA
- CUKIER BRĄZOWY

VIRGIN SEX ON THE BEACH 19,00 PLN
- 4 CL SYROP BRZOSKWINIOWY
- 5 CL SYROP ŻURAWINOWY
- SOK POMARAŃCZOWY

APERITIF

MARTINI BIANCO	10 CL	12,00 PLN
MARTINI EXTRA DRY	10 CL	12,00 PLN
MARTINI ROSSO	10 CL	12,00 PLN
MARTINI ROSATO	10 CL	12,00 PLN
CAMPARI	4 CL	12,00 PLN

Osobom niepełnoletnim oraz nietrzeźwym alkoholu nie sprzedajemy.
Alcohol is not sold for minors.

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

MENU KOLACJA 3-DANIOWA*

PRZYSTAWKA APETIZER

Śledzik w śmietanie po kaszubsku/100g/
Kashubian style herring with sour cream and apple

Zapiekany ser camembert podany na sałatach /100g/
Baked camembert cheese served on lettuce

Sałatka z serem pleśniowym i orzechami /100g/
Blue cheese and walnut salad

Kompozycja świeżych sałat i warzyw z wędzonym łososiem /100g/
Fresh salads and vegetables with smoked salmon

Pasztet domowy podany z żurawiną /100g/
Pate served with cranberries

ZUPA SOUP

Krem z kalafiora z chrustem ziemniaczanym /250ml/
Cauliflower cream soup with crispy potatoes

Rosół domowy z lanymi kluskami/250ml/
Home-made broth with dumplings

Krem pomidorowy z grzankami /250ml/
Tomato cream with croutons

DANIE GŁÓWNE MAIN COURSE

Pierogi z kaczką w sosie śliwkowym /5szt./
Duck stuffed dumplings with plums and rosemary sauce

Polędwiczka wieprzowa w sosie z czarnej porzeczki na puree z kalafiora podana z ziemniakami
Pork tenderloin in blackcurrant sauce for cauliflower puree served with boiled potatoes /180g/

Filet z dorsza z czarnym sezamem podany na pietruszkowym risotto z groszkiem /180g/
Cod fillet with black risotto served on a parsley risotto with peas

Pierś z kurczaka podana na tagiatelle z marchewki z opiekanymi ziemniakami w ziołach /180g/
Chicken breast served on a carrot tagliatelle with roasted potatoes in herbs

Makaron z marynowanym łososiem w sosie chilli podany z warzywami /200g/
Pasta with marinated salmon in chilli sauce served with vegetables

Pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami i serem mozarella podana z zapiekanymi ziemniakami
Chicken breast stuffed with dried tomatoes mozzarella sauce served with baked potatoes /180g/

Makaron penne ze szpinakiem /200g/
Penne pasta with spinach

***DLA GOŚCI Z KOLACJĄ W CENIE POBYTU**
MENU WEGETARIAŃSKIE VEGETARIAN DISH

****ZAWIERA 1 DANIE GŁÓWNE NA OSOBĘ**
DANIE BEZGLUTENOWE GLUTEN FREE DISH

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

MENU KOLACJA 3-DANIOWA*

DESER DESSERT

Lody waniliowe z sosem owocowym i bitą śmietaną /120g/
Vanilla ice-cream with fruit sauce and whipped cream

Ciasto domowe /150g/
Home made cake

Mus truskawkowy z lodami waniliowymi /150g/
Strawberry mousse whith ice-cream

Smażone śliwki z cynamonem i lodami waniliowymi /150g/
Fried plums with cinnamon and ice-cream

Smażone truskawki z miętą /120g/
Fried strawberries with mint

MENU DLA DZIECI KIDS MENU

ZUPA SOUP

Tradycyjny rosół dla dzieci /200ml/
Home-made broth for kids

Zupa pomidorowa /200ml/
Tomato soup

DESER DESSERT

Lody z sosem owocowym i bitą śmietaną /80g/
Ice cream with fruit sauce and whipped cream

Ciasto domowe /100g/
Home made cake

Mus truskawkowy z lodami /100g/
Strawberry mousse with ice cream

DANIE GŁÓWNE MAIN COURSE

Panierowane fileciki drobiowe podane z frytkami i surówką /180g/
Fried chicken breast served with fries and fresh salad

Spaghetti bolognese z mięsem drobiowym /180g/
Spaghetti with chopped chicken meat and tomato sauce

Pierogi z truskawkami polane śmietaną /5szt/
Dumplings stuffed with strawberries served with sour cream

KOLACJA 3-DANIOWA: 80 ZŁ/OSOBA, 40 ZŁ/DZIECKO DO 12 LAT
3 COURSE MENU: 80 PLN/PERSON, 40 PLN/CHILD UNDER 12 YEARS OLD

Złoty Standard
w obsłudze klienta

WIENIAWA
HOTEL
★ ★ ★ ★

MENU

KOLACJA ROMANTYCZNA*

PRZYSTAWKA APETIZER

Smażona gęsia wątróbka z jabłkiem i kurkami /100g/
Fried goose liver with Apple an chantrelles

Sałatka z krewetkami marynowanymi w mango z papryką i grzanką czosnkową /100g/
Salad with shrimp marinated in mango with paprika and garlic toast /100g/

ZUPA SOUP

Tradycyjny rosół domowy z kluskami /250ml/
Traditional duck broth with dumplings

Zupa rybna „Wieniawa" z łososiem wędzonym /250ml/
Fish soup „Wieniawa" with smoked salmon

Krem z kalafiora z chrustem ziemniaczanym i paloną białą czekoladą /250ml/
Cauliflower cream with potato chips and roasted white chocolate

DANIE GŁÓWNE MAIN COURSE

Pierś z kaczki podana na sałatce z kaszy pęczak z karmelizowanymi buraczkami /180g/
Duck breast served on a pearl barley salad with caramelized beetroots

Polędwiczka wieprzowa w sosie z czarnej porzeczki/ w sosie kurkowym podana na puree z kalafiora z gotowanymi ziemniakami /180g/
Pork loin in blackcurrant sauce/chanterelle sauce served on cauliflower puree with boiled potatoes

Łosoś z kurkami podany na szparagach i gotowanymi ziemniakami /180g/
Salmon with chanterelles served on asparagus and boiled potato

DESER DESSERT

Śliwki smażone z cynamonem podane z lodami /150g/
Plums fried with cinnamon served with ice cream

Lody z wiśniami marynowanymi w koniaku i karmelizowanymi orzechami
Ice cream with cherries marinated in cognac and caramelized nuts

***DLA GOŚCI Z ROMANTYCZNĄ 4-DANIOWĄ KOLACJĄ W PAKIECIE**
**** ZAWIERA KIELISZEK WINA HOUSOWEGO (BIAŁE/CZERWONE DO WYBORU)**
***** ROMANTYCZNA 4 DANIOWA KOLACJA: 120 ZŁ/OS**
MENU WEGETARIAŃSKIE VEGETARIAN DISH **DANIE BEZGLUTENOWE GLUTEN FREE DISH**