



WIENIAWA
HOTEL
★★★★

Menu Restauracja



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. Kuźnia ta służy 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 perłą 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 01.01.2024

PRZYSTAWKI

APPETIZERS

- ✦ Tatar ze śledzia ze śliwkami z musem chrzanowym 22 pln
100g

Herring tartare with plums and horseradish sauce

- ✦ Smażona gęsia wątróbka z jabłkiem i kurkami 36 pln
100g

Fried goose liver with Apple and chanterelles

- ✦ Carpaccio z dojrzewającej polędwicy wołowej 47 pln
marynowanej z jałowcem i żubrówką podane
z parmezanem
100g

Beef Carpaccio with parmigiano and pepper olive

- ✦ Śledzik w białym przykryciu z jabłkiem i cebulką 23 pln
100g

Kashubian style herring with sour cream, Apple and onion

Polecamy hiszpańskie wino
domowe 70,00 PLN / but.
16,00 PLN / 150ml



ZUPY

SOUPS



- | | |
|--|--------|
|  Consome z kaczki z pierogiem mięsnym
250 ml SPECJALNOŚĆ RESTAURACJI
<i>Traditional duck broth with dumplings</i> | 18 pln |
|  Zupa rybna „Wieniawa” z łososiem wędzonym
250 ml
<i>Fish soup „Wieniawa” with smoked salmon</i> | 26 pln |
|  Krem czosnkowy z paluchem ziołowym
250 ml
<i>Creamy garlic soup</i> | 23 pln |
|  Krem pomidorowy z mini mozzarellą
250 ml
<i>Tomato soup with mozzarella cheese</i> | 23 pln |



Wegańskie



Wegetariańskie



Bez glutenu



Bez laktozy



Pikantne

MAKARONY

PASTA



Makaron Nero di sepia z małżami i mlekiem kokosowym 45 pln
250g

Spagetti Nero di Sepia with mussels and coconut milk

Pierogi z farszem z kaczki w sosie 42 pln
śliwkowo-rozmarynowym
5szt | SPECJALNOŚĆ RESTAURACJI

Duck stuffed dumplings with plums and rosemary sauce

 Makaron ryżowy z warzywami i tofu 49 pln
250g

Rise noodles with vegetables and tofu

SALATKI

SALADS



Sałatka z krewetkami marynowanymi w mango
z papryką i grzanką czosnkową
200g

47 pln

Salad with shrimp marinated in mango with paprika and garlic toast

Salat mit in Mango marinierten Garnelen mit Paprika und Knoblauchtoast

✿ 🌱 Sałatka z grillowaną polędwiczką wieprzową
i sezamowym winegret

38 pln

Salad with pork loin and sesame vinaigrette

🌱 Sałatka z serem pleśniowym i orzechami
200g

37 pln

Blue cheese and walnut salad

S

Polecamy hiszpańskie wino Azumbre Vinedos
Centenarios 99,00 PLN / but.

DANIA GŁÓWNE Z RYB

SEA FOOD DISHES



✂ Dorsz w sosie porowym z groszkiem
cukrowym i ziemniakami 59 pln
180g

Cod fillet with leek sauce, snap pea and baked potatoes

Sandacz duszony z grillowanymi warzywami 69 pln
w sosie maślano - winnym z zielonym pieprzem
180g

Pike perch fillet with grilled vegetables wine - butter sauce and green papper

Pieczony łosoś z dodatkiem masła cytrynowego 69 pln
na jaśminowym ryżu z warzywami
180g

Salmon with lemon butter served one rice with vegetables



Wegańskie



Wegetariańskie



Bez glutenu



Bez laktozy



Pikantne

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES



Pierś z kurczaka grillowana z sosem serowym podana na panierowanej cukinii z opiekany ziemniakami w ziołach

180g

38 pln

Chicken breaast in cheesewith beaded zucchini and roasted potatoest in herbs

Polędwiczka wieprzowa w sosie z suszonej śliwki podana ze szparagami i gotowanymi ziemniakami

180g

48 pln

Pork loin in dried plums sauce served on asparagus with boiled potatoes

POLECAMY RÓWNIEŻ SOS KURKOWY
WE ALSO RECOMMEND CHANTERELLE SAUCE

Gicz cielęca z warzywami korzennymi podana na puree z marchwi z opiekany ziemniakami ok 500g wraz z kością

73 pln

Veal shank with root vegetables served on puree from carrots with baked potatoes

Pół kaczki podane na sałatce z kaszy pęczak z karmelizowanymi buraczkami ok 500g

73 pln

Half a duck served on a pearl barley salad with caramelized beetroots

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES



- ✦ Marynowane skoki z królika duszone w winie podane z karmelizowaną marchewką i brukselką 180g 62 pln

Marinated rabbit legs stewed in cider served on gratin with beetroots and boiled potatoes

- ✦ Stek wołowy Angus na warzywach grillowanych z opiekany w ziołach ziemniakami 180g 79 pln

Angus beef steak with truffle olive served with grilled apple and roasted herbal potatoes

- ✦ Curry z ciecierzycy ze szpinakiem i cukinią 180g 37 pln

Cheakpeas curry with courgette and spinach

- ✦ ✦ Podgrzybkowe kremowe risotto 200g 39 pln

Creamy rissotto with boletes

DODATKI

ADDITIVE



Puree ziemniaczane 150g <i>Mashed potatoes</i>	8 pln
Gotowane ziemniaki 150g <i>Boiled potatoes</i>	8 pln
Ziemniaki opiekane 150g <i>Roasted herbal potatoes</i>	8 pln
Kasza 150g <i>Groats</i>	8 pln
Marchewka paryska 150g <i>Mini carrots</i>	8 pln
Bukiet warzyw z oliwą ziołową 150g <i>Steamed vegetables with herbal olive</i>	9 pln
Grillowane warzywa 150g <i>Grilled vegetables</i>	16 pln
Buraczki zasmażane z masłem 150g <i>Butter fried beetroots</i>	9 pln
Surówka 150g <i>Fresh salad</i>	9 pln



Wegańskie



Wegetariańskie



Bez glutenu



Bez laktozy



Pikantne

DANIA DLA DZIECI

KIDS MENU



Domowy rosół z kluskami

200 ml

15 pln

Chicken broth with noodles

Zupa pomidorowa z kluseczkami

200 ml

15 pln

Tomato soup

Spaghetti w sosie pomidorowym z siekanym drobiem

160g

23 pln

Spaghetti wth tomato sauce and chopped chicken

Spaghetti in Tomatensauce mit gehacktem Geflügel

Filet z dorsza w panierce z ziemniakami i marchewką
paryską

140g

23 pln

Cod fillet with bread crumbs served with potatoes and mini carrots

Panierowane fileciki drobiowe podane
z frytkami i surówką

180g

23 pln

Fried chicken breast served with fries and fresh salad



Wegańskie



Wegetariańskie



Bez glutenu



Bez laktozy



Pikantne

DESERY

DESSERTS



Ciasto domowe
150g

27 pln

Home made cake

Mus truskawkowy z bezą i lodami
150g

27 pln

Strawberry mousse with meringue and ice cream

Śliwki smażone z cynamonem podane z lodami
150g

27 pln

Plums fried with cinnamon served with ice cream

Lody z sosem owocowym i śmietaną
150g

27 pln

Vanilla ice - cream with fruit souce and whipped cream

Do deseru polecamy likier Bailey's
40 ml – 12 pln



Wegańskie



Wegetariańskie



Bez glutenu



Bez laktozy



Pikantne

NAPOJE GORACE

HOT DRINKS

KAWY / COFFEES



Cafe crème	150 ml	12 pln
Espresso	30 ml	13 pln
Espresso doppio	60 ml	14 pln
Cafe latte / Flat white	200 ml	16 pln
Mokka	250 ml	18 pln
Cappuccino	250 ml	18 pln
Kawa z konfiturą pomarańczową i syropem waniliowym <i>Coffee with orange marmalade and vanilia syrup</i>	200 ml	19 pln
Kawa biszkoptowa z syropem karmelowym <i>Biscuit coffee with caramel syrup</i>	200 ml	19 pln
Cafe Frappe	200 ml	18 pln

HERBATY / TEAS

Herbata Richmond <i>Wybór smaków</i>	450 ml	18 pln
Herbata imbirowa, korzenna <i>Ginger tea, Spicy tea</i>	250 ml	18 pln
Gorąca czekolada z malinami <i>Hot chocolate with raspberries</i>	200 ml	19 pln
Aromatyczna herbata z konfiturą pomarańczową i nalewką mirabelkową <i>Tea with apricot liquor and orange marmolade</i>	300 ml	24 pln

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS



Mleczny koktajl owocowy <i>Milk - fruit coctail</i>	250 ml	20 pln
Woda mineralna Kinga Pienińska <i>Mineral water – Kropla Beskidu</i>	330 ml	8 pln
Coca-cola	250 ml	13 pln
Kinley Tonic	250 ml	13 pln
Fanta Pomarańczowa <i>Orange Fanta</i>	250 ml	13 pln
Sprite	250 ml	13 pln
Fusetea – napój herbaciany <i>Fusetea – Ice tea</i>	250 ml	13 pln
Cappy – sok owocowy <i>Cappy – fruit juice</i>	250 ml	14 pln
Sok ze świeżych owoców pomarańcze lub grapefruit <i>Fruchtsaft / Fruit juice / orange or grapefruit</i>	200 ml	19 pln

PIWA

BEERS



Lech	330 ml	13 pln
Tyskie	330 ml	13 pln
Lech	500 ml	16 pln
Tyskie	500 ml	16 pln
Pilzner Urquell	500 ml	20 pln
Regionalne	500 ml	20 pln

Bezalkoholowe

Pils

Pszeniczne

Jasne pełne

Ciemne

Melonowe

Bursztynowe

Kaszub Lager

Kaszub Truskawkowe

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

ALKOHOLE

ALCOHOLS

WÓDKI

FINLANDIA VODKA	3 cl	15 pln
SMIRNOFF BLACK	3 cl	18 pln
ŻUBRÓWKA	3 cl	15 pln
PAN TADEUSZ	3 cl	15 pln
DOUBLE WHITE	3 cl	18 pln
BOCIAN	3 cl	15 pln

KONIAK/ BRANDY

ARARAT *****	2 cl	11 pln
DELAMAIN	2 cl	32 pln
MARTELL VSOP	2 cl	28 pln
MARTEL XO	2 cl	48 pln
METAXA *****	2 cl	45 pln
NAPOLEON CHEVALIER VSOP	2 cl	15 pln
NAPOLEON IMPERATOR VSOP	2 cl	15 pln
STOCK 84	2 cl	15 pln
HENNESSY VS	2 cl	19 pln
GOLDWASSER V.S.O.P.	2 cl	25 pln
MACCALAN	2 cl	35 pln

LIKIERY

BAILEYS ORIGINAL	4 cl	18 pln
GRAND MARNIER	4 cl	25 pln
JAGERMEISTER	4 cl	19 pln
GOLDWASSER	4 cl	25 pln
MALIBU	4 cl	19 pln
PASSOA	4 cl	19 pln
KALUHA	4 cl	19 pln
AMARETTO	4 cl	15 pln
KIJAFKA	4 cl	19 pln
PASSOVER SLIVOVITZ	4 cl	25 pln
STROH 80'	2 cl	19 pln



ALKOHOLE

ALCOHOLS

WHISKY / WHISKEY

JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY	4 cl	26 pln
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY	4 cl	26 pln
GENTLEMAN JACK	4 cl	26 pln
JOHNNIE WALKER RED LABEL	4 cl	24 pln
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	4 cl	34 pln
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	4 cl	39 pln
JOHNNIE WALKER PLATINUM LABEL	4 cl	50 pln
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	4 cl	95 pln
BLACK&WHITE	4 cl	19 pln
BALLANTINES	4 cl	19 pln
CHIVAS REGAL 12YO	4 cl	25 pln
CHIVAS REGAL 18YO	4 cl	40 pln
OLD SMUGGLER	4 cl	15 pln
PASSPORT	4 cl	15 pln
TEACHER'S	4 cl	18 pln
GRANT'S	4 cl	18 pln
GLENFIDDICH 12YO	4 cl	30 pln
JIM BEAM	4 cl	18 pln
JIM BEAM BLACK	4 cl	20 pln
J&B	4 cl	20 pln
JAMESON	4 cl	20 pln
THE FAMOUS GROUSE	4 cl	19 pln
WINO GRZANE	4 cl	19 pln

RUM / TEQUILA / GIN

BACARDI BLACK	4 cl	15 pln
BACARDI	4 cl	20 pln
CAPTAIN MORGAN BLACK	4 cl	15 pln
OLMECA GOLD	4 cl	25 pln
OLMECA SILVER	4 cl	22 pln
GIN SEAGRAM'S	4 cl	15 pln
GIN GORDON'S	4 cl	18 pln
GOLDWASSER GIN	4 cl	20 pln
GIN LUBUSKI	4 cl	15 pln



KOKTAJE

COCTAIL



SPINK G&T
4 cl gin seagram's
tonic bitter
rose
2 cl wódka finlandia owocowa

29 pln

CHIQUITA
4 cl wódki
2 cl likier bananowy
sok cytrynowy
syrop cukrowy

29 pln

APEROL SPRITZ
8 cl aperol
10 cl prosecco
woda gazowana

38 pln

MOJITO
4 cl bacardi
cukier brązowy
sok z limonki
woda gazowana
mięta

30 pln

AMERICANO
4 cl martini rossato
4 cl campari
woda gazoana

37 pln

SOFT DRINK

BLUE LAGOON
4 cl wódki
2 cl blue
curacao sprite

29 pln

MOJITO VIRGIN
sok z limonki
woda gazowana
mięta
cukier brązowy

25 pln

ABRACADABRA
4 cl gin
2 cl brandy
4 cl likier
miętowy sprite

29 pln

**VIRGIN SEX
ON THE BEACH**
2 cl syrop brzoskwiowy
4 cl syrop żurawinowy
sok pomarańczowy

25 pln

WHISKY SOUR
4 cl whisky ballantines
3 cl sok z cytryny
15 ml syrop cukrowy
białko jaja

29 pln

APERITIF

NALEWKI
z mirabelki 40 ml
agrestowa 40 ml
mroczny sen 70% 40ml

21 pln

MARTINI BIANCO	10 cl	15 pln
MARTINI EXTRA	10 cl	15 pln
DRY MARTINI	10 cl	15 pln
ROSSO MARTINI	10 cl	15 pln
ROSATO CAMPARI	4 cl	15 pln

MENU KOLACJA 3-DANIOWA*

*Dla gości z kolacją w cenie pobytu **Zawiera 1 Danie główne na osobę

PRZYSTAWKA / APETIZER

- ✦ Śledzik w śmietanie po kaszubsku 100g
Kashubian style herring with sour cream and apple
- ✦ Zapekany ser camembert podany na sałatach 100g
Baked camembert cheese served on lettuce
- ✦ Sałatka z serem pleśniowym i orzechami 100g
Blue cheese and walnut salad
- ✦ Sałatka z polędwiczką i sezamowym vinegret 100g
Fresh salads and vegetables with smoked salmon
- Pasztet domowy podany z żurawiną 100g
Pate served with cranberries

ZUPA / SOUP

- ✦ Krem czosnkowy 250ml
Creamy garlic soup
- 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 suszonej śliwki podana z fasolką szparagową i zapekanymi ziemniakami 180g
Pork loin in dried plums sauce served on asparagus with boiled potatoes
- ✦ Dorsz w sosie porowym z groszkiem cukrowym i ziemniakami risotto z groszkiem 180g
Cod fillet with leek sauce, snap pea and baked potatoes
- ✦ Pierś z kurczaka z sosem serowym 180g
Chicken breast with cheese sauce
- 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 mozzarella podana z zapekanymi ziemniakami 180g
Chicken breast stuffed with dried tomatoes mozzarella sauce served with baked potatoes
- ✦ Makaron penne ze szpinakiem 200g
Penne pasta with spinach



Pikantne

Bez laktozy

Bez glutenu

Vegetariańskie

Wegańskie

MENU KOLACJA 3-DANIOWA*

*Dla gości z kolacją w cenie pobytu **Zawiera 1 Danie główne na osobę

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 with ice-cream

Smażone śliwki z cynamonem i lodami waniliowymi 150g

Fried plums with cinnamon and ice-cream

✿ Gruszka w czerwonym winie z sosem czekoladowym 120g

Pear in wine and chocolate sauce



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

Home made cake 100g

Mus truskawkowy z lodami

Strawberry mousse with ice cream 100g

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSES

Panierowane fileciki drobiowe podane z frytkami i sałatą 180g

Fried chicken breast served with fries and fresh salad

Spaghetti bolognese z mięsem drobiowym 180g

Spaghetti with chopped chicken meat and tomato sauce

Mini burger drobiowy z frytkami 180g

Mini burger with fried chicken and fries

Kolacja 3-daniowa: 100 zł/osoba, 50 zł/dziecko do 12 lat
3 Course menu: 100 pln/person, 50 pln/child under 12 years old

Pikantne

Bez laktozy

Bez glutenu

Vegetariańskie

Wegańskie

MENU KOLACJA ROMANTYCZNA

PRZYSTAWKA / APETIZER

✦ Carpacio z podwędzanej polędwiczki wieprzowej z sosem tatarskim 100g
Carpacio of smoked pork tenderloin with tartar sauce

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

Pescaccio z łososia z kaparami 100g
Salmon pescaccio with capars

ZUPA / SOUP

Consommé z kaczki z pierogami z farszem z podrobów 250ml
Duck consommé with dumplings stuffed with offal

✦ Krem czosnkowy 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

Poławiczka 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

Dorsz na sałatce z brązowej soczewicy z grillowanymi warzywami, jarmużem i kroplą pesto bazyliowego 180g
Cod on brown lentil salad with grilled vegetables, kale and a drop of basil pesto

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 lub 3-daniową kolacją w pakiecie

**4 daniowa kolacja zawiera kieliszek wina domowego (białe/czerwone do wyboru)

Romantyczna 4 daniowa kolacja: 160 zł/osoba, 3 daniowa kolacja: 130 zł/osoba



Pikantne

Bez laktozy

Bez glutenu

Wegetariańskie

Wegańskie





WIENIAWA

HOTEL

★ ★ ★ ★

Hotel SPA Wieniawa
ul. Lipowa 24
84-100 Rekowo Górne
58 673 92 80
rezerwacja@hotelwieniawa.com