



WIENIAWA

HOTEL



Menu

Restauracja

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 tenderloin carpaccio marinated in juniper berries and bison
grass with parmigiano*

- ✦ Śledzik w białym przykryciu z jabłkiem i cebulką 23 pln
100g | **SPECJALNOŚĆ RESTAURACJI**

Kashubian style herring with sour cream, apple and onion

Polecamy hiszpańskie wino
domowe 80,00 PLN / but.
18,00 PLN / 150ml



ZUPY

SOUPS



- | | |
|---|--------|
| Consome z kaczki z pierogiem mięsnym
250 ml SPECJALNOŚĆ RESTAURACJI
<i>Consome with dumpling</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>Creamy tomatoe soup with mozzarella cheese</i> | 23 pln |



Wegańskie
Vegan



Wegetariańskie
Vegetarian



Bez glutenu
Gluten free



Bez laktozy
Lactose free



Pikantne
Spicy

MAKARONY

PASTA

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

Spaghetti Nero di Sepia with mussels and coconut milk

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

Duck stuffed dumplings with plums and in rosemary sauce

-   Makaron ryżowy z warzywami i tofu 250g 49 pln

Rice noodles with vegetables and tofu



SALATKI

SALADS



-   Sałatka z krewetkami marynowanymi w mango z papryką i grzanką czosnkową 47 pln
200g

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 38 pln
i sezamowym winegret
Salad with grilled pork loin and sesame vinaigrette
200g

-  Sałatka z serem pleśniowym i orzechami 37 pln
200g

Blue cheese and walnut salad

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



Wegańskie
Vegan



Wegetariańskie
Vegetarian



Bez glutenu
Gluten free



Bez laktozy
Lactose free



Pikantne
Spicy

DANIA GŁÓWNE Z RYB FISH 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 pepper

Łosoś marynowany w burakach, podany na 69 pln
kalafiorze romanESCO w sosie z szyjek rakowych
180g

*Salmon marinated in beetroot, served on romanESCO cauliflower
in crayfish necks sauce*



Wegańskie
Vegan



Wegetariańskie
Vegetarian



Bez glutenu
Gluten free



Bez laktozy
Lactose free



Pikantne
Spicy

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES



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

180g

38 pln

Chicken breast in cheese sauce with breaded zucchini and roasted potatoes in herbs



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

180g | **SPECJALNOŚĆ RESTAURACJI**

48 pln

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

POLECAMY RÓWNIEŻ SOS KURKOWY

WE ALSO RECOMMEND CHANTERELLE SAUCE

Gic z cielęcą z warzywami korzennymi podana na puree z marchwi z opiekаныmi ziemniakami ok 500g wraz z kością

73 pln

Veal shank with root vegetables served on puree from carrot puree 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



Wegańskie
Vegan



Wegetariańskie
Vegetarian



Bez glutenu
Gluten free



Bez laktozy
Lactose free



Pikantne
Spicy

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 served with grilled vegetables 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 risotto with boletes



Wegańskie
Vegan



Wegetariańskie
Vegetarian



Bez glutenu
Gluten free



Bez laktozy
Lactose free



Pikantne
Spicy

DODATKI

SIDE DISHES



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>"Baby" 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
Vegan



Wegetariańskie
Vegetarian



Bez glutenu
Gluten free



Bez laktozy
Lactose free



Pikantne
Spicy

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 with tomato sauce and chopped chicken

Filet z dorsza w panierce z ziemniakami i marchewką
paryską
140g

23 pln

Breaded cod fillet served with potatoes and baby carrots

Panierowane fileciki drobiowe podane
z frytkami i surówką
180g

23 pln

Fried chicken breast served with fries and fresh salad



Wegańskie
Vegan



Wegetariańskie
Vegetarian



Bez glutenu
Gluten free



Bez laktozy
Lactose free



Pikantne
Spicy

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 sauce and whipped cream

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



Wegańskie
Vegan



Wegetariańskie
Vegetarian



Bez glutenu
Gluten free



Bez laktozy
Lactose free



Pikantne
Spicy

NAPOJE GORACE

HOT DRINKS

KAWY / COFFEES

Cafe crème	50 ml	14 pln
Espresso	30 ml	15 pln
Espresso doppio	60 ml	17 pln
Cafe latte	250 ml	18 pln
Cappuccino	250 ml	18 pln
Dodatkowe espresso / additional espresso		5 pln
Syrop smakowy do kawy <i>Coffee flavored syrup</i>	20 ml	5 pln

HERBATY / TEAS

Herbata Richmond <i>Wybór smaków</i>	450 ml	18 pln
Aromatyczna herbata z konfiturą pomarańczową i nalewką mirabelkową <i>Tea with apricot liquor and orange marmolade</i>	400 ml	26 pln



NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS



Woda mineralna Kinga Pienińska lub Kropla Beskidu <i>Mineral water – Kinga Pienińska or Kropla Beskidu</i>	330 ml	12 pln
Woda mineralna Kropla Beskidu <i>Mineral water – Kropla Beskidu</i>	750 ml	19 pln
Coca-cola	250 ml	14 pln
Kinley Tonic	250 ml	14 pln
Fanta Pomarańczowa <i>Orange Fanta</i>	250 ml	14 pln
Sprite	250 ml	14 pln
Fuzetea – napój herbaciany <i>Fusetea – Ice tea</i>	250 ml	15 pln
Cappy – sok owocowy <i>Cappy – fruit juice</i>	250 ml	15 pln
Red Bull	250 ml	16 pln
Sok ze świeżych owoców pomarańczowy lub grapefruitowy <i>Fresh fruit juice / orange or grapefruit</i>	200 ml	22 pln

PIWA

BEERS



Lech	330 ml	14 pln
Tyskie	330 ml	14 pln
Lech	500 ml	18 pln
Tyskie	500 ml	18 pln
Pilsner Urquell	500 ml	21 pln
Regionalne <i>Kaszub, Amber, Bytów</i>	500 ml	24 pln

APERITIF

MARTINI BIANCO 10 cl	15 pln
MARTINI EXTRA 10 cl	15 pln
MARTINI ROSSO 10 cl	15 pln
MARTINI ROSATO 10 cl	15 pln

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

ALKOHOLE

ALCOHOLS

WÓDKI / VODKA

FINLANDIA VODKA	4 cl	15 pln
PAN TADEUSZ	4 cl	15 pln
BACZEWSKI MONOPOŁOWA	4 cl	18 pln
SOPLICA WIŚNIOWA	4 cl	14 pln
ŻOŁĄDKOWA GORZKA	4 cl	14 pln
KRUPNIK TRADYCYJNY	4 cl	12 pln

KONIAK / BRANDY

MARTELL VSOP	2,5 cl	34 pln
MARTEL XO	2,5 cl	48 pln
METAXA *****	2,5 cl	20 pln
GODET VS	2,5 cl	38 pln

LIKIERY / LIQUERS

BAILEYS ORIGINAL	4 cl	18 pln
JAGERMEISTER	4 cl	21 pln
MALIBU	4 cl	19 pln
PASSOA	4 cl	19 pln
KAHLUA	4 cl	19 pln
LIMONCELLO	4 cl	21 pln



ALKOHOLE

ALCOHOLS

WHISKY / WHISKEY

JACK DANIEL'S	4 cl	28 pln
GENTLEMAN JACK	4 cl	32 pln
JOHNNIE WALKER RED LABEL	4 cl	24 pln
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	4 cl	38 pln
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	4 cl	42 pln
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK LABEL	4 cl	49 pln
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	4 cl	75 pln
BALLANTINES	4 cl	21 pln
CHIVAS REGAL 12YO	4 cl	29 pln
CHIVAS REGAL 18YO	4 cl	48 pln
OLD SMUGGLER	4 cl	21 pln
PASSPORT	4 cl	21 pln
TEACHER'S	4 cl	21 pln
GRANT'S	4 cl	22 pln
GLENFIDDICH 12YO	4 cl	36 pln
JIM BEAM	4 cl	21 pln
JIM BEAM BLACK	4 cl	21 pln
JAMESON	4 cl	24 pln
THE FAMOUS GROUSE	4 cl	21 pln
MAC CALLAN 12YO	4 cl	48 pln

RUM / TEQUILA / GIN

BACARDI BLACK	4 cl	22 pln
BACARDI	4 cl	22 pln
CAPTAIN MORGAN BLACK	4 cl	20 pln
CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD	4 cl	20 pln
OLMECA GOLD	4 cl	22 pln
OLMECA SILVER	4 cl	22 pln
GIN SEAGRAM'S	4 cl	20 pln
BEEFEATER GIN	4 cl	24 pln
CAMPARI	4 cl	20 pln



DRINKI

DRINKS

WHISKY SOUER

Ballantines
sok z cytryny
syrop cukrowy
białko jaja

32 pln

STRAWBERRY MARTINI

Bacardi Light
mus truskawkowy
sok z cytryny
syrop cukrowy

32 pln

OLD FASHIONED

Jim Beam
woda gazowana
Angostura
syrop cukrowy

24 pln

MARGERITA

Olmenca Sillver
Cointreau
sok z limonki

32 pln

GIN TONIC

Seagram's gin
Kinley tonic

24 pln

CUBA LIBRE

Bacardi Black
Coca Cola

24 pln

HUGO

syrop z czarnego bzu
prosecco
woda gazowana,
sok limonkowy
świeża mięta

32 pln

APEROL SPRITZ

Aperol
Prosecco
woda gazowana
świeża pomarańcza

38 pln

LONG ISLAND ICED TEA 36 pln

Capitan Morgan Cpiced
Seagrams gin
Olmeca Silver
wódka Wyborowa
likier pomarańczowy
sok cytrynowy
coca cola

MOJITO

Bacardi Light
cukier brązowy
świeża limonka
woda gazowana
świeża mięta

32 pln

SOFT DRINK

MOJITO VIRGIN

sok z limonki
woda gazowana
mięta
cukier brązowy

26 pln

VIRGIN SEX ON THE BEACH

syrop brzoskwiniowy
syrop żurawinowy
sok pomarańczowy

28 pln



MENU

PRZYSTAWKA / APPETIZER

Śledzik w śmietanie po kaszubsku

Zapiekany ser camembert podany na sałatach

Sałatka z serem pleśniowym i orzechami

Sałatka z polędwiczka i sezamowym vinegret

Pasztet domowy podany z żurawiną

ZUPA / SOUP

Krem czosnkowy

Rosół domowy z lanymi kluskami

Krem pomidorowy z grzankami

DANIE GLÓWNE / MAIN COURSE

Pierogi z kaczka w sosie śliwkowym

Polędwiczka wieprzowa w sosie z suszonej śliwki podana z fasolką szparagową i ziemniakami

Dorsz w sosie porowym z groszkiem cukrowym i ziemniakami

Pierś z kurczaka z sosem serowym

Makaron z marynowanym łososiem w sosie chilli podany z warzywami

Pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami i serem mozzarella podana z zapiekanymi ziemniakami

Makaron penne ze szpinakiem

DESER / DESSERT

Lody waniliowe z sosem owocowym i bitą śmietaną

Ciasto domowe

Mus truskawkowy z lodami waniliowymi

Smażone śliwki z cynamonem i lodami waniliowymi

Gruszka w czerwonym winie z sosem czekoladowym 120g



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 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: 110 zł/osoba, 55 zł/dziecko do 12 lat
3 Course menu: 110 pln/person, 55 pln/child under 12 years
old



Wegańskie
Vegetariańskie
Bez glutenu
Bez laktozy
Pikantne
Vegan
Vegetarian
Gluten free
Lactose free
Spicy

MENU KOLACJA ROMANTYCZNA

PRZYSTAWKA / APETIZER

✂ Carpaccio z podwędzanej polędwiczki wieprzowej
z sosem tatarskim 100g
Carpaccio 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
Duck consommé with dumplings stuffed with offal 250ml

✂ Krem czosnkowy 250ml
Creamy garlic soup

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 suszonej śliwki podana z fasolką
szparagową i ziemniakami 180g
Pork loin in dried plums sauce served on green beans with boiled potatoes

POLECAMY RÓWNIEŻ SOS KURKOWY WE ALSO RECOMMEND CHANTERELLE SAUCE

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 150g

Śliwki smażone z cynamonem podane z lodami
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
Spicy

Bez laktozy
Lactose free

Bez glutenu
Gluten free

Wegetariańskie
Vegetarian

Wegańskie
Vegan



WIENIAWA

HOTEL

★ ★ ★ ★

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