



WIENIAWA

HOTEL



Menu

Restauracja

PRZYSTAWKI

APPETIZERS



-   Tatar ze śledzia ze śliwkami z musem chrzanowym 31 pln
100g
Herring tartare with plums and horseradish sauce
-  Smażona gęsia wątróbka z jabłkiem i kurkami 38 pln
100g
Fried goose liver with apple and chanterelles
-  Carpaccio z dojrzewającej polędwicy wołowej 51 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 31 pln
100g | **SPECJALNOŚĆ RESTAURACJI**
Kashubian style herring with sour cream, apple and onion
-   Wieprzowy stroganow 36 pln
podany z grzanką czosnkową
100g
Pork stroganow served with garlic toast



Wegańskie
Vegan



Wegetariańskie
Vegetarian



Bez glutenu
Gluten free



Bez laktozy
Lactose free



Pikantne
Spicy

ZUPY

SOUPS



- | | | |
|---|--|--------|
| | Consome z kaczki z pierogiem mięsnym
250 ml SPECJALNOŚĆ RESTAURACJI
<i>Consome with dumpling</i> | 28 pln |
|   | Zupa rybna „Wieniawa” z łososiem wędzonym
250 ml
<i>Fish soup „Wieniawa” with smoked salmon</i> | 29 pln |
|   | Krem pomidorowy z mozzarellą
250 ml
<i>Creamy tomato soup with mozzarella cheese</i> | 24 pln |
| | Rosół z gęsiny z makaronem
250 ml
<i>Goose broth with noodles</i> | 28 pln |
|   | Krem z kalarepki z kwaśną śmietaną i koperkiem
250 ml
<i>Creamy kohlrabi soup with sour cream and dill</i> | 24 pln |



Wegańskie
Vegan



Wegetariańskie
Vegetarian



Bez glutenu
Gluten free



Bez laktozy
Lactose free



Pikantne
Spicy

SALATKI

SALADS



- | | | |
|---|---|--------|
|     | Sałatka z krewetkami marynowanymi w mango z papryką i grzanką czosnkową
200g
<i>Shrimp marinated in mango and paprika salad with garlic toast</i> | 47 pln |
|  | Sałatka z grillowaną polędwiczką wieprzową i sezamowym sosem winegret
200g
<i>Salad with grilled pork loin and sesame vinaigrette</i> | 40 pln |
|  | Sałatka z serem pleśniowym i orzechami włoskimi
200g
<i>Blue cheese and walnut salad</i> | 37 pln |
|  | Sałatka grecka
200g
<i>Greek salad</i> | 37 pln |
|  | Sałatka z grillowanym serem halloumi
200g
<i>Salad with grilled halloumi cheese</i> | 37 pln |



Wegańskie
Vegan



Wegetariańskie
Vegetarian



Bez glutenu
Gluten free



Bez laktozy
Lactose free



Pikantne
Spicy

MAKARONY

PASTA

-    Makaron spaghetti Nero di Sepia z małżami
w sosie z pomidorów
250g
Spaghetti Nero di Sepia with mussels in tomato sauce 49 pln
-  Tagliatelle szpinakowe z pesto bazyliowym
i serem burrata
250g
Spinach tagliatelle with basil pesto and burrata cheese 45 pln
-  Pierogi z farszem z kaczki w sosie
śliwkowo-rozmarynowym
5szt., ok. 300g | **SPECJALNOŚĆ RESTAURACJI**
Dostępne również w ofercie cateringowej
Duck stuffed dumplings with plums in rosemary sauce 49 pln



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 56 pln

180g

Cod fillet with leek sauce, snap pea and boiled potatoes

  Sandacz duszony z grillowanymi warzywami 63 pln
w sosie maślano - winnym z zielonym pieprzem,
podany z grzanką czosnkową

180g

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

  Pieczony łosoś podany na szpinaku z kurkami 65 pln
i ziemniakami z wody z sosem mirepoix

180g

*Baked salmon served on spinach with chanterelles and boiled potatoes
with mirepoix sauce*

 Wegańskie
Vegan

 Wegetariańskie
Vegetarian

 Bez glutenu
Gluten free

 Bez laktozy
Lactose free

 Pikantne
Spicy

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES



Grillowana pierś z kurczaka podana
na panierowanej cukinii z opiekany mi ziemniakami
w ziołach z sosem serowym

42 pln

180g

*Grilled chicken breast served on breaded zucchini with roasted
potatoes in herbs and cheese sauce*

Półdewiczka wieprzowa w ciemnym sosie śliwkowym
podana z gotowanymi ziemniakami

59 pln

180g | **SPECJALNOŚĆ RESTAURACJI**

Pork tenderloin in dark plum sauce served with boiled potatoes

POLECAMY RÓWNIEŻ SOS ŚMIETANOWO - KURKOWY
WE ALSO RECOMMEND CHANTERELLE SAUCE

  Gicz cielęca z warzywami korzennymi podana
na puree z marchwi z opiekany mi ziemniakami

76 pln

ok 500g wraz z kością

*Veal shank with root vegetables served on carrot puree with roasted
potatoes*

  Pół kaczki na czerwonej kapuście podana na
gotowanych ziemniakach

76 pln

ok 500g

Half a duck on red cabbage served with boiled potatoes



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 69 pln
podane z karmelizowaną marchewką i brukselką
180g

Marinated rabbit legs braised in wine served with caramelized carrots and brussels sprouts

  Stek wołowy Angus na warzywach grillowanych 82 pln
z opiekanyimi w ziołach ziemniakami
180g

Angus beef steak served with grilled vegetables and roasted herbal potatoes

 Policzki wieprzowe podane z puree ziemniaczanym 65 pln
i marynowanymi warzywami
180g

Pork cheeks with mashed potatoes and pickled vegetables

  Podgrzybkowe kremowe risotto 42 pln
200g

Creamy risotto with boletes



Wegańskie
Vegan



Wegetariańskie
Vegetarian



Bez glutenu
Gluten free



Bez laktozy
Lactose free



Pikantne
Spicy

DODATKI

SIDE DISHES



Puree ziemniaczane 8 pln
150g
Mashed potatoes

Gotowane ziemniaki 8 pln
150g
Boiled potatoes

Ziemniaki opiekane w ziołach 8 pln
150g
Roasted herbal potatoes

Kasza 8 pln
150g
Groats

Marchewka paryska 8 pln
150g
"Baby" carrots

Bukiet warzyw z oliwą ziołową 9 pln
150g
Steamed vegetables with herbal olive

Grillowane warzywa 16 pln
150g
Grilled vegetables

Buraczki zasmażane z masłem 9 pln
150g
Pan-fried beets in butter

Surówka 9 pln
150g
Fresh salad



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

Chicken broth with noodles

15 pln

 Zupa pomidorowa z kluseczkami

200 ml

Tomato soup

15 pln

 Spaghetti w sosie pomidorowym z siekanym drobiem

160g

Spaghetti with tomato sauce and chopped chicken

23 pln

Panierowane fileciki drobiowe podane

z frytkami i surówką

180g

Fried chicken breast served with fries and fresh salad

23 pln

  Dorsz gotowany na parze podany z puree ziemniaczanym i marchewką paryską z sosem śmietanowym

140g

Steamed cod served with mashed potatoes and baby carrots with cream sauce

26 pln



Wegańskie
Vegan



Wegetariańskie
Vegetarian



Bez glutenu
Gluten free



Bez laktozy
Lactose free



Pikantne
Spicy

DESERY

DESSERTS



Ciasto domowe

150g

Home made cake

27 pln

✦ Mus truskawkowy z bezą i lodami

150g

Strawberry mousse with meringue and ice cream

27 pln

✦ Śliwki smażone z cynamonem podane z lodami

150g

Plums fried with cinnamon served with ice cream

32 pln

✦ Lody z sosem owocowym i śmietaną

150g

Vanilla ice cream with fruit sauce and whipped cream

29 pln

Owoce leśne zapiekane pod kruszonką z lodami

150g

Forest fruits baked with crumble topping and ice cream

29 pln



Wegańskie

Vegan



Wegetariańskie

Vegetarian



Bez glutenu

Gluten free



Bez laktozy

Lactose free



Pikantne

Spicy

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

KAWY / COFFEES



Espresso	30 ml	14 pln
Espresso doppio	60 ml	17 pln
Cafe cr��ma	170 ml	17 pln
Cafe latte	250 ml	19 pln
Cappuccino	250 ml	19 pln
Dodatkowe espresso <i>Additional espresso</i>	30 ml	5 pln
Syrop smakowy do kawy <i>Coffee flavored syrup</i>	20 ml	5 pln

HERBATY / TEAS

Herbata Richmond - wybór smaków <i>Tea selection</i>	450 ml	18 pln
Aromatyczna herbata z konfitur�� pomara��nczow�� i nalewk�� mirabelkow�� <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	23 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
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	19 pln
Tyskie	500 ml	19 pln
Pilsner Urquell	500 ml	22 pln
Regionalne <i>Kaszub, Amber, Bytów</i>	500 ml	26 pln

APERITIF

MARTINI BIANCO 10 cl	16 pln
MARTINI EXTRA 10 cl	16 pln
MARTINI ROSSO 10 cl	16 pln
MARTINI ROSATO 10 cl	16 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

26 pln

CUBA LIBRE

Bacardi Black
Coca Cola

26 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 Spiced
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

OBIADOKOLACJA 3-DANIOWA*

3-COURSE DINNER MENU*

*Obiadokolacja zawiera w cenie 1 Danie główne na osobę

*Dinner includes in the price one main course per person

PRZYSTAWKA / APPETIZER

-  Śledzik na śmietanie po kaszubsku 100g
Herring in sour cream-Kashubian style
-  Zapiekany ser camembert podany na sałatach 100g
Baked Camembert served on bed of lettuce
-  Sałatka z serem pleśniowym i orzechami 100g
Blue cheese and walnut salad
-  Sałatka z polędwiczką wieprzową i sezamowym winegret 100g
Pork tenderloin salad with sesame dressing
- Pasztet domowy podany z żurawiną 100g
Homemade pate with cranberry sauce

ZUPA / SOUP

-  Krem z kalarepki z kwaśną śmietaną i koperkiem 250ml
Creamy kohlrabi soup with sour cream and dill
- Rosół domowy z lanymi kluskami 250ml
Poultry broth with dropped noodles
-  Krem pomidorowy z grzankami 250ml
Creamy tomato soup with croutons

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

- Pierogi z kaczką w sosie śliwkowym 5szt
Duck dumplings with plum sauce
- Polędwiczka wieprzowa w ciemnym sosie śliwkowym
podana z fasolką szparagową i ziemniakami 180g
Pork tenderloin in dark sauce served with green beans and potatoes
-  Dorsz w sosie porowym z groszkiem cukrowym i ziemniakami 180g
Cod in leek sauce with sugar snap peas and potatoes
- Pierś z kurczaka z sosem serowym 180g
Chicken breast in cheese sauce
-  Makaron z marynowanym łososiem w sosie chilli
podany z warzywami 200g
Pasta with chilli-marinated salmon served with vegetables
-  Pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami i serem mozzarella
podana z zapiekanymi ziemniakami 180g
Chicken breast with sun-dried tomatoes and mozzarella served with baked potatoes
-  Makaron penne ze szpinakiem 200g
Penne pasta with spinach



 Wegańskie
Vegan

 Wegetariańskie
Vegetarian

 Bez glutenu
Gluten free

 Bez laktozy
Lactose free

 Pikantne
Spicy

MENU OBIADOKOLACJA 3-DANIOWA*

3-COURSE DINNER MENU*

*Obiadokolacja zawiera w cenie 1 Danie główne na osobę

*Dinner includes in the price one main course per person

DESER / DESSERT

- ✿ Lody waniliowe z sosem owocowym i bitą śmietaną 120g
Vanilla ice cream with fruit sauce and whipped cream
- Ciasto domowe 150g
Homemade 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
Homemade broth for kids
- Zupa pomidorowa 200ml
z lanymi kluskami
Tomato soup with egg drop noodles

DESER / DESSERT

- ✿ Lody z sosem owocowym i bitą śmietaną 80g
Ice cream with fruit sauce and whipped cream
- Ciasto domowe
Homemade cake 100g
- ✿ Mus truskawkowy z lodami
Strawberry mousse with ice cream 100g

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSES

- 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 pasta with chopped chicken meat and tomato sauce
- ✿ Dorsz gotowany na parze w sosie śmietanowym 180g
z puree ziemniaczanym i marchewką
Steamed cod in cream sauce with mashed potatoes and carrots

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

ROMANTIC DINNER MENU

Dla gości z romantyczną 4 lub 3 daniową kolacją w pakiecie. 4 daniowa kolacja zawiera kieliszek wina domowego.
Romantyczna 4 daniowa kolacja: 160 zł/os., romantyczna 3 daniowa kolacja: 130 zł/os.

For guests with a romantic 3 or 4-course dinner package. The romantic 4-course dinner includes a glass of house wine. Romantic 4-course dinner: 160pln/person, romantic 3-course dinner: 130pln/person

PRZYSTAWKA / APPETIZER

- ✂️ Carpaccio z podwędzanej polędwiczki wieprzowej z sosem tatarskim 100g
Smoked pork carpaccio tenderloin with tartar sauce
- ✂️ ✂️ ✂️ Sałatka z krewetkami marynowanymi w mango z papryką i grzanką czosnkową 100g
Shrimp marinated in mango and paprika salad with garlic toast
- ✂️ ✂️ Pescaccio z łososia z kaparami 100g
Salmon pescaccio with capars

ZUPA / SOUP

- Consome z kaczki z pierogami z farszem z podrobów 250ml
Duck consome with dumplings stuffed with offal
- ✂️ Krem pomidorowy z grzankami 250ml
Creamy tomato soup with croutons
- ✂️ Krem z kalarepki z kwaśną śmietaną i koperkiem 250ml
Creamy kohlrabi soup with sour cream and dill

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

- ✂️ ✂️ Pierś z kaczki podana na ziemniaczanym puree z karmelizowanymi buraczkami 180g
Duck breast served on mashed potatoes with carmelized beets
- Polędwiczka wieprzowa w ciemnym sosie śliwkowym podana z fasolką szparagową i ziemniakami 180g
Pork tenderloin in dark plum sauce served with green beans and potatoes
Polecamy również sos kurkowy / We also recommend chanterelle sauce
- ✂️ Dorsz z kurkami na warzywach z pesto bazyliowym w sosie maślano-winnym z ziemniakami 180g
Cod with chanterelles on vegeables with basil pesto in butter-wine sauce served with potatoes

DESER / DESSER

- ✂️ Śliwki smażone z cynamonem podane z lodami 150g
Plums fried with cinnamon served with ice cream **SPECJALNOŚĆ RESTAURACJI**
- ✂️ Lody z wiśniami marynowanymi w koniaku i karmelizowanymi orzechami 150g
Ice cream with cherries marinated in cognac and caramelized nuts
- Owoce leśne zapiekane pod kruszonką z lodami 150g
Forest fruits baked with crumble topping and ice cream



✂️ **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