

ARCHEVITA
RESTAURACJA

MENU

WODY / WATER

*Woda to podstawa każdej eleganckiej kolacji.
W naszej restauracji oferujemy najwyższej jakości wody,
które doskonale dopełnią smak serwowanych potraw.*

*We offer a selection of waters sourced from the finest
springs around the world.*

WODA NIEGAZOWANA / STILL WATER

Aqua Panna , Italy, Źródłana – 0,25l	_____	19 PLN
Aqua Panna , Italy, Źródłana – 0,75l	_____	25 PLN
VOSS , Norway, Artezyjska – 0,8l	_____	42 PLN
VCH Vichy , Spain, Źródłana – 1l	_____	36 PLN
Woda ArcheVita , Źródłana – 0,2l / 0,5l	___	14 PLN / 24 PLN

WODA GAZOWANA / SPARKLING WATER

San Pellegrino , Italy, Źródłana – 0,25l	_____	19 PLN
San Pellegrino , Italy, Źródłana – 0,7l	_____	25 PLN
VOSS , Norway, Źródłana – 0,8l	_____	42 PLN
VCH Vich , Spain, Źródłana – 1l	_____	36 PLN
Woda ArcheVita , Źródłana – 0,2l / 0,5l	___	14 PLN / 24 PLN

ZIELONA KUCHNIA / GREEN CUISINE

PRZYSTAWKI / STARTES

Szparagi zielone 54 PLN

emulsja ziemniaczana / jajko poche /
sos holenderski / oliwa szczypiorkowa

Green asparagus

potato emulsion / poached egg / hollandaise / chive oil

1 / 3 / 7 / 12

🌿 **Pieczony ziemniak** 38 PLN

mus z tofu / szpinak / oliwa ziołowa /
chrust z ziemniaka / ogórek gruntowy

Baked potato

*tofu mousse / spinach / herbal olive oil / potato wafers /
field cucumber*

6 / 7

🌿 **Marchewki glazurowane** 45 PLN

labneh / palone masło / pistacje / pomarańcza /
szczypiorek

Glazed carrots

labneh / browned butter / pistachio / orange / chives

5 / 7 / 8 / 9

ZUPY / SOUPS

🌿 **Botwinka** 27 PLN

ziemniak / koper / oliwa szczypiorkowa

Beet greens soup

potato / dill / chive oil

3 / 9 / 12

SALATY / SALAD

🌿 **Salatka z praliną z koziego sera** 48 PLN

mix sałat / pralina z koziego sera / burak / pistacje
/ liofilizowana malina

Salad with goat cheese praline

*mixed salad / goat cheese praline / beetroot / pistachios /
freeze-dried raspberry*

5 / 7 / 8 / 12

ALERGENY / ALLERGEN

1 gluten

2 skorupiaki / shellfish

3 jaja / eggs

4 ryby / fish

5 orzeszki ziemne / peanuts

6 soja / soya

7 białka mleka i laktoza / milk proteins and lactos

8 orzechy / nuts

9 seler / celery

10 gorczyca / charlock

11 ziarna sezamu / sesame seeds

12 dwutlenek siarki / sulphur dioxide

13 łubin / lupin

14 mięczaki / mollusc

15 grzyby / mushrooms

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

- 🌱 **Gołąbki z soczewicy** 42 PLN
soczewica / emulsja pomidorowa / koperek /
bulion warzywny
Lentil cabbage rolls
lentils / tomato emulsion / dill / vegetable broth
7 / 9 / 15
- Devolay z bakłażana** 49 PLN
panko / zioła / piklowane pomidory /
sos chimichurri
Eggplant de volaille
panko / herbs / pickled tomatoes / chimichurri sauce
1 / 5 / 8 / 12
- 🌱 **Stek z kalafiora** 49 PLN
grillowany pak choi / kruszonka pistacjowa /
oliwa ziołowa / tajaska bazylija
Cauliflower steak
*grilled pak choi / pistachio crumble / herbal olive
oil / thai basil*
5 / 7 / 8 / 9
- Pyzy ziemniaczane faszerowane twarogiem** 42 PLN
karmelizowana cebula / masło / szczypiorek /
wegański twaróg
Potato dumplings stuffed with cottage cheese
*caramelized onion / butter / chives /
vegan cottage cheese*
1 / 3 / 7 / 9 / 12 / 15
- Mafaldine ze szparagami – 59 PLN** 59 PLN
emulsja szparagowa / mozzarella di bufala /
masło palone / parmezan / cytryna
Mafaldine with asparagus emulsion
*asparagus emulsion / buffalo mozzarella / browned
butter / parmesan / lemon*
1 / 3 / 5 / 6 / 7 / 8 / 9 / 10

DESERY / DESSERTS

- WZ-tka z kremem z palonego masła** 32 PLN
tiul czekoladowy / kakao / wanilia
WZ cake with browned butter cream
chocolate tuile / cocoa / vanilla
1 / 3 / 7 / 12
- Tarta rabarbarowa** 32 PLN
kruszonka / krem waniliowy / rabarbar /
lody waniliowe
Rhubarb tart
crumble / vanilla cream / rhubarb / vanilla ice cream
1 / 3 / 7

📍 Produkt regionalny / Regional product

🌱 Bez glutenu / Gluten free

🕒 Dłuższy czas oczekiwania / Longer waiting time

CZERWONA KUCHNIA / RED CUISINE

PRZYSTAWKI / STARTES

Tatar wołowy 62 PLN

szparagi / ogórek konserwowy / cebula / żółtko /
musztarda / oliwa

Beef tartare

*asparagus / pickled cucumber / onion / egg yolk /
mustard / olive oil*

1 / 3 / 7 / 10 / 12

Ravioli z pstrągiem łososiowym 48 PLN

kawior / masło / koperek / cytryna

Salmon trout ravioli

caviar / butter / dill / lemon

1 / 2 / 3 / 4 / 7 / 9

ZUPY / SOUPS

 **Zalewajka Częstochowska** 30 PLN

puree ziemniaczane / okrasa z szalotki /
wędzone mięsa / jajko 6 minut / kwaśna śmietana

Częstochowa Sour Soup

*mashed potatoes / shallot garnish /
smoked meats / 6-minute egg / sour cream*

1 / 3 / 7 / 9 / 10 / 15

Rosół z kaczki 29 PLN

kołduny z szarpanego udka z kaczki /
warzywa korzenne

Duck broth

pulled duck leg dumplings / root vegetables

1 / 3 / 4 / 6 / 7 / 9 / 10 / 15

SAŁATY / SALAD

 **Salatka z wątróbką i malinami** 49 PLN

mix sałat / wątróbka drobiowa / maliny / winegret
malinowy / rzodkiew / pestki dyni

Salad with chicken liver and raspberries

*mixed salad / chicken liver / raspberries / raspberry
vinaigrette / radish / pumpkin seeds*

7 / 10

ALERGENY / ALLERGEN

1 gluten

2 skorupiaki / shellfish

3 jaja / eggs

4 ryby / fish

5 orzeszki ziemne / peanuts

6 soja / soya

7 białka mleka i laktoza / milk proteins and lactos

8 orzechy / nuts

9 seler / celery

10 gorczyca / charlock

11 ziarna sezamu / sesame seeds

12 dwutlenek siarki / sulphur dioxide

13 łubin / lupin

14 mięczaki / mollusc

15 grzyby / mushrooms

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

Pierogi z cielęciną 55 PLN
confitowana cebula dymka / sos grzybowy /
szyfonada z mięty i szczypiorku / prażona cebula

Veal dumplings
*confit spring onion / mushroom sauce /
mint and chives chiffonade / fried onion*
1 / 3 / 6 / 7 / 9 / 10 / 12

Żebro wieprzowe w glazurze porterowej 69 PLN
kapusta zasmażana / ziemniaki pieczone /
chrzan / musztarda

Porter-glazed pork rib
*braised cabbage / roasted potatoes / horseradish /
mustard*
1 / 7 / 9 / 10 / 12

Kurczak kukurydziany 68 PLN
gratin ziemniaczany / warzywa w emulsji
cytrynowej / demi-glace

Corn-fed chicken
*potato gratin / vegetables in lemon emulsion /
demi-glace*
7 / 9 / 12

Ⓢ **Stek z polędwicy** 145 PLN
gzik / warzywa grillowane / demi-glace / sos
pieprzowy

Beef tenderloin steak
*cottage cheese (gzik) / grilled vegetables / demi-glace /
pepper sauce*
7 / 9 / 10 / 12

Ⓢ **Stek z antrykotu** 180 PLN
gzik / warzywa grillowane / demi-glace / sos
pieprzowy

Rib-eye steak
*cottage cheese (gzik) / grilled vegetables / demi-glace /
pepper sauce*
7 / 9 / 10 / 12

Ⓢ Ⓜ **Pstrąg łososiowy w sosie beurre blanc** 80 PLN
zielony groszek / koperek / cytryna

Salmon trout in beurre blanc sauce
green peas / dill / lemon
4 / 7 / 12

Mafaldine w emulsji pomidorowej 62 PLN
mozzarella di bufala / salsiccia piccante / bazylija /
parmezan

Mafaldine in tomato emulsion
buffalo mozzarella / spicy salsiccia / basil / parmesan
1 / 3 / 6 / 7 / 9 / 10

Ⓢ Produkt regionalny / Regional product

Ⓜ Bez glutenu / Gluten free

Ⓢ Dłuższy czas oczekiwania / Longer waiting time

HERBATY / TEAS

Herbata Eilles Czarna, Earl Grey, Zielona, Miętowa, Rumianek, Owocowa <i>Black, Earl Grey, Green, Mint, Chamomile, Fruit Tea</i>	14 PLN
Herbata selekcyjowana Richmond Wybór herbat premium Ceylon Gold, Earl Grey Blue, Green Jasmine	18 PLN
Herbata Richmond Jesiennie – Zimowa Połączenie cynamonu, goździków, imbiru, miodu i pomarańczy	28 PLN
Raspberry Pear / Malina & Gruszka Forest Fruit / Owoce leśne Mexican Dream / Meksykański sen Peach Lemon Star / Brzoskwinia & Cytryna Spice Cinnamon / Korzenna cynamonowa Rum Cherry / Wiśnia w rumie Apple Pie Cinnamon / Szarlotka z cynamonem Rosemary Orange / Rozmaryn & Pomarańcza Ginger Paradise / Imbirowy raj	
Mrożona herbata - 0,35l / 0,75l cytryna, brzoskwinia	24 PLN / 44 PLN
<i>Iced tea - lemon / peach</i>	
Gazowana herbata - 0,15l / 0,75l czarna, zielona	26 PLN / 120 PLN
<i>Sparkling tea</i> Denmark, Copenhagen	
Syropy limonka, wiśnia, żurawina, marakuja, imbir, mięta	4 PLN

KAWY / COFFEES

Espresso	12 PLN
Espresso doppio	18 PLN
Americano	14 PLN
Cappuccino	22 PLN
Flat White	18 PLN
Latte macchiato	26 PLN
Frappe	28 PLN
Iced latte	26 PLN
Affogato	24 PLN
Mocha	24 PLN
Irish Coffee	34 PLN
Gazowana kawa fermentowana w kombucha Denmark, Copenhagen	19 PLN
<i>Sparkling coffee</i>	
Mleko roślinne owsiane / sojowe / migdałowe / kokosowe	6 PLN
<i>Plant-based milks</i> oat / soy / almond / coconut	
Lody pistacjowe / waniliowe	8 PLN
<i>Ice-cream</i> pistachio / vanilla	
Syropy wanilia / karmel / czekolada / pistacja / ciasteczko / dynia	4 PLN
Puree kokos / banan	6 PLN

LEMONIADA / LEMONADE

Cytryna / mięta - 0,35l / 0,75l <i>Lemon / mint</i>	16 / 26 PLN
Pomarańcza / cytryna / rozmaryn - 0,35l / 0,75l <i>Orange / lemon / rosemary</i>	18 / 28 PLN
Malina / limonka / mięta - 0,35l / 0,75l <i>Raspberry / lime / mint</i>	22 / 38 PLN
Mango / limonka / trawa cytrynowa - 0,35l / 0,75l <i>Mango / lime / lemongrass</i>	22 / 38 PLN
Kwiat czarnego bzu / cytryna / miód - 0,35l / 0,75l <i>Elderflower / lemon / honey</i>	20 / 36 PLN
Kompot / truskawka & wiśnia - 0,35l / 0,75l <i>Compote / strawberry & cherry</i>	18 / 28 PLN

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE / FRESHLY SQUEEZED JUICES

Pomarańcza - 0,3l <i>Orange</i>	29 PLN
Grejfrut - 0,3l <i>Grapefruit</i>	29 PLN
Pomarańcz & grejfrut - 0,3l <i>Orange & grapefruit</i>	29 PLN

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Sok Cappy - 0,25l Pomarańcza / Jabłko / Grejfrut <i>Orange / Apple / Grapefruit</i>	29 PLN
Coca-Cola - 0,25l	14 PLN
Coca-Cola Zero - 0,25l	14 PLN
Fanta - 0,25l	14 PLN
Sprite - 0,25l	14 PLN
Kinley Tonic - 0,25l	14 PLN
Fuzetea - 0,25l	14 PLN
Red Bull - 0,25l	25 PLN
Red Bull Zero - 0,25l	25 PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC BEER

Browar na Jurze , Motocyklowe - 0,5 l Styl: Jasne / Light	22 PLN
Browar na Jurze , Słodkie cytryny - 0,5 l Styl: Owocowe / Fruit	22 PLN
Paulaner Weiss - 0,5 l Styl: Pszeniczne / Wheat	23 PLN

WINO BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC WINE

Wina Białe / White Wine

Le Petit Etoile Chardonnay - 15cl / 75cl Organic / France Owocowo-kwiatowe, lekkie i świeże <i>Fruity, floral, light and fresh</i>	25 PLN / 120 PLN
--	------------------

Wina Czerwone / Red Wine

Le Petit Etoile Merlot - 75cl Organic / France Czerwone owoce, wanilia, gładkie <i>Red fruit, vanilla, smooth</i>	120 PLN
---	---------

Wina Musujące / Sparkling Wine

Le Petit Etoile Sparkling Chardonnay - 75cl Organic / France Cytrusowe, lekkie, orzeźwiający <i>Citrus, light, refreshing</i>	140 PLN
---	---------

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Mojito Świeża mięta, limonka, cukier trzcinowy, kruszony lód, woda gazowana	32 PLN
Aperol Spritz Bezalkoholowy aperitif o smaku pomarańczowym, woda gazowana, prosecco 0%, pomarańcza, lód	36 PLN
Tequila Sunrise Tequila 0%, sok pomarańczowy, grenadina, świeża cytryna, lód	34 PLN
Gin & Tonic Gin 0%, tonic, limonka, lód	32 PLN
Pornstar Martini Marakuja, limonka, wanilia, prosecco 0%, lód	36 PLN

ARCHE VITA

RESTAURACJA

GODZINY OTWARCIA

PONIEDZIAŁEK – SOBOTA 13:00-22:00 ***bar** 13:00-23:00

NIEDZIELA 13:00-21:00 ***bar** 13:00-21:00

NIEDZIELNE OBIADY RODZINNE 13:00-15:00 ***al'a carte** 21:00
(Wymagana rezerwacja telefoniczna / CENA BUFETU 95 PLN/os.)

Rezerwacja stolika pod numerem wew. 1009



ARCHE HOTEL CZĘSTOCHOWA, ul. Oleńki 20, 42-200 Częstochowa
tel. 34 34 74 074, sprzedaz@arche.pl / www.hotelczestochowa.com

WiFi name: Arche Hotel / Password: ARCHE200