

ARCHEVITA

RESTAURACJA

ALERGENY
ALLERGENS

PRZYSTAWKI | SAŁATKI

STARTERS | SALADS

Carpaccio z polędwicy wołowej, suszony pomidor, tapenada
Carpaccio beef tenderloin, dried tomato, tapenada

39 PLN

7,10

Sorbet z pomidorów malinowych na sosie z gazpacho
Raspberry tomato sorbet on Gazpacho sauce



24 PLN

9

Tatar z łososia
Salmon tartar



36 PLN

4,7,9

Agnolotti z bobem i zielonym groszkiem
Agnolotti with broad bean and green peas



28 PLN

1,3,5,7,8,9

ZUPA DNIA

SOUP OF THE DAY

21 PLN

SAŁATKI

SALADS

Sałatka cezar z krewetkami
Cesar Salad with shrimps



42 PLN

2,3,7,9,10

Sałatka capresse
Capresse salad



29 PLN

5,7,8

Sałatka z marynowanym indykiem w occie balsamicznym
Pickled turkey salad in balsamic vinegar

32 PLN

3,7,10



Oznacz nas na swoim Instagramie

[@archehotelczestochowa](#)

[#archehotelczestochowa](#)

 *Dania wegetariańskie / Vegetarian dish*

Alergeny: 1 gluten, 2 skorupiaki, 3 jaja, 4 ryby, 5 orzeszki ziemne, 6 soja, 7 białko mleka i laktoza, 8 orzechy, 9 seler, 10 gorczyca, 11 ziarna sezamu, 12 dwutlenek siarki, 13 łupin, 14 mięczaki
Allergens: 1 gluten, 2 shellfish (crustaceans), 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soya, 7 milk protein and lactose, 8 nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame seeds, 12 sulphur dioxide, 13 lupin, 14 molluscs

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne, prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni. Ceny zawierają podatek VAT

If you have any special dietary restrictions, allergies or recommendation, please inform the person receiving your order to pass any comments to our Chef. Prices includes VAT.

ARCHEVITA

RESTAURACJA

ALERGENY
ALLERGENS

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Makaron tagliatelle aglio olio z krewetkami <i>Pasta tagliatelle aglio olio with shrimps</i>		52 PLN	1,2,3,7
Makaron tagliatelle z bocznakiem i polędwicą wołową <i>Pasta tagliatelle with oyster mushroom and tenderloin</i>		51 PLN	1,3,7
Burger z sałatką colesław <i>Burger with Coleslaw salad</i>		36 PLN	1,3,7,9,10
Rostbeef z czarnego angusa z wariacją z letniej fasoli <i>Rostbeef from black angus with variety of summer beans</i>		89 PLN	3,7,9
Łosoś Mowi, polenta, sałatka z zielonego ogórka, seler naciowy <i>Mowi salmon, polenta, green cucumber salad and Pascal celery</i>		69 PLN	3,4,6,7,9,10
Karmazyn, sos minestrone, makaron gnochetti <i>Rosefish, minestrone sauce and Gnochetti pasta</i>		60 PLN	1,3,4,7,9,10
Risotto z cukinią i pistacjami <i>Risotto with zucchini and pistachios</i>		42 PLN	3,7

DESERY

DESSERTS

Beza Pavlova <i>Pavlova meringue</i>		25 PLN	3,7
Sernik limonkowy, sorbet z rumem <i>Lime cheesecake, sorbet with rum</i>		25 PLN	1,3,7
Czekoladowe pave z sosem capuccino <i>Chocolate pave with capuccino sauce</i>		25 PLN	1,3,7



Oznacz nas na swoim Instagramie

@archehotelczestochowa

#archehotelczestochowa

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dish

Alergeny: 1 gluten, 2 skorupiaki, 3 jaja, 4 ryby, 5 orzeszki ziemne, 6 soja, 7 białko mleka i laktoza, 8 orzechy, 9 seler, 10 gorczyca, 11 ziarna sezamu, 12 dwutlenek siarki, 13 łupin, 14 mięczaki
Allergens: 1 gluten, 2 shellfish (crustaceans), 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soya, 7 milk protein and lactose, 8 nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame seeds, 12 sulphur dioxide, 13 lupin, 14 molluscs

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne, prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni. Ceny zawierają podatek VAT

If you have any special dietary restrictions, allergies or recommendation, please inform the person receiving your order to pass any comments to our Chef. Prices includes VAT.