

Z KIELISZKIEM DO WINA / WITH A GLASS OF WINE | 200 G

Salami Picante/ syrop klonowy/ konfitura z czerwonej cebuli	28 zł
Salami Picante/ maple syrup/ red onion jam	 
Jamon Serrano/ gruszka/ melon/ sos miodowo chmielowy	33 zł
Jamon Serano/ pear/ melon/ honey & hop sauce	
Sery/ oliwki/ piklowany czosnek/ orzechy/ miód fasolowy	32 zł
Cheeses/ olives/ pickled garlic/ nuts/ bean honey	  
Crudo/ grissini/ rukola/ jabłko w cydrze	29 zł
Crudo/ grissini/ rocket leaves/ apple in cider	 
Krewetki/ sałaty/ chutney chilli	32 zł
Shrimps/ mixed salad/ chilli chutney	  

Z NOŻEM I WIDELCEM / WITH A KNIFE AND FORK | 300 G

Cebularz/ twaróg kozi/ kremowe paté/ masło ziołowe	32 zł
Regional wheat cake with onion/ goat cheese/ creamy paté/ herbs butter	  
Bavetta/ jajko/ pikle/ Grana Padano/ oliwa dyniowa	42 zł
Bavetta/ egg/ pickles/ Grana Padano/ pumpkin oil	 
Paté z kaczki/ tarta/ konfitura brusznica/ berberys	35 zł
Duck paté/ tart/ lingonberry jam/ barberry	 
Małże/ pomidory/ pietruszka/ bagietka/ wino	36 zł
Mussels/ tomatoes/ parley/ baguette/ wine	   
Sałata rzymska/ szparagi/ Grana Padano/ pancetta/ anchovies/ brioche	35 zł
Romaine lettuce/ asparagus/ Grana Padano/ pancetta/ anchovies/ brioche	 
Sałaty/ kaczka/ malina/ truskawka/ figa/ gruszka/ sos pomarańczowy	35 zł
Mixed salad/ duck/ raspberry/ strawberry/ fig/ pear/ orange sauce	

Z ŁYŻKĄ / WITH A SPOON | 250 ML

Consommé/ warzywa/ kompresowane mięso	21 zł
Consommé/ vegetables/ compressed meat	 
Krem ze szparagów/ guanciale/ kompresowane żółtko	25 zł
Asparagus cream soup/ guanciale/ compressed yolk	  
Chłodnik z botwiną, rzodkiewką i ogórkiem/ szparagi/ młode ziemniaki	25 zł
Cold beetroot soup with radish & cucumber/ asparagus/ young potatoes	 

MIĘSO LUB RYBA / MEAT OR FISH

Rostbef/ zielony pieprz/ masło/ brandy 250 g	59 ZŁ
Roastbeef/ green pepper/ butter/ brandy	
Antrykot/ suszone pomidory/ masło/ brandy 250 g	58 ZŁ
Ribeye steak/ sun-dried tomatoes/ butter/ brandy	
Gęsie żołądki/ boczniak/ warzywa/ gravy 250 g	39 ZŁ
Goose stomachs/ oyster mushroom/ vegetables/ gravy	
Pstrąg Pustelnia/ migdały/ masło/ wino 300 g	42 ZŁ
Trout/ almonds/ butter/ wine	  
Cielęcina/ grzyby/ szpinak/ dziki brokuł 250 g	43 ZŁ
Veal/ mushrooms/ spinach/ wild broccoli	

BEZ MIĘSA / WITHOUT MEAT

Kalafior/ komosa/ ciecierzycy/ chutney paprykowy 250 g	39 ZŁ
Cauliflower/ quinoa/ chickpeas/ pepper chutney	
Gołąbek/ gryka/ soczewica/ papryka/ anyż 250 g	38 ZŁ
Stuffed cabbage with buckwheat/ lentils/ pepper/ anise	
Tortellacci/ szpinak/ orzechy włoskie/ masło/ wino 200 g	37 ZŁ
Tortellacci/ spinach/ walnuts/ butter/ wine	   
Pierogi z kurkami i kaszą gryczaną/ szalotka karmelizowana 300 g	39 ZŁ
Dumplings stuffed with chanterelles & buckwheat/ caramelized shallot	  

NA DODATEK / ADDITIONS | 300 G

Pieczone warzywa/ sezam/ orzechy	11 ZŁ
Roasted vegetables/ sesame/ nuts	  
Młoda marchew/ cukinie/ olej lniany	11 ZŁ
Young carrot/ zucchini/ linseed oil	
Ziemniak/ seler/ czosnek/ kaczyna smalec	11 ZŁ
Potato/ celery/ garlic/ duck lard	 
Gnocchi/ masło/ dynia/ wino	11 ZŁ
Gnocchi/ butter/ pumpkin/ wine	  
Pęczak/ gryczana/ bulgur/ olej dyniowy/ wino	11 ZŁ
Pearl barley/ buckwheat/ bulgur/ pumpkin oil/ wine	  
Salaty/ mikroziół/ oliwa/ puder z oliwek	11 ZŁ
Mixed salad/ microherbs/ olive oil/ olive powder	
Zielone szparagi/ czosnek/ masło/ wino	11 ZŁ
Green asparagus/ garlic/ butter/ wine	 

DO KAWY LUB HERBATY / WITH COFFEE OR TEA

Beza pistacjowa/ lemon curd/ krem z palonej białej czekolady	32 ZŁ
Pistachio meringue/ lemon curd/ white chocolate cream	  
Tarta czekoladowa/ pralina kawowa/ mus z owoców leśnych	32 ZŁ
Chocolate tart/ coffee praline/ forest fruit mousse	   
Sernik migdałowy/ karmelizowana figa	32 ZŁ
Almond cheesecake/ caramelized fig	    

HERBATA / TEA | 250 ML 12 ZŁ

Earl Grey Premium/ Assam/ Miętowa/ Gruntee Asia Superior/ Vita Orange/
Zielona z trawą cytrynową/ Pomarańczowa z imbirem/ Czerwona/ Oolong/ Biała

KAWA / COFFEE

Espresso	12 ZŁ 40 ml
Espresso Doppio	12 ZŁ 80 ml
Caffe Americano	12 ZŁ 150 ml
Cappuccino (espresso, mleko)	 12 ZŁ 40 ml/ 110 ml
Caffe Latte (espresso, mleko)	 12 ZŁ 40 ml/ 210 ml
Caffe Affogato (espresso, mleko, lody waniliowe)	 14 ZŁ 40 ml/ 110 ml/ 20g

NAPOJE/ BEVERAGES

Coca Cola/ Coca Cola Zero/ Fanta/ Sprite/ Kinley Tonic	9 ZŁ/ 0,2L
Red Bull	14 ZŁ/ 0,25L

WODA/ WATER

Cisowianka Perlage	9 ZŁ/ 0,3L
Cisowianka Classique	9 ZŁ/ 0,3L

SOKI/ JUICES

Pomarańcza/ Grapefruit/ Jabłko

9 ZŁ/ 0,25L

Orange/ Grapefruit/ Apple

Świeżo wyciskany sok z owoców cytrusowych

 17 ZŁ/ 0,3L

Freshly squeezed orange/ grapefruit juice

LEMONIADY/ LEMONADES

Marakuja/ Lawenda/ Cytryna

14 ZŁ/ 0,4L

Passion fruit/ Lavender/ Lemon

PIWO/ BEER

12 ZŁ/ 0,3L

Perła Chmielowa

14 ZŁ/ 0,5L

PIWO BUTELKOWE/ BOTTLE

Perła Export/ Perła Miodowa

15 ZŁ/ 0,5L

Perła Koźlak/ Perła Porter/ Zwierzyniec

12 ZŁ/ 0,33L

Perła Bezalkoholowa

12 ZŁ/ 0,5L

KOKTAJLE / COCTAILS

Orange smash

 33 ZŁ/ 0,3L*

Aperol/ Martini Rosso/ Gin/ świeżo wyciskany sok pomarańczowy/ woda gazowana 40 ml/ 20 ml/ 20ml/ 40 ml

Aperol/ Martini Rosso/ Gin/ Fresh orange juice/ sparkling water

Étude-Caprice

 33 ZŁ/ 0,3L*

Rum Brugal/ limonka/ syrop miodowy/ woda gazowana 40 ml/ 20 ml/ 20ml/ 40 ml

Rum/ lime/ honey syrup/ sparkling water

Trzy Romanse

 29 ZŁ/ 0,2L*

Martini Bianco/ Martini Rosso/ Campari/ pomarańcza/ grapefruit 30 ml/ 30 ml/ 30ml/ 5 g/ 5g

Rum Brugal/ lime/ mint/ honey syrup/ sparkling water

Aperol Spritz

 39 ZŁ/ 0,3L*

Aperol/ Prosecco/ woda gazowana/ pomarańcza/ lód 80ml/ 120ml/ 40ml/ 5g

Aperol/ Prosecco/ sparkling water/ orange/ ice

*Gramatura produktu po przygotowaniu z uwzględnieniem lodu.

RESTAURACJA

Trzy Romanse

WITAMY W TRZECZ ROMANSACH.

Marcin Żydek - Szef Kuchni będzie dzisiaj Państwa wirtuozem kuchni.

Pod jego batutą poznacie Państwo smaki regionalne, ale też wyruszyście w kulinarną podróż po świecie przy dźwiękach muzyki Henryka Wieniawskiego.

Zapraszamy na smakowe romanse w Naszej restauracji.

Bernadeta Chorzępa - Szefowa Cukierni zadba o słodkie doznania.

Nasi ulubieni dostawcy z regionu:

Szczepanówka - soki/ cydry/ octy
Rafał Zalewski - twarogi/ sery/ wędzonki
Spółdzielnia Mleczarska Krasnystaw - nabiał

Kamid - Szczypki
Geomax - krówki i masy krówkowe
Pustelnia - ryby

WELCOME TO TRZY ROMANSE RESTAURANT.

Marcin Żydek – Chef will be your virtuoso today.

Under the baton of him, you get to know regional tastes and also start a culinary trip around the world.

We invite you to taste romances in our restaurant.

Bernadeta Chorzępa – Chef Pâtissier will take care of a sweet experience.

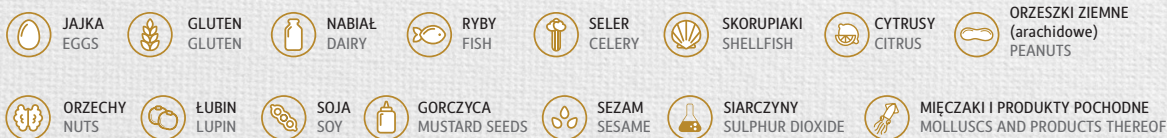
Our reliable and trustworthy local suppliers:

Szczepanówka - juices/ ciders/ vinegars
Rafał Zalewski - cottage cheese/ cheese/ smoked meat
Spółdzielnia Mleczarska Krasnystaw - dairy

Kamid - Szczypka (a regional sugar-based delicacy,
a colored stick reminiscent of wood)
Geomax - fudge and fudge masses
Pustelnia - fishes

Jeśli jesteś alergikiem poinformuj nas o tym / If you are allergic, please tell us about it.

ALERGENY:



Będzie nam miło jeżeli pozostawisz nam swoją opinię.
We will be glad if you leave us your feedback.



facebook.com/Wieniawski



instagram.com/hotelwieniawski

ALKOHOLE / ALCOHOLS

Likiery

Bottega Limoncino	4 cl	12 Zł
Jägermeister	4 cl	14 Zł
Baileys Irish Cream	4 cl	12 Zł
Underberg 44%	20 cl	14 Zł
Pedro Ximenez	4 cl	16 Zł

Vermouth

Martini Bianco, Extra Dry, Rosso	10 cl	25 Zł
Aperol	4 cl	13 Zł
Campari	4 cl	15 Zł

Brandy

Soberano Reserva 5 YO	4 cl	18 Zł
Symbole National XO	4 cl	20 Zł
Lepanto	4 cl	32 Zł

Cognac

Camus Ile de Re Fine Island	4 cl	34 Zł
Camus VSOP	4 cl	44 Zł
ABK 6 VS	4 cl	48 Zł

Gin

NO 3 GIN	4 cl	29 Zł
GUNPOWDER	4 cl	29 Zł
Gibson's London Dry	4 cl	16 Zł
London's no 1	4 cl	24 Zł
Hendrick's	4 cl	29 Zł

Tequila

Jose Cuervo Silver/ Reposado	4 cl	18 Zł
1800 Silver	4 cl	26 Zł
1800 Reposado	4 cl	29 Zł

Rum

Brugal Anejo/ Bianco	4 cl	14 Zł
Kraken	4 cl	18 Zł
Rum Club Sherry Spiced	4 cl	26 Zł
Dictador 12	4 cl	34 Zł

Wódka

4 cl/ 0,5 l

Distil No 9	12/ 69 Zł
Żubrówka Bison Grass	12 / 70 Zł
Wyborowa	12 / 80 Zł
Żołądkowa Gorzka	12 / 80 Zł
Dwór Sieraków Superior	14 / 109 Zł
Dwór Sieraków	
Śliwka z Tarniną/ Czarny bez	14 / 109 Zł
Absolut	14 / 120 Zł
Beluga Noble	32 / 340 Zł

Whisky/ Whiskey/ Bourbon

Highland Park 10	4 cl	24 Zł
Highland Park 12	4 cl	32 Zł
Highland Park 15	4 cl	64 Zł
Highland Park Single Cask	4 cl	79 Zł
The Macallan 12 YO Double Cask	4 cl	59 Zł
The Macallan 15 YO Double Cask	4 cl	69 Zł
Bushmills 10	4 cl	29 Zł
Bushmills 12 Tequila Cask	4 cl	64 Zł
Bushmills 16	4 cl	46 Zł
Famous Grouse	4 cl	18 Zł
Proper No. Twelve	4 cl	18 Zł
Glenfiddich Single Malt 18 Years	4 cl	74 Zł
Edradour 10 YO	4 cl	59 Zł
Fetercairn 12 YO	4 cl	61 Zł
Nomad	4 cl	46 Zł
Jack Daniel's	4 cl	19 Zł
Buffalo Trace	4 cl	22 Zł
Chivas Regal 12 YO	4 cl	32 Zł
Talisker 10 YO	4 cl	31 Zł
Laphroaig 10 YO	4 cl	39 Zł



HIGHLAND
PARK