

PRZYSTAWKI/ STARTERS

Krewetki tygrysie na musie z palonej kukurydzy z kiszonym pomidorem cherry i kompresowanym melonem miodowym

59 ZŁ

Tiger prawns on roasted corn mousse with pickled cherry tomatoes and compressed honeydew melon

5 szt.  

Tatar z polędwicy wołowej, orzechy pecan, żel z żurawiny

49 ZŁ

Beef tartare, pecan nuts, cranberry gel

100g/ 80g   

Pierogi z pieczoną dynią piżmową, wędzoną ricottą, sos veloute z pieczonych warzyw, szalwia smażona na maśle, oliwa truflowa

39 ZŁ

Dumplings stuffed with roasted butternut squash, smoked ricotta, roasted vegetable veloute sauce, butter- fried sage, truffle oil

150g/ 70g    

Bociany lubelskie, sos z brązowej pieczarki

38 ZŁ

Bociany lubelskie - regional potato dish/ brown mushroom sauce

250g   

SALATKI/ SALADS

Sałatka Cezar

38 ZŁ

Caesar Salad

140g/ 30g    
  

Sałatka z pieczonym burakiem, z grzybami Shitake, serem Brie, smażonym jarmużem i kruszonką z orzecha laskowego z nutą pomarańczową

38 ZŁ

Salad with roasted beetroot, shitake mushrooms, Brie, crispy kale and hazelnut crumble with a hint of orange

150g/ 100g   

ZUPY/ SOUPS

Zupa rakowa z wędzonym karmazynem

33 ZŁ

Crayfish soup with smoked Redfish

250g/ 50g      

Rosół z makaronem

28 ZŁ

Chicken soup with noodles

250g/ 50g      

Zupa grzybowa z cynamonem i kopytkami z bakłażana

28 ZŁ

Wild mushroom soup with cinnamon and eggplant dumplings

250g   

DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSES

Stek z polędwicy wołowej, gratin z ziemniaków i topinamburu, blanszowany jarmuż z kurkami, sos z duszonej cebuli 139 ZŁ

Beef tenderloin steak, potato and jerusalem artichoke gratin, blanched kale with chanterelles, braised onion sauce

200g/ 150g/ 100g 

Pierś kaczki sous vide, puree z dyni hokkaido z trawą cytrynową, sos z dzikiej jarzębiny, smażone radicchio 63 ZŁ

Sous vide duck breast, hokkaido pumpkin puree with lemongrass, wild rowan berry sauce, sautéed radicchio

200g/ 150g/ 100g  

Schabowy z puree ziemniaczanym i marynowanym ogórkiem 42 ZŁ

Breaded pork cutlet with potato puree and pickled cucumber

200g/ 150g/ 150g   

Sandacz, risotto kukurydziane z palonym masłem, sos genewski z omułkami, dziki brokuł 75 ZŁ

Zander, corn risotto with brown butter, Geneva style sauce with mussels, wild broccoli

180g/ 200g/ 100g     

Pappardelle z maślanym sosem borowikowym, orzechami laskowymi i oliwą pomarańczową 45 ZŁ

Pappardelle with porcini butter sauce, hazelnuts and orange oil

125g/ 150g     

Stek z kalafiora, sos romesco, pesto ze szpinaku i jarmużu z palonym masłem i z serem Bursztyn, piklowana czerwona cebulka 39 ZŁ

Cauliflower steak, romesco sauce, spinach and kale pesto with brown butter and Bursztyn cheese, pickled red onion

200g/ 150g   

DESER/ DESSERT

Monoporcja earl grey z rokitnikiem i białą czekoladą 28 ZŁ

Earl grey with buckthorn and white chocolate dessert

130g   

Brownie z lodami solony karmel i popcornem 32 ZŁ

Brownie with salted caramel ice cream and popcorn

160g   

HERBATA/ TEA | 250 ML

Earl Grey Premium/ Assam/ Miętowa/ Grnütee Asia Superior/ Vita Orange/
Zielona z trawą cytrynową/ Rumianek/ Melisa 14 ZŁ

Miód Honey 3 ZŁ

KAWA/ COFFEE

Espresso 12 ZŁ
40 ml

Espresso Doppio 14 ZŁ
80 ml

Caffe Americano 14 ZŁ
150 ml

Cappuccino (espresso, mleko) 16 ZŁ
40 ml/ 110 ml

Caffe Latte (espresso, mleko) 16 ZŁ
40 ml/ 210 ml

Flat white (espresso, mleko) 16 ZŁ
40 ml/ 210 ml

NAPOJE/ BEVERAGES

Coca Cola/ Coca Cola Zero/ Fanta/ Sprite/ Kinley Tonic 13 ZŁ/ 0,25L

WODA/ WATER

Cisowianka Classique/ Cisowianka Perlage 10 ZŁ/ 0,3L

SOKI/ JUICES

Pomarańcza/ Grapefruit/ Jabłko 12 ZŁ/ 0,25L
Orange/ Grapefruit/ Apple

Świeżo wyciskany sok z owoców cytrusowych 25 ZŁ/ 0,3L
Freshly squeezed orange/ grapefruit juice

LEMONIADY/ LEMONADES

Zapytaj obsługę o smaki 18 ZŁ/ 0,4L
Ask the staff about the flavors

PIWO/ BEER

14 ZŁ/ 0,3L

Perła Chmielowa 6,0%

16 ZŁ/ 0,5L

PIWO BUTELKOWE/ BOTTLE

Perła Export 5,2%/ Perła Miodowa 5,4%

16 ZŁ/ 0,5L

Perła Koźlak 7,0%/ Zwierzyniec 6,0%

13 ZŁ/ 0,33L

Perła Bezalkoholowa 0,0% , Perła Miodowa 0,0%

16 ZŁ/ 0,5L

KOKTAJLE / COCTAILS

Trzy Romanse

 29 ZŁ/ 0,2L*

Martini Bianco/ Martini Rosso/ Campari/ pomarańcza/ grapefruit

30 ml/ 30 ml/ 30ml/ 5 g/ 5g

Martini bianco/ Martini rosso/ Campari/ orange/ grapefruit

Aperol Spritz

 29 ZŁ/ 0,3L*

Aperol/ Prosecco/ woda gazowana/ pomarańcza

80ml/ 120ml/ 40ml/ 5g

Aperol/ Prosecco/ sparkling water/ orange

Negroni

35 ZŁ/ 0,09L

Gin/ Campari/ Martini Rosso

30ml/ 30ml/ 30ml

Gin/ Campari/ Martini Rosso

Mojito

 30 ZŁ/ 0,3L*

Rum Brugal Bianco/ limonka/ mięta/ cukier trzcinowy/ woda gazowana

40ml/ 50ml

Rum Brugal Bianco/ lime/ mint/ sugar cane/ sparkling water

Long Island Iced Tea

 42 ZŁ/ 0,3L*

Rum Brugal Bianco/ wódka Distil no 9/ Tequila Jose Cuervo Silver/

20ml/ 20ml/ 20ml/ 20ml/ 20ml/ 20ml/ 20 ml/ 50ml

Gin Gibson/ Cointreau/ sour/ sweet/ Coca-Cola

Tequila Sunrise

 27 ZŁ/ 0,3L*

Tequila Jose Cuervo Silver/ sok pomarańczowy/ grenadine

40ml/ 100ml/ 15ml

Tequila Jose Cuervo Silver/ orange juice/ grenadine

Limonce Spritz

 27 ZŁ/ 0,3L*

Limonce/ Prosecco/ sour/ woda gazowana

50ml/ 80ml/ 10ml/ 50ml

Limonce/ Prosecco/ sour/ sparkling water

RESTAURACJA

Trzy Romanse

WITAMY W TRZECZ ROMANSACH.

Zapraszamy na smakowe romanse w Naszej restauracji.

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.

We invite you to taste romances in our restaurant.

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

ALERGENY:

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



GLUTEN
GLUTEN



SKORUPIAKI
SHELLFISH



JAJA
EGGS



RYBY
FISH



ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe)
PEANUTS



SOJA
SOY



NABIAŁ
DAIRY



ORZECZY
NUTS



SELER
CELERY



GORCZYCA
MUSTARD SEEDS



NASIONA
SEZAMU
SESAME



CYTRUSY
CITRUS



DWUTLENEK SIARKI
SULPHUR DIOXIDE



ŁUBIN
LUPIN



MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE
MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF



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/ Liqueurs

Kahlua 16%	4 cl	18 Zł
Baileys Irish Cream 17%	4 cl	16 Zł
Cointreau 40%	4 cl	16 Zł
Pedro Ximenez 15%	4 cl	16 Zł
Campari 25%	4 cl	15 Zł
Jägermeister 35%	4 cl	14 Zł
Aperol 11%	4 cl	13 Zł
Limoncino 30%	4 cl	12 Zł

Wermuty/ Vermouth

Antica Formula 16,5%	10 cl	39 Zł
Martini Bianco, Extra Dry, Rosso 14,4%	10 cl	25 Zł

Brandy

Metaxa 5 stars 38%	4 cl	19 Zł
Metaxa 7 stars 40%	4 cl	22 Zł

Koniak/ Cognac

Gautier VSOP 40%	4 cl	36 Zł
Gautier VS 40%	4 cl	29 Zł

Gin

NO 3 GIN 46%	4 cl	33 Zł
GUNPOWDER 43%	4 cl	29 Zł
Gibson's London Dry 37,5%	4 cl	16 Zł

Tequila

1800 Reposado 38%	4 cl	29 Zł
1800 Blanco 38%	4 cl	26 Zł
Jose Cuervo Silver/ Reposado 38%	4 cl	18 Zł

Rum

Kraken 40%	4 cl	18 Zł
Planteray 3 stars 41,2%	4 cl	14 Zł
Planteray Dark 40%	4 cl	14 Zł
Planteray Coconut 40%	4 cl	19 Zł

Wódka/ Vodka

Orkisz 40%	19 / 250 Zł
------------	-------------

4 cl / 0,5 l

Baczewski 40%	15 / 140 Zł
Absolut 40%	14 / 120 Zł
Wyborowa 40%	12 / 100 Zł

Wódka Smakowa / Flavored vodka

Żołądkowa Gorzka Tradycyjna 32%	12 / - Zł
Żubrówka Bison Grass 37,5%	12 / 70 Zł

Whisky/ Whiskey/ Bourbon

Highland Park Cask Strength 64,3%	4 cl	79 Zł
Highland Park 15 40%	4 cl	64 Zł
Highland Park 12 40%	4 cl	32 Zł
Highland Park 10 40%	4 cl	24 Zł
Glenfiddich Single Malt 18 Years 40%	4 cl	74 Zł
The Macallan 15 YO Double Cask 40%	4 cl	69 Zł
The Macallan 12 YO Double Cask 40%	4 cl	59 Zł
Bushmills 16 40%	4 cl	46 Zł
Bushmills 10 40%	4 cl	29 Zł
Chivas Regal 12 YO 40%	4 cl	32 Zł
Talisker 10 YO 45,8%	4 cl	31 Zł
Buffalo Trace 40%	4 cl	22 Zł
Jack Daniel's 40%	4 cl	23 Zł
Proper No. Twelve 40%	4 cl	22 Zł