

MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu

Przystawki

Starters

ŚLEDŹ W OLEJU Z MAJERANKIEM I CEBULĄ 16 PLN
HERRING IN OIL WITH MARJORAM AND ONION
8

SZPARAGI W EMULSJI MAŚLANEJ 29 PLN
Pomidorki koktajlowe | jajko sadzone
ASPARAGUS IN A BUTTER EMULSION | CHERRY TOMATOES |
FRIED EGG
2,7

TATAR WOŁOWY 36 PLN
jajko | ogórek | cebula | emulsja lubczykowa
BEEF TARTARE | EGG | CUCUMBER | ONION | LOVAGE
EMULSION
1,2,7

CARPACCIO WOŁOWE 36 PLN
rucola | kapary | parmezan | chleb własnego wypieku
BEEF CARPACCIO | ARUGULA | CAPERS | PARMESAN | HOME-
MEAD BREAD
1,2

Sałaty

Salads

SAŁATKA Z KOZIM SEREM 29 PLN
kozi ser | sezonowe owoce | grzanka czosnkowa | sałaty mix |
sos miodowy | orzechy laskowe
SALAD MIX WITH GOAT CHEESE | GOAT CHEESE | SEASONAL
FRUIT | GARLIC CROUTON | LETTUCE MIX | HONEY SAUCE |
HAZELNUTS
1,3,5

SAŁATKA CEZAR Z JAJKIEM 29 PLN
kurczak | pomidor koktajlowy | czerwona cebula | jajko | grzanki
CESAR | CHICKEN | CHERRY TOMATOES | RED ONION | EGG |
CROUTONS |
1,2,7,8

SAŁATKA Z ŁOSOSIEM 29 PLN
łosoś gravlax | grillowane szparagi | mix sałat | świeży ogórek |
sos miodowo - musztardowy
SALAD WITH SALMON | GRAVLAX SALMON | GRILLED
ASPARAGUS | SALAD MIX | FRESH CUCUMBER |
HONEY-MUSTARD SAUCE |
3,8

Zupy

Soups

GROCHÓWKA POŁOWA 16 PLN
kielbasa | wędzonka | chleb
MILITARY PEA SOUP | SAUSAGE | SMOKED MEAT | BREAD
2,4

ŻUREK Z JAJKIEM 16 PLN
naturalny zakwas żytni
SOUR RYE SOUP WITH EGG | RYE LEAVEN
1,2,7

CHŁODNIK LITEWSKI Z JAJEM 18 PLN
2,7

+ SZYJKI RAKOWE 26 PLN
2,7,8
LITHUANIAN COLD SOUP WITH EGG
+ CRAWFISH

Alergeny | Allergen:

1 gluten | gluten; 2 laktoza | lactose; 3 miód | honey; 4 seler | celery;
5 orzechy | nuts; 6 sezam | sesame; 7 jajka | eggs; 8 ryba lub skorupiaki |
fish or crustaceans |

Menu bar

BURGER KOSZAROWY 34 PLN
frytki | jajko sadzone | bułka maślana własnego wypieku |
papryka pieczona | cebula | ogórek kiszony | sałata | pomidor
„BARRACK’S” BEEF BURGER | FRIES | FRIED EGG
HOME-MADE SHORTBREAD | ROASTED PEPPER |
ONION | PICKLED CUCUMBER | LETTUCE | TOMATO
1,2,6,7

Dania główne

Main courses

SCHAB Z KOŚCIĄ 39 PLN
młode ziemniaki z koprem | młoda kapusta
PORK LOIN | POTATOES WITH DILL | YOUNG CABBAGE
1,7

UDO KACZE CONFIT 45 PLN
Młode ziemniaki z koprem | mizeria
DUCK THIGH CONFIT | POTATOES WITH DILL |
CUCUMBER SALAD
2

SANDACZ 45 PLN
Suflet marchewkowy | mix sałat | grillowane pomidorki
ZANDER | CARROT SOUFFLE | LETTUCE MIX
| GRILLED TOMATOES
2,7,8

WOLNO PIECZONE ŻEBERKA WIEPRZOWE 49 PLN
ziemniaczane tódeczki | ogórek małosolny | sos BBQ
SLOW BAKED PORK RIBS | POTATO WEDGES |
PICKLED CUCUMBER | BBQ SAUCE

Dania mączne

Flour dishes

PIEROGI Z KACZKĄ 29 PLN
salsa żurawinowa | emulsja warzywno-mięsna
DUMPLINGS WITH DUCK MEAT | CRANBERRY SALSA |
VEGETABLE-MEAT EMULSION
1,2,7

PODPŁOMYK 3 SERY 39 PLN
szparagi | pomidorki koktajlowe
FLATBREAD WITH CHEESE
ASPARAGUS | CHERRY TOMATOES
1,2,3

PODPŁOMYK Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM 34 PLN
boczek | pieczarki | czerwona cebula
FLATBREAD WITH GRILLED CHICKEN
BACON | MUSHROOMS | RED ONION
1

TAGLIATELLE 41 PLN
krewetki | sos winno-maślany | czosnek | natka |
pomidor cherry
TAGIATELLE | SHRIMPS | WINE AND BUTTER SAUCE | GARLIC |
PARSLEY | CHERRY TOMATO
1,2,7,8

Dodatki

Additives

FRYTKI 10 PLN
FRENCH FRIES

BUKIET SAŁAT Z SOSEM VINEGRET 12 PLN
BOUQUET OF LETTUCE | VINEGRE

 Danie wegetariańskie | Vegetarian course

KANTYNA
RESTAURACJA & BAR

Desery

Desserts

JABŁECZNIK KOSZAROWY Z LODAMI WANILIOWYMI 16 PLN
APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM
1,2,7

SERNIK 18 PLN
biała czekolada | sos malinowy
CHEESE CAKE | WHITE CHOCOLATE | RASPBERRY SAUCE
1,2,5,7

FONDANT CZEKOLADOWY 20 PLN
lody | owoce sezonowe
CHOCOLATE FONDANT | ICE CREAM | SEASONAL FRUIT
2,5,7

PUCHAR LODOWY Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ 21 PLN
ICE CREAM | FRUIT | WHIPPED CREAM
2

Menu dziecięce

Kid's menu

ROSÓŁ 12 PLN
makaron
CHICKEN SOUP | NOODLES
1,4,7

NUGGETSY Z KURCZAKA 21 PLN
Frytki | mizeria
CHICKEN NUGGETS | FRENCH FRIES | CUCUMBER SALAD
1,2,7

Napoje zimne

Cold drinks

KOKTAJL BANAN, MLEKO, MASŁO ORZECHOWE 16 PLN
FRUIT COCTAIL | BANANA | MILK | PEANUT BUTTER
KOKTAJL GREEN MONSTER Z AWOKADO I GRUSZKĄ 16 PLN
GREEN MONSTER | AVOCADO | PEAR

WODA | 0,33L 8 PLN
niegazowana | gazowana
WATER | SPARKLING | STILL WATER

SOKI DOLINA CZERSKA | 0,33L 9 PLN
pomarańcza | jabłko | jabłko-malina | jabłko-truskawka | pomidor
JUICE DOLINA CZERSKA | ORANGE | APPLE |
APPLE-RASPBERRY | APPLE-STRAWBERRY | TOMATO

COCA-COLA | SPRITE | FANTA | KINLEY | 0,25L 9 PLN

BURN | 0,25L 12 PLN

WODA | 0,75L 14 PLN
niegazowana | gazowana
WATER | SPARKLING | STILL WATER

LEMONIADA | 0,33L 15 PLN
cytryna - pomarańcza | cytryna - mango
LEMONADE | LEMON - ORANGE | LEMON - MANGO

LEMONIADA CYTRYNOWA | 0,33L 15 PLN
świeże cytryny
LEMON LEMONADE | FRESH LEMONS

MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu



Herbaty

Tea

HERBATA 10 PLNParis | Darjeeling | Earl Grey Supreme |
Hot Cinnamon Spicy | Organic Assam |
Organic English Breakfast | Rooibos Chai**ICE TEA** 15 PLN

Kawy

Coffee

ESPRESSO 8 PLN**ESPRESSO DOPPIO** 10 PLN**KAWA BIAŁA** 12 PLN**CAPUCCINO** 12 PLN**CAFFE LATTE** 16 PLN**ICE COFFE** 16 PLN

Piwo butelkowe i cydr

Bottled beer and cider

LECH FREE | 0,33L 12 PLN**KSIĄŻĘCE PSZENICZNE** | 0,5L 12 PLN**KSIĄŻĘCE IPA** | 0,5L 12 PLN**CYDR** | 0,33L 12 PLN**KOZEL CERNY** | 0,5L 14 PLN**BROWAR RZEMIEŚNICZY** | 0,5L 16 PLN

Piwo z beczki

Draught beer

KOZEL LEZAK | 0,33L 9 PLN**KOZEL LEZAK** | 0,5L 12 PLN

Wina na kieliszki

Wine by the glass 150ml | 10 PLN
750ml | 44 PLN**WINO BIAŁE** | WHITE WINES**NOS RACINES IGP D'OC SAUVIGNON****BLANC - FRANCJA**lekkie aromatyczne | cytrusy | zioła
LIGHT AROMATIC | CITRUS FRUIT | HERBS**WINO CZERWONE** | RED WINES**NOS RACINES IGP D'OC MERLOT - FRANCJA**lekkie owocowe | wiśnia | czereśnia | czarna porzeczka
LIGHT FRUITY | CHERRY | SWEET CHERRY | BLACK CURRANT**WINO PÓLSŁODKIE** | SWEET WINES**WINIARNIA ZAMOJSKA - POLSKA**gruszką | wiśnia | rose
PEAR | CHERRY | PEAR WITH BLACKCURRANT

ARCHE HOTELE

Szampany i wina musujące

Champagne and sparkling wine

WINO PÓLSŁODKIE | SEMI - SWEET WINE**WINIARNIA ZAMOJSKA – POLSKA** 750ml | 55 PLNmusujące | gruszką
SPARKLING | PEAR**CAVA CASTELLBLANCH „RIGOL” SEMI SECO****DO CATULUNYA - HISZPANIA** 750ml | 75 PLNpółsłodkie owocowe | brzoskwinia | owoce tropikalne
SEMI SWEET FRUIT | PEACH | TROPICAL FRUIT**PONTE PROSECO TREVISO EXTRA DRY D.O.C.****VENETTO - WŁOCHY** 750ml | 81 PLNwytrawne | cytrusy | jabłka | kwiaty
DRY | CITRUS FRUIT | APPLES | BLOSSOMS**G.H.MUMM CORDAN ROUGE BRUT A.O.C.****CHAMPAGNE - FRANCJA** 750ml | 380 PLNwytrawne | brzoskwinia | morela | orzech | liczi | miód
DRY | PEACH | APRICOT | NUT | LYCHEE | HONEY

Wina białe

White wines

ROCCA VENTOSA PINOT GRIGIO I.G.T.**TERRE DI CHIETI - WŁOCHY** 750ml | 66 PLNdelikatne wytrawne orzeźwiające | jabłko | białe kwiaty
LIGHT DRY REFRESHING | APPLE | WHITE BLOSSOM**KENDERMANN'S RIESLING KABINETT****RHEINHESSEN - NIEMCY** 750ml | 78 PLNpółwytrawne mineralne | pieczone jabłko | cytrusy
MINERAL SEMI DRY | ROASTED APPLE | CITRUS FRUIT**CASABLANCA CEFIRO RESERVA CHARDONNAY****CASABLANCA VALLEY - CHILE** 750ml | 99 PLNpełne złożone | brzoskwinia | wanilia
FULL COMPOUND | PEACH | VANILLA**SILENI SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH****- NOWA ZELANDIA** 750ml | 129 PLNlekkie aromatyczne | agrest | owoce tropikalne
LIGHT AROMATIC | GOOSEBERRY | TROPICAL FRUIT

Wina czerwone

Red wines

OCHAGAVIA'SILVESTRE' CARMENERE**RAPEL VALLEY - CHILLE** 750ml | 72 PLNintensywne aromatyczne | śliwka | słodkie przyprawy
INTENSIVE AROMATIC | PLUM | SWEET SPICES**VARVAGLIONE V2 PRIMITIVO DEL****SALENTO I.G.P - WŁOCHY** 750ml | 87 PLNpółwytrawne owocowe | wiśnia | śliwka
SEMI-DRY FRUIT | CHERRY | PLUM**FINCA EL ORIGEN RESERVA MALBEC UCO VALLEY****MENDOZA - ARGENTYNA** 750ml | 96 PLNmocne pełne | jagoda | figa | czekolada
STRONG FULL | BLUEBERRY | FIG | CHOCOLATE**MAISON GINestet MEDOC A.O.C.****- FRANCJA** 750ml | 138 PLNeleganckie subtelne | czarna porzeczka | wiśnia | śliwka
ELEGANT DELICATE | BLACKCURRANT | CHERRY | PLUM

Koktajle

Drinks

APEROL SPRITZ 19 PLNProsecco 120ml | Aperol 40ml | woda gazowana 20ml |
pomarańcza | lód**CUBA LIBRE** 19 PLNBacardi superior 40ml | coca-cola 120ml |
sok z limonki | lód**TEQUILLA SUNRISE** 19 PLNDon Diego 40ml | sok pomarańczowy 120ml |
grenadina 40ml | lód**MOJITO** 19 PLN

Bacardi 40ml | sok z limonki | woda gazowana | lód

COSMOPOLITAN 19 PLNFinlandia 40ml | triple sec 15ml | sok z limonki |
sok żurawinowy**MARGARITA KLASYCZNA |** 19 PLN**TRUSKAWKOWA**

Don Diego 40ml | triple sec 20ml | sok z limonki | lód

WÓDKA/WHISKY/RUM SOUR 25 PLNFinlandia | Bushmills | Bacardi 40ml | sour 20ml |
sweet 10ml | woda gazowana 80ml**NEGRONI** 25 PLN

Campari 30ml | triple sec 30ml | Bombay Sapphire Gin 30ml

LONG ISLAND ICE TEA 25 PLNFinlandia 20ml | Bacardi 20ml | triple sec 20ml | Don Diego 20ml |
Bombay Sapphire Gin 20ml | sok z limonki | coca-cola | lód

Alkohole

Alcohols

WÓDKA 40ml BUTELKA

EXTRA ŻYTANIA 10 PLN 109 PLN

ŻUBRÓWKA 10 PLN

SIWUCHA 12 PLN

JARZĘBIAK 12 PLN 140 PLN

WYBOROWA 12 PLN 140 PLN

FINLANDIA 13 PLN 170 PLN

J.A. BACZEWSKI 20 PLN 270 PLN

PASSOVER SLIVOVITZ 24 PLN

METAXA 28 PLN

BELUGA EXPORT 30 PLN 390 PLN

WHISKY 40ml

BUSHMILLS 10 PLN

JEAM BEAM 16 PLN

JACK DANIELS 16 PLN

JACK DANIELS FIRE 18 PLN

JOHNNIE WALKER GOLD 34 PLN

RUM 40ml

BACARDI SUPERIOR 14 PLN

GIN 40ml

FINSBURY 12 PLN

COGNAC 40ml

HENNESY FINE DE COGNAC 29 PLN

LIKIERY/LIQUER 40ml

APEROL 10 PLN

KAHLUA 10 PLN

CAMPARI 12 PLN

JAGERMEISTER 14 PLN

SET J.A. BACZEWSKI 39 PLN(morełówka, pomarańczówka,
jeżynówka, wiśniówka, piołunówka)