ARCHE HOTEL
GEOLOGICZNA

AŻUR
RESTAURACJA

Godziny otwarcia restauracji | Restaurant opening hours

Pon - Sob 13:00-22:00
Ndz 13:00 - 21:00

Mon-Sat 01:00 p.m - 10:00 p.m
Sun 01:00 p.m - 9:00 p.m

MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu

Przystawki
Starters

Tatar klasyczny | musztarda francuska | oliwa lubczykowa — 36 PLN
Classic Tartare | french mustard | lovage oil

Placki z cukinii | twarożek | rzodkiewka | łosoś wędzony — 31 PLN
Zucchini pancakes | cottage cheese | radish | smoked salmon

Sałatki
Salads

Sałatka wiosenna | opiekane ziemniaczki | pomidorki cherry | rzodkiewka | ogórek — 24 PLN
Spring salad | baked potatoes | cherry tomatoes | radish | cucumber

Sałatka cezar z grillowaną wołowiną | sałata rzymska | sos cezar | parmezan | grzanki — 35 PLN
Caesar salad with grilled beef | cos lettuce | caesar | parmezan | croutons

Zupy
Soup

Zupa cebulowa z grzanką — 18 PLN
Onion soup with toast

Makarony
Pasta

Makaron Garganelli z oliwą | czosnek | ostra papryka | rukola — 26 PLN
Garganelli pasta with olive oil | garlic | hot pepper | rucola

Dania główne
Main course

Stek wołowy | pieczone ziemniaki | kwaśna śmietana | grillowane warzywa | sos pieprzowy — 82 PLN
Sirloin steak | baked potatoes | sour cream | grilled vegetables | pepper sauce

Kotlet schabowy | ziemniaki puree | mizeria z czerwoną cebulą — 39 PLN
Pork chop | mashed potatoes | cucumber salad with red onion

Konfitowane udko kurczaka | puree z zielonego groszku | grillowany pomidor | sos własny — 39 PLN
Chicken leg confit | green peas puree | grilled tomato | confit sauce

Klasyczny burger wołowy / frytki stekowe / sałata / pomidor / ogórek / cebula — 36 PLN
Beef burger / steak fries / lettuce / tomato / cucumber / onion

Pstrąg tęczowy | risotto z groszkiem | suszone żółtko — 56 PLN
Rainbow trout | risotto with peas |

Desery
Desserts

Szarlotka na gorąco / gałka lodów — 15 PLN
Hot apple pie / ice cream

Naleśniki SUZETTE | sok z pomarańczy | likier pomarańczowy — 15 PLN
Crepes Suzette | orange juice | orange liqueur

Dania wegetariańskie / *Vegetarian dishes*

Alergeny : 1 gluten, 2 skorupiaki, 3 jaja, 4 ryby, 5 orzeszki, 6 soja, 7 białko mleka i laktoza, 8 orzechy, 9 seler, 10 gorczyca, 11 nasiona sezamu, 12 dwutlenek siarki, 13 łubin, 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*

Napoje zimne
Cold beverages

Napoje gazowane 250 ml — 10 PLN
Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite / Tonic
Soft drinks

Woda mineralna Kropla Beskidu 330 ml — 8 PLN
Gazowana / niegazowana
Mineral Water / still / sparkliing

Sok Cappy 250 ml — 10 PLN
Cappy juice

Napój energetyczny — 10 PLN
Energy drink

Napoje ciepłe
Hot beverages

Kawa czarna — 10 PLN
Black coffee

Flat white — 12 PLN

Espresso — 8 PLN

Cafe Latte — 12 PLN

Cappuccino — 12 PLN

Herbata Harney&Sons — 10 PLN
Różne smaki
Harney&Sons Tea/ variety of flavors

Napoje orzeźwiające
Refreshing beverages

Sok wyciskany ze świeżych owoców — 15 PLN
Freshly squeezed juice

Herbata mrożona — 10 PLN
Iced tea

Lemoniada — 10 PLN
Homemade lemonade

Kawa mrożona — 12 PLN
Iced coffee

AŻUR
RESTAURACJA