

# MENU RESTAURACYJNE

## Restaurant menu

### Przystawki

Starters

**TATAR WOŁOWY Z MARYNOWANYMI KURKAMI, KAPARAMI I SUSZONYM ŻÓŁTKIEM** 38 PLN

BEEF TARTARE / PICKLED CHANTERELLES / CAPERS / DRIED YOLK / 220 g  
1, 3, 7,

**KREWETKI W SOSIE Z BIAŁEGO WINA I MASŁA Z SALSA Z ANANASA I AWOKADO** 39 PLN

PRAWNS IN WHITE WINE SOUCE / PINEAPPLE - AVOCADO SALSA 220 g  
2, 3, 7, 8

**GRILLOWANY KOZI SER Z MARYNOWANYMI W EARL GREYU SUSZONYMI FIGAMI, GRAPEFRUITEM I PIECZONYMI W SOLI MIGDAŁAMI** 39 PLN

GRILLED GOAT CHEESE / DRIED FIGS IN EARL GRAY / GRAPEFRUIT / SALTED ALMONDS / 250 g  
2, 3, 5,

**PLACUSZKI Z KISZONEJ KAPUSTY Z MUSEM Z SELERA I SMAŻONYMI BRĄZOWYMI PIECZARKAMI** 25 PLN

SAUERKRAUT PANCAKES / CELERY MOUSSE / BROWN MUSHROOMS / 300 g  
3, 4,

### Sałaty

Salads

**SAŁATKA Z PIECZONYCH BURAKÓW Z SEREM FETA, MUSEM Z MALIN, RUCOLĄ I PESTKAMI Z DYNI** 29 PLN

BAKED BEET SALAD / FETA CHEESE / RASPBERRY MOUSSE / RUCOLA / PUMPKIN SEEDS / 350 g  
2, 3, 5

**SAŁATA RZYMSKA Z WĘDZONĄ PIERSIĄ KURCZAKA, ZIELONYMI I CZARNYMI OLIVKAMI, SEREM BURSZTYN, GRILLOWANYM SELEREM I DRESINGIEM LIMONKOWYM** 32 PLN

ROMAINE LETTUCE / SMOKE CHICKEN / RIPENING CHEESE / OLIVES / CELERY / LIME DRESSING / 350 g  
2, 3, 4,

### Zupy

Soups

**ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY Z LANĄ KLUSKĄ, PIECZONYMI WARZYWAMI KORZENIOWYMI I LUBCZYKIEM** 16 PLN

CHICKEN AND BEEF BROTH / NOODLES/ VEGETABLES/ 250 ml  
1, 2, 4, 7

**KREM Z BIAŁEJ FASOLI I JABŁEK Z PAPRYKĄ CHIPOTLE** 16 PLN

CREAM OF WHITE BEANS AND APPLES / CHIPOTLE PAPRIKA/ 250 ml

### Kluski

Pasta

**KOPYTKA BURACZANE W EMULSJI MAŚLANEJ Z PASTERNAKIEM I WĘDZONYM SEREM REGIONALNYM** 25 PLN

BEETROOT GNOCCHI/ PARSNIP / SMOKE REGIONAL CHEESE 350 g  
2, 7

**WSTAŻKI MAKARONOWE W KREMOWYM SOSIE Z WHISKEY ZE SMAŻONĄ POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ, CUKINIĄ I GRZYBAMI** 36 PLN

TAGLIATELLE / WHISKEY SAUCE / SIRLOIN / ZUCCHINI/ MUSHROOMS / 330 g  
1, 2, 7

### Dania główne

Main courses

**RISOTTO LIMONKOWE Z BOCZNIAKAMI W PANIERCE KUKURYDZIANEJ I CHIPSAMI Z JARMUŻU** 36 PLN

LIME RISOTTO / MUSHROOMS / KALE CHIPS / 330 g  
2, 3, 4, 7

**BURGER WOŁOWY Z SOSEM Z CHEDDARA, GRILLOWANĄ CEBULĄ, POMIDOREM, RUCOLĄ I JALAPENO I FRYTKAMI** 39 PLN

BEEF BURGER / CHEDDAR SAUCE / GRILLED ONION / TOMATO / RUCOLA / JALAPENO / FRIES / 500 g

**POŁĘDWICA Z DORSZĄ Z PUREE Z BIAŁYCH WARZYW, SMAŻONĄ BRUKSELKĄ I SOSEM BUERRE BLANC** 53 PLN

COD SIRLOIN / WHITE VEGETABLE PUREE/FRIED BRUSSELS SPROUTS / BUERRE BLANC SAUCE / 350 g  
2, 4, 7

**ŻEBERKA CONFIT Z WARZYWAMI KORZENIOWYMI I KRĄŻKAMI CEBULOWYMI** 49 PLN

CONFIT PORK BIBES / ROOT VEGETABLES / ONION RINGS / 500g  
1, 4, 7

**KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ Z ZASMAŻANĄ KAPUSTĄ I FRANCUSKIMI ZIEMNIACZKAMI** 49 PLN

PORK CHOP / FRIED CABBAGE / FRENCH POTATOES / 450 g  
1, 2, 7

**DEVOLAY Z PIECZONYMI W CZOSNKU I ROZMARYNIE TŁUCZONYMI ZIEMNIAKAMI I GROSZKIEM W EMULSJI CYTRYNOWEJ** 45 PLN

DEVOLAY / POTATOES BAKED IN GARLIC / PEAS / LEMON EMULSION/ 450 g  
1, 2, 7

### Talerze

Plates

**DOMOWE, WĘDZONE PRZEZ NAS WĘDLINY, SMALEC, OGÓRKI I CIEMNY CHLEB NA ZAKWASIE** 49 PLN

SMOKED MEATS / LARD / PICKLED CUCUMBERS / SOURDOUGH BREAD / 370 g  
1,

**WYBÓR SERÓW Z DOMOWĄ KONFITURĄ Z OWOCÓW LEŚNYCH I PALUSZKAMI W ZIOŁACH** 49 PLN

CHEESE / FOREST FRUIT JAM / STICKS WITH HERBS / 320 g  
1, 2, 7

### Desery

Desserts

**SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ Z POMARAŃCZAMI KARMELIZOWANYMI W PRZYPRAWACH KORZENNYCH** 23 PLN

CHEESECAKE WITH WHITE CHOCOLATE / ORANGE CARAMELIZED WITH SPICES / 220 g  
1, 2, 7

**BEZA Z KREMEM LIMONKOWYM, GRANATEM I PISTACJAMI** 23 PLN

MERINGUE / LIME CREAM / POMEGRANATE / PISTACHIOS / 220 g  
2, 7

ARCHE  
HOTEL

PUŁAWSKA  
RESIDENCE

ARCHE VITA  
RESTAURACJA

# MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu

ARCHEVITA

RESTAURACJA

## Napoje zimne

Cold drinks

COCA-COLA | SPRITE | FANTA | KINLEY | 0,25L 10 PLN

SOKI OWOCOWE CAPPY | 0,25 L 9 PLN  
POMARAŃCZA / JABŁKO / GREJFRUT / CZARNA PORZECZKA / POMIDOR  
JUICE / ORANGE / APPLE / GRAJFRUT / BLACK CURRANT / TOMATO

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK / 0,3 L 17 PLN  
POMARAŃCZA / GREJFRUT / MIX  
FRESH FRUIT JUICE / ORANGE / GRAJFRUT / MIX

WODA | 0,33L 8 PLN  
NIEGAZOWANA | GAZOWANA  
WATER | SPARKLING | STILL WATER

RED-BULL | 0,25L 14 PLN

## Herbaty

Tea

WYBÓR HERBAT EILLES 10 PLN  
EILLES TEA SELECTION / 0,3 L

HERBATA ZIMOWA 25 PLN  
miód | cytryna | pomarańcza | goździki | imbir  
WINTER TEA / HONEY / LEMON / ORANGE /  
CARNETS / GINGER / 0,3 L

## Kawy

Coffee

ESPRESSO 8 PLN

ESPRESSO DOPPIO 10 PLN

KAWA CZARNA/BIAŁA /BLACK/WHITE 11 PLN

CAPPUCCINO 13 PLN

CAFFE LATTE 16 PLN

CAFFE LATTE MACCHIATO 16 PLN

ICE COFFEE 17 PLN

## Piwo butelkowe

Bottled beer and cider

ŻYWIEC BEZALKOHOLOWY  
/ ALCOHOL FREE / 0,33 L 10 PLN

HEINEKEN /0,33 L 10 PLN

HEINEKEN /0,5 L 16 PLN

PAULANER JASNE / LAGER/ 0,5 L 19 PLN

PAULANER CIEMNE / DARK / 0,5 L 19 PLN

CIESZYŃSKIE LAGER/ 0,5 L 17 PLN

CIESZYŃSKIE STOUT / 0,5 L 17 PLN

CIESZYŃSKIE PSZENICZNE / 0,5 L 17 PLN

## Piwo z beczki

Draught beer

ŻYWIEC / 0,33L 12 PLN

ŻYWIEC / 0,5L 16 PLN

## Wina na kieliszki

Wine by the glass

150 ML | 17 PLN

WINO BIAŁE | WHITE WINE  
NEBLINA RESERVA CHARDONNAY  
CENTRAL VALLEY, CHILE

WINO CZERWONE | RED WINE  
LA CASADA PRIMITIVO  
IGT PRIMITIVO, SALENTO, WŁOCHY

WINO DESEROWE | DESSERT WINE  
ESTRELLA DE MURVIEDRO  
DOP VALENCIA, MURVIEDRO, HISZPANIA

## Koktajle

Drinks

APEROL SPRITZ 26 PLN  
PROSECCO 120ML/APEROL 40ML/SPARKLING WATER 40 ML

CUBA LIBRE 24 PLN  
RUM 40 ML / COCA-COLA 150ML / LIME

MOJITO 28 PLN  
RUM 40ML / SPARKING WATER 100 ML / LIME/ SUGAR

MARGARITA KLASYCZNA 19 PLN  
TEQUILA 40ML / TRIPLE SEC 20ML / SOUR 15 ML

LONG ISLAND ICE TEA 30 PLN  
20 ML VODKA / 20 ML TEQUILA / 20 ML RUM / 20 ML GIN/  
20 ML TRIPLE SEC / 30 ML SOUR MIX / 150 ML COCA - COLA

## Alkohole

Alcohols

APERITIF

JEGERMEISTER / 40 ML 16 PLN

APEROL / 40 ML 14 PLN

MARTINI BIANCO / 40 ML 18 PLN

MARTINI EXTRA DRY / 100 ML 18 PLN

GIN /40 ML/

SEAGRAM'S 14 PLN

BOMBAY SAPPHIRE 18 PLN

JA BACZEWSKI GIN 18 PLN

LIKIERY /40 ML/

LIQUORS

WIŚNIÓWKA / PIGWÓWKA 12 PLN

AMARETTO 16 PLN

PASSOA 16 PLN

KAHLUA 16 PLN

BAILEY'S 14 PLN

MALIBU 16 PLN

COINTREAU 16 PLN

KRUPNIK MIODOWY 14 PLN

RUM /40 ML/

HAVANA CLUB 3Y/OLD 16 PLN

DICTADOR 12Y/OLD 24 PLN

TEQUILA /40ML/

OLMECA SILVER 16 PLN

OLMECA GOLD 16 PLN

BRANDY /40 ML/

EAUX DE VIE

HENNESSY VS 34 PLN

CALVADOS RESERVE 34 PLN

METAXA \*\*\*\*\*

REMI MARTIN VSOP 25 PLN

28 PLN

WHISY /40 ML/

BALLANTINE'S 18 PLN

CHIVAS REGAL 12Y/OLD 26 PLN

TALISKER 10Y/OLD 32 PLN

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 26 PLN

JAMESON 18 PLN

JIM BEAM 18 PLN

JIM BEAM DOUBLE OAK 16 PLN

JIM BEAM RYE 16 PLN

JACK DANIEL'S 22 PLN

AUCHENTOSHAN 34 PLN

MAKER'S MARK 26 PLN

GENTELMAN JACK 28 PLN

WOODFORD RESERVE 34 PLN

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 34 PLN

GLENMORANGIE 30 PLN

WÓDKA /40 ML/

WYBOROWA 15 PLN

ŻOŁĄDKOWA GORZKA 13 PLN

ŻUBRÓWKA 13 PLN

JA BACZEWSKI 18 PLN

AMUNDSEN 15 PLN

ABSOLUT 17 PLN

ORKISZ 18 PLN

BELVEDERE 24 PLN

BELUGA 28 PLN

ŻOŁĄDKOWA KOLONIA Z NUTĄ BRANDY 11 PLN

ŻOŁĄDKOWA KOLONIA Z NUTĄ WHISKEY 11 PLN