

RESTAURACJA

HOTEL ATENA

- WEDDING, BUSINESS & SPA, CIECHANÓW -



TRADYCJA & NOWOCZESNOŚĆ
NA TYCH DWÓCH FILARACH OPIERA SIĘ
NASZE MENU. UWIELBIAMY WSZELKIE
ODSŁONY KUCHNI POLSKIEJ
ORAZ EUROPEJSKIEJ.
TRADYCJĘ PODKREŚLAMY AUTORSKIMI,
NIEKONWENCJONALNYMI POMYSŁAMI,
KTÓRE NADAJĄ WYJĄTKOWEGO SMAKU.

Zapraszamy na wykwintne bankiety,
romantyczne kolacje oraz swobodne
spotkania z przyjaciółmi.



Wykaz alergenów dostępny u obsługi restauracji

PRZYSTAWKI NA ZIMNO

Cold Starters

**Śledź w zalewie korzennej, z kompresowanym jabłkiem,
marynowanym burakiem, żelem z ogórka kiszzonego, sosem
musztardowym i ziemniakiem pieczonym z ogniska**

Herring in spicy pickle, with compressed apple, marinated beetroot, pickled cucumber gel,
mustard sauce and potato roasted from the fire

26 zł

**Tatar wołowy z siekanej połówicy, marynowane grzyby,
chips z topinamburu, piklowana cebula i majonez szczypiorkowy**

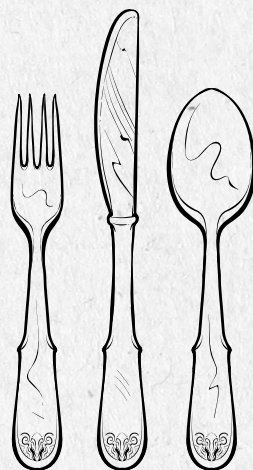
Beef tartare chopped sirloin, marinated mushrooms, Jerusalem artichoke chips,
pickled onion and chive mayonnaise

38 zł

Tatar z łososia świeżego

Salmon tartare

33 zł



PRZYSTAWKI NA CIEPŁO

Hot Starters

**Domowe pierogi z mięsem smażone na maśle klarowanym,
podane z konfiturą z czerwonej cebuli, oliwą szczypiorkową
i popcornem z gryki**

Homemade dumplings with meat fried in clarified butter, served with red onion jam,
chive oil and buckwheat popcorn

22 zł

**Wątróbka drobiowa podana na plastrach grilowanego jabłka,
rukolą w sosie balsamiczno-wiśniowym z dodatkiem sera brie
oraz prażonych orzechów włoskich**

Flambéed chicken liver on parsnip and onion puree with caramelized apple and port wine sauce

24 zł

**Krewetki królewskie smażone z czosnkiem, natką pietruszki
i białym winem**

Fried king schrimps with garlic, parsley and white wine

37 zł

SALATKI

Salads

**Roladka z koziego sera podana na liściach cykorii
z pieczonym burakiem, marynowaną dynią, pomarańczą,
karmelizowanym orzechem włoskim, cebulą i rukolą**

Goat cheese roulade served with baked beetroot, marinated pumpkin, orange, caramelized walnut,
onion, served on chicory and arugula leaves

30 zł

**Salatka z grilowanym kurczakiem, owocem granatu i pestkami dyni
w sosie mango-jalapeno**

Salad with grilled chicken, pomegranate with pumpkin seed and mango-jalapeno sauce

32 zł

ZUPY

Soups

Domowy rosół z makaronem

Chicken soup with noodles

15 zł

Żurek staropolski z kielbasą i jajkiem. Podany w kociołku

Traditional Polish rye soup with sausage and egg served in a cauldron

24 zł

Kremowa zupa cebulowa z białym winem i musztardą francuską.

Podana z chrupiącą sajgonką z wędzonym twarogiem,

ziemniakiem i prażoną cebulą.

Creamy onion soup with white wine and French mustard, served with crispy spring roll with smoked cottage cheese, potato and roasted onion.

22 zł

Zupa szczawiowa z jajkiem sadzonym

Sorrel soup with fried egg

19 zł



DANIA GŁÓWNE

Main Dishes

Grillowana pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie gorgonzola, z ziemniakami zapiekanymi i pomidorkami cherry

(dłuższy czas oczekiwania)

Grilled chicken breast with spinach and dried tomato in gorgonzola sauce with baked potato and tomato

40 zł

Golonka pieczona w piwku podana na kapuście zasmażanej i ziemniakami z wody

Pickled ham hock stewed in beer served on fried cabbage with boiled potatoes

40 zł

Schab dwa razy klepany z karkówki i schabu, podany z tłuczonymi ziemniakami i zasmażaną kapustą z kminkiem

Pork neck and pork loin, served with mashed potatoes and fried cabbage with cumin

38 zł

Konfitowane kacze uda podane z gnocchi wraz z modrą kapustą, sosem żurawinowym i karmelizowanym jabłkiem

Confit duck thighs served with potato and parsnip casserole, red cabbage, cranberry sauce and caramelized apple

56 zł

Grillowana polędwica wołowa podana z krokietem z wędzonego twarogu i ziemniaka z blanszowaną zieloną fasolką, konfitowaną cebulką i sosem z zielonego pieprzu

Grilled beef tenderloin served with smoked potato curd croquette with blanched green beans, confit onion and green pepper sauce

85 zł

Długo pieczone żeberko w śliwkowym sosie BBO z frytkami i sałatką coleslaw

Long-roasted rib in plum BBO sauce served with fries and coleslaw.

48zł

Burger wołowy z frytkami steak house i sosem ogórkowym

Beef burger with steak house fries and cucumber sauce

35 zł

RYBY

Fishes

Filet z sandacza z cytrynową gremolatą, podany na puree z ziemniaka i topinamburu, z kapustą włoską, pudrem grzybowym i boczkiem.

Zander fillet with lemon gremolata, served on potato and Jerusalem artichoke puree, savoy cabbage, mushroom powder and bacon.

47 zł

Łosoś w sosie sojowym na risotto z warzywami

Salmon in soy sauce on a risotto with vegetables

49 zł

MAKARONY

Pasta

Kurczak smażony z kielbasą chorizo podany z makaronem tagliatelle, zielonym groszkiem oraz sosem na bazie wina, mascarpone i suszonych pomidorów z natką

Fried chicken with chorizo sausage served with tagliatelle pasta, green peas and sauce, based on wine, mascarpone and dried tomatoes with parsley

35 zł

Polska salsiccia (biała kielbasa) podana z makaronem penne, w sosie śmietanowo-truflowym, pomidorkami cherry, peperoncino i czosnkiem

Polish salcicia (white sausage) served with penne pasta, in cream and truffle sauce, cherry tomatoes, peperoncino and garlic

32 zł

Pappardelle z owocami morza w sosie pomidorowym z białym winem i cebulą, czosnkiem, natką i chili

Pappardelle with seafood in tomato sauce with white wine and onion, garlic, parsley and chili

38 zł

DESERY

Desserts

Krucha Tarta ze śliwkami, wanilią i cynamonem.

Podana z lodami imbirowymi z chili

Crispy Tart with plums, vanilla and cinnamon. Served with chilli ginger ice cream

24 zł

Krucha beza podana z konfiturą z rokitnika, żelem mango,

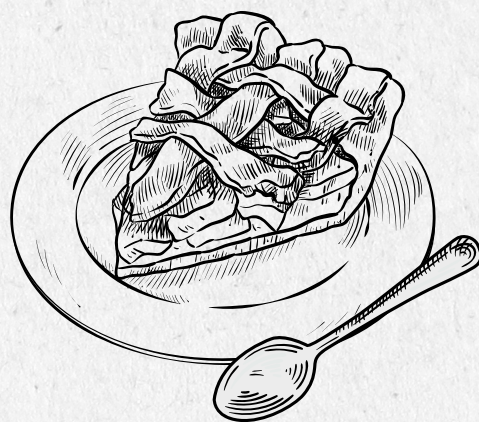
kawiorem z pomarańczy i bitą śmietaną

Crispy meringue served with sea buckthorn jam, mango gel, orange caviar and whipped cream

18 zł

Tiramisu

21 zł



Napoje gorące

Hot drinks

Herbata Sir William's - Sir William's Tea 10 zł

(Earl grey, Ceylon Black, Forest Fruits, Raspberry, Green Sencha, Peppermint)

Espresso 10 zł

Herbata Richmond - Richmond Tea 15 zł

Earl grey, Ceylon gold, Mexican wild rose, Forest fruits, Green tea, Green jasmine

*serwowana w dzbanku z filiżanką o pojemności 350ml

*served in a jug with a cup of tea - 350ml

Kawa z ekspresu - Coffee from a coffee machine 11 zł

Cappuccino 13 zł

Caffe latte 14 zł

Napoje zimne (200 ml)

Cold drinks

Cola, Fanta, Sprite, Tonic 10 zł

Woda 0,33ml- Water 8 zł

Sok owocowy - Fruit juice 9 zł

(jabłko/apple, pomarańcz/orange, grejpfrut/grapefruit, czarna porzeczka/blackcurrant, pomidor/tomato)

Burn - Burn Energy drink 12 zł

Sok Aloesowy - Aloe juice 12 zł

Sok ze świeżych owoców - Juice from fresh fruits 19 zł

ALKOHOLE

ALCOHOL

PIWO - BEER

Żywiec (beczkowe) (0,3 l) 9 zł
Żywiec (beczkowe) 11 zł
Ciechan Miodowe 14 zł
Ciechan Wyborne 13 zł
Ciechan Porter 15 zł
Żywiec niskoalkoholowy (0,3 l) 10 zł
Heineken (0,5 l) 11 zł
Cydr 11 zł
Corona (0,33l) 13 zł

WÓDKA - VODKA (50 ml)

Wyborowa 9 zł
LOFFT 12 zł
Finlandia 11 zł
Absolut 11 zł
Żołądkowa 9 zł
Grey goose 22 zł
Stumbras 10 zł
Żubrówka 10 zł
Finlandia Cranberry 12 zł
Ouzo 12 zł

VERMOUTH (100 ml)

Martini Bianco 16 zł
Martini Rosso 17 zł
Martini Extra Dry 16 zł

GIN (50 ml)

Lubuski 12 zł
Seagram's 16 zł

WHISKY (50 ml)

Jack Daniel's 20 zł
Johnny Walker Black 23 zł
Johnny Walker Gold 32 zł
Ballantine's 20 zł
Bearface Canadian 23 zł
Chivas 22 zł
Chivas 18 YO 32 zł
Jameson 19 zł

BRANDY / KONIAK (50 ml)

Metaxa ***** 20 zł
Hennessy 24 zł
Martel I 30 zł

LIKIERY (50 ml) - LIQUORS

Blue Bols 13 zł
Bailey's 17 zł
Jagermeister 15 zł
Cointreau 16 zł

RUM (50 ml)

Bacardi 16 zł
Malibu 14 zł

TEQUILA (50 ml)

Sierra silver 20 zł
Sierra gold 21 zł

WINA NA KIELISZKI

Glass of Wine-150ml

Bel Cole Bianco 12 zł

Vino de Tavola, Italy, białe, półwytrawne, semi-dry

Bel Cole Rosso-Medium Dry 12 zł

Vino de Tavola, Italy, czerwone, półwytrawne, semi-dry

Sendero Chardonay 14 zł

Concha y Toro, Chile, białe, wytrawne, dry

Sendero Carmenere 14 zł

Concha y Toro, Chile, czerwone, wytrawne, dry

Del Venezie Bianco 12 zł

Vino de Tavola, Italy, białe, półsłodkie, semi-sweet

Del Venezie Rosso 12 zł

Vino de Tavola, Italy, czerwone, półsłodkie, semi-sweet

Barefoot Pink Moscato 14 zł

Central Valey-California, USA, różowe, słodkie, sweet



DRINKI

DRINKS

APEROL SPRITZ 28 ZŁ

100ML APEROL, 100ML WINO MUSUJĄCE, WODA GAZOWANA

WHITE LADY 20 ZŁ

40ML GIN LUBUSKI, 20ML COINTROE, 10ML SOK Z CYTRYNY

KAMIKAZE 21 ZŁ

40ML WÓDKA, 20ML BLUE BOLS, 40ML SOK Z CYTRYNY

BLUE HEAVEN 21 ZŁ

40ML MALIBU, 10ML BLUE BOLS, 40ML MLEKO

GT 22 ZŁ

40ML GIN LUBUSKI, 100ML TONIC, ĆWIARTKA CYTRYNY

GRECKI SMAKOŁYK 22 ZŁ

50ML OUZO, 10ML GRENADINE, SPRITE

TEQUILA SUNRISE 26 ZŁ

80ML SIERRA SILVER, 180ML SOK POMARAŃCZOWY, 30 ML GRENADINE

MARGARITA 22 ZŁ

40ML SIERRA SILVER, 20ML COINTREAU, 10ML SOK Z CYTRYNY

BLUE LAGOON 21 ZŁ

40ML WÓDKA, 20ML BLUE BOLS, 100ML SPRITE

MOJITO 22 ZŁ

50ML BACARDI, 1Ł SYROP CUKROWY, ½ LIME, WODA GAZOWANA

SEX ON THE BEACH 24 ZŁ

40ML WÓDKA, 20ML FINLANDIA CRANBERRY, 40 ML SOK POMARAŃCZOWY

40ML SYROP ŻURAWINOWY

CUBA LIBRE 22 ZŁ

40ML BACARDI, 20ML SOKU Z LIMONKI, 100ML COCA-COLA

COSMOPOLITAN 27 ZŁ

40ML WÓDKA, 20ML COINTREAU, 10ML SYROP ŻURAWINOWY, 20ML SOKU Z LIMONKI

GOD FATHER 25 ZŁ

40ML WHISKY JAMESON, 20ML AMARETTO