

MENU

RESTAURACYJNE

Restaurant Menu

Speisenkarte



ARVILION

HOTEL



Przystawki

Starters / Vorspeisen

- | | |
|--|--|
| 1. Deska regionalnych wyrobów: (1, 7, 10, 12)
mięsiwa, sery, pieczywo, ogórek kiszony, ćwikła z chrzanem, smalec
<i>Board with regional products: meat, cheese, bread, pickled cucumber, beetroots with horseradish, lard</i>
<i>Platte mit regionalen Produkten: Fleisch, Käse, Brot, Sauergurken, Rote Bete mit Meerrettich, Schmalz</i> | 40 zł 400 g |
| 2. Sałata z grillowanym camembertem, kurczakiem, suszonymi jabłkami, orzechami, vinegretem malinowym i bagietką, (lub w wersji wege) (1, 7, 8, 10)
<i>Lettuce with grilled camembert, chicken, dried apples, nuts, raspberry vinaigrette and a baguette (or in the veg version)</i>
<i>Salat mit gegrilltem Camembert, Hühnerfleisch, getrockneten Äpfeln, Nüssen, Himbeer-Vinaigrette und ein Baguette (oder in der vegetarischen Version)</i> | 35 zł 400 g
30 zł 400 g |

Zupy

Soups / Suppen

- | | |
|--|---------------------|
| 1. Krem dyniowy z nutą imbiru (7,9)
<i>Pumpkin cream soup with a hint of ginger</i>
<i>Kürbiscremesuppe mit einem Hauch Ingwer</i> | 20 zł 300ml |
| 2. Rosół drobiowy z kluseczkami z pietruszką i lubczykiem (1, 3, 7,9)
<i>Chicken broth with parsley dumplings and lovage</i>
<i>Hühnerbrühe mit Petersilienklößchen und Liebstöckel</i> | 15 zł 300 ml |
| 3. Zupa rybna z pomidorami i słodką śmietaną (4, 7, 9)
<i>Fish soup with tomatoes and cream</i>
<i>Fischsuppe mit Tomaten und Rahm</i> | 24 zł 300 ml |
| 4. Krem z buraka z nutą pomarańczy i serem feta (7,9)
<i>Beetroot cream with a hint of orange and feta cheese</i>
<i>Rote-Bete-Creme mit einem Hauch Orange und Fetakäse</i> | 20 zł 300 ml |
| 5. Suwalska zupa borowikowa (7, 9)
<i>Regional soup with porcini mushrooms</i>
<i>Suwalkische Steinpilzsuppe</i> | 20 zł 300 ml |
| 6. Zupa dnia (7, 9)
<i>Soup of the day</i>
<i>Tagessuppe</i> | 10 zł 300 ml |

Dania domowe

Home dishes / Hausgerichte

- 1. Pierogi z serem i ziemniakami, okraszone cebulką** (1, 3, 7) **26 zł** 8 szt.
Dumplings with cottage cheese and potatoes, sprinkled with onion
Teigtaschen mit Hüttenkäse und Kartoffeln, bestreut mit Zwiebeln
- 2. Pierogi z kaczką, z rukolą i konfiturą żurawinową** (1, 3, 7, 9) **35 zł** 8 szt.
Dumplings with duck, arugula and cranberry jam
Teigtaschen mit Ente, Rucola und Preiselbeerenmarmelade
- 3. Pierogi z jelenia z sosem borowikowym i cebulką** (1, 3, 7, 9) **40 zł** 8 szt.
Deer dumplings with boletus sauce and onions
Hirschteigtaschen mit Steinpilzsauce und Zwiebeln
- 4. Czarne tagliatelle z łososiem w kremowym sosie** (1, 3, 4, 7) **36 zł** 400 g
Black tagliatelle with salmon in a creamy sauce
Schwarze Tagliatelle mit Lachs in cremiger Sauce
- 5. Makaron tagliatelle z kurczakiem, szpinakiem i śmietaną** (1, 3, 7) **35 zł** 400 g
Tagliatelle noodles with chicken, spinach, and cream
Tagliatelle Nudeln mit Hähnchen, Spinat und Rahm
- 6. Placki ziemniaczane ROSTI z wędzonym łososiem i kwaśną śmietaną** (1, 3, 4, 7) **28 zł** 3 szt.
Potato pancakes ROSTI with smoked salmon and sour cream
Kartoffelpuffer ROSTI mit geräuchertem Lachs und Sauerrahm
- 7. Placki z cukinii z otrębami owsianymi i sosem z prawdziwków** (1, 3, 7) **30 zł** 250 g
Courgette pancakes with oat bran in a porcini sauce
Zucchini-Reibekuchen mit Haferkleie auf Steinpilzsauce

Zestawy rybne

Fish Dishes / Fischgerichte

- 1. Pstrąg łososiowy (filet) pod orzechowo-żurawinową kruszonką** (150g), **53 zł** 450 g
podany z fasolką szparagową (150g) **i czarną soczewicą** (150g) (1, 4, 7, 8)
Salmon trout (fillet) under thenut-cranberry crumble, served with green beans and black lentils
Lachsforelle (Filet) unter dem Nuss-Preiselbeeren-Kruste, serviert mit grünen Bohnen und schwarzen Linsen
- 2. Sandacz smażony na wytrawnych gruszkach z tymiankiem** (180g), **55 zł** 480 g
domowe ziemniaki zasmażane na patelni (150g),
kompozycja sałat z ogórkiem i pomidorem (150g) (1, 4, 7, 10)
Fried zander on a seasoned pear with thyme, potatoes fried on a butter, composition of salads with cucumber and tomato
Zander gebraten, auf Birnen mit Thymian, Kartoffeln auf Butter gebacken, Salatkomposition mit Tomate und Gurke
- 2. Łosoś pieczony (lub gotowany na parze), podany z sosem kaparowym** (150g), **54 zł** 450 g
puree ziemniaczane z koperkiem (150g), **warzywa gotowane** (150g) (4, 7)
Baked (or steamed) salmon served with caper sauce, puree with dill, boiled vegetables
Lachs gebraten (oder gedämpft), auf Kapernsauce serviert, Püree mit Dill, gekochtes Gemüse

Zestawy mięsne

Meat Dishes / Fleischgerichte

- 1. Kotlet schabowy wieprzowy (150g), opiekane cząstki ziemniaków z ziołami (150g), surówka z białej kapusty z olejem i koprem (150g) (1, 3) 42 zł 450 g**
Pork chop, potato pieces fried with herbs, white cabbage salad with oil and dill
Schweineschnitzel, Kartoffeln frittiert, mit Kräutern, Weißkohlsalat mit Öl und Dill
- 2. Kotlet schabowy drobiowy (150g), frytki (150g), surówka z białej kapusty z olejem i koprem (150g) (1, 3) 40 zł 450 g**
Poultry pork chop with fries and white cabbage salad with oil and dill
Geflügelschnitzel mit Pommes und Weißkohlsalat mit Öl und Dill
- 3. Kotlety siekane z indyka z sosem kurkowym (240 g), ziemniaki gotowane (150g), kompozycja sałat z ogórkiem i pomidorem (150 g) (3, 7) 46 zł 540 g**
Turkey rissole in a chanterelle sauce, boiled potatoes, composition of salads with cucumber and tomato
Putenfrikadelle mit Pfifferlingsauce, gekochte Kartoffeln, Salatkomposition mit Tomate und Gurke
- 4. Schab wieprzowy grillowany z trawą żubrową i sosem z prawdziwków (150g), opiekane cząstki ziemniaków z ziołami (150g), buraczki z cebulą i oliwą (150g) (7) 45 zł 450 g**
Grilled pork chop with holy grass, and porcini mushroom sauce, potato pieces fried with herbs, beets with onions and oil
Schweinekotelett gegrillt mit Wisentgrass auf Steinpilzsauce, Kartoffeln frittiert mit Kräutern, rote Bete mit Öl und Zwiebel
- 5. Polędwiczka wieprzowa otulona bekonem, w sosie winno-śliwkowym (150g), podana z pieczoną gruszką (150g) i kopytkami szpinakowymi (150g) (1, 3, 7, 9) 50 zł 450 g**
Pork tenderloin wrapped in bacon, in a wine-plum sauce, served with roasted pear and spinach dumplings
Schweinefilet im Speckmantel, in einer Wein-Pflaumen-Sauce, serviert mit gebratenen Birnen- und Spinatknödeln

Frytki
French fries
Pommes

8 zł 150 g

**OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU POLECAMY ZESTAWY DNIA W
CENIE 45 ZŁ
(ZUPA 300 ML, DRUGIE DANIE 350 G)**

**FROM MONDAY TO FRIDAY WE RECOMMEND SETS OF THE DAY
FOR PLN 45
(SOUP 300 ML, SECOND COURSE 350 G)**

**VON MONTAG BIS FREITAG EMPFEHLEN WIR TAGESSETS
FÜR 45 PLN
(SUPPE 300 ML, HAUPTGANG 350 G)**

Desery

Desserts / Desserts

- | | |
|--|--------------------|
| 1. Lody z owocami sezonowymi i sosem borówkowym (7) | 23 zł 150 g |
| <i>Ice – cream with seasonal fruits and blueberry sauce</i> | |
| <i>Eis mit Saisonobst und Preiselbeerensauce</i> | |
| 2. Torcik bezowy z owocami, bitą śmietaną i musem truskawkowym (3, 7) | 25 zł 150 g |
| <i>Meringue cake with fruit, whipped cream and strawberry mousse</i> | |
| <i>Baiserkuchen mit Obst, Schlagsahne und Erdbeersauce</i> | |
| 3. Fondant czekoladowy z lodami i coulis porzeczkowe (1, 3, 7) | 26 zł 150 g |
| <i>Chocolate fondant with ice cream and currant coulis</i> | |
| <i>Schokoladenfondant mit Eiscreme und Johannisbeercoulis</i> | |

- | | |
|-------------------------------|------------------|
| OPAKOWANIE JEDNORAZOWE | 2 zł szt. |
| TORBA PAPIEROWA | 1 zł szt. |

Napoje gorące

Hot drinks / Warme Getränke

- | | |
|---------------------------------|---------------------|
| 1. Herbata | 8 zł 150 ml |
| <i>Tea</i> | |
| <i>eine Tasse Tee</i> | |
| 2. Herbata dzbanek | 14 zł 300 ml |
| <i>Tea in a teapot</i> | |
| <i>ein Kännchen Tee</i> | |
| 3. Herbata zimowa | 20 zł 330 ml |
| <i>Winter tea</i> | |
| <i>Wintertee</i> | |
| 4. Espresso | 10 zł 50 ml |
| 5. Czarna kawa Americano | 12 zł 180 ml |
| <i>Black coffee</i> | |
| <i>Schwarzer Kaffee</i> | |
| 6. Cappucino | 14 zł 150 ml |
| <i>Coffee with milk</i> | |
| <i>Kaffee mit Milch</i> | |
| 7. Cafe latte | 14 zł 210 ml |
| <i>Latte</i> | |
| <i>Kaffee Latte</i> | |

Napoje zimne

Cold drinks / Kalte Getränke

- | | |
|---|--|
| 1. Woda mineralna
Mineral water
Mineralwasser | 8 zł 0,3 l |
| 2. Pepsi, Schweppes, Mirinda, 7up | 10 zł 0,2 l |
| 3. Sok z butelki (pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy)
Bottled juice (orange, apple, currant)
Obstsft aus der Flasche (Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeerensaft) | 10 zł 0,2 l |
| 4. Dzbanek wody niegazowanej z cytryną
Still water jug with lemon
Ein Krug Wasser mit Zitrone | 10 zł 1 l |
| 5. Dzbanek soku
Jug of juice
Ein Krug Saft | 18 zł 1 l |
| 6. Pepsi, Mirinda, 7Up 0,85 l | 16 zł 0,85 l |
| 7. Sok wyciskany
Freshly squeezed juice
Frischgepresster Saft | 20 zł 0,3 l |
| 8. Lemoniada cytrynowa (dostępna sezonowo)
Lemonade
Zitronenlimonade (Hochsaison verfügbar) | 15 zł 0,5 l
25 zł 1 l |

Piwa butelkowe

Bottled Beer / Flasche Bier

- | | | |
|--|-----------------|---|
| 1. Książęce Złote Pszeniczne | 4,9%vol | 12 zł 0,5 l |
| 2. Książęce Czerwony Lager | 4,9% vol | 12 zł 0,5 l |
| 3. Książęce Ciemne Łagodne | 4.1% vol | 12 zł 0,5 l |
| 4. Lech Premium | 5,0% vol | 10 zł 0,5 l |
| 5. Tyskie Gronie | 5,2% vol | 8 zł 0,33 l / 10 zł 0,5 l |
| 6. Lech Free | 0,0% vol | 7 zł 0,33 l |
| 7. Karmi/piwo bezalkoholowe smakowe | 0,5% vol | 8 zł 0,5 l |

Syrop do piwa

Beer syrup / Sirup zum Bier

- | | |
|---|----------------------|
| malinowy lub wiśniowy
raspberry, cherry / Himbeere, Kirsche | 2,00 zł 40 ml |
|---|----------------------|

Wina czerwone

Red wines / Rotweine

- | | | |
|--|------------------|--|
| 1. Via Rosale Merlot Cabernet IGT Veneto (półslodkie, Włochy)
<i>semi-sweet, Italy</i>
<i>halbsüß, Italien</i> | 11,5% vol | 43 zł 0,75 l
14 zł 150 ml |
| 2. Iveriuli Sachino Red Medium Dry Kakheti Region 2020 (półwytr., Gruzja)
<i>semi-dry, Georgia</i>
<i>halbtrocken, Georgien</i> | 12,5% vol | 47 zł 0,75 l
14 zł 150 ml |
| 3. Vina Bujanda Crianza Doca Rioja (wytrawne, Hiszpania)
<i>dry, Spain</i>
<i>trocken, Spanien</i> | 13,5% vol | 65 zł 0,75 l |

Wina białe

White wines / Weißweine

- | | | |
|---|------------------|--|
| 1. Via Rosale Chardonnay VINO D'Italia (półslodkie, Włochy)
<i>semi-sweet, Italy</i>
<i>halbsüß, Italien</i> | 11,5% vol | 43 zł 0,75 l
14 zł 150 ml |
| 2. Rocca Ventosa Pinot Grigio IGP Terre Di Chieti (wytrawne, Włochy)
<i>dry, Italy</i>
<i>trocken, Italien</i> | 12,0% vol | 50 zł 0,75 l |
| 3. Kendermanns Riesling Kabinett (półslodkie, Niemcy)
<i>semi-sweet, Germany</i>
<i>halbsüß, Deutschland</i> | 8,0% vol | 55 zł 0,75 l |

Wina różowe

Rose wines / Rosewein

- | | | |
|--|------------------|--|
| 1. Via Rosale Zinfandel Rose IGT Puglia (półslodkie, Włochy)
<i>semi-sweet, Italy</i>
<i>halbsüß, Italien</i> | 12,0% vol | 43 zł 0,75 l
14 zł 150 ml |
|--|------------------|--|

Wina domu

House wines / Hauswein

- | | | |
|---|------------------|--|
| 1. Ochagavia Don Silvestre Sauvignon Blanc Central Valley (białe wytrawne)
<i>white dry</i>
<i>Weißwein trocken</i> | 11,5% vol | 43 zł 0,75 l
14 zł 150 ml |
| 2. Ochagavia Don Silvestre Cabernet Sauvignon Central Valley (czerw. wytrawne)
<i>red dry</i>
<i>Rotwein trocken</i> | 13,0% vol | 43 zł 0,75 l
14 zł 150 ml |

Likiery

Liqueurs / Liköre

1. Jägermeister	35% vol	12 zł 40 ml
-----------------	---------	-------------

Whisky

1. Jim Beam	40% vol	11 zł 40 ml / 140 zł 0,7 l
2. Ballantine's Finest	40% vol	12 zł 40 ml / 150 zł 0,7 l
3. Johnnie Walker Red	40% vol	12 zł 40 ml / 150 zł 0,7 l
4. Johnnie Walker Black	40% vol	18 zł 40 ml / 200 zł 0,7 l
5. Jack Daniel's	40% vol	18 zł 40 ml / 200 zł 0,7 l
6. Chivas Regal	40% vol	18 zł 40 ml

Brandy

1. Stock 84	38% vol	12 zł 40 ml
2. Metaxa 7*	40% vol	18 zł 40ml
3. Metaxa 5*	38% vol	12 zł 40 ml

Wódki

Vodka/Wodka

1. Pan Tadeusz	40% vol	60 zł 0,5l
2. Ogiński	40% vol	65 zł 0,5l
3. Absolut Blue	40% vol	75 zł 0,5l
4. Finlandia	40% vol	9 zł 40 ml / 75 zł 0,5l / 100 zł 0,7l

14 alergenów wymagających uwzględnienia na liście składników

1. Ziarna zbóż zawierające gluten, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż, jak również produkty przygotowane na ich bazie. **2. Skorupiaki** oraz produkty przygotowane na ich bazie. **3. Jaja** oraz produkty przygotowane na ich bazie. Jaja kurze, a także jaja gęsie, kaczę, indyjskie, przepiórcze, gołębie i strusie. **4. Ryby** oraz produkty przygotowane na ich bazie (surowe, gotowane i marynowane, kawior, ikra) **5. Orzeszki ziemne** oraz produkty przygotowane na ich bazie. **6. Ziarno sojowe** oraz produkty przygotowane na jego bazie. **7. Mleko** oraz produkty przygotowane na jego bazie (łącznie z laktozą). **8. Orzechy z drzew orzechowych** tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie. **9. Seler** oraz produkty przygotowane na jego bazie (korzeń selera naciowego). **10. Gorczyca** oraz produkty przygotowane na jej bazie. **11. Ziarno sezamowe** oraz produkty przygotowane na jego bazie. **12. Dwutlenek siarki oraz siarczyny** w stężeniach wyższych niż 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców. **13. Łubiny** oraz produkty przygotowane na ich bazie. **14. Mięczaki** oraz produkty przygotowane na ich bazie.

14 allergens from the list of ingredients to take into account

1. Grains containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt or kamut wheat, grains and grain hybrids of the above, as well as the products made with grains mentioned above. **2. Shellfish** and products based on them. **3. Eggs** and products based on them. Chicken, goose, duck, turkey, quail, pigeons and ostrich eggs. **4. Fish** and products including fish (raw, cooked and pickled, caviar, roe) **5. Peanuts** and products based on it. **6. Grain Soy** and products based on it. **7. Milk** and products including milk (including lactose). **8. Tree nuts**, almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or nuts and products based on them. **9. Celery** and products including celery (celery root). **10. Mustard** and products including mustard. **11. Sesame Seeds** and products prepared on its basis. **12. Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations higher than 10 mg /kg or 10 mg / l based on the total SO₂ content of the product in form ready for consumption or as prepared for consumption according to the instructions of the manufacturers. **13. Lupins** and products based on them. **14. Clams** and products based on them.

14 Allergene in der Zutatenliste berücksichtigt

1. glutenhaltige Getreide Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut Weizen oder Korn-Hybriden und Produkte zubereitete auf deren Basis **2. Krebstiere** und abstammende Produkte **3. Eier** Hühner-, Gänse-, Enten-, Puten-, Wachtel-, Tauben- und Straußeneier, auch abstammende Produkte **4. Fische** und abstammende Produkte (roh, gekocht, mariniert, Kaviar, Rogen **5. Erdnüsse** und Produkte zubereitete auf deren Basis **6. Sojabohnen** und Produkte zubereitete auf deren Basis **7. Milch** und Produkte zubereitete auf deren Basis (einschließlich Laktose) **8. Nüsse** dh Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Nüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse **9. Sellerie** und Produkte zubereitete auf deren Basis **10. Senfkörner** und Produkte zubereitete auf deren Basis **11. Sesamkörner** und Produkte zubereitete auf deren Basis **12. Schwefeldioxid und Sulfite** bei einer Konzentration von mehr als 10 Mg/Kg oder 10 Mg/L bezogen auf den Gesamtgehalt an SO₂ in den fertigen zum Verzehr Produkten in Übereinstimmung mit den Anweisungen der Hersteller **13. Lupinen** und Produkte zubereitete auf deren Basis **14. Mollusken** und Produkte zubereitete auf deren Basis

Godziny otwarcia restauracji

14:00 – 20:00

Dania serwowane w restauracji Akvilon nawiązują do idei Slow Food. Potrawy są przygotowywane na bieżąco z wykorzystaniem tylko naturalnych składników bez sztucznych dodatków, wzmacniaczy smaku i konserwantów. Wszystkie stosowane produkty pochodzą od lokalnych dostawców.

Opening hours:

2:00 p.m. – 8:00 p.m.

Meals served in Akvilon restaurant represent the idea of Slow Food. The dishes are prepared on a current basis with the use of natural ingredients, without artificial additives, intensifiers or preservatives. All the used products come from local suppliers.

Öffnungszeiten:

14:00 – 20:00

Menüs, die im Restaurant AKVILON serviert werden, knüpfen an die „slow food“ Idee an. Alle Gerichte bereiten wir laufend vor, nur aus unbehandelter Ware, ohne Konservierungsstoffe und künstliche Zutaten. Alle Naturprodukte werden von den örtlichen Lieferanten geliefert.