MENU RESTAURACYJNE

Restaurant Menu

Speisenkarte

AKVILON

HOTEL

Przystawki
Starters / Vorspeisen

1. **Deska regionalnych wyrobów:** (1 ,7, 10, 12) **40 zł** 400 g
   mięsiwa, sery, pieczywo, ogórek kiszony, ćwikła z chrzanem, smalec
   Board with regional products: meat, cheese, bread, pickled cucumber, beetroots with horseradish, lard
   Platte mit regionalen Produkten: Fleisch, Käse, Brot, Sauergurken, *Rote Bete mit Meerrettich, Schmalz*

2. **Sałata z grillowanym camembertem, kurczakiem, suszonymi jabłkami, orzechami, vinegretem malinowym i bagietką, (lub w wersji wege)** (1, 7, 8, 10) **35 zł** 400 g **30 zł** 400 g
   Lettuce with grilled camembert, chicken, dried apples, nuts, raspberry vinaigrette and a baguette (or in the veg version)
   Salat mit gegrilltem Camembert, Hühnerfleisch, getrockneten Äpfeln, Nüssen, Himbeer-Vinaigrette und ein Baguette (oder in der vegetarischen Version)

Zupy
Soups / Suppen

1. **Krem dyniowy z nutą imbiru** (7,9) **21 zł** 300ml
   Pumpkin cream soup with a hint of ginger
   Kürbiscremesuppe mit einem Hauch Ingwer

2. **Krem z białych warzyw z chrupiącym bekonem i czarnuszką** (7,9) **20 zł** 300 ml
   Cream of white vegetables with crispy bacon and black cumin
   Cremesuppe aus weißem Gemüse mit knusprigem Speck und Schwarzkümmel

3. **Rosół drobiowy z kluseczkami z pietruszką i lubczykiem** (1, 3, 7,9) **15 zł** 300 ml
   Chicken broth with parsley dumplings and lovage
   Hühnerbrühe mit Petersilienklößchen und Liebstöckel

4. **Zupa rybna z pomidorami i słodką śmietaną** (4, 7, 9) **24 zł** 300 ml
   Fish soup with tomatoes and cream
   Fischsuppe mit Tomaten und Rahm

5. ***Suwalska zupa borowikowa*** *(7, 9)* ***20 zł*** *300 ml*
   Regional soup with porcini mushrooms
   Suwalkische Steinpilzsuppe

6. **Zupa dnia** (7, 9) **10 zł** 300 ml
   Soup of the day
   Tagessuppe

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** 8szt.
   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 z wędzonym łososiem i kwaśną śmietaną** (1, 3, 4, 7) — ***28 zł*** *3 szt.*
   Potato pancakes with smoked salmon and sour cream
   Kartoffelpuffer 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
   Zucchinireibekuchen mit Haferkleie auf Steinpilzsauce

Zestawy rybne
Fish Dishes / Fischgerichte

1. **Pstrąg łososiowy (filet) pod orzechowo-żurawinową kruszonką** (150g), **podany z fasolką szparagową**150g **i czarną soczewicą**9150g0 (1, 4, 7, 8) — **53 zł** 450 g
   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), **domowe ziemniaki zasmażane na patelni**(150g), **kompozycja sałat z ogórkiem i pomidorem** (150g) (1, 4, 7, 10) — **55 zł** 480 g
   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), **puree ziemniaczane z koperkiem** (150g), **warzywa gotowane** (150g) (4, 7) — **54 zł** 450 g
   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. Filet drobiowy panierowany (150g), frytki (150g), surówka z bialej kapusty z olejem i koprem (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 — ***8 zł 150 g***
French fries
Pommes

***

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

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

VON MITTWOCH 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
Ice – cream with seasonal fruits and blueberry sauce
Eis mit Saisonobst und Preiselbeerensauce

2. Torcik bezowy z owocami, bitą śmietaną i musem truskawkowym (3, 7) **25 zł** 150 g
Meringue cake with fruit, whipped cream and strawberry mousse
Baiserkuchen mit Obst, Schlagsahne und Erdbeersauce

3. Fondant czekoladowy z lodami i coulis porzeczkowe (1, 3, 7) **26 zł** 150 g
Chocolate fondant with ice cream and currant coulis
Schokoladenfondant mit Eiscreme und Johannisbeercoulis

***

OPAKOWANIE JEDNORAZOWE ***2 zł szt.***

TORBA PAPIEROWA ***1 zł szt.***

***

Napoje gorące
Hot drinks / Warme Getränke

1. Herbata **8 zł** 150 ml
Tea
eine Tasse Tee

2. Herbata dzbanek **14 zł** 300 ml
Tea in a teapot
ein Kännchen Tee

3. Espresso **10 zł** 50 ml

4. Czarna kawa Americano **12 zł** 180 ml
Black coffee
Schwarzer Kaffee

5. Cappucino **14 zł** 150 ml
Coffee with milk
Kaffee mit Milch

6. Cafe latte **14 zł** 210 ml
Latte
Kaffee Latte

Napoje zimne
Cold drinks / Kalte Getränke

1. Woda mineralna *Mineral water* *Mineralwasser*	**8 zł** 0,5 l
2. Dzbanek wody niegazowanej z cytryną *Still water jug with lemon* *Ein Krug Wasser mit Zitrone*	**10 zł** 1 l
3. Napój gazowany *Soda drink*	**15 zł** 0,5l **18 zł** 0,85 l
4. Sok (pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy) *Juice (orange, apple, currant)* *Obstsaft (Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeerensaft)*	**10 zł** 0,3 l **18 zł** 1 l
5. Lemoniada (dostępna sezonowo) *Lemonade* *Limonade (Hochsaison verfügbar)*	**15 zł** 0,5 l **25 zł** 1l

Piwa butelkowe
Bottled Beer / Flasche Bier

1. Książęce Złote Pszeniczne	**4,9%vol**	**12 zł** 0,5 l
2. Książęce Ciemne Łagodne	**4,1% vol**	**12 zł** 0,5 l
3. Lech Premium	**5,0% vol**	**10 zł** 0,5 l
4. Tyskie Gronie	**5,2% vol**	**8 zł** 0,33 l / **10 zł** 0,5 l
5. Piwo regionalne mix	**4,0 – 5,0 % vol**	**15 zł** 0,5 l
6. Piwo bezalkoholowe mix	**≤0,5% vol**	**10 zł** 0,5 l

Syrop do piwa
Beer syrup / Sirup zum Bier

malinowy lub wiśniowy — **2,00 zł** 40 ml
raspberry, cherry / Himbeere, Kirsche

Wina czerwone
Red wines / Rotweine

1. Escriba Cabernet Sauvignon (półsłodkie, Portugalia) — **45 zł** 0,75 l
semi-sweet, Portugal — **12% vol** — **15 zł** 150 ml
halbsüß,

2. Iveriuli Sachino Red Medium Dry Kakheti Region 2020 (półwytr., Gruzja) — **49 zł** 0,75 l
semi-dry, Georgia — **12,5% vol** — **15 zł** 150 ml
halbtrocken, Georgien

3.* Vina Bujanda Crianza Doca Rioja** (wytrawne, Hiszpania) — ***65 zł *0,75 l*
dry, Spain — **13,5% vol**
trocken, Spanien

Wina białe
White wines / Weißweine

1. Via Rosale Chardonnay Vino D'Italia (półsłodkie, Włochy) — **45 zł** 0,75 l
semi-sweet, Italy — **11,5% vol** — **15 zł** 150 ml
halbsüß, Italien

2. Rocca Ventosa Pinot Grigio IGP Terre Di Chieti (wytrawne, Włochy) — **50 zł** 0,75 l
dry, Italy — **12,0% vol**
trocken, Italien

3. Kendermanns Riesling Kabinett (półsłodkie, Niemcy) — **55 zł** 0,75 l
semi-sweet, Germany — **8,0% vol**
halbsüß, Deutschland

Wina domu
House wines / Hauswein

1. Ochagavia Don Silvestre Sauvignon Blanc Central Valley (białe wytrawne) — **45 zł** 0,75 l
white dry — **11,5% vol** — **15 zł** 150 ml
Weißwein trocke5

2. Ochagavia Don Silvestre Cabernet Sauvignon Central Valley (czerw. wytrawne) — **45 zł** 0,75 l
red dry — **13,0% vol** — **15 zł** 150 ml
Rotwein trocken

3. Wino bezalkoholowe białe lub czerwone — **0,0% vol** — **35 zł** 0,75 l
non-alcoholic wine
alkoholfreier Wein

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, kacze, indycze, 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 SO_2 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
poniedziałek – wtorek: nieczynne
środa – niedziela: 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:

Monday – Tuesday: closed

Wednesday – Sunday: 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.

Öffnungsszeiten:

Montag – Dienstag: geschlossen

Mittwoch – Sonntag: 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.