

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

Carpaccio z polędwicy wołowej na bazyliowym pesto z płatkami parmezanu

Beef tenderloin carpaccio on basil pesto with parmesan flakes

44 zł

Tatar z polędwicy wołowej podany z siekanym ogórkiem, szalotką i sosem musztardowym

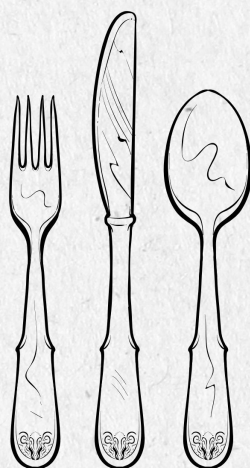
Beef tenderloin tartare served with chopped cucumber, shallots, and mustard sauce.

45 zł

Tradycyjny śledź w śmietanie z pieczonymi ziemniakami i pesto z rucoli

Traditional herring in cream with baked potatoes and arugula pesto

32 zł



PRZYSTAWKI NA CIEPŁO

Hot Starters

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

King prawns sautéed with garlic, parsley, and white wine, served with a crispy baguette

44 zł

Domowe pierogi z mięsem kraszone boczkiem z cebulką

Homemade meat pierogi topped with bacon and onions

28 zł

SALAŃKI

Salads

**Salatka z kurczakiem, grillowaną papryką, pomidorkami cherry,
bazyliową oliwą i sosem serowym**

Salad with chicken, grilled bell peppers, cherry tomatoes, basil oil, and cheese sauce

40 zł


Mix świeżych sałat z krewetkami i vinaigrette z cytrusów

Mixed fresh greens with shrimp and citrus vinaigrette

45 zł

ZUPY

Soups

Krem pomidorowo paprykowy z serem feta, grzankami i bazyliowym pesto 

Tomato and bell pepper cream soup with feta cheese, croutons, and basil pesto

24 zł

Żurek staropolski z kielbasą i jajkiem. Podany w kociołku

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

27 zł

Domowy rosół z makaronem

Home-made chicken broth with noodles

18 zł



DANIA GŁÓWNE

Main Dishes

**Tradycyjny schabowy marynowany w cebuli i mleku
podany z ziemniakami smażonymi na maśle z koperkiem i mizerią**

Traditional pork chop marinated in onion and milk, served with butter-fried potatoes
with dill and cucumber salad

43 zł

**Pieczona golonka na bigosie podana z pieczonymi ziemniakami,
sałatami, chrzanem i musztardą**

Roast knuckle on sauerkraut served with roasted potatoes, salads, horseradish, and mustard

49 zł

**Stek z polędwicy wołowej grillowany z pieprzem czerwonym
podany na pure tymiankowym, smażonymi pomidorkami cherry
i sosem Cafe de Paris**

Grilled beef tenderloin steak with red pepper served on thyme puree, fried cherry tomatoes,
and Cafe de Paris sauce

91 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

59 zł

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

Grilled chicken breast stuffed with spinach and sun-dried tomatoes in gorgonzola sauce
with baked potatoes and cherry tomatoes

48 zł

**Burger wołowy z plastrami bekonu, świeżymi warzywami i serem
chedar podany z frytkami stekowymi, sosem czosnkowym i barbecue**

Beef burger with bacon slices, fresh vegetables, and cheddar cheese served with steak fries,
garlic sauce, and barbecue sauce

45zł

RYBY

Fishes

**Fish and chips (dorsz w chrupiącej panierce
podany z frytkami stekowymi i sosem tatarskim)**

Fish and chips (cod in crispy batter served with steak fries and tartar sauce)

41 zł

**Pieczony łosoś w marynacie sojowo cytrusowej podany
z blanszowanymi warzywami i pure ziemniaczanym**

z oliwą pietruszkową

Baked salmon in soy-citrus marinade served with blanched vegetables and mashed potatoes
with parsley-infused olive oil

59 zł

**Filet z sandacza smażony na maśle z tymiankiem podany na risotto
z sosem rakowym i szparagami**

Pan-fried zander fillet in thyme-infused butter served on crayfish sauce risotto with asparagus

57 zł

MAKARONY

Pasta

Caccio e Peppe

37 zł

Spaghetti Carbonara

39 zł

Tagliatelle z krewetkami i pomidorkami cherry

Tagliatelle with shrimp and cherry tomatoes

47 zł

DESERY

Desserts

Croissant z kremem pistacjowym

Pistachio cream croissant

30 zł

Ciasto sezonowe

Seasonal cake

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

WINA DOMU

A glass of wine, or a bottle of wine

Consigna Chardonnay

La Manche, Spain , białe, wytrawne, dry 14 zł / 60 zł

Consigna Merlot

La Manche, Spain , czerwone, wytrawne, dry 14 zł / 60 zł

Trivento Sweet Malbec

Mendoza by Trivento, Argentina , czerwone, słodkie , sweet 14 zł / 65 zł

Spier Discover Medium Sweet

Western Cape, South Africa , białe , półsłodkie , semi-sweet 14 zł / 65 zł

WINA CZERWONE

Gran Mauro Primitivo

IGT Puglia, Italy , wytrawne, dry 85 zł

Rosemount Founders Edition Shiraz

South Eastern Australia, wytrawne, dry 15 zł / 70 zł

Santa Digna Carmenere

Central Valley, Chile, wytrawne, dry 100 zł

Megna Zin Zinfandel

Wine od California, USA, wytrawne, dry 85 zł

WINA BIAŁE

Pinot Grigio Villa Belvedere
IGT Delle Venezie, Italy, wytrawne, dry 70 zł

Riesling Gourmet
Mosel Germany, wytrawne, dry 85 zł

Matua Sauvignon Blanc
Marlborough, New Zeland, wytrawne, dry 140 zł

Rosemount GTR Traminer
South Eastern Australia, wytrawne, dry 85 zł

Rosemount Founders Edition Chardonnay
South Eastern Australia, wytrawne, dry 15zł / 70 zł

WINA RÓŻOWE

Barefoot Pink Moscato
Central Valley - California, słodkie, sweet 14 zł / 70 zł

Canyon Road White Zinfandel
California, USA, słodkie, sweet 70 zł

WINA KONESERA

Louis M. Martini Cabernet Sauvignon
Napa Valley, USA, czerwone, wytrawne, dry 180 zł

Jean Leon Vinya Le Havre Reserva
Penedès , Katalonia, czerwone, wytrawne, dry 180 zł

WINA MUSUJĄCE

LaMia Prosecco

D, Italy, wytrawne, dry 30 zł / 80 zł

Taittinger Brut Reserve

Reims, Champagne, France, wytrawne, dry 390 zł

Baron de Bellac Brut

France, wytrawne dry 50 zł



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