

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 ze znajomymi



Wykaz alergenów dostępny u obsługi restauracji

Przystawki zimne (Cold appetizers)

Filet ze śledzia lososiowego podany na sałatce
ziemniaczanej

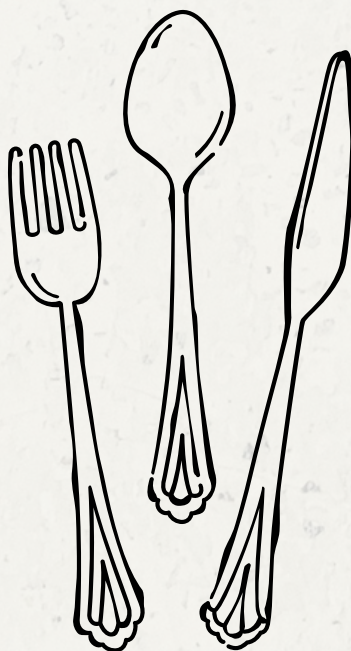
Salmon herring fillet served on potato salad

32zł

Tatar wołowy podany z crostini, piklami i majonezem
szczypiorkowym

Beef tartare served with crostini, pickles and chive mayonnaise

45zł



Przystawki ciepłe (Hot appetizers)

Krewetki królewskie z czosnkiem, natką pietruszki,
białym winem i sambalem, podawane z chrupiącą
bagietką

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

45zł

Domowe pierogi z mięsem okraszone boczkiem i cebulką

Homemade meat dumplings topped with bacon and onion

35zł

Aromatyczna wątróbka z duszoną cebulką podawana z
kiszoną kapustą i prażochem

Aromatic liver with stewed onions served with sauerkraut and roasted
potatoes

38zł



Sałatki (Salads)

Kurczak grillowany na sałatach z warzywami z
dodatkiem fety panierowanej i sosu Primavera

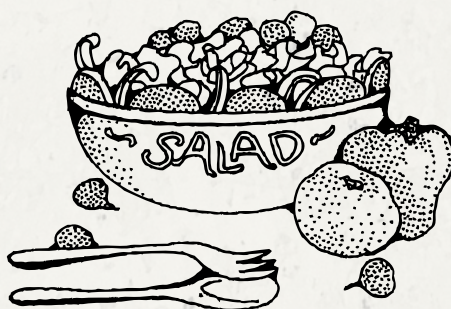
Grilled chicken on lettuce with vegetables with breaded feta and
Primavera sauce

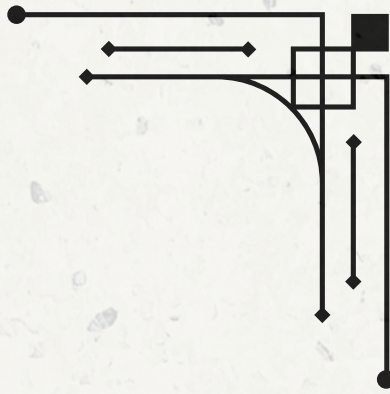
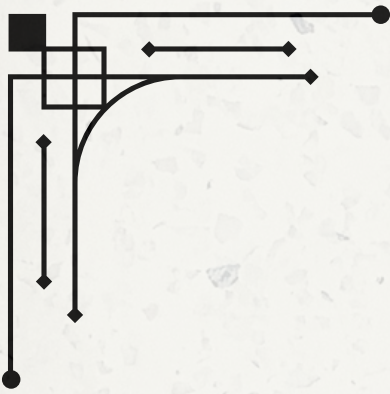
42zł

Sałatka z tofu wędzonym w tempurze w sosie teryaki
na sałacie pak choi (wegetariańska)

Salad with smoked tofu in tempura in teryaki sauce on pak choi
lettuce (vegetarian)

38zł





Zupy (Soups)

Gorący kocioł żuru z dodatkiem białej kielbasy i jajka,
podany z pieczywem

Hot cauldron of sour rye soup with white sausage and egg, served
with bread

28zł

Krem bałkański z tatarem warzywnym, serem
camembert i
pestkami słonecznika (wegańskie bez sera)

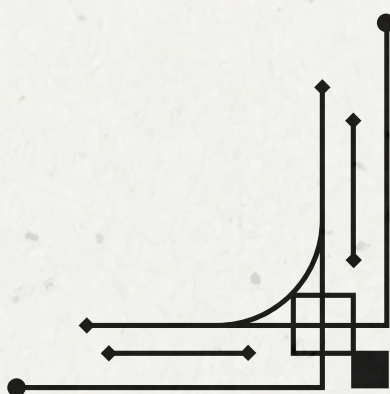
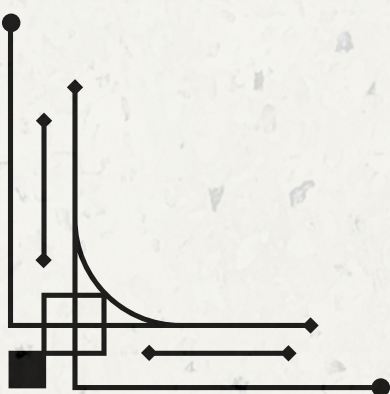
Balkan cream with vegetable tartare, camembert cheese and
sunflower seeds
(vegan without cheese)

26zł

Rosół z domowym makaronem i pietruszką

Chicken broth with homemade pasta and parsley

22zł



Dania główne (Main courses)

Mięsne (Meat)

Stek z polędwicy wołowej zatopiony w sosie Metaxa z dodatkiem szyjek rakowych na puree truflowym z czosnkową kolbą kukurydzy i papryką marynowaną

Beef tenderloin steak immersed in Metaxa sauce with the addition of crayfish necks on truffle puree with garlic corn cob and pickled peppers

95zł

Kocioł mięsa konfitowanego z warzywami i świeżym pieczywem

Cauldron of confit meat with vegetables and fresh bread

48zł

Schab z gnatem na puree z okrasą i młodą kapustą

Pork loin with bone on puree with bacon and onion topping and young cabbage

48zł

Golonka Atena z kością pieczona w piwie Ciechan na bigosie grzybowym z puree chrzanowym w sosie żurkowym

Pork knuckle with bone baked in Ciechan beer on mushroom bigos with horseradish puree in żurek sauce

55zł

Pierś z kurczaka z kostką w sosie z warzyw okopowych z dodatkiem wędzonki i ziemniakami jak z ogniska

Chicken breast with bone in root vegetable sauce with the addition of smoked meat and bonfire potatoes

46zł

Burger wołowy zamknięty w bułce maślanej z dodatkiem warzyw i sosu BBQ

Beef burger enclosed in a butter bun with the addition of vegetables and BBQ sauce

46zł

Ryby (Fish)

Łosoś z pieca na risotto cytrynowym z olejem
szpinakowym i szparagami w cieście

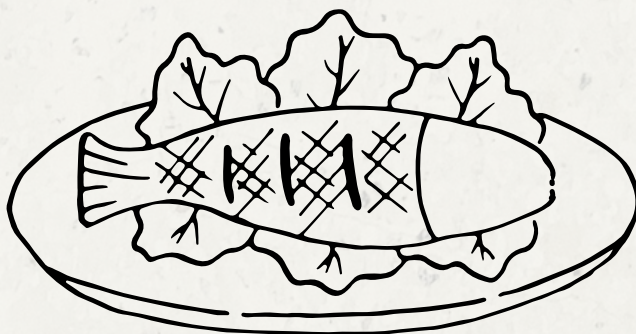
Oven-roasted salmon on lemon risotto with spinach oil and
asparagus in pastry

59zł

Sandacz pieczony w papilocie z liścia bananowca z salsą
i puree groszkowym

Zander baked in a banana leaf papillote with salsa and pea puree

58zł



Makarony Rzemieślnicze (Artisanal Pastas)

Spaghetti Aglio e olio z chili i cukinią (wege)

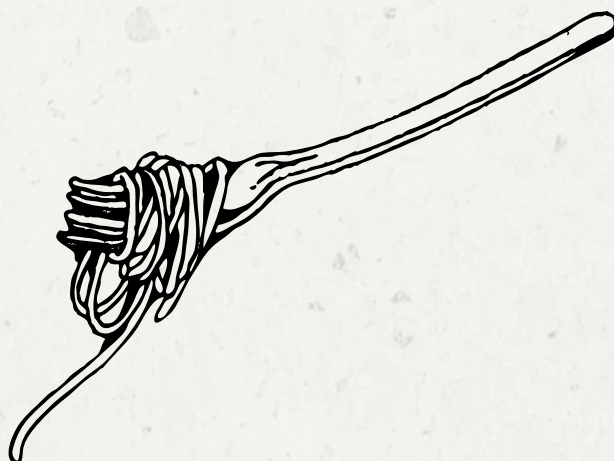
Spaghetti Aglio e olio with chili and zucchini (veggie)

38zł

Makaron wałkowany Tagliatelle zielone z polędwiczką
wieprzową
w sosie francuskim

Rolled pasta green Tagliatelle with pork tenderloin in French sauce

44zł



Desery (Desserts)

Pieczone jabłko z owocami leśnymi z nutą pomarańczy
pod kruszonką cynamonową

Baked apple with forest fruit with a hint of orange under cinnamon
crumble

22zł

Tiramisu z mascarpone i nutą likieru Amaretto

Tiramisu with mascarpone and a hint of Amaretto liqueur

28zł

