

Restauracja Biała



Hotel Wojciech

Restauracja Biała to wyjątkowe miejsce w sercu Puszczy Augustowskiej, znajdujące się w Hotelu Wojciech, tuż nad brzegiem malowniczego jeziora Białego.

Nasza restauracja łączy elegancję z urokliwym klimatem wsi, tworząc idealne tło na wyjątkowe chwile.

W menu dominują smaki kuchni polskiej i regionalnej, a naszą specjalnością są dania przygotowane z dziczyzny, świeżych ryb z augustowskich jezior oraz sezonowych grzybów – wszystko to, co natura daje nam w najpiękniejszych porach roku. Nasze dania charakteryzują się świeżością, jakością i szacunkiem do tradycji.

Z restauracji rozciąga się zachwycający widok na jezioro, co sprawia, że każda wizyta staje się niezapomnianym przeżyciem. Kameralna atmosfera, połączona z eleganckim wystrojem, sprawia, że Restauracja Biała jest idealnym miejscem na romantyczną kolację, rodzinny obiad czy spotkanie biznesowe.

Serdecznie zapraszamy do odkrywania smaków naszej kuchni w jednym z najpiękniejszych zakątków Augustowa!



PRZYSTAWKI CIEPŁE

Augustowski specjał grzybowy 33 zł
jajko sadzone/ pieczywo razowe/ chips z szynki parmeńskiej
60g/1 sztuka /50g/20g 🌾 🍷 (3,7)
**Może zostać podane z pieczywem bezglutenowym*

Zapiekana gruszka 30 zł
ser gorgonzola/ orzechy włoskie/ żurawina
100g/30g/30g/50g 🍷 (7,8)

Regionalna deska na ciepło 65 zł
*kartacze smażone/babka ziemniaczana/pierogi z dzika
żeberko w kapuście*
100g/110g/2 sztuki/100g 🍷 (1,7,3,10)

PRZYSTAWKI ZIMNE

Tatar wołowy 39 zł
majonez truflowy/ borowik marynowany/ chips z kapara
140g/10g/20g/10g 🌾 (1,3,4,10)
**Może zostać podane z pieczywem bezglutenowym*

Deska na zimno 55 zł
*chleb ze smalcem/paszтет z dziczyzny/swojskie wędliny
ser koryciński/salceson*
130g/90g/75g/60g/75g 🍷 (1,3,7,9)

Carpaccio ze słoniny 35 zł
musztarda/ cebulka marynowana w piwie
60g/30g/30g 🍷 (10)
**Może zostać podane z pieczywem bezglutenowym*



ZUPY

Żurek <i>jajko/tłuczone ziemniaki</i> 300ml (1,3,7,9)	25 zł
Gulaszowa z dziczyzny <i>papryka/ ziemniaki</i> 300ml 🌾🍷 (9,12)	30 zł
Rosół z kaczki <i>pierozki z kaczka/ marchew/ seler</i> 300ml 🥣(1,9,3) <i>*możliwy zamiennik w postaci pierożków bezglutenowych</i>	22 zł
Dyniowa z nutą białej czekolady <i>prażone pestki słonecznika/ pasztet z dzika</i> 300ml 🌾🍷 (3,7,8,9,15)	32 zł
Krem z topinamburu <i>krewetka w tempurze/ oliwa truflowa/ chilli</i> 300ml (1,2,3,7,9)	35 zł
Zupa dnia 300ml <i>*o szczegóły zapytaj obsługę</i>	19 zł

RESTAURACJA

SALATKI

Salata jesienna <i>rukola/ orzechy laskowe/ ser feta/ śliwka</i> <i>pieczone ravioli z burakiem i chili/sos cytrusowo-miodowy z nutą rokitnika</i> 450g 🍷 (1,3,5,6,7,8,9,10,12,15)	49 zł
Salata z wątróbką gęsią sousvide <i>szpinak/ vinegret/ pestki dyni/ granat</i> <i>suszony pomidor/ gruszka na miodzie</i> 450g 🌾 (7,15)	45 zł
Salatka Cezar z indykiem 450g (1,3,7,4,10,15)	40 zł
Salatka Cezar z krewetkami 450g 🌾 (2,3,4,7,10,15)	49 zł



Czas oczekiwania na danie główne do 35 min. Dania mogą zawierać alergeny. Ceny zawierają podatek VAT.

DANIA MIĘSNE

Polędwica wołowa <i>ziemniaki opiekane/ sos pieprzowy</i> <i>pikle – papryka, mini kukurydza, patison</i> 200-250g/200g/50g/100g 🍷 (7,12)	150 zł
Podlaski schab z kością <i>talarki ziemniaczane/</i> <i>karmelizowana marchewka z imbirem i czosnkiem</i> 230g/200g/150g (1,3,7,15)	55 zł
Świńskie żebro w kapuscie <i>opiekane młode ziemniaczki/ kurki</i> 300g/200g/50g 🍷 (7)	50 zł
Ozór wołowy <i>sos chrzanowy/puree ziemniaczane/</i> <i>buraczki z żurawiną</i> 150g/100g/200g/150g 🍷 (7,15)	69 zł
Konfitowane udo kaczki <i>sos jeżyna-wiśnia/ puree ziemniaczane</i> <i>pieczone jabłko</i> 180g/60ml/130g/50g 🍷 (7,9,12)	52 zł
Roladka z jelenia <i>Orzech laskowy/żurawina/sos winno-maślany/pampuchy</i> 150g/100g/100g 🍷 (1,3,7,8,9,12,15)	79 zł
Policzki wieprzowe <i>puree ziemniaczane z dynią/</i> <i>warzywa korzeniowe/ sos pieczeniowy</i> 150g/200g/150g/50ml (1,3,9,12,15)	69 zł
Schabowy z dzika <i>puree truflowe/ kasztany/ pietruszka</i> 120g/200g/50g/100g 🍷 (1,3,7,8,15)	72 zł



RYBY I OWOCE MORZA

Sandacz 65 zł
sos porowy/czarna soczewica/pomidor
200g/50g/150g/50g 🍷(4,7,12)

Pieczony filet łososia 65 zł
*pesto zielone/
puree z kalafiora/tagliatelle warzywne*
160g/20g/90g/10g 🍷(4,7,8)

Mule w sosie pomidorowym 60 zł
450g 🍷(2,9,12)

Tagliatelle z krewetkami 49 zł
200g/6 sztuk (1,2,3,7)

PIEROGI

Panierowane pierogi z gęsią 49 zł
podgrzybek/mus jabłkowy
7 sztuk (1,3,7,9,15)

Smażone pierogi z dziką z żurawiną 42 zł
7 sztuk 🍷(1,3,7,9,8,12)

Pierogi z jagodami 35 zł
waniliowa kwaśna śmietana
7 sztuk 🍷🌿(1,3,7)

Pierogi z burakiem i wędzonym twarogiem 35 zł
prażona cebulka/pieczone jabłko
7 sztuk 🍷🌿(1,3,7)

Pierogi z dynią 42 zł
kasza gryczana/ ser feta/ wędzona kwaśna śmietana
7 sztuk 🍷🌿(3,7,15)



DANIA DZIECIĘCE

Rosół z makaronem 200ml (1,3,9)	15 zł
Spaghetti w sosie pomidorowym <i>parmezan</i> 200g (1,3,7)	25 zł
Nugetsy z indyka <i>frytki/ warzywa z pary lub mizeria</i> 100g/100g/100g (1,3,7)	30 zł
Naleśniki z twarogiem i owocami 2 sztuki 🌿(1,3,7)	20 zł

DESERY

Sernik dyniowy z białą czekoladą <i>Śmietanka cynamonowa</i> 120g/20g 🌿🍷(1,3,7)	25 zł
Deser lawendowo-gruszkowy 160g 🌿(1,3,7)	25 zł
Fondant czekoladowy <i>sos słony karmel/ lody waniliowe</i> 60g/30g/50g 🌿(1,3,6,7,8,9,10,11)	25 zł
Crumble ze śliwką <i>lody waniliowe</i> 120g/50g 🌿🍷(7,8)	27 zł



*Substancje oraz produkty powodujące alergie
lub reakcje nietolerancji:

1. Zboża zawierające gluten.
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne.
7. Mleko i produkty pochodne.
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie.
9. Seler i produkty pochodne.
10. Gorczyca i produkty pochodne.
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne.
12. Dwutlenek siarki i siarczyny.
13. Łubin i produkty pochodne.
14. Mięczaki i produkty pochodne.
15. Miód.



Danie średnio pikantne



Danie wegetariańskie



Dobre, bo regionalne



Bez glutenu w 99,9%



Możliwość przygotowania dania bez glutenu w 99,9%



GORĄCE NAPOJE

Espresso	30ml	12zł
Kawa	130ml	12zł
Espresso doppio	60ml	16zł
Cappuccino	250ml	14zł
Latte	200ml	16zł
Latte smakowe różane, matcha, pumpkin spice, czekoladowo-gruszkowe, chai	200ml	20zł
Herbata Richmond (Earl Grey, English Breakfast, Green Jasmine, Grupowder Green, Peppermint Green, Yaebera Mate Lemon, Rooibos Sunrise, White Pearl of Fujian, Black Chilli Chocolate)	400ml	16zł
Herbata zimowa Honey & Hot Raspberry	300ml	20zł
Gorąca czekolada	200ml	18zł
Irish Coffee	200ml	21zł

ZIMNE NAPOJE

Coca-cola / Coca-cola zero	250ml	10zł
	500ml	14zł
Fanta, Sprite, Kinley	250ml	10zł
Cappy pomarańcza/jabłko	250ml	12zł
Fuzetea brzoskwinia	250ml	10zł
Kropla Beskidu Delice	330ml	9zł
Kropla Beskidu	330ml	9zł
	500ml	12zł
Redd Bull	250ml	14zł



Czas oczekiwania na danie główne do 35 min. Dania mogą zawierać alergeny. Ceny zawierają podatek VAT.

NAPOJE I TRUNKI REGIONALNE

Podpiwek Augustowski	330ml	10zł
Zbicień Leśny 8%		
Chmielowy 5%	330ml	15zł
Trójniak Augustowski późny/wczesny	40ml	10zł
Samogon czysty/palony	40ml	12zł
Litewski kwas chlebowy	500ml	12zł
Specjał aronia	40ml	10zł
Wiśniówka craftowa	40ml	12zł

PIWA

Piwa Browaru Mazurskiego (Jasny Lager Ciemny Lager, Mazurskie czerwone, Mazurskie pszeniczne Mazurskie pszeniczne 0%)	500ml	21zł
Lech Free	330ml	10zł
Corona	330ml	13zł
Pilsner Urquell	500ml	18zł

TEQUILA

Espolon Tequila Blanco	40ml	25zł
Cazcabel Tequila Blanco	40ml	19zł
Cazcabel Tequila Honey Liqueur	40ml	19zł
Cazcabel Tequila Reposado	40ml	21zł

BRANDY

Sandeman Capa Negra	40ml	12zł
---------------------	------	------



Czas oczekiwania na danie główne do 35 min. Dania mogą zawierać alergeny. Ceny zawierają podatek VAT.

KONIAK

Metaxa	40ml	16zł
Martell VS	40ml	30zł

WÓDKI

Stumbras z kłosem/winter/potato Litewska wódka	40ml	10zł
Wyborowa	40ml	10zł
Żubrówka z trawą	40ml	10zł
Żubrówka czarna	40ml	10zł
Bocian	40ml	10zł
Finlandia	40ml	12zł
Absolut	40ml	12zł
Dwór Sieraków biała/śliwka	40ml	14zł
Cachaca Wódka brazylijska <i>podawana w stylu brazylijskim</i>	40ml	14zł

RESTAURACJA

WHISKY

Natterjack Irish Blend	40ml	20zł
Natterjack Irish cask strenght 63%	40ml	32zł
Jura 12YO	40ml	20zł
Jim Beam	40ml	16zł
Chivas 12	40ml	23zł
Chivas 18	40ml	40zł
Tullamore D.E.W.	40ml	18zł
Jack Daniel's	40ml	20zł



Czas oczekiwania na danie główne do 35 min. Dania mogą zawierać alergeny. Ceny zawierają podatek VAT.

LIKIERY

Jägermeister	40ml	12zł
Bailey's	40ml	12zł
Kahula	40ml	12zł
Limoncello	40ml	12zł
Amaretto	40ml	12zł
Campari	40ml	12zł

RUM

Bacardi	40ml	15zł
Angostura 7YO Dark	40ml	18zł
Angostura Spiced	40ml	18zł

GIN

Gordon's	40ml	12zł
Bulldog	40ml	20zł



Czas oczekiwania na danie główne do 35 min. Dania mogą zawierać alergeny. Ceny zawierają podatek VAT.