

M E N U

★ HUBERTUS ★



HOTEL ECHO

HOTEL & RESORT CEDZYNA



**Wszystkie dania przygotowujemy
ze świeżych produktów do ich wyczerpania**

WWW.HOTELECHO.EU

Cedzyna występowała pod nazwą Czedzyna już w 1437 r. Następnie w 1441 r. - Czedzina, potem Cedrzyna, Cedryna i wreszcie Cedzyna - tak zmieniała się na przestrzeni wieków nazwa tej miejscowości. Nazwa może mieć związek z wolno płynącą wodą. Pierwsi ludzie osiedlili się na terenie dzisiejszej Cedzyny w VIII do VI wieku p.n.e. Byli to nomadzi prowadzący zbieracko łowiecki tryb życia. Pod koniec III tysiąclecia p.n.e., mieszkali tu ludzie z plemienia kultury ceramiki sznurowej, a w epoce brązu i wczesnym okresie epoki żelaza nad Lubrzanką osiedlili się przedstawiciele ludności kultury łużyckiej, uważanej przez niektórych uczonych za przodków Słowian. Pod koniec epoki pradziejowej, to jest w VIII – IX wieku n.e., kiedy w dorzeczu górnej Wisły istniało państwo Wiślan, Cedzyna była niewielką osadą, w której mieszkańcy produkowali gliniane naczynia bez używania koła garncarskiego.

Od II do IV w n.e. w Górach Świętokrzyskich działał największy poza granicami Imperium Rzymskiego ośrodek górnictwa i hutnictwa żelaza. Z tak zwanego żelaza świętokrzyskiego produkowano narzędzia, broń i gwoździe. W drugiej połowie XVI w Staropolski Okręg Przemysłowy był największym ośrodkiem hutniczym na ziemiach polskich. Przełomem technicznym w hutnictwie żelaza stało się skonstruowanie i upowszechnianie wielkich pieców. Pierwszy taki piec na tym terenie, zbudowali w latach 1611 – 1616 w Bobrzy włoścacy hutnicy Wawrzyniec i Jan Cacciowie. Następna dymarka, czyli piec do wytapiania żelaza z rudy powstał właśnie w Cedzynie. Hutę żelaza z wielkim piecem założył biskup krakowski Szembek. Rudę dowożono z kopalni odkrywkowej w Radlinie. Wieś Cedzyna w 1827 r. liczyła 10 domów. Do roku, 1980 Cedzyna kryła jeszcze niewyjaśnione przez uczonych zagadki. Jedną z nich był kopiec ziemny zwany „Winnicą” o wymiarach 30 m x 50 m i wysokości 3 m, usypany na prawym brzegu Lubrzanki, w odległości około 1 km na południe od mostu. Uważano, że jest to kopiec usypany na cześć jakiegoś przywódcy plemiennego lub nasyp pod niewielki średniowieczny gródek rycerski, do którego budowy nigdy nie doszło. Dziś po zbadaniu kopca przez archeologów, wiadomo, że domniemany kopiec jest ostańcem po dawnym dnie, gdy przed tysiącami lat Lubrzanka była o wiele większa od dzisiejszej.

Restauracja Hubertus, dlaczego?

Hubertus, poroże jelenia w logo, hubertowiny – święto myśliwych, leśników i jeźdźców, organizowane przez jeźdźców na zakończenie sezonu, a przez myśliwych na początku sezonu polowania jesienno-zimowego, zwykle w okolicach 3 listopada. Nazwa pochodzi od świętego Huberta (patrona myśliwych i jeźdźców). W Polsce kult św. Huberta, nazywany *hubertowinami* lub *hubertusem*, sięga XVIII wieku. Polowanie hubertowskie kończy biesiada myśliwych przy ognisku, bigosie i nalewce.

Kim był Św. Hubert? Hubert urodził się w 655 roku w Gaskonii, był potomkiem królewskiego rodu Merowingów. Zamiłowanie do polowania odziedziczył po swoim ojcu. Towarzyszył mu często na łowach. Ponoć w wieku 14 lat uratował mu życie podczas polowania na niedźwiedzia w Pirenejach. Atrybutem św. Huberta jest jeleni (często albinos) z jarzącym się krzyżem pomiędzy tykami wieńca. Według legendy Hubert ujrzał takiego jelenia podczas polowania w lesie. Po tym zdarzeniu zaniechał łowiectwa i oddał się służbie Bogu. Dziś atrybut św. Huberta jest symbolem Polskiego Związku Łowieckiego.



❁ PRZYSTAWKI ❁

PLN

Tatar z polędwicy wołowej	190 g	45,00
Śledź na runie leśnym z cebulą i marynowanymi grzybami	180 g	34,00
Krewetki w sosie maślano-winnym podane z boczniakiem i bagietką	180 g	45,00
Wątróbka drobiowa z boczkiem i cebulą w sosie z czerwonego wina podana w chrupiącym koszyczku z ciasta francuskiego	210 g	34,00

❁ ZUPY ❁

PLN

Rosół z pierożkami piełmieni (wieprzowo-wołowymi)	300 ml	29,00
Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami purée i wędzoną słoniną	300 ml	26,00
Zupa borowikowa z jajkiem mollet i grzankami maślanymi	300 ml	34,00
Żurek na maślance z białą kiełbasą i jajkiem	350 ml / 100 g	34,00

❁ SAŁATKI ❁

PLN

Sałatka z wątróbką drobiową z sosem z czarnej porzeczki, mix sałat, pomidorki koktajlowe, świeży ogórek, prażony słonecznik, grissini	360 g	42,00
Sałatka Cezar, marynowany kurczak, mix sałat, pomidorki cherry, parmezan, grzanki, sos cezar	300 g	42,00
Sałatka z kozim serem, mix sałat, pomidorki koktajlowe, suszona żurawina, burak gotowany, marynowana cebula w occie winnym, sos winegret	320 g	45,00



HOTEL ECHO
HOTEL & RESORT CEDZYNA

❁ DANIA GŁÓWNE ❁

		PLN
Pierś z kaczki w sosie śliwkowym z kaszą jaglaną i pieczonym jabłkiem	490 g	49,00
Schabowy z kością i ziemniakami purée oraz kiszoną kapustą zasmażaną	550 g	49,00
Żeberka wieprzowe w sosie słodko-pikantnym z mixem sałat i ziemniakami Hasselback	650 g	55,00
Golonka z warzywami korzeniowymi duszona w piwie	470 g	50,00
Gulasz z dzika z kaszą gryczaną i piklami z miodem i musztardą	690 g	62,00
Policzki wołowe w ciemnym sosie chrzanowym z ziemniakami purée i kalafiozem z dodatkiem ajvaru	420 g	49,00
Stek z polędwicy wołowej, frytki belgijskie, krążki cebulowe, surówka colesław	470 g	74,00
Grillowane plastry polędwicy wołowej z zielonymi warzywami i borowikami	520 g	74,00
Tagiatelle z kurczakiem w sosie kurkowym	430 g	47,00
Stek z miętusa z warzywnym risotto i sosem chimichurri	510 g	66,00
Risotto warzywne podane z karmelizowanym serem Bursztyn (vege)	450 g	45,00
Pierogi z mięsem lub z grzybami lub ruskie	350 g	39,00



❁ DESERY ❁

		PLN
Szarlotka z lodami	200 g	31,00
Racuchy z sosem żurawinowym	220 g	32,00
Mus czekoladowy z wiśniową fruzeliną	180 g	34,00



NAPOJE GORAŁE

	PLN
KAWA CZARNA	10,00
KAWA Z MLEKIEM	12,00
KAWA ESPRESSO	8,00
KAWA CAPPUCCINO	12,00
HERBATA	10,00

NAPOJE ZIMNE

	PLN
 0,25l	8,00
 0,25l	8,00
 Tonic Water, Virgin Mojito, Bitter Lemon, Ginger Ale 0,25l	8,00
 Naturalna woda mineralna niegazowana 0,33l	8,00
 Naturalna woda mineralna gazowana 0,33l	8,00
 Cytrynowa z trawą cytrynową, Brzoskwińniowa z hibiskusem, Mango z rumiankiem 0,25l	8,00
 Pomarańczowy, Jabłkowy, Multiwitamina, Czarna porzeczka, Grejfrutowy, Pomidorowy 0,25l	8,00
 Napój energetyzujący 0,25l	14,00

©2019 The Coca-Cola Company. Wszelkie prawa zastrzeżone.

DRINKI

	PLN
TENNESSEE ICED TEA 200 ml	35,00
GOOMBAY SMASH 200 ml	35,00
NEGRONI 100 ml	30,00
HENNESSY HERO 100 ml	40,00
APEROL SPRITZ 300 ml	30,00
MAYAN 150 ml	30,00
DORIS ROYAL 250 ml	40,00

APERITIFY I WERMUTY

	PLN
MARTINI 100 ml	20,00
CAMPARI 100 ml	15,00
APEROL 100 ml	15,00

KONIAK

	PLN
HENNESSY FINE DE COGNAC 40 ml	30,00
REMY MARTIN VSOP 40 ml	40,00
COURVOSIER V.S. 40 ml	45,00
MARTEL V.S. 40 ml	35,00

BRANDY

	PLN
RAYNAL V.S.O.P 40 ml	30,00
METAXA ***** 40 ml	25,00
METAXA ***** 40 ml	30,00

GIN

	PLN
GORDONS LONDON DRY GIN 40 ml	25,00
SEAGRAM'S DRY GIN 40 ml	20,00
LUBUSKI DRY GIN 40 ml	15,00

WÓDKI

	PLN
GREY GOOSE 40 ml	20,00
PAN TADEUSZ 40 ml	12,00
OSTOYA 40 ml	15,00
WYBOROWA 40 ml	12,00
ABSOLUT 40 ml	15,00
FINLANDIA 40 ml	15,00
ŻUBRÓWKA 40 ml	12,00
LUKSUSOWA 40 ml	12,00
SOPLICA 40 ml	12,00

WHISKY

	PLN
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 40 ml	45,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 40 ml	30,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL 40 ml	20,00
GLENMORANGIE 40 ml	40,00
CHIVAS REGAL 40 ml	30,00
GLENFIDICH 40 ml	35,00
BALLANTINES FINEST 40 ml	20,00
JACK DANIELS 40 ml	25,00
JIM BEAM 40 ml	20,00

RUM

	PLN
BACARDI LIGHT 40 ml	17,00
MALIBU 40 ml	17,00

LIKIERY

	PLN
KAHLUA 40 ml	15,00
JEGERMEISTER 40 ml	17,00
AMARULA 40 ml	15,00
COINTREAU 40 ml	15,00
BOLS 40 ml	15,00

TEQUILA

	PLN
SIERRA 40 ml	15,00
OLMECA SILVER 40 ml	17,00
OLMECA GOLD 40 ml	17,00

PIWO

	PLN
TYSKIE LANE 500ml	10,00
TYSKIE LANE 300ml	8,00
PIWO KOMPANIA 500ml	10,00
PILSNER URQUELL 500ml	14,00
GRONSCH 500ml	14,00
PIWO REGIONALNE 500ml	15,00



HOTEL ECHO
HOTEL & RESORT CEDZYNA

*produkt zawiera wskazany alergen +produkt może zawierać wskazany alergen (obecności alergenu nie można wykluczyć)	Zboża zawierające gluten	Skorupiaki	Jaja	Ryby	Orzeszki ziemne	Soja	Mleko łącznie z laktozą	Orzechy	Seler	Gorzczyca	Nasiona sezamu	Dwutlenek siarki i siarczany	Łubin	Mięczaki
PRZYSTAWKI														
Śledź na runie leśnym z cebulą i marynowanymi grzybami	*			*										
Tatar z polędwicy wołowej	*		*							*				
Krewetki w sosie maślano-winnym podane z boczniakiem i bagietką	*	*		*								*		
Wątróbka drobiowa z boczkiem i cebulą w sosie z czerwonego wina podana w chrupiącym koszyczku z ciasta francuskiego	*		*				*	*						
SAŁATKI														
Salatka Cezar, marynowany kurczak, mix sałat, pomidorki cherry, parmezan, grzanki, sos cezar	*		*				*			*				
Salatka z kozim serem, mix sałat, pomidorki koktajlowe, suszona żurawina, burak gotowany, marynowana cebula w occie winnym, sos winegret	*						*	*		*				
Salatka z wątróbką drobiową z sosem z czarnej porzeczki, mix sałat, pomidorki koktajlowe, świeży ogórek, prażony sonecznik, grissini	*									*				
ZUPY	*													
Rosół z pierożkami pielmieni (<i>wieprzowo-wołowymi</i>)	*								*					
Rosółek z makaronem	*								*					
Zupa borowikowa z jajkiem mollet i grzankami maślanymi	*		*			*	*							
Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami purée i wędzoną stoniną	*						*							
Żurek na maślanca z białą kielbasą i jajkiem	*		*				*		*					
Zupa pomidorowa z zacierką	*		*				*		*					
DANIA GŁÓWNE														
Schabowy z kością i ziemniakami purée oraz kiszoną kapustą zasmażaną	*		*				*							
Żeberka wieprzowe w sosie słodko-pikantnym z mixem sałat i ziemniakami Hasselback	*													
Pierś z kaczki w sosie śliwkowym z kaszą jaglaną i pieczonym jabłkiem	*						*					*		
Policzki wołowe w ciemnym sosie chrzanowym z ziemniakami purée i kalafiolem z dodatkiem ajvaru	*						*		*					
Stek z polędwicy wołowej, frytki belgijskie, krążki cebulowe, surówka colesław							*		*					
Golonka z warzywami korzeniowymi duszona w piwie						*	*			*				

