

MENU

★ 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 włościanie 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 pielmieni (<i>wieprzowo-wołowymi</i>)	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 maślanie 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

* Pełna lista alergenów dostępna u obsługi

❁ 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 frużeliną	180 g	34,00



* Pełna lista alergenów dostępna u obsługi

NAPOJE GORĄCE

	PLN
KAWA CZARNA	12,00
KAWA Z MLEKIEM	14,00
KAWA ESPRESSO	10,00
KAWA CAPPUCCINO	15,00
HERBATA	10,00

NAPOJE ZIMNE

	PLN
  0,25l	10,00
  0,25l	10,00
 Tonic Water, Virgin Mojito, Bitter Lemon, Ginger Ale 0,25l	10,00
 Naturalna woda mineralna niegazowana 0,33l	10,00
 Naturalna woda mineralna gazowana 0,33l	10,00
 Cytrynowa z trawą cytrynową, Brzoskwiniowa z hibiskusem, Mango z rumiankiem 0,25l	10,00
 Pomarańczowy, Jabłkowy, Multiwitamina, Czarna porzeczka, Grejfrutowy, Pomidorowy 0,25l	10,00
 Napój energetyzujący 0,25l	18,00

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

DRINKI

	PLN
TOKYO ICED TEA 200 ml	35,00
PORTOFINO 120 ml	35,00
ROSE SPRITZ 150 ml	30,00
HUGO 300 ml	30,00
APEROL SPRITZ 300 ml	30,00

APERITIFY I WERMUTY

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

KONIAK

	PLN
HENNESSY FINE DE COGNAC 40 ml	30,00
HARDY 40 ml	40,00
BARON OTARD 40 ml	45,00
MARTEL V.S. 40 ml	35,00

BRANDY

	PLN
METAXA 12* 40 ml	35,00
METAXA ***** 40 ml	25,00
METAXA ***** 40 ml	30,00

GIN

	PLN
SEAGRAM'S DRY GIN 40 ml	25,00
MARE GIN 40 ml	30,00

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	25,00
GLENMORANGIE 40 ml	40,00
CHIVAS REGAL 40 ml	30,00
GLENFIDICH 40 ml	35,00
BALLANTINES FINEST 40 ml	25,00
JACK DANIELS 40 ml	25,00
WOORDFORT RESERVE 40 ml	30,00

RUM

	PLN
BACARDI LIGHT 40 ml	20,00
MOUNT GAY 40 ml	25,00
BOTUCAL 40 ml	25,00

LIKIERY

	PLN
KAHLUA 40 ml	20,00
JEGERMEISTER 40 ml	20,00
AMARULA 40 ml	20,00
COINTREAU 40 ml	20,00
FRANGELICO 40 ml	20,00

TEQUILA

	PLN
OLMECA ALTO 40 ml	20,00
OLMECA SILVER 40 ml	18,00
OLMECA GOLD 40 ml	18,00

PIWO

	PLN
TYSKIE LANE 300ml	10,00
TYSKIE LANE 500ml	12,00
PIWO KOMPANIA 500ml	12,00
PILSNER URQUELL 500ml	15,00
PERONI NASTRO AZZURRO 500ml	15,00
PIWO REGIONALNE 500ml	16,00



HOTEL ECHO
HOTEL & RESORT CEDZYNA

* Pełna lista alergenów dostępna u obsługi

*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						*	*			*				

*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	Gorzycza	Nasiona sezamu	Dwutlenek siarki i siarczany	Łubin	Mięczaki
Stek z miętusa z warzywnym risotto i sosem chimichurri				*			*		*					
Tagiatelle z kurczakiem w sosie kurkowym		*	*	*		*	*							
Gulasz z dzika z kaszą gryczaną i piklami z miodem i musztardą	*			*		*			*	*				
Penne w sosie bolońskim z mięsem i warzywami														
Stripsy z kurczaka z frytkami i mizerią	*		*				*							
Risotto warzywne podane z karmelizowanym serem Bursztyn							*		*			*		
Pierogi Ruskie	*		*						*					
Pierogi z grzybami	*		*											
Pierogi z mięsem	*		*											
Pierogi z serem, masłem i szczyptą cukru														
DESERY														
Szarlotka z lodami	*						*							
Racuchy z sosem żurawinowym	*		*				*							
Lody			*		*		*							
Mus czekoladowy z wiśniową frużeliną			*				*							
KAWA														
Biała			*				*							
Espresso/ czarna														
Cappuccino							*							
Latte							*							

M E N U

★ HUBERTUS ★



HOTEL ECHO

HOTEL & RESORT CEDZYNA



**All meals prepared
with fresh ingredients while stock lasts**

WWW.HOTELECHO.EU

Cedzyna - The name of the village would change a number of times through the centuries. At first, in 1437, it was known as Czedzyna. Later, in 1441 - Czedzina. Subsequently, Cedrzyna, Cedryna and nally Cedzyna. The name of the settlement may be derived from slow-flowing water. The first people to have settled in present-day Cedzyna between 8th and 6th century BC were nomad tribes living of gathering and hunting. At the end of the 3rd millennium B.C., people descended from the Corded Ware culture lived here, and in the Bronze Age and early Iron Age, the Lubrzanka River area was inhabited by the representatives of the Lusatian culture, considered by some scholars to have been the ancestors of the Slavs. Towards the end of the prehistoric period, that is in the 8th-9th century AD, when the Vistulan state was established in the upper Vistula basin, Cedzyna was a small settlement whose habitants produced clay vessels without using a potter's wheel.

In the period from the 2nd to the 4th century AD, the Świętokrzyskie Mountains were the largest centre of iron mining and metallurgy beyond the borders of the Roman Empire. Tools, weapons and nails were produced from the so-called Świętokrzyskie iron. In the late 16th century, the Old Polish Industrial District was the largest metallurgical centre in Poland. A technological breakthrough in steelmaking came with the construction and widespread use of blast furnaces. The first such furnace in this area was built between 1611 and 1616 in Bobrza by Italian metallurgists Lorenzo and Jan Cacci. Another bloomery, namely a furnace for smelting iron from ore, was built in Cedzyna. Subsequently, Szembek, the bishop of Kraków, established an ironworks with a blast furnace in the area. Ore was supplied from the open cast mine in Radlin. By 1827, the village of Cedzyna counted 10 houses. The mysteries of Cedzyna remained unexplained by scientists until 1980. One of these secrets was an earth mound called "Winnica". It measures 30 m x 50 m and is 3 m high, and is situated on the right bank of the Lubrzanka River, about 1 km south of the bridge. It has been thought that this may have been a mound laid out in the honour of a tribal leader, or an embankment for a small medieval knight's stronghold, which was never built. Today, after archaeologists have examined the site, it is known that the alleged mound is an outcrop of a former riverbed, when the Lubrzanka River was much larger than it is today, thousands of years ago.

Hubertus restaurant, and why?

Hubertus, deer antlers logo, hubertowiny - a celebration of hunters, foresters and horsemen, held by horsemen at the end of the season and by hunters at the start of the autumn and winter hunting season, usually around 3 November. The name originates from Saint Hubert (patron saint of hunters and horsemen). In Poland, the cult of Saint Hubert, known as hubertowiny or hubertus, dates all the way back to the 18th century. Hubert's hunt ends with a feast when hunters gather around a bonfire to eat bigos and drink nalewka (traditional liquor).

St. Hubert: Who was he? Born in 655 in Gascony, St Hubert was a descendant of the royal family of the Merovingians. Having inherited a love for hunting from his father, he often accompanied him on his expeditions. At the age of 14, he is said to have saved his father's life during a bear hunt in the Pyrenees. St. Hubert's emblem is a stag (often an albino) with a glowing cross enthroned between its antlers. According to a legend, Hubert saw such a deer while out hunting in the woods. Upon this event, he gave up his old ways and devoted himself to the ministry of God. Today, Saint Hubert's attribute is a symbol of the Polish Hunting Association.



❁ STARTERS ❁

		PLN
Beef tenderloin tartare	190 g	45,00
Herring on the forest floor with onion and pickled mushrooms	180 g	34,00
Shrimps in butter and wine sauce served with oyster mushroom and baguette	180 g	45,00
Chicken liver with bacon and onion in red wine sauce served in a crispy puff pastry basket	210 g	34,00

❁ SOUPS ❁

		PLN
Broth with pelmeni dumplings (<i>pork and beef</i>)	300 ml	29,00
Whitened red borscht with mashed potatoes and smoked bacon	300 ml	26,00
Boletus soup with mollet egg and buttered croutons	300 ml	34,00
Buttermilk rye soup with white sausage and egg	350 ml / 100g	34,00

❁ SALADS ❁

		PLN
Chicken liver salad with blackcurrant sauce, lettuce mix, cocktails tomatoes, fresh cucumber, roasted sunflower seeds, grissini	360 g	42,00
Caesar salad, marinated chicken, lettuce mix, cherry tomatoes, parmesan, croutons, Caesar sauce	300 g	42,00
Salad with goat cheese, lettuce mix, cherry tomatoes, dried cranberries, boiled beetroot, pickled onion in wine vinegar, vinaigrette sauce	320 g	45,00

❁ MAIN DISHES ❁ PLN

Duck breast in plum sauce with millet and baked apple	490 g	49,00
Pork chop with bone, mashed potatoes and fried sauerkraut	550 g	49,00
Pork ribs in sweet and spicy sauce with mixed lettuce and Hasselback potatoes	650 g	55,00
Pork shank with root vegetables stewed in beer	470 g	50,00
Boar goulash with buckwheat and pickles with honey and mustard	690 g	62,00
Beef cheeks in a dark horseradish sauce with mashed potatoes and cauliflower with ajvar	420 g	49,00
Beef tenderloin steak, Belgian fries, onion rings, coleslaw salad	470 g	74,00
Grilled slices of beef tenderloin with green vegetables and boletus mushrooms	520 g	74,00
Tagliatelle with chicken in chanterelle sauce	430 g	47,00
Burbot steak with vegetable risotto and chimichurri sauce	510 g	66,00
Vegetable risotto served with caramelized Bursztyn cheese (<i>vege</i>)	450 g	45,00
Dumplings with meat, mushrooms or russian dumplings (<i>potatoes and white cheese</i>)	350 g	39,00



❁ DESSERTS ❁ PLN

Apple pie with ice cream	200 g	31,00
Pancakes with cranberry sauce	220 g	32,00
Chocolate mousse with cherry fruželina	180 g	34,00



** Full list of allergens available from the service*

HOT BEVERAGES

	PLN
BLACK COFFEE	12,00
FLAT WHITE/LATTE	14,00
ESPRESSO	10,00
CAPPUCCINO	15,00
TEA	12,00

COLD BEVERAGES

	PLN
  0,25l	10,00
  0,25l	10,00
 Tonic Water, Virgin Mojito, Bitter Lemon, Ginger Ale 0,25l	10,00
 Natural mineral water, still 0,33l	10,00
 natural mineral water, carbonated 0,33l	10,00
 Lemon tea with lemongrass, Peach tea with hibiscus, Mango with chamomile 0,25l	10,00
 Orange juice, Apple juice, Multivitamin, Blackcurrant, Grapefruit juice, Tomato juice 0,25l	10,00
 Energy drink 0,25l	18,00

©2019 The Coca-Cola Company. All rights reserved.

DRINKS

	PLN
TOKYO ICED TEA 200 ml	35,00
PORTOFINO 120 ml	35,00
ROSE SPRITZ 150 ml	30,00
HUGO 300 ml	30,00
APEROL SPRITZ 300 ml	30,00

APERITIFS & VERMOUTH

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

COGNAC

	PLN
HENNESSY FINE DE COGNAC 40 ml	30,00
HARDY 40 ml	40,00
BARON OTARD 40 ml	45,00
MARTEL V.S. 40 ml	35,00

BRANDY

	PLN
METAXA 12* 40 ml	35,00
METAXA ***** 40 ml	25,00
METAXA ***** 40 ml	30,00

GIN

	PLN
SEAGRAM'S DRY GIN 40 ml	25,00
MARE GIN 40 ml	30,00

VODKA

	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

WHISKEY

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

RUM

	PLN
BACARDI LIGHT 40 ml	20,00
MOUNT GAY 40 ml	25,00
BOTUCAL 40 ml	25,00

LIQUER

	PLN
KAHLUA 40 ml	20,00
JEGERMEISTER 40 ml	20,00
AMARULA 40 ml	20,00
COINTREAU 40 ml	20,00
FRANGELICO 40 ml	20,00

TEQUILA

	PLN
OLMECA ALTO 40 ml	20,00
OLMECA SILVER 40 ml	18,00
OLMECA GOLD 40 ml	18,00

BEER

	PLN
TYSKIE TAP BEER 300ml	10,00
TYSKIE TAP BEER 500ml	12,00
KOMPANIA BEER 500ml	12,00
PILSNER URQUELL 500ml	15,00
PERONI NASTRO AZZURRO 500ml	15,00
REGIONAL BEER 500ml	16,00



HOTEL ECHO
HOTEL & RESORT CEDZYNA

* Full list of allergens available from the service