

# M E N U

★ HUBERTUS ★



HOTEL ECHO

HOTEL & RESORT CEDZYNA



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

[WWW.HOTELECHO.EU](http://WWW.HOTELECHO.EU)

**Cedzyna** występowała pod nazwą Czedzyna już w 1437 r. Następnie w 1441 r. - Czedzina, potem Cedrzyňa, Cedryňa 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 włoscy 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
Rolowane carpaccio z polędwicy z piklami i mixem sałat	49,00
Tatar wołowy z piklami i jajkiem	49,00
Krewetki duszone na winie ze śmietaną i borowikami	61,00
Placki ziemniaczane z łososiem wędzonym i kwaśną śmietaną	37,00

## ❁ ZUPY ❁

	PLN
Żurek z kiełbasą i jajkiem	29,00
Krem z pomidorów z pastą z avocado	24,00
Rosół z makaronem	24,00

## ❁ SAŁATKI ❁

	PLN
Sałatka Cezar	42,00

## ❁ PIZZA ❁

	PLN
Margherita	45,00
Capricciosa	45,00
Pepperoni	45,00

## ❁ DANIA GŁÓWNE ❁

	PLN
Schabowy z kapustą zasmażaną, ziemniakami puree, prażona cebula	55,00
Żebro wieprzowe w sosie słodko-pikantnym wolno pieczone, ziemniak z gzikiem, pieczarka, papryka i cukinia z grilla	58,00
Łosoś pieczony, puree z batata, ciastko z warzyw	56,00
Policzek wołowy z pieczonymi warzywami, gratina ziemniaczana, sos pieczeniowy	61,00
Udko z kaczki, sos śliwkowy, kluski śląskie, buraczki na ciepło	66,00
Gnocci z borowikami i indykiem	49,00
Stek z kalafiora, puree z batata i mixem sałat	42,00



## ❁ DESERY ❁

	PLN
Beza z musem z białej czekolady i marakui	31,00
Sernik z białą czekoladą	35,00
Fondant z lodami	36,00

# ❁ ALERGENY ❁

## **Przystawki**

Rolowane carpaccio - 1/3/8/9/10/11

Tatar wołowy - 1/3/6/9/11

Krewetki - 1/2/6/8/9/10/11

Placki ziemniaczane - 3/4/6/9

## **Zupy**

Żurek - 1/3/6/8/11

Krem pomidorowy - 6/8/9/10/11

Rosół z makaronem - 1/3/6/8/9

## **Salatki**

Salatka Cezar - 1/2/3/5/8/9

## **Pizza**

Margarita - 1/3/6/8/10

Capricciosa - 1/3/6/8/10

Pepperoni - 1/6/8/9/10

## **Dania główne**

Schabowy - 1/3/6/8/9/10

Żeberka - 1/6/9/10

Łosoś - 4/6/8/9/10

Policzek wołowy - 1/6/8/9/10/11

Udko z kaczki - 1/6/8/9/10

Stek z kalafiora - 6/8/9/10

## **Desery**

Beza - 1/3/6/8/9

Sernik - 1/3/6/7/9/10

Fondant - 1/5/6

1 – gluten, 2 – skorupiaki, 3 – jaja, 4 – ryby, 5 – orzeszki ziemne, 6 – soja, 7 – mleko (laktoza),  
8 – orzechy, 9 – seler, 10 – gorczyca, 11 – sezam, 12 – dwutlenek siarki i siarczyny, 13 – łubin,  
14 – mięczaki