

## Starter

LIMONKOWE KREWETKI Z TEQUILLĄ Duszone krewetki, delikatnie marynowane w soczystych limonkach i tequili, doprawione czerwoną papryką i ostrą zieloną papryczką podane z chrupiącą bagietką czosnkową. 300g/ 1,2,7,12	55 PLN
TATAR WOŁOWY Siekana świeża wołowina nakreślona marynowanym borowikiem, kwaśnym ogórkiem, cebulka, musztardą Dijon w towarzystwie żółtka, podane z chrupkim pieczywem. 290g/1,3,10	50 PLN
CROSTINI Z KOZIM SEREM I WINOGRONAMI DUSZONYMI W SHERRY 🌿 Kruczy lekko prażony chleb z kremowym, delikatnie pikantny kozim serem podany z winogronem duszonym w słodkim Sherry. 310g/1,7	35 PLN

## Zupy

KREMOWA ZUPA POROWO-KUKURYDZIANA 🌿 Harmonia delikatności pora z bogactwem słodczy kukurydzy w lekkiej zupie kremowej z chrupiącymi, lekko czosnkowymi grzankami. 700g/1,7,9	30 PLN
ROSÓŁ Z RYŻEM I KURCZAKIEM Z CYTRYNOWĄ NUTĄ Złocisty rosół podany z delikatnym ryżem Basmati, w asyście soczystych kawałków kurczaka z nutą świeżej cytryny. 600g/9	30 PLN

## Salatki

SAŁATKA CEZAR Z ŁOSOSIEM Chrupiąca mieszanka liści sałat z maślankowo-jogurtowym dressingiem, doprawionym czosnkiem i parmezanem z pieczonymi plasterkami łososia, uwieńczonymi chrupiącymi pajdami złocistej bagietki. 330g/1,4,7	50 PLN
SAŁATKA Z GRILOWANYM KURCZAKIEM CURRY Soczysta mieszanka liści świeżych sałat podana z plasterkami grillowanego kurczaka o nucie aromatycznego curry, z dodatkiem serka koziego, skropiona ziołowym vinaigrette podana z chrupiącą bagietką. 500g/ 1,6,7,	45 PLN
SAŁATKA Z RUKOLĄ I JARMUŻEM 🌿 Rukola i delikatny jarmuż urozmaicone pieczonymi słodkimi ziemniakami i marchwią, delikatnym kremowym kozim serem, plasterkami jabłka, kandyzowanymi orzechami włoskimi i listkami mięty, aromatyczny tymiankowo-cytrynowy vinaigrette, chrupka bagietka. 500g/1,7,8	40 PLN

## Ryby

FILET Z SUMA AFRYKAŃSKIEGO Z CYTRYNOWĄ SKORUPKĄ Pieczony filet z suma z cytrynową skorupką, serwowany z chrupiącymi frytkami z batatów i brukselkami. 530g/4,7	60 PLN
HALIBUT Grillowany filet z halibuta podany na ryżu Basmati, w towarzystwie chutney z czerwonej cebuli. 610g/4,7	70 PLN
PIECZONY DORSZ Z KARCZOCHAMI Pieczony filet z dorsza z delikatnymi sercami karczocha w sosie z czerwonego wina i cytryny podany na lekko tłuczonych ziemniakach z aromatycznymi ziołami. 600g/4,7	70 PLN

## Pasta

GARGANELLI Z BOCZKIEM I GROSZKIEM CUKROWYM 🌿 Garganelli z podsmażonym soczystym boczkiem z dodatkiem świeżego chrupiącego groszku cukrowego, zanurzone w kremowym sosie z czosnkiem i szalotką, oprószone parmezanem, podane ze złocistą bagietką. 400g/1,7	45 PLN
ZAPIEKANE CANNELLONI NADZIEWANE WOŁOWINĄ Cannelloni wypełnione wołowym mięsnym nadzieniem, ostrym sosem pomidorowym oraz Mozzarella. 500g/7,9	50 PLN
FETUCCINI AFREDO Zielone Fetuccini w śmietankowo-serowym sosie z dominacją serów dojrzewających, doprawionym papryczką piri-piri, podane z grillowanymi płatkami kurczaka* lub łososia*, lekko oprószonym parmezanem, podane z chrupiącą bagietką. 500g/1,7 *DODATKOWO PŁATNE 10 PLN	45 PLN

## Dania Głównie

KURCZAK MARSALA Soczysty filet z kurczaka delikatnie marynowany i smażony ze świeżymi pieczarkami w czerwonym winie Marsala, serwowany z chrupkimi złocistymi frytkami z batata i chrupiącym groszkiem cukrowym. 660g/1,7	50 PLN
ROLADA Z KRÓLIKA Delikatna roladka z królika podana z intensywnym sosem demi-glace w asyście kremowego, mięsowego puree z zielonego groszku i szparagami. 650g/1,7	70 PLN
COMBER Z JELENIA Grillowany comber z jelenia ułożony na ziołowym puree, uwieńczony podsmażanymi leśnymi borowikami uzupełniony smakiem karmelizowanych porzeczek. 770g/1,7	130 PLN
PODWĘDZANE KONFITOWANE UDKO Z KACZKI Delikatnie podwędzane udko z kaczki confit w towarzystwie opiekanych ziemniaków, podane z sałatą frizee dodatkiem oliwy z oliwek i cytryny. 770g/1,2	60 PLN
POLĘDWICZKI WIEPRZOWE Delikatne polędwiczki wieprzowe marynowane w syropie klonowym z czosnkiem, podane z ziemniakami o nucie cytrynowej i aromatycznym puree z dyni ze szczyptą gałki muszkatołowej. 500g/1,2,6,10	50 PLN
DESKA STEKÓW 300G POLĘDWICA, POLIKI WOŁOWE, ROSTBEF Wykwintne sztuki mięs podane z dwoma sosami do wyboru: Whiskey, Roquefort, Pieprzowy oraz Chimichurri, chrupiące frytki stekowe lub złotymi krążkami cebulowymi. 620g/7,6,10	180 PLN
POLĘDWICA Grillowany Filet Mignon serwowany z aromatycznymi ziemniakami al forno oraz glazurowanymi warzywami korzeniowymi, sos whiskey. 600g/7,9	120 PLN
ROSTBEF SOUS-VIDE Soczysta sztuka rostbefu podana z sosem demi-glace, delikatnym puree z dyni o aromacie cynamonu, któremu towarzyszy pikantna salsa pomidorowa. 550g/7,6,10	100 PLN
WZBOGAĆ SWOJE DANIE: FRYTKI STEKOWE 10 PLN/ FRYTKI Z BATATA 12 PLN/ SAŁATKA 10 PLN	

## Kuchnia Polska

ROSÓŁ Z MAKARONEM Aromatyczny wywar drobiowo wołowy podany z tradycyjnym makaronem. 500g/ 1,9	25 PLN
ŻUREK STAROPOLSKI Żurek sporządzany na domowym zakwasie z dodatkiem wędzonego boczku, podsmażanej kiełbaski swojskiej, wiejskiego jajka serwowany w chrupkiej czarce chlebowej. 420g/1,3,7	35 PLN
PÓŁMISEK PIEROGÓW ( 9 SZT. ) Kompozycja 3 smaków wyrabianych domowym sposobem pierogów z kapustą, mięsem i serem z ziemniakami a to wszystko skąpane w omacie. 360g/1,3,7	30 PLN
SZABLA WOŁODYJOWSKIEGO Szaszłyk z delikatnym mięsem polędwiczki wieprzowej w asyście aromatycznej cebuli, papryki czerwonej, serwowany z ziemniaczanymi rozetkami i sosem jogurtowo-mięsowym. 510g/1,7	50 PLN
SCHABOWY TRADYCYJNY Panierowany kotlet schabowy smażony na smalcu, serwowany z czosnkowym puree ziemniaczanym i surówką z czerwonej kapusty. 640g/1,3,7	45 PLN
DESKA POLSKICH SMAKOŁYKÓW (NA 4 OSOBY) Kompozycja składa się z golonki, karkówki, żeberka i boczku, podanych w asyście kompozycji zapiekanych pierogów, zasmażanej kapusty i złocistych frytek stekowych, chrzanu, musztardy, smalcu, ogórka kiszzonego, kwaśnej śmietany, sosu pieczeniowego i podkarpackich proziaków. 3600g/1,3,7,9	360 PLN
ZUPA DNIA, DANIE OBIADOWE, KOMPOT Sprawdź nasze aktualne menu na stronie hotelu Atena**** Śledź nasz profil na Facebook lub Instagram lub zadzwoń	35 PLN

Lunch dnia dostępny w godzinach 11:00-16:00

## Desery

OREO TIRAMISU Mascarpone połączone z intensywnym aromatem espresso, likieru migdałowego i chrupkością herbatników Oreo. 300g/1,3,7	30 PLN
SERNIK Z CIEMNYM SPODZIE Z WIŚNIAMI I PISTACJOWYMI LODAMI Kremowy sernik na intensywnie czekoladowej podstawie, połączony ze słodkością wiśni i orzeźwiającej nucie pistacjowych lodów. 310g/1,3,7,8	30 PLN
CZEKOLADOWY SUFLET Z LODAMI WANILIOWYMI Wilgotne ciasto czekoladowe z wypływającym czekoladowym wnętrzem podany z lodami waniliowymi. 200g/1,3,7,8	30 PLN



Smacznego życzy zespół Atena

## Burgery\* 100% mięsa z polskiej wołowiny

**CHICKEN BURGER** 30 PLN  
Panierowany soczysty filet z kurczaka z remuladą, pomidorem, ogórkiem kiszonym, rukolą. 410g/1,7,10,11

**BURGER W TORTILLI** 35 PLN  
Tostowana tortilla z mięsem wołowym, serem cheddar, słodkimi frytkami z batata oraz świeżą sałatą doprawione kiszonym ogórkiem i wyjątkowym sosem autorskim. 360g/1,7,10

**BURGER Z KOZIM SEREM** 35 PLN  
Grillowany burger z polskiej wołowiny z kozim serem i konfiturą z czerwonej cebuli, pomidorem i rukolą. 470g/1,7,10,11

**BURGER Z JAJKIEM** 35 PLN  
Grillowany burger z polskiej wołowiny z jajkiem sadzonym, aioli chipotle, boczkiem, serem cheddar, pomidorem i czerwoną cebulą. 420g/1,3,7,10,11

**BURGER HALOUMI** 30 PLN  
Wegetariański burger z grillowanym greckim serem halloumi, guacamole, pomidorem, papryczką piri-piri, rukolą. 300g/1,7,10,11

**NA WIĘKSZY APETYT DOBIERZ:**  
Łódzki frytki lub krążki cebulowe lub surówkę coleslaw lub mix sałat 10 PLN  
Chrupiące frytki z batatów 12 PLN  
Dodatkowy krążek polskiej wołowiny 15 PLN

## Rustykalna pizza i calzone

**SALAME PICCANTE OLIVE NERE CIPOLLA** 30 PLN  
Sos pomidorowy, pikantne salami, ser mozzarella, oliwki. 480g/1,7,9

**GORGONZOLA ANANAS** 30 PLN  
Ser gorgonzola, ananas, oliwa z oliwek. 360g/1,7,9

**PROSCIUTTO FUNGHI** 30 PLN  
Sos pomidorowy, Prosciutto cotto, pieczarki, mozzarella. 510G/1,7,9

**TUNA** 30 PLN  
Sos pomidorowy, Tuńczyk, oliwki, cebula. 500G/1,7,9

**CAPRESSE** 30 PLN  
Sos pomidorowy, Mozzarella, pomidor, bazylia, sos balsamiczny. 480G/1,7,9

**MARGHERITA** 30 PLN  
Sos pomidorowy, ser mozzarella. 400G/1,7,9

**CALZONE MIĘSNE** 30 PLN  
Sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, kielbasa wiejska, boczek, papryka, kukurydza, ricotta. 550G/1,7,9

**CALZONE WARZYWNE** 30 PLN  
Sos pomidorowy, ser mozzarella, szpinak, czosnek, pieczarki, papryka, cebula, pomidory, ricotta. 550G/1,7,9

**WYBIERZ SWÓJ ULUBIONY SOS:**  
Sos autorski  
Oliwa z oliwy z czosnkiem i tymiankiem  
Domowy sos czosnkowy  
Sos pomidorowy

## Pizza

**MARGHERITA** 44 PLN 60 PLN  
sos, ser, mozzarella 1,7

**CHICKEN** 48 PLN 64 PLN  
sos, kurczak, cebula, pomidor 1,7

**FOREST** 46 PLN 62 PLN  
sos, ser, szynka, pieczarka 1,7

**FARMERSKA** 54 PLN 68 PLN  
sos, ser, kielbasa wiejska, boczek, kukurydza, cebula, ogórek, papryka 1,7

**GRECKA** 54 PLN 68 PLN  
sos, ser, gyros, pieczarki, papryka, cebula, sos tzatziki 1,7,9

**HAWAJSKA** 48 PLN 64 PLN  
sos, ser, szynka, ananas 1,7

**PARMA** 56 PLN 72 PLN  
sos, ser, szynka parmeńska, papryka, parmezan, pomidor, rukola, oliwa 1,7

**SEROWA ROZKOSZ** 48 PLN 64 PLN  
sos, 4 rodzaje serów 1,7

**VEGETARIANA** 46 PLN 60 PLN  
sos, ser, papryka, pieczarki, cebula, brokuły, oliwki 1,7

**FRUTTII DI MARE** 56 PLN 69 PLN  
sos, ser mozzarella, owoce morza, pomidory, oliwki, bazylia 1,4,7,14

**WYBIERZ SWÓJ ULUBIONY SOS ZA DOPLATĄ** 2 PLN/ SZTUKA  
Oliwa z oliwy z czosnkiem i tymiankiem  
Domowy sos czosnkowy  
Sos pomidorowy

## Przekaski

**PANINI Z INDYKIEM** 30 PLN  
Zapiekane pajdy chleba razowego z szynką z indyka, pieczarkami, ogórkiem zielonym, czerwoną cebulą, pomidorem, rukolą, sosem czosnkowym i mozzarellą 480g/1,7

**PANINI WEGETARIAŃSKIE** 30 PLN  
Zapiekane pajdy chleba zbożowego z mozzarellą, ogórkiem zielonym, czerwoną cebulą, papryką, sałatą, pomidorem, sosem autorskim 420g/1,7

**PANINI Z KURCZAKIEM SOUTHWEST** 30 PLN  
Zapiekane pajdy chleba razowego z kurczakiem w przyprawie southwest, bekonem, mozzarellą, sałatą, pomidorem, sosem autorskim 500g/1,7

**NA WIĘKSZY APETYT DOBIERZ:** 10 PLN  
Frytki stekowe

Frytki z batatów 12 PLN

Minimalna kwota zamówienia na dowóz. 50 PLN  
Dowóz dla zamówień powyżej 90 PLN na terenie Miasta Mielca z wyłączeniem Os. Rzochów, Łuże GRATIS

Koszt dostawy :  
• Specjalna Strefa Ekonomiczna z wyłączeniem SSE przy ul. Inwestorów 0 PLN  
• Mielec 5 PLN  
• Trzeźń 5 PLN  
• Ławnica/ Grochowe/ Wola Chorzelska 8 PLN  
• Łuże/ Rzochów 10 PLN

Ø36 Ø50

# Menu



**ZAMÓW I ZAPŁAĆ ONLINE**  
**ZAMÓW DO DOMU LUB FIRMY**

**TEL: 0 17 773 91 20**

**HOTEL ATENA\*\*\*\***  
**BANKIETOWO- KONFERENCYJNE CENTRUM**  
**SPECJALIŚCI DS. CATERINGU**

**GODZINY DOSTAW:**  
**PONIEDZIAŁEK - SOBOTA 10:00- 21:00,**  
**NIEDZIELA 10:00-21:00**

[www.hotel-atenapl.com](http://www.hotel-atenapl.com)  
[restauracja@hotel-atenapl.com](mailto:restauracja@hotel-atenapl.com)

**ULICA PRZEMYSŁOWA 67, 39-300 MIELEC, POLSKA**  
**OD 2005 ROKU**

**ZESKANUJ NASZ KOD QR ZAMÓWIENIA ONLINE**



@AtenaHotel



hotel\_atena