

Witajcie w restauracji Qchnia Dwa Jeziora

Drogi Gościu,

Cieszymy się, że odwiedziłeś samo serce Krainy Wielkich Jezior Mazurskich. **Nasza restauracja - Qchnia Dwa Jeziora** jest częścią resortu wypoczynkowego **Ostoja Dwa Jeziora**, składającego się z **butikowego pensjonatu, spa, salonu masażu oraz restauracji**, a także wielu atrakcji na terenie resortu (około 2ha) w tym m.in. minigolfa, **groty solnej, sali gier**, boisk sportowych itp.

Gospodarzem naszego resortu jest rodowity Mazur - Krzysztof Gawrych, który **urodził się w Węgorzewie**. Dużą część życia zawodowego - eventowego - spędził w Warszawie, jednak **miłość do swojego rodzinnego regionu zaowocowała** budową i prowadzeniem Dwóch Jezior. **Krzysztof to instruktor żeglarstwa, szantymen, urodzony animator pasjonat gier planszowych i dobrego jedzenia. Uczestnik programu Ugotowani (sezon 12. odc. 6, Mazury).**

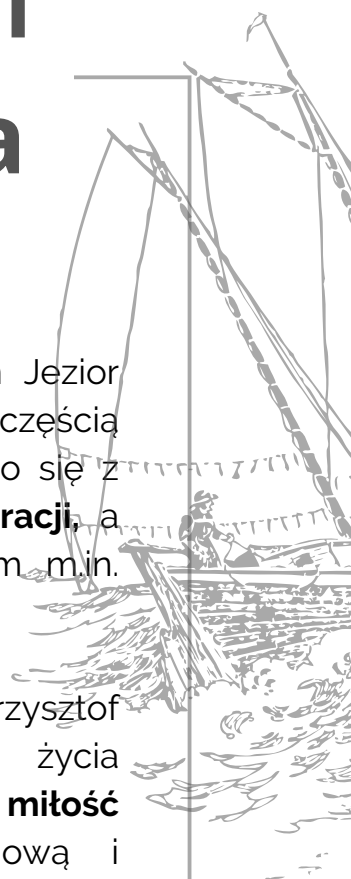
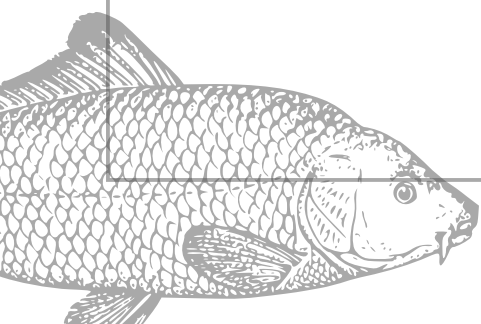
Chcąc dzielić się swoją pasją do nieszablonowych smaków i Mazur - zarówno ze swoimi przyjaciółmi jak i Gośćmi - stworzył Ostoję Dwa Jeziora: Pensjonat, Spa i Qchnię. To spełnienie jego marzeń o miejscu oddającym esencję jego życia: **jego pasje, smaki i dbałość o jakość.**

Qchnia otwarta została w 2022 i od razu podbiła serca turystów i okolicznych mieszkańców. Pochwalić się może najwyższymi ocenami na portalach opiniotwórczych, ale najważniejsze dla nas jest to, że nasi Goście chętnie do nas wracają.

Od marca 2026 Qchnię **po mistrzowsku prowadzi Szef Kuchni - Mirosław Lewandowski**

Niezmiernie miło nam **Was u nas gościć**, poczućcie niezwykły klimat mazurskiej kuchni. Witajcie i... smacznego!

Krzysztof Gawrych z zespołem



Śniadania

Jeżeli chcielibyście pysznie zacząć z nami dzień, to codziennie w godzinach 8:00 - 10:00 i w weekendy w godzinach 8:00 - 10:30 zapraszamy Was na śniadanie w formie bufetu w naszej restauracji **Qchnia Dwa Jeziora**.

W bufecie śniadaniowym znajdziecie między innymi:

- minimum 2 dania na ciepło
- wysokiej jakości własnego wyboru wędliny i sery
- dania dla wegetarian: pasty warzywne, sery, warzywa, kiszonki (własnej produkcji)
- wybór płatków
- słodki bufet z owocami, domowymi ciastami, konfiturami
- kawa z ekspresu i czekolada



Na śniadania zapraszamy Gości Willi Dwa Jeziora oraz Gości z zewnątrz.

60 pln / osoba dorosła lub dziecko powyżej 12 lat

35 pln / dziecko do 12 lat

Poinformuj nas (minimum dzień wcześniej) na miejscu lub zadzwoń i zapisz się na śniadania (ilość miejsc ograniczona) - **tel. 888 554 553**

Poza sezonem, przy mniejszej ilości gości, śniadania podajemy w formie serwowano-bufetowej.

**Rezerwacje powyżej 10 osób z zamówieniem z karty menu objęte są opłatą serwisową 10%.
Płatne gotówką - Dziękujemy za zrozumienie.**

Zamówienia z karty przyjmujemy najpóźniej 30 minut przed zamknięciem kuchni.

Rosół z makaronem

250ml + 50g

21 pln

Delikatny, aromatyczny rosół przygotowany specjalnie z myślą o najmłodszych.

Alergeny 1, 9

Pomidorowa z makaronem

250ml + 50g

22 pln

Domowa zupka pomidorowa przygotowana z dojrzałych pomidorów, podana z delikatnym makaronem – klasyka, którą dzieci uwielbiają.

Alergeny 1, 4, 5

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i mizerią

120g + 120g

31 pln

Chrupiące kawałki kurczaka podane z frytkami i klasyczną mizerią – dziecięcy faworyt.

Alergeny 1, 2, 5, 6, 8

Spaghetti bolognese z sosem pomidorowym

130g + 80g

31 pln

Proste, lubiane przez dzieci danie – makaron w delikatnym sosie pomidorowym.

Alergeny 1, 5, 6, 8, 9, 10

Naleśniki z serem i bitą śmietaną

130g

26 pln

Miękkie naleśniki z kremowym serem, podane z bitą śmietaną – słodka przyjemność.

Alergeny 1, 4, 5, 6

Hot dog

180g-200g

28 pln

Hot dog w wersji dla dzieci – ciepła bułka i soczysta parówka z mięsa drobiowo-wieprzowego oraz świeże dodatki jak: sałata, cebulka prażona, pikle, pomidor. Idealny na szybki posiłek.

Alergeny 1, 4, 5, 10, 11

Frytki



180g

19 pln

Klasyczne, domowe frytki – nic dodać, nic ująć.

Alergeny 1, 7



Przystawki

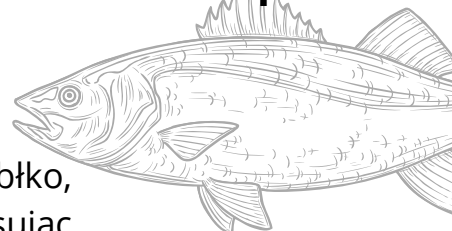
Kaszanka w panko na sosie grzybowym z jabłkiem

120g

32 pln

Złocista i chrupiąca kaszanka w panierce panko, podana na aromatycznym sosie grzybowym. Towarzyszy jej jabłko, które wnosi świeżość i lekką kwasowość – balansując intensywność dania. Dopełnieniem są chrupiące grzanki.

Alergeny 1, 4, 5, 9, 10



Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami i jajkiem przepiórczym

100g

54 pln

Klasyczny tatar przygotowany z wysokiej jakości wołowiny. Podany z tradycyjnymi dodatkami i delikatnym jajkiem przepiórczym – dla pełni smaku i kremowej konsystencji.

Alergeny 1, 4, 5, 8, 10, 11

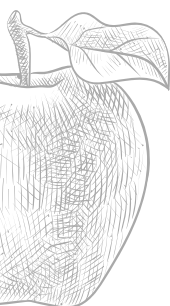
Śledź matias z czerwoną cebulą, kurkami i suszonymi pomidorami

100g

29 pln

Klasyka w naszej interpretacji – delikatny śledź matias łączy się tu z wyrazistą czerwoną cebulą, leśnymi kurkami i intensywnością suszonych pomidorów oraz kaparów. Całość podajemy z domowym chlebem i masłem, które idealnie równoważą smaki i pozwalają cieszyć się każdym kęsem.

Alergeny 1, 3, 4, 5, 8, 9, 10



Przystawki

Rydze z patelni

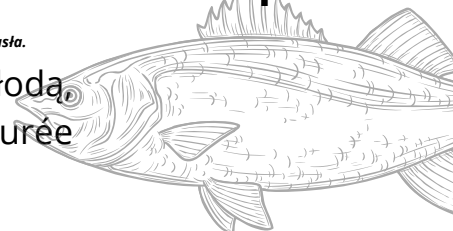
120g

49 pln

Prosimy o zgłoszenie przy zamówieniu, jeśli wybierają Państwo wersję wegańską. W tej opcji danie przygotowywane jest bez masła.

Delikatnie podsmażane na maśle rydze, podane z młodą, karmelizowaną marchewką i nutką aksamitnego purée marchewkowego.

Alergeny 1, 5, 9



Okonki na chrupko

120g

44 pln

Małe okonki smażone na złocisty, chrupiący kolor, podane z domowym sosem tatarskim. Klasyczna przystawka na Mazurach, idealna do dzielenia się i rozpoczęcia wspólnego posiłku.

Alergeny 1, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11

Carpaccio z buraka

120g

32 pln

Cienko krojony pieczony burak podany z rukolą, kremowym serem kozim, sosem balsamicznym i prażonym słonecznikiem. Lekka, harmonijna kompozycja nie tylko dla wegetarian, idealna na lato.

Alergeny 6, 7, 8, 9, 10, 11

Falafel

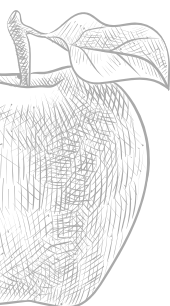
110 g

34 pln

Prosimy o zgłoszenie przy zamówieniu wyboru wersji wegetariańskiej. W tej opcji falafel podawany jest z klasycznym purée.

Chrupiące kotleciki falafela, przygotowane z ciecierzycy i aromatycznych przypraw, podane z odrobiną purée z marchewki i sosem ... to idealna wegańska przekąska.

Alergeny 1, 4, 5, 8, 9, 10, 11



Pierogi

Wszystkie pierogi oraz dzyndzałki lepimy ręcznie na miejscu

Pierogi kresowe z gorgonzolą

5 szt. 280-320g **44 pln**

Pięć dużych, ręcznie lepionych pierogów kresowych z tradycyjnym farszem z sera i ziemniaków, podanych z aksamitnym sosem z gorgonzoli i koperku oraz posypanych prażonymi migdałami.

Klasyczna receptura w nowoczesnym wydaniu.

Alergeny 1 ,4 ,5, 8, 9, 10,

Pierogi z kaczką z wiśniami

5 szt. 280-320g **44 pln**

Ręcznie lepionych pięć pierożków z soczystym farszem z kaczki, podanych z aromatycznymi wiśniami. Nasza wariacja na temat mazurskich, klasycznych dzyndzałek.

Alergeny 1, 4, 5, 8, 9, 10,

Dzyndzałki z kaszą gryczaną, cebulką i jajkiem

7 szt. 280-320g **39 pln**

Mazurski klasyk – 7 niewielkich pierożków wypełnionych kaszą gryczaną, cebulką i jajkiem. Proste składniki, ale bogaty, domowy smak, dla wegetarian i nie tylko.

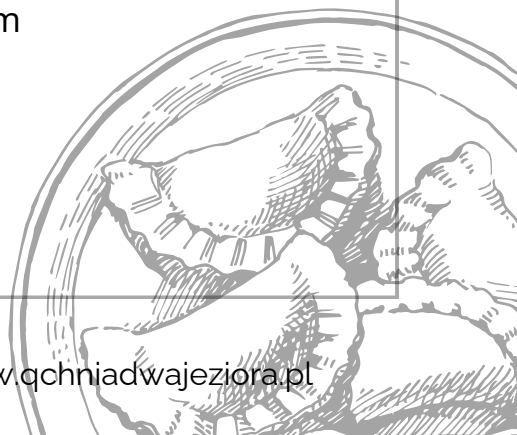
Alergeny 1, 4 ,5, 8, 9, 10 ,11

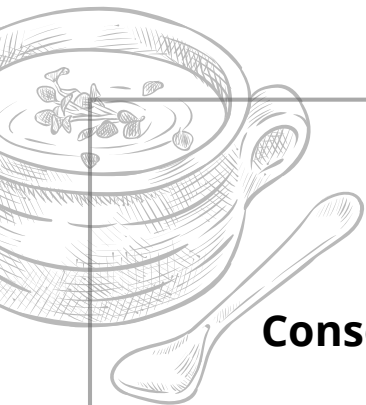
Dzyndzałki z farszem mięsnym

7 szt. 280-320g **41 pln**

Mazurski klasyk – tym razem w wersji mięsnej z farszem wołowo-wieprzowym.

Alergeny 1, 4, 5, 8, 9, 10





Zupy

Consommé z kołdunami

180ml

34 pln

Esencjonalne, długo gotowane i klarowane consommé z wołowiny i drobiu, nalewane przy stole z dzbanuszką. Podawane z delikatnymi, ręcznie lepionymi kołdunami z mięsnym farszem. Pierwszy raz podał je u nas Kurt Scheller.

Alergeny 1, 4, 5, 8, 9, 10

Zupa rybna „Dwa Jeziora”

250ml

34 pln

Inspiracja mazurskimi jeziorami – aromatyczna zupa na wywarze rybnym, przygotowana z różnych gatunków ryb. Lekka, a jednocześnie pełna smaku – idealna zarówno na początek, jak i jako samodzielne danie.

Alergeny 2, 3, 5, 8, 9, 10, 14

Chłodnik ... nieco inaczej

230ml

29 pln

Orzeźwiający chłodnik z młodych buraków, ogórka i chrupiącej rzodkiewki, przygotowany na bazie jogurtu i śmietany, z aromatycznym koperkiem, szczypiorkiem i dymką. Idealna propozycja na letnie dni.

Alergeny 1, 4, 5

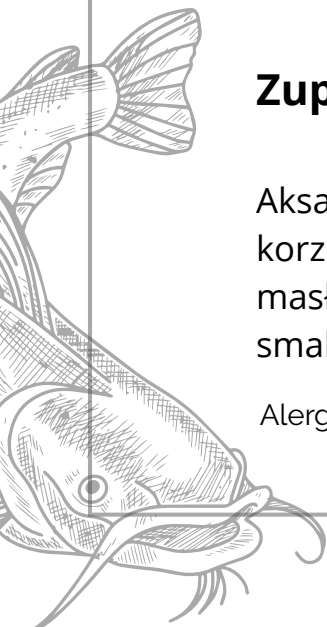
Zupa-krem z białych warzyw

250ml

29 pln

Aksamitny krem z pieczonych białych warzyw korzeniowych, delikatnie doprawiony i wykończony nutą masła i odrobiną sera gorgonzola. Subtelny, kremowy smak, który zachwyca swoją prostotą nie tylko wegan.

Alergeny 1, 5, 8, 9, 10



Sałatki



Sałatka z serem halloumi

100g+ 300g

42 pln

Grillowany ser halloumi o lekko słonej nucie, podany na świeżych sałatach z dodatkiem warzyw. Idealne połączenie chrupkości i kremowości.

Alergeny 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11

Sałatka à la Cesar

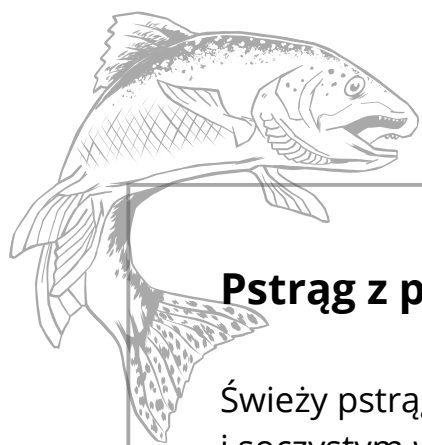
120g+ 300g

44 pln

Klasyczna kompozycja z chrupiącą sałatą, aromatycznym dressingiem, grillowanym kurczakiem, chrupiącym boczkiem, grzankami i serem. Lekka, ale wyrazista – sprawdzony wybór na każdą okazję.

Alergeny 1, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11





Dania główne

Pstrąg z patelni z ziemniakiem Hasselback

250-300g

58 pln

Świeży pstrąg smażony na patelni, o chrupiącej skórce i soczystym wnętrzu. Podawany z efektownym pieczonym w piecu ziemniakiem Hasselback, surówką z kapusty pak choi i opiekana cytryną, która podkreśla naturalny smak ryby.

Alergeny 1, 3, 4, 5, 8, 9, 10

Sandacz z purée marchewkowym, świeżym bobem i sosem cytrusowym

180-200g

69 pln

Smażony sandacz, jeden z najbardziej cenionych gatunków ryb i klasyk mazurski, podany z kurkami i świeżym bobem na kremowym purée z marchewki i ziemniaka. Całość dopełnia lekki sos cytrynowo-śmietanowy, który nadaje danie świeżości i elegancji.

Alergeny 1, 3, 4, 5, 8, 9, 10

½ kaczki po węgorsku z czerwoną kapustą i gnocchi

450-600g

75 pln

Soczysta, powoli pieczona połówka kaczki z chrupiącą skórą. Podana z zapiekaną czerwoną kapustą, słodkimi wiśniami i gnocchi. Nasz klasyk!

Alergeny 1, 4, 5, 9, 10

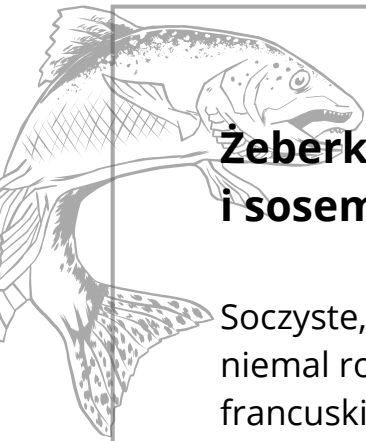
Policzki wołowe z purée i warzywami okopowymi

220g

68 pln

Długo duszone policzki wołowe, niezwykle kruche i rozpływające się w ustach, podane z aksamitnym purée ziemniaczanym, karmelizowanymi warzywami korzeniowymi oraz aromatycznym sosem grzybowym.

Alergeny 1, 4, 5, 8, 9, 10



Dania główne

Żeberko wołowe z ziemniaczanym gratin i sosem z leśnych grzybów

300-400g

69 pln

Soczyste, powoli przygotowywane żeberko wołowe, które niemal rozpada się pod widelcem. Podane z klasycznym francuskim gratin czyli ziemniakami zapiekаныmi w śmietanie z nutą sera, o kremowej konsystencji i złocistej skorupce. Intensywny sos z leśnych grzybów nadaje daniu głębi i aromatu.

Alergeny 1, 4, 5, 8, 9, 10

Panierowany tomahawk ze schabu z purée ziemniaczanym

250-300g

58 pln

Efektowny kawałek schabu z kością, panierowany i smażyony na złoto. Chrupiący z zewnątrz, soczysty w środku. Serwowany z delikatnym purée z ziemniaków, karmelizowanym jabłkiem i surówką z kapusty pak choi.

Alergeny 1, 4, 5, 8, 9, 10

Czarna soczewica z pieczonymi warzywami 300+80g **44 pln**

Prosimy o informację przy zamówieniu, czy danie ma zostać przygotowane w wersji wegańskiej czy wegetariańskiej.

Roślinna propozycja pełna smaku i aromatu. Czarna soczewica połączona z pieczoną cukinią, papryką, cebulą i pieczarkami tworzy sycące, a jednocześnie lekkie danie – nie tylko dla wegan.

Alergeny 1, 8, 9, 10

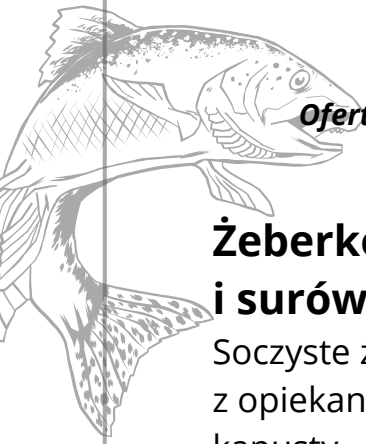
Kalafior palony ze świeżym bobem

350-400g

49 pln

Cały na biało albo wydawałoby się, że powinien taki być. U nas trochę w zmienionej wersji, bo palonej, ale wszystko jest celowe - również przypalenie, które mocno podbija orzechowe nuty. Podany ze świeżym bobem oraz aksamitnym sosem śmietanowym.

Alergeny 1, 2, 6, 13



Grill

Oferta grillowa dostępna tylko od soboty (13:00-21) do niedzieli (13:00-17).

Żeberko BBQ z ziemniakiem opiekany i surówką

350-400g

54 pln

Soczyste żeberko w aromatycznym sosie BBQ, podane z opiekany ziemniakiem i świeżą surówką z białej kapusty – klasyka grillowego smaku.

Alergeny 1, 4, 8, 9, 10, 11

Smashburger z grilla

180g

51 pln

Soczysty burger z wołowiny przygotowany metodą smash – intensywnie grillowany, z chrupiącą skórą i pełnią smaku. Podany z frytkami z batatów.

Alergeny 1, 4, 8, 9, 10, 11

Deska grillowych przysmaków (dla dwóch osób)

900g

129 pln

Bogaty zestaw grillowanych mięs: kiełbasa własnego wyrobu, kaszanka, boczek i żeberko wieprzowe. Do tego warzywa z grilla – pieczarki, ziemniaki, papryka i cukinia oraz przełamujące całą kompozycję pikle. Idealna propozycja do dzielenia się.

Alergeny 1, 4, 8, 9, 10, 11

VEGE Burger Portobello

120-150g

44 pln

Grillowana pieczarka portobello w roli głównej, z dodatkiem halloumi lub tofu, świeżych warzyw i aromatycznego sosu chimichurri. Podawana z frytkami z batatów. Roślinna opcja pełna charakteru.

Alergeny 1, 4, 5, 8, 9, 10, 11

Pieczyno i pikle (opcja dodatkowa)

14 pln

Domowe pieczywo podawane z zestawem pikli – sałatką szwedzką, marynowaną czerwoną cebulą i nutą francuskiej musztardy. Idealne uzupełnienie grillowych smaków.

80g

Alergeny 8, 9, 10, 11

Desery



Fondant czekoladowy z lodami i konfiturą wiśniową

60g

32 pln

Ciepłe, intensywnie czekoladowe wnętrze, które rozpływa się po przekrojeniu. Podane z lodami i lekko kwaskową konfiturą wiśniową własnego wyrobu – idealne połączenie temperatur i smaków.

Alergeny 1, 2, 3, 6, 10

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

180g

29 pln

Domowy jabłecznik, pachnący cynamonem, podany na ciepło z lodami i sosem malinowym. Klasyka, która nigdy nie zawodzi.

Alergeny 1, 4, 5, 6, 8

Sernik z białą czekoladą i mascarpone

180g

30 pln

Kremowy, delikatny sernik, przygotowany według naszej receptury, podany z sosem z malin od sąsiadki i sezonowymi owocami.

Alergeny 1, 4, 5, 6, 8

Deser lodowy

160g

34 pln

Delikatny tort bezowo-lodowy o lekkiej, kremowej konsystencji. Idealne słodkie zakończenie posiłku.

Alergeny 1, 4, 5, 6, 11

Puchar lodowy

150g

29 pln

Trzy kulki lodów w klasycznych smakach: wanilia, czekolada, truskawka, podane z sosem malinowym, bitą śmietaną i świeżymi owocami.

Alergeny 1, 4, 5, 6, 11

Café gourmand - deser na kęs

150g

29 pln

Dowolnie wybrana kawa serwowana z dwoma miniaturowymi deserami, przygotowanymi przez naszą cukiernię. Idealna propozycja dla tych, którzy mają ochotę na odrobinę słodczy do kawy, ale nie na pełną porcję deseru.

Alergeny 1, 4, 5, 6, 7, 8

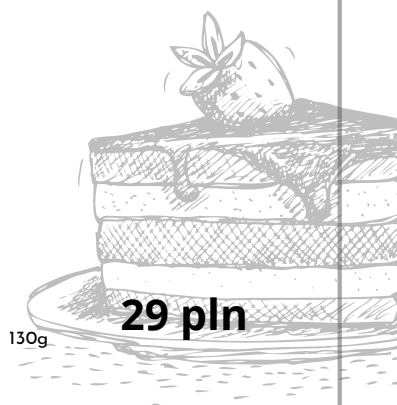
Tiramisu

Aksamitny krem mascarpone, puszyste biszkopty i kakao.

Alergeny 1, 3, 7

130g

29 pln



Napoje zimne

	pojemność	cena
Pepsi Mirinda 7up Tonic	0,2l	9 pln
Lipton Ice tea Lemon Peach Green Tea	0,2l	9 pln
Sok Toma jabłko pomarańcz porzeczka	0,33l	9 pln
Sok jabłkowy	1l dzbanek	14 pln
Sok pomarańczowy 100%	1l dzbanek	16 pln
Woda źródlana gazowana niegazowana	0,33l 1l dzbanek	9 pln 12 pln
Woda Cisowianka Perlage musująca	0,33l	9 pln
Lemoniada zapytaj jakie mamy smaki	0,33l 1l dzbanek	16 pln 28 pln
Kombucha - lekko gazowany napój herbaciany Zapytaj kelnera o dostępne smaki	0,33	16 pln
Red Bull	0,25l	12 pln

Kawy i herbaty

Kawa czarna	12 pln
Kawa biała	14 pln
Espresso	10 pln
Podwójne espresso	14 pln
Cappuccino	14 pln
Kawa Latte	16 pln
Kawa bezkofeinowa	10 pln
Frappe	17 pln
Frappe z gałką lodów	20 pln
Herbata różne smaki	15 pln

Piwa regionalne

	pojemność	cena
Mazurskie Lager Jasny	0,5l	17 pln
Mazurskie Lager Ciemny	0,5l	17 pln
Mazurskie India Pale Ale	0,5l	17 pln
Mazurskie Ale Czerwony	0,5l	17 pln
Mazurskie Pszeniczne	0,5l	17 pln
Mazurskie Porter	0,5l	17 pln
Mazurskie Akwen	0,5l	17 pln
Mazurskie Witbier	0,5l	17 pln

Piwa jasne lane

Pilsner Urquell	0,3l	15 pln
	0,5l	17 pln

Piwo bezalkoholowe

Mazurskie Kayak pszeniczne	500 ml	
Mazurskie Kayak lemon		
Lech Free		

Wódki z Mazurskiej Manufaktury

pojemność

cena

Bimber | Cytrusówka | Jabłkówka
Kwaśna wiśnia | Rześka Pigwa
Likier jajeczny

40ml

14 pln

Wódki

Wódka z Mazur premium

40ml

14 pln

0,5l

140 pln

Wódka z Mazur

40ml

12 pln

0,5l

120 pln

Wódka Bielik Potato

40ml

14 pln

0,7l

210 pln

Absolut

40ml

12 pln

0,5l

120 pln

Żubrówka

40ml

10 pln

Belvedere

40ml

16 pln

0,7l

280 pln

Finlandia

40ml

12 pln

0,5l

110 pln

Żołądkowa Gorzka

40ml

10 pln

Bocian

40ml

10 pln

0,5l

110 pln

Rum

Pirate Bay Dark / White

40ml

15 pln

Bacardi Carta Blanca / Carta Oro

40ml

14 pln

Dictador 12

40ml

20 pln

Whisky

Chivas 12

40ml

20 pln

Monkey Shoulder

40ml

18 pln

Ballantines

40ml

14 pln

Johnnie Walker Red

40ml

14 pln

Johnnie Walker Black

40ml

18 pln

Singelton 12

40ml

22 pln

Jack Daniel's

40ml

18 pln

Jameson

40ml

14 pln

Koniak / Brandy

pojemność

cena

Stock 84	40ml	16 pln
Hennessy Very Special	40ml	25 pln

Tequila

Sierra Gold / Silver	40ml	16 pln
Salitos Gold / silver	40ml	18 pln

Aperitif

Martini Bianco	100ml	16 pln
Martini Fiero	100ml	16 pln
Campari	40ml	14 pln
Aperol	40ml	16 pln

Likiery

Advocat	40ml	14 pln
Baileys	40ml	14 pln
Malibu	40ml	14 pln
Jagermeister	40ml	16 pln
Amaretto	40ml	14 pln

Gin

Bombay	40ml	16 pln
Seagram's	40ml	14 pln
Larios 16	40ml	16 pln

COCKTAIL MENU



BEZALKOHOLOWE

VIRGIN MOJITO 180 ml 26 pln

LIMONKA, MIĘTA, CUKIER TRZCINOWY
SPRITE

HUGO 135 ml 32 pln

SYROP Z CZARNEGO BZU, PROSECCO 0%,
MIĘTA, LIMONKA, WODA GAZ.

APEROL 150 ml 30 pln

APERITIVO, PROSECCO 0%, WODA GAZ.

TONIC ESPRESSO 250 ml 24pln

ESPRESSO, TONIC, CYTRYNA

LIMONCELLO SPRITZ 150 ml 30 pln

LIMONCELLO 0%, PROSECCO 0%, SOK Z
CYTRYNY, WODA GAZ.

ALKOHOLOWE



MARGARITA 80 ml 28 pln

TEQUILLA, SOK Z LIMONKI, TRIPLE SEC

SEX ON THE BEACH 180 ml 32 pln

WÓDKA, LIKIER BRZOSKWINIOWY, SOK ANANASOWY, SOK ŻURAWINOWY

WHISKEY/WODKA SOUR 100 ml 28 pln

WISHKEY/ WODKA, SOK Z CYTRYNY, SYROP TRZCINOWY, BIAŁKO Z JAJKA

TEQUILLA SUNRISE 170 ml 24 pln

TEQUILLA, SOK POMARAŃCZOWY, GRENADYNA

MOJITO 180 ml 28 pln

RUM BIAŁY, LIMONKA, MIĘTA, WODA GAZ. CUKIER TRZCINOWY

CUBA LIBRE 180 ml 26 pln

RUM CZARNY, COLA, LIMONKA

HUGO SPRITZ 160 ml 32 pln

SYROP Z CZARNEGO BZU, SOK Z LIMONKI, PROSECO, WODA GAZ, MIĘTA

BLUE LAGOON 150 ml 27 pln

WODKA, BLUE CURACAO, SPRITE, SOK Z CYTRYNY

GIN & TONIC PINK 150 ml 28 pln

GIN , TONIC

APEROL SPRITZ 150 ml 30 pln

APEROL, PROSECCO, WODA GAZ.

ESPRESSO MARTINI 100 ml 36 pln

ESPRESSO, WÓDKA, LIKIER KAWOWY



ALKOHOLOWE

ALCOHOL

Na wieczór pełen smaku zapraszamy po godzinie 18:00 – wtedy serwujemy nasze autorskie drinki i koktajle.

PINA COLADA

200 ml 36 pln

RUM BIAŁY, MLEKO KOKOSOWE, MALIBU
SOK ANANASOWY

NEGRONI

120 ml 28 pln

GIN, VERMUT ROSSO, CAMPARI

LONG ISLAND ICED TEA

200 ml 39 pln

WÓDKA, RUM, TEQUILLA, GIN, TRIPLE
SEC, SOK Z CYTRYNY I LIMONKI, COLA

PORNSTAR MARTINI

120 ml 36 pln

WÓDKA WANILIOWA, PASSOA, PROSECCO
SOK Z LIMONKI, PURRE Z MARAKUI

BASIL SMASH

120 ml 27 pln

GIN, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY,
BAZYLIA

LIMONCELLO SPRITZ

150 ml 28 pln

LIMONCELLO, PROSECCO, WODA GAZ.
SOK Z CYTRYNY

BLOODY MARY

180 ml 36 pln

WÓDKA, SOK POMIDOROWY, SOK Z
CYTRYNY, SOS WORCESTERSHIRE/ TABASCI

RYBY I WĘDLINY WĘDZONE

WŁASNEGO WYROBU

Ryby

- Węgorz **150** zł/kg
- Pstrąg **89** zł/kg

Wędliny

- Kiełbasa wędzona **65** zł/kg
- Kiełbasa biała parzona **65** zł/kg
- Szynka **80** zł/kg
- Polędwica **85** zł/kg
- Baleron **80** zł/kg
- Boczek wędzony **75** zł/kg



Zamówienia można składać
pod numerem telefonu:

888-554-553

lub osobiście

*Naturalnie wędzone,
tradycyjnie smaczne.*



★ DWA JEZIORA ★

SPA & WELLNESS

*Chwila relaksu na Mazurach —
dla ciała, zmysłów i dobrego samopoczucia.*



STREFA WEWNĘTRZNA

- jacuzzi wewnętrzne z koloroterapią
- sauna sucha (fińska)
- sauna infrared
- pokój relaksu



STREFA ZEWNĘTRZNA

- całoroczne jacuzzi ogrodowe
- chatka solna
- relaks w kameralnej atmosferze



MASAŻE I RYTUAŁY

masaże klasyczne i relaksacyjne,
masaż gorącymi kamieniami,
masaż gorącą świecą,
masaż czekoladą, masaż twarzy
i skóry głowy oraz wybrane
rytuały pielęgnacyjne.



Rezerwacja w recepcji
tel. +48 882 133 133
www.dwajeziora.pl

Nasze dania przygotowywane są po Waszym zamówieniu na świeżo, dlatego **czas oczekiwania na nie wynosi od 20 do 40 minut.**

Podczas długich weekendów czas podania potraw może być dłuższy

Twoja opinia jest dla nas ważna!

Pomóż nam stać się jeszcze lepszymi.

Zeskanuj kod QR i podziel się swoją oceną!



facebook



Google
★★★★★

Jeśli nie spełniliśmy Twoich oczekiwań, skontaktuj się z naszym menadżerem. Daj nam szansę przyjrzeć się uważnie Twojej sugestii i zareagować, aby jeszcze bardziej móc spełniać oczekiwania wszystkich Gości

Kontakt tel. 882 133 133

W celu uzyskania faktury / paragonu z numerem NIP prosimy poinformować obsługę przed złożeniem zamówienia.

Rezerwacje powyżej 10 osób z zamówieniem z karty menu objęte są opłatą serwisową 10%.

Płatne gotówką - Dziękujemy za zrozumienie.

A 10% service charge applies to à la carte orders for groups over 10 guests.

Für Gruppen mit mehr als 10 Gästen wird bei À-la-carte-Bestellungen ein Servicezuschlag von 10 % erhoben.

Ostoja Dwa Jeziora więcej niż tylko restauracja!



**Zapraszamy do odkrycia wyjątkowego miejsca
położonego pośród mazurskiej przyrody**

–Ostoja Dwa Jeziora to nie tylko doskonała kuchnia, ale
również komfortowy pensjonat z całoroczną ofertą
wypoczynkową.

**Planujesz wakacje lub święta w wyjątkowej atmosferze?
Marzysz o Sylwestrze, Świętach z dala od zgiełku miasta?**

Spędź z nami:

Boże Narodzenie, Wielkanoc, Sylwestra, Majówkę

Wakacje

a może wypad na jesienny relaks !

Oferujemy:

- stylowe pokoje i apartamenty z widokiem na jezioro,
- strefę relaksu z sauną i basenem,
- rodzinne i kameralne pakiety świąteczne,
- możliwość organizacji imprez okolicznościowych.
- **wewnętrzna i zewnętrzna strefa Wellness**
- **zabiegi SPA i masaże**

Rezerwacje i więcej informacji:



Alergeny

1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN
2. SKORUPIAKI
3. JAJKA
4. RYBY
5. ORZESZKI ZIEMNE
6. SOJA
7. MLEKO (W TYM LAKTOZA)
8. ORZECHY
9. SELER
10. GORCZYCA
11. SEZAM
12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY
13. ŁUBIN
14. MIĘCZAKI

