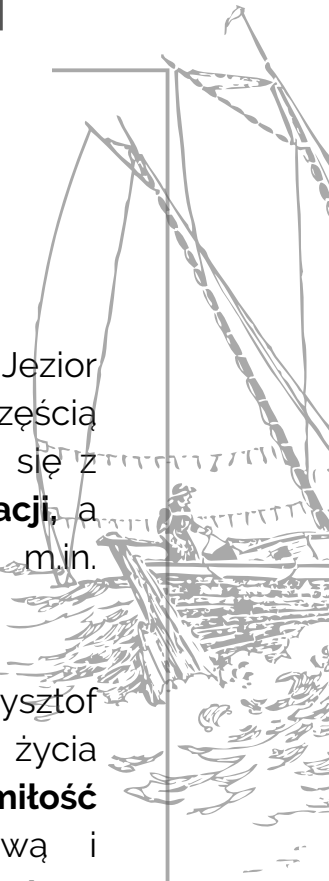
# Witajcie w restauracji Qchnia Dwa Jeziora



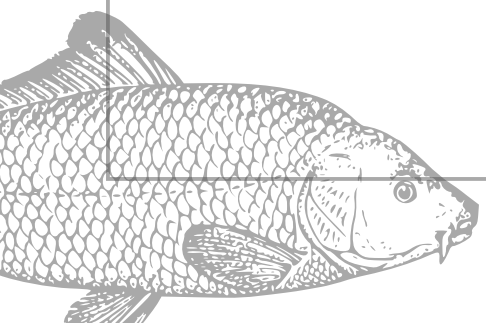
**Drogi Gościu,**
Cieszymy się, że odwiedziłeś samo serce Krainy Wielkich Jezior Mazurskich. **Nasza restauracja - Qchnia Dwa Jeziora** jest częścią resortu wypoczynkowego **Ostoja Dwa Jeziora,** składającego się z **butikowego pensjonatu, spa, salonu masażu oraz restauracji,** a także wielu atrakcji 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**, poczujcie 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 miedzy 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.**

# Dla dzieci

## 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**

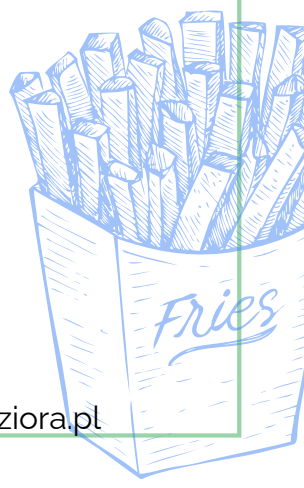
Proste, lubiane przez dzieci danie – makaron w delikatnym sosie pomidorowym.

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

## Frytki
180g **19 pln**

Klasyczne, domowe frytki – nic dodać, nic ująć.

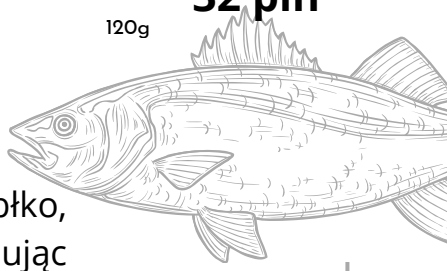
Alergeny 1, 7



# 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

## Śledź z ziemniakami i gzikiem

100g **29 pln**

Matjas podawany z ciepłymi ziemniakami, aksamitnym gzikiem własnej produkcji Qchni Dwa Jeziora oraz świeżym koperkiem.

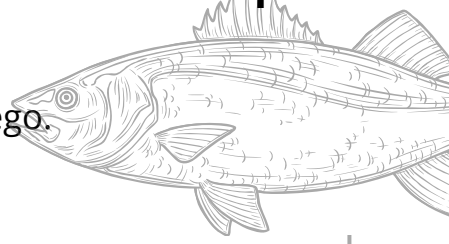
Alergeny 1, 3, 4, 5, 8, 9, 10



# 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.***

Cztery rydze delikatnie podsmażane na maśle, podawane z marchewką oraz nutą aksamitnego purée ziemniaczanego.

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

## 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 to idealna wegańska przekąska.

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

# Pierogi

***Wszystkie pierogi oraz dzyndzałki lepimy ręcznie na miejscu***

## Pierogi kresowe

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

Pięć dużych, ręcznie lepionych pierogów kresowych z tradycyjnym farszem z sera i ziemniaków.

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.

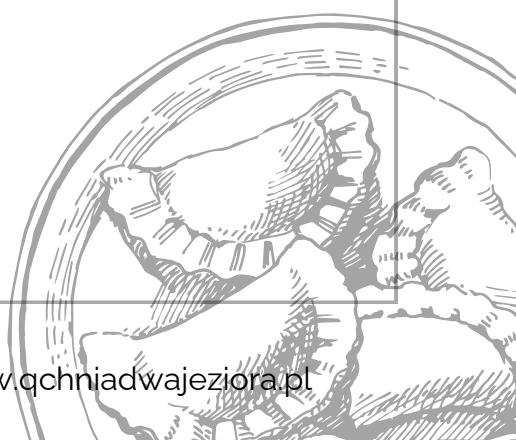
Alergeny 1, 4 ,5, 8, 9, 10 ,11

## 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

## Rosół z kluskami lanymi

180ml **34 pln**

Klarowny, esencjonalny rosół o głębokim smaku, podawany z delikatnymi kluskami lanymi i świeżymi ziołami.

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

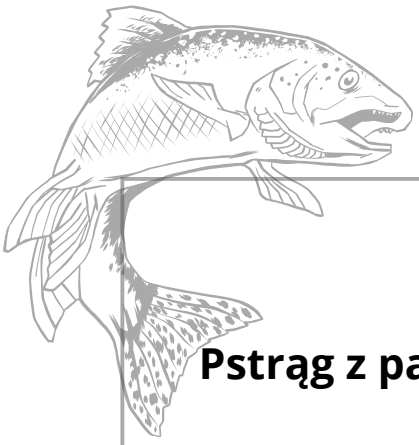
## Krem z dyni

**29 pln**

250ml

Aromatyczny krem ze świeżej dyni z mleczkiem kokosowym i śmietaną, wzbogacony świeżym imbirem i delikatną nutą pikanterii. Rozgrzewający, aksamitny i pełen smaku – idealny na chłodniejsze dni.

Alergeny 1, 5, 8, 9, 10



# 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 opiekaną cytryną, która podkreśla naturalny smak ryby.

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

## Sandacz z ziemniakami, świeżymi kurkami i sosem cytrusowym

180-200g **69 pln**

Smażony sandacz, jeden z najbardziej cenionych gatunków ryb i klasyk mazurskiej kuchni, podawany z ziemniakami oraz świeżymi kurkami. Całość dopełnia lekki, śmietanowo-cytrusowy sos, który nadaje daniu świeżość, delikatność i elegancki charakter.

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

## Żeberko BBQ z ziemniakiem opiekanym i surówką

350-400g **54 pln**

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

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



# Dania główne

## Panierowany kotlet schabowy z kością z purée ziemniaczanym

250-300g **58 pln**

Efektowny kawałek schabu z kością, panierowany i smażony na złoto. Chrupiący z zewnątrz, soczysty w środku. Serwowany z delikatnym purée z ziemniaków i surówką z kapusty.

Alergeny 1, 4, 5, 8, 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

## 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 zapiekanymi 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

## 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

# 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

## Aksamitny sernik

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

## Puchar lodowy

150g **29 pln**

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

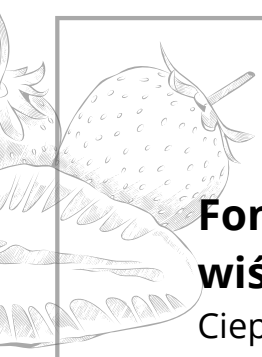
Alergeny 1, 4, 5, 6, 11

## Café gourmant - 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 słodyczy do kawy, ale nie na pełną porcję deseru.

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





# Napoje zimne

| | pojemność | cena |
|---|---|---|
| Pepsi \| Mirinda \| 7up \| Tonic | 0,2l | **9 pln** |
| Lipton Ice tea<br>Lemon \| Peach \| Green Tea | 0,2l | **9 pln** |
| Sok Toma<br>jabłko \| pomarańcz \| porzeczka \| | 0,33l | **9 pln** |
| Sok jabłkowy | 1l dzbanek | **14 pln** |
| Sok pomarańczowy 100% | 1l dzbanek | **16 pln** |
| Woda źródlana<br>gazowana \| niegazowana | 0,33l<br>1l dzbanek | **9 pln**<br>**12 pln** |
| Woda Cisowianka Perlage musująca | 0,33l | **9 pln** |
| Lemoniada<br>zapytaj jakie mamy smaki | 0,33l<br>1l dzbanek | **16 pln**<br>**28 pl**n |
| Kombucha - lekko gazowany napój herbaciany<br>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<br>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 | 0,5l | **15 pln** |
| Mazurskie Kayak lemon | 0,5l | **15 pln** |
| Lech Free | 0,3l | **12 pln** |

## Wódki z Mazurskiej Manufaktury

| | pojemność | cena |
|---|---|---|
| Bimber \| Cytrusówka \| Jabłkówka<br>Kwaśna wiśnia \| Rześka Pigwa<br>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, PROSSECO 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, PROSSECO, 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 ..... 150zł/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

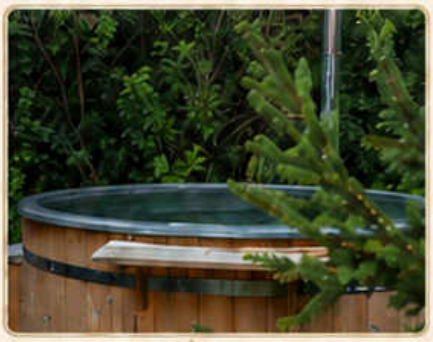
- całoroczne jacuzzi ogrodowe
- chatka solna
- relaks w kameralnej atmosferze





## 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?**

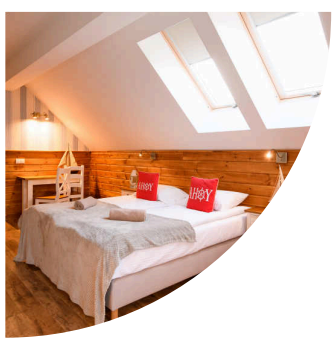
**Spędź z nami:**
**Boże Narodzenie, Wielkanoc, Sylwestra, Majówkę**
**Wakacje**
**a może wypad na jesienny relaks !**

**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 zewnętrzną strefę Wellness**
- **zabiegi SPA i masaże**

**Rezerwacje i więcej informacji:**



www.ostojadwajeziora.pl

# 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

