



DOM PRACY TWÓRCZEJ
w Wigrach



RESTAURACJA
Dom Wigierski

Zapraszamy od 12:30 do 22:00
Opening hours: 12:30-10:00 p.m.

Restauracja „Dom Wigierski” – jedyna w regionie restauracja
inspirowana ideą ruchu Slow Food

„Dom Wigierski” restaurant is the only one in the region
inspired by the idea of slow food



Polecamy dania regionalne oraz z kuchni polskiej
We offer regional and Polish dishes

Bufet śniadaniowy (od 8:00 do 10:30)

25,00 zł

Buffet breakfast

W karcie znajdą Państwo następujące oznaczenia:

In menu you may find the following symbols:

- W** dania wegetariańskie
vegetarian dishes
- ⌋** dania polecane dla dzieci
dishes recommended for children

Potrawy przygotowujemy ze świeżych produktów

Meals are prepared from fresh products

Czas oczekiwania 20-30 min

Waiting time: 20-30 min

Slow Food to ochrona prawa do smaku. Przypomina, że smak jest jedną z podstawowych zmysłowych przyjemności, o której zapominamy podporządkowani pędowi cywilizacji przemysłowej.

Restauracja „Dom Wigierski” jest miejscem, w którym można zwolnić tempo, zacząć odkrywać smaki zamiast biernie je przyjmować.

Dawcy Smaku

Współpracujemy z wybranymi producentami żywności z regionu. To niewielkie, zazwyczaj rodzinne przedsiębiorstwa czerpiące z lokalnej bioróżnorodności i bogactwa tradycji kulinarnych swojej okolicy. Wszyscy oni znajdują się w promieniu 50 km od naszej siedziby – dbamy o świeżość i ekologiczność produktów, z których przygotowujemy potrawy.

W ten sposób mamy pewność, że nabywamy najwyższej jakości wyroby wytwarzane w naturalny sposób, według dawnych, sprawdzonych metod i receptur.

Nasi dostawcy:



Teresa Biziewska z Wigier – sękacze



gospodarstwo św. Franciszka i gospodarstwo św. Izidora z Chomontowa
– warzywa i owoce



Jolanta Rudziewicz z Lipówki – olej rzepakowy tłoczony na zimno



Spółdzielnia Mleczarska „Rospuda” z Filipowa – ser żółty



Stowarzyszenie „Macierzanka” – sery dojrzewające z Wiżajn



gospodarstwo Ryszarda Kordowskiego – pomidory

Mięsa i ryby również kupujemy w najbliższej okolicy.

Zamierzamy zagęszczać sieć współpracy po to, aby dostarczać Państwu wciąż nowych wrażeń smakowych, węchowych i wzrokowych. Zachęcamy do zgłębiania naszego menu.

Załoga restauracji „Dom Wigierski”
Dom Pracy Twórczej w Wigrach



Slow Food® nad Wigrami



**PÓŁKA SMAKÓW
SUWALSZCZYZNY***
LOCAL SPECIALITIES*

Sery **cheeses**

Dzemy **jams**

Ryby **fish**

Oleje **oils**

Nalewki **tinctures**

*znajduje się przy barze **located at the bar**

PRZYSTAWKI STARTERS

W	Deska serów z Wizajn Cheeses platter with cheeses from Wizajny	12,00
W :)	Pierogi z kaszą gryczaną, serem i cukinią z sosem ze świeżych pomidorów Dumplings stuffed with buckwheat groats, cheese, zucchini and fresh tomato sauce	13,00
	Kotłduny wołowo-jagnięce podsmażane na maśle z ziołami Dumplings stuffed with beef and lamb meat, fried in butter with herbs	14,00

ZUPY SOUPS

W :)	Pomidorowa z kluseczkami cukiniowymi Tomato soup with zucchini noodles	7,00
W	Zupa borowikowa Boletus soup	12,00
	Rosół z kotłdunami Broth with meat dumplings	10,00

SAŁATY SALADS

W	Miks sałat z pieczonymi pomidorami i marynowaną cukinią Mixed green salads with roasted tomato and marinated zucchini	12,00
	Miks sałat z grillowanym kurczakiem z sosem malinowym Mixed green salads with grilled chicken and raspberry sauce	17,00

DANIA RYBNE FISH COURSES

	Sieja smażona Fried lavaret (fish from nearby lakes)	19,00
	Sielawa smażona Fried European white-fish (fish from nearby lakes)	19,00

DANIA DOMOWE
HOMEMADE DISHES

☰))	Blin wigierski z cukinią Wigry potato pancake with meat stuffing and zucchini	14,00
	Cepeliny Regional potato dumplings with meat stuffing	16,00

DANIA MIĘSNE
MEAT COURSES

☰))	Pieczony udziec indyka z sosem kurkowym Roasted turkey leg with chanterelle sauce	19,00
	Żeberka pieczone z jabłkami Roasted ribs with apples	20,00
	Stek wołowy z warzywami Beef steak with vegetables	26,00

W

DODATKI WARZYWNE
VEGETABLE ACCOMPANIMENTS

Cukinia marynowana z pestkami dyni Marinated zucchini with pumpkin seeds	5,00
Kapusta biała White cabbage	4,00
Ogórek mątosolny Pickled cucumber	4,00
Buraczki Boiled beetroot	4,00

W
:)

DODATKI
ACCOMPANIMENTS

Ziemniaki Potatoes	4,00
Ziemniaki opiekane na maśle z ziołami i czosnkiem Roasted potatoes on butter with herbs and garlic	5,00
Frytki French fries	5,00
Kasza gryczana Buckwheat groats	3,00

☺) DESERY
DESSERTS

Sękacz z makiem na sosie z owoców leśnych Pyramidal cake with poppy seeds and wild berry sauce	8,00
Sorbet owocowy (malinowo-cukiniowy, wiśniowy) z sosem toffi Fruit sorbet (raspberry-zucchini and cherry flavour) with toffee sauce	12,00

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

☞ Sok jabłkowy Golden Milenium 100% 100% apple juice	9,00
Coca cola, Fanta, Sprite, Tonic Kinley 0,2 l	4,00
Woda mineralna „Kropla Beskidu” 0,25 l Mineral water 0,25 l	4,00
„Cappy” 0,2 l Juice 0,2 l	4,00
Herbata mrożona „Nestea” Ice tea „Nestea”	5,00
Piwo Łomża (z nalewaka) 0,5 l Łomża beer on tap 0,5 l	6,00
Piwo (Lech, Łomża, Tyskie, Żywiec) 0,5 l Beer 0,5 l	6,50
Piwo (Lech, Żywiec, Tyskie) 0,33 l Beer 0,33 l	5,50
Karmi (piwo bezalkoholowe) Non-alcoholic beer	6,00
Piwo niepasteryzowane Łomża 0,5 l Łomża beer 0,5 l	6,00

NAPOJE GORĄCE
HOT DRINKS

Herbata Tea	4,00
Kawa Alfredo Alfredo coffee	6,00
Kawa capuccino Cappuccino	7,00
Kawa rozpuszczalna Instant coffee	4,00
Kawa po turecku Turkish coffee	4,00
Czekolada Chocolate	7,00

KARTA WIN

WINO DOMU	7zł/150ml
PASQUA MERLOT 2007 (czerwone wytrawne)	7zł/150ml
PASQUA TREBBIANO 2007 (białe wytrawne)	7zł/150ml
PASQUA ROSATO DELLE VENEZIE 2007 (różowe wytrawne)	
FRANCJA	8zł/150ml
J. MOREAU&FILS ROUGE (białe wytrawne)	
MOŁDAWIA	70zł/750ml
PURCARI PINOT NOIR 2005 (czerwone wytrawne)	70zł/750ml
PURCARI CAHOR (czerwone wytrawne)	70zł/750ml
PURCARI CABERNET-SAUVIGNON	
WŁOCHY	95zł/750ml
LAMPACCIO PRIMITIVO SALENTO 2006 (czerwone wytrawne)	
CALIFORNIA	40zł/750ml
BLOSSOM HILL MERLOT (czerwone wytrawne)	40zł/750ml
ROCKY CREEK, COLOMBARD CHARDONNAY (białe wytrawne)	
BUŁGARIA	50zł/750ml
ORACHOVITZA MERLOT & CABERNET 2005 (czerwone wytrawne)	45zł/750ml
ORACHOVITZA SPECIAL RESERWE 2006 (czerwone wytrawne)	
GRUZJA	60zł/750ml
SAPERAVI (czerwone wytrawne)	60zł/750ml
AKASHENI (czerwone półsłodkie)	40zł/750ml
GRUZIŃSKA PRINCESSA (czerwone półwytrawne)	
HISZPANIA	130zł/750ml
MARQUES DEL PUERTO 1998 (czerwone wytrawne)	100zł/750ml
MARQUES DEL PUERTO 2003 (czerwone wytrawne)	100zł/750ml
MARQUES DEL PUERTO 2005 (czerwone wytrawne)	75zł/750ml
MARQUES DEL PUERTO 2006 (białe wytrawne)	
WINA MUSUJĄCE, SZAMPANY	350zł/750ml
LAURENT-PERRIER CHAMPAGNE (Francja)	

ALKOHOL ALCOHOL

Martini 100 ml	9,00 zł
Camparri 40ml	10,00 zł
Gordon's Gin 40ml	10,00 zł
Seagrams Gin 40ml	8,00 zł
Lubuski Gin 40ml	6,00 zł
Bols Vodka 40ml	5,50 zł
Luksusowa 40ml	5,00 zł
Maksimus 40 ml	5,50 zł
Pan Tadeusz 40 ml	5,50 zł
Finlandia 40ml	8,00 zł
Absolut 40ml	9,00 zł
Dębowa 40ml	8,00 zł
Krupnik 40ml	5,00 zł
Żubrówka 40ml	5,50 zł
Żołądkowa Gorzka 40ml	5,00 zł
Śliwowica Paschalna 40ml	11,00 zł
"999" 40 ml	6,00 zł
Suktinis 40ml	10,00 zł
Tequila Sauza Blanco 40ml	14,00 zł
Tequila Sauza Gold 40ml	14,00 zł
Bacardi Black 40ml	10,00 zł
Bacardi Superior 40ml	10,00 zł
Ballantine's 40 ml	12,00 zł
Chivas Regal 40ml	20,00 zł
Jack Daniel's 40ml	18,00 zł
Jameson 40ml	15,00 zł
Johnnie Walker Black 40ml	18,00 zł
Johnnie Walker Red 40ml	12,00 zł
Whisky Dark 40ml	6,00 zł
Camus VSOP 40 ml	26,00 zł
Hennessy VS 40ml	18,00 zł
Stock 84 40ml	9,00 zł
Metaxa 7* 40ml	18,00 zł
Metaxa 5* 40ml	10,00 zł
Baileys 40ml	11,00 zł
Malibu 40ml	8,00 zł
Kahlua 40ml	10,00 zł
Cointreau 40ml	12,00 zł
Amaretto 40ml	10,00 zł
Advocaat 40ml	5,00 zł
Bols Blu 40ml	9,00 zł
Jagermeister 40ml	10,00 zł