

PRZYSTAWKI/ STARTERS

Tatar z polędwicy wołowej **26,-**
Beef sirloin tartare 130 g

Krewetki królewskie w sosie winno-czosnkowo-maślanym **30,-**
King prawns buttery garlic wine sauce 180 g



Tradycyjny śledź z beczki z sałatką z cebuli w śmietanie **12,-**
Traditional herring from a barrel in a creamy sauce with onion 200 g

SALATKI / SALADS

Sałatka Cezar **17,-**
Chicken Ceasar Salad 350 g



Sałatka szefa z serem wędzonym, gruszką, dynią, jarmużem, sałata, ogórkiem i sosem malinowo – jałowcowym **20,-**
280 g
Chef's salad with smoked cheese, pear, pumpkin, kale, lettuce, cucumber and raspberry- juniper sauce

ZUPY / SOUPS

Rosół z makaronem **8,-**
Chicken and beef broth served with noodles 250 g



Zupa krem z buraka z regionalnym serem z czosnkiem niedźwiedzim **10,-**
250 g
Creamy beet soup with regional cheese with wild forest garlic



MIODOWY MŁYN



Zalewajka świętokrzyska
Traditional potato soup from swietokrzyskie region

10,-
250 g



Zupa rybna Opatówka
Fish soup

18,-
250g

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



Gulasz z dzika po staropolsku, czerwone wino, grzyby leśne, przyprawy korzenne
Wild boar stew, red wine, forest mushrooms and spices

29,-
500 g

Kotlet schabowy z kością
Bone-in Pork Chop

18,-
250 g



Policzki wołowe w czerwonym winie na purée pietruszkowo - selerowym
Beef cheeks in red wine with celery and parsley puré

28,-
350g



Pierogi z gęsiną i kurkami na sosie żurawinowym
Dumplings with goose and chanterelle on cranberry sauce

26,-
7 szt



Pierogi z czerwoną soczewicą serwowane z masłem szałwiowym
Dumplings with red lentils served with sage butter

18,-
300g



Żeberka peklowane, owędzane drewnem, podawane z jarzębiną i staropolską kapustą z grochem

32,-
580 g

Cured wooden smoked pork ribs served with Rowan Berries and old-fashioned cabbage and peas



MIODOWY MŁYN





Tagliatelle z kurczakiem, szpinakiem, suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym

Chicken tagliatelle with spinach and sundried tomatoes in creamy sauce

24,-
350 g



Tagliatelle wegetariańskie ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym

Vegetarian tagliatelle with spinach and sundried tomatoes in creamy sauce

24,-
350 g



Stek z łososia Jurajskiego na krewetkach

Jurassic Salmon steak on prawns

39,-
200 g



Półdzwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu, purée musztardowe

Pork tenderloin with green peppercorn sauce, mustard purée

28,-
350 g



Pierogi ze szpinakiem na sosie Dor Blue zapiekane z parmezanem

Baked spinach dumplings with Dor Blue sauce

18,-
8 szt

Udko gęsie confit podane z sosem żurawinowo-dyniowym na bazie czerwonego wina, regionalne pyzy

44,-



MIODOWY MŁYN



NASZA SPECJALNOŚĆ/OUR SPECIALITY

Dania grillowane na kamieniach lawy wulkanicznej

Kamień lawowy jest otrzymywany z lawy wulkanicznej we włoskich Alpach. Grillowanie na kamieniach lawy wulkanicznej jest jednym z najzdrowszych sposobów przygotowania posiłku.

Dania przygotowane przy minimalnym użyciu tłuszczu są doskonale soczyste oraz zapewniają niezapomniane wrażenia smakowe.



Filet kurczaka grillowany na kamieniach lawy wulkanicznej

Fillet of chicken grilled on volcanic lava stones

19,-

180 g



Karczek grillowany na kamieniach lawy wulkanicznej

Pork neck grilled on the stones of volcanic lava

19,-

180 g



Stek z tuńczyka podany na cieciorce ze szpinakiem, boczkiem oraz salsą z pomidorami

Tuna steak served on chickpeas with spinach, bacon and tomato salsa

40,-

450 g



Stek z tuńczyka podany na cieciorce ze szpinakiem w towarzystwie salsy z suszonymi pomidorami

Tuna steak served on chickpeas with spinach served with sundried tomatoes

40,-

450 g

Stek z poławicy wołowej na gratin ziemniaczanym z sosem winnym

Beef sirloin steak on potato gratin and wine sauce

44,-

350 g

Kotlet młynarza podany na plackach ziemniaczanych

Miller chop served on crispy potato cakes

24,-

450 g



MIODOWY MŁYN



DODATKI /SIDE DISHES

200 g	Ziemniaki z wody / Boiled potatoes	4,5
200 g	Ziemniaki opiekane / Baked potatoes	5,-
200 g	Ziemniaki w łupinkach / Sheeld potatoes	5,-
200 g	Purée ziemniaczane / Mashed potatoes	5,-
200 g	Frytki / French fries	5,-
150 g	Kasza gryczana / Buckwheat	4,-
150 g	Ryż / Rice	4,-
150 g	Sałata zielona z sosem vinaigrette Green lettuce with vinaigrette sauce	6,-
150 g	Kapusta zasmażana / Fried cabbage	6,-
200 g	Staropolska kapusta z grochem Old-fashioned cabbage with peas	6,-
150 g	Warzywa z wody / Boiled vegetables	6,-
150 g	Warzywa grillowane / Grilled vegetables	10,-
150 g	Zestaw surówek / Selection of salads	4,5
200 g	Sałatka z pomidorów / Tomato salad	7,-
150 g	Szpinak na śmietanie z czosnkiem Spinach on sour cream with garlic	8,-
150 g	Buraczki zasmażane / Fried beetroot	5,-

DESERY / DESSERTS



Gorąca Szarlotka po opatowsku z gałką lodów na sosie krówkowym

Hot traditional apple pie with ice-cream and fudge sauce

10,-

150 g



Fondant czekoladowy z gorącym sercem Krówki Opatowskiej z sosem malinowym

Chocolate fondant with raspberries sauce

14,-

1 por



Śliwka z Szydłowa duszona w kawie i miodzie serwowana na kruchej łódce z serkiem mascarpone i słonym karmelem

Regional plum stewed in coffee and honey, served with mascarpone cheese and salted caramel

12,-

220 g

Puchar lodów z owocami, kruszoną bezą, sos malinowy

Ice-cream with fresh fruits, crumbled meringue, raspberry sauce

12,-

250 g



Maliny zapiekane pod pianką

Baked raspberries under foam

12,-

180 g

Pierogi z płatkami dzikiej róży, lekką śmietanką i cynamonem

Dumplings with wild rose petals, light cream and cinnamon

14,-

8 szt

Tarta cytrynowa z sorbetem jabłkowo-chrzanowym

Lemon tart with apple and horseradish sorbet

12,-

160 g

REGIONALNE SŁODKOŚCI / REGIONAL SWEETS

Krówki opatowskie

Traditionally - handmade regional fudge

150 g

5,-

400 g

10,-

Śliwka w czekoladzie Szydłowianka

Regional plum and chocolate praline

110 g

14,-

190 g

22,-

300 g

35,-



MIODOWY MŁYN



NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

	Herbata RichMont/Selection of RichMont Teas	6,-
	Ceylon Gold, Earl Grey Blue, Peppermint Green, Green Roasted Rice, White Pearl of Fujian, Forest Fruits, Mexican Dream, Green Jasmine, Black Chilli Chocolate, Gunpowder Green, Peach Lemon Star, Melon Mint, Spicy Cinnamon, Yerba Mate Lemon, Pu-Erh Strawberry, Rooibos Sunrise, Ginger Paradise, Dream Melisa, Mango Maui	
	Espresso	6,-
	Double Espresso	8,-
	Cappuccino	8,-
	Latte/Café Mocha	10,-
	Czarna Kawa/Black coffee	6,-
	Biała Kawa/White coffee	7,-
	Zielona Kawa/Green coffee	7,-
	Kawa z lodami i bitą śmietaną Ice-cream coffee with whipped cream	13,-
	Jameson Irish coffee	14,-
	Herbata z syropem z marakui Tea with passion fruit syrup	9,-
	Herbata z imbirem - Lemon Ginger Paradise Ginger tea	9,-
	Herbata z goździkami - Orange Spicy Cinnamon Cloves & cinnamon tea	9,-
	Herbata z grzany winem & Bols - Mulled Wine Mulled red wine & Bols tea	16,-
	Herbata z rumem - Black Chilli Chocolate Rum Tea with rum	16,-
	Herbata z whisky - Ceylon Gold Whisky Tea with whisky	16,-
	Gorąca czekolada z bitą śmietaną Hot chocolate with whipped cream	9,-
15 cl	Grzany Polski Trójniak/Polish Muller	11,-
15 cl	Grzaniec Galicyjski/Galician Muller	10,-

NAPOJE ZIMNE/ COLD DRINKS

0,2 l	Kawa Frappé /Frappé coffee	11,-
0,2 l	Kawa Baileys Frappé /Baileys Frappé coffee	14,-
0,33 l	Buskowanika /Buskowanika Mineral water	4,-
0,2 l	Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7 up	5,-
0,2 l	Schweppes: Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	5,5,-
0,2 l	Lipton Ice Tea: Lemon, Peach	5,-
0,2 l	Soki owocowe /Selection of Fruit Juices	4,5,-
1,5 l	Sok w dzbanku /Jug of juice (pomarańcz, jabłko, grejpfrut)	15,-
1,5 l	Woda w dzbanku /Jug of still mineral water	10,-
1,5 l	Lemoniada klasyczna /Jug of old-fashioned lemonade	18,-

PIWO/BEER

0,5 l	Żywiec beczkowe /Żywiec draft beer	8,-
0,3 l	Żywiec beczkowe /Żywiec draft beer	6,-
0,2 l	Żywiec beczkowe /Żywiec draft beer	4,-
0,5 l	Żywiec /(butelka/bottled)	8,-
0,5 l	Żywiec bezalkoholowe /(butelka/non alcoholic bottled)	8,-
0,5 l	Heineken /(butelka/bottled)	8,-
0,5 l	Heineken bezalkoholowe /(butelka/non alcoholic bottled)	8,-
0,4 l	Desperados /(butelka/bottled)	7,-
0,5 l	EB /(butelka/bottled)	6,-

0,5 l	Warka /(butelka/bottled)	6,-
0,5 l	Warka Strong /(butelka/bottled)	6,-
0,5 l	Warka Radler 2%, 0% /(butelka/flavored bottled)	6,-
0,5 l	Paulaner naturalne/butelka (natural bottled)	9,-
0,4 l	Karmi Classic (butelka/bottled)	5,-
0,5 l	Piwo regionalne Browar Sandomierz (butelka/bottled)	13,-
	Sok do piwa/Beer syrup	2,-

MIODY PITNE/ MEADS



	Trójniak Piastowski	8,- 15 cl
	Dwójniak Kurpiowski	10,- 15 cl
	Półtorak Jadwiga	14,- 15 cl

CYDR

15 cl	Cydr Lubelski lodowy/ Apple Cider (kieliszek/glass)	10,-
0,5 l	Cydr Lubelski lodowy/ Apple Cider (butelka/bottled)	39,-

VERMOUTH

15 cl	Martini: Bianco, Rosso, Extra Dry	12,-
15 cl	Cinzano: Bianco, Rosso	15,-

GIN/TEQUILA

5 cl	Gin Lubuski	9,-
5 cl	Tequila Olmeca Blanco	12,-
5 cl	Tequila Olmeca Gold	12,-

WÓDKA/ VODKA

4 cl	Baczewski	12,-
4 cl	Baczewski Konopiówka (wódka smakowa/Cannabis)	13,-
4 cl	Baczewski Morelówka (wódka smakowa/Apricot)	13,-
4 cl	Baczewski Pomarańczówka (wódka smakowa/Orange)	13,-
4 cl	Baczewski Jeżynówka (wódka smakowa/Blackberry)	13,-
4 cl	Baczewski Wiśniówka (wódka smakowa/Cherry)	13,-
4 cl	Baczewski Piolunówka (wódka smakowa/Herbs)	13,-
4 cl	Finlandia	10,-
4 cl	Finlandia Cranberry - Żurawinówka	11,-
4 cl	Stumbras	8,-
4 cl	Stock	8,-
4 cl	Bols	7,-
4 cl	Wyborowa	7,-
4 cl	Żołądkowa Gorzka	7,-
4 cl	Żubrówka	7,-
4 cl	Żubrówka biała	6,-

LIKIER/ LIQUEUR

4 cl	Sambuca	6,-
4 cl	Malibu	10,-
4 cl	Kahlua	9,-
4 cl	Jegermeister	10,-
4 cl	Baileys Irish Cream	10,-
5 cl	Baczewski Ovovit	13,-
5 cl	Campari	10,-

WHISKY/ WHISKEY

5 cl	Jack Daniel's	13,-
5 d	Jack Daniel's Honey	14,-
5 cl	Johnnie Walker Red Label	11,-
5 cl	Johnnie Walker Black Label	15,-
5 cl	Johnnie Walker Gold Label	18,-
5 cl	Jameson Irish Whiskey	12,-
5 cl	Ballantines	10,-
5 cl	Ballantines 12YO	14,-
5 cl	Grant's	10,-
5 cl	Jim Beam	10,-
5 cl	Chivas Regal 12YO	16,-
5 cl	Chivas Regal 18YO	24,-

BRANDY/COGNAC

5 cl	Stock 84	9,-
5 cl	Hennessy	17,-
5 cl	Metaxa*****	10,-
5 cl	Metaxa*****	14,-
5 cl	Calvados Pays d'Auge / francuska Brandy na bazie cydru	18,-