

PRZYSTAWKI / STARTERS

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

Krewetki królewskie w sosie winno-czosnkowo-maślanym **35,-**
King prawns buttery garlic wine sauce 180 g

Tradycyjny śledź z beczki z sałatką z cebuli w śmietanie **14,-**
Traditional herring from a barrel in a creamy sauce with onion 200 g



SAŁATKI / SALADS

Sałatka Cezar **22,-**
Chicken Ceasar Salad 350 g

ZUPY / SOUPS

Rosół z makaronem **10,-**
Chicken and beef broth served with noodles 250 g

Zupa krem z buraka z regionalnym serem z czosnkiem niedźwiedzim **12,-**
Creamy beet soup with regional cheese with wild forest garlic 250 g

Zupa pokrzywowa na zakwasie z pęczakiem **12,-**
Nettle soup with sourdough and pearl barley 250g



MIODOWY MŁYN



Zalewajka świętokrzyska

Traditional sourdough potato soup from świętokrzyskie region

12,-

250 g



Zupa rybna Opatówka

Fish soup

21,-

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

31,-

500 g



Schabowy na całą patelnię

Boneless pork chop on a pan

21,-

280 g



Policzki wołowe w czerwonym winie na purée pietruszkowo - selerowym

Beef cheeks in red wine with celery and parsley puré

30,-

350g



Pierogi z gęsiną i kurkami na sosie żurawinowym

Dumplings with goose and chanterelle on cranberry sauce

26,-

430g



Pierogi z czerwoną soczewicą serwowane z masłem szałwiowym

Dumplings with red lentils served with sage butter

22,-

300g



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

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

32,-

580 g



Sztuka wołu w sosie pieczeniowym z kaszą po opatowsku

Slow cooker Beef Roast with Opatów style buckwheat

37,-

470 g



MIODOWY MŁYN





Tagliatelle z kurczakiem, szpinakiem, suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym

26,-
350 g

Chicken tagliatelle with spinach and sundried tomatoes in creamy sauce



Tagliatelle wegetariańskie ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym

26,-
340 g

Vegetarian tagliatelle with spinach and sundried tomatoes in creamy sauce



Sandacz pieczony, sos szafranowy, marchewka po żydowsku

46,-
420 g

Baked zander, saffron sauce and carrot Jewish style



Stek z łososia Jurajskiego, pesto bazyliowo - pietruszkowe na pappardelle cukiniowo – marchewkowym

39,-
270 g

Jurassic Salmon steak, basil and parsley pesto on zucchini and carrot pappardelle



Pierogi ze szpinakiem na sosie Dor Blue zapiekane z parmezanem

24,-
430 g

Baked spinach dumplings with Dor Blue sauce



Kotlet po kijowsku (devolay)

21,-
260 g

Classic chicken Kiev



Kotlet młynarza podany na plackach ziemniaczanych

28,-
450 g

Miller chop served on crispy potato cakes



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.

Dishes grilled on volcanic lava stones

Lava stone is obtained from volcanic lava in Italian Alps. It is one of the healthiest ways of preparing a meal by grilling on lava stones.

Meals prepared with a minimal usage of fat are perfectly juicy and ensure unforgettable gustatory sensation.

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 w towarzystwie salsy z suszonymi pomidorami

Tuna steak served on chickpeas with spinach served with sundried tomatoes

42,-

450 g

Stek z polędwicy wołowej na gratin ziemniaczanym z sosem winnym

Beef sirloin steak on potato gratin and wine sauce

44,-

350 g



MIODOWY MŁYN



DESERY / DESSERTS



Gorąca Szarlotka po opatowsku z gałką lodów na sosie krówkowym

Hot traditional apple pie with ice-cream and fudge sauce

14,-
150 g



Fondant czekoladowy z gorącym sercem Krówki Opatowskiej z sosem malinowym

Chocolate fondant with raspberries sauce

16,-
1 por



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

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

16,-
220 g

Puchar lodów z owocami, kruszona beza, sos malinowy

Ice - cream with fruits, crumbled meringue, raspberry souce

14,-
250 g



Maliny zapiekane pod pianką

Baked raspberries under foam

14,
180 g

Pierogi z płatkami dzikiej róży, lekką śmietanką i cynamonem

Dumplings with wild rose petals, light cream and cinnamon

16,-
8 szt

REGIONALNE SŁODKOŚCI / REGIONAL SWEETS

Krówki opatowskie

Traditionally - handmade regional fudge

150 g
400 g

6,-
12,-

Śliwka w czekoladzie Szydłowianka

Regional plum and chocolate praline

110 g
190 g
300 g

14,-
22,-
35,-



MIODOWY MŁYN



DODATKI / SIDE DISHES

200 g	Młode ziemniaki z wody /Boiled new potatoes	6,-
200 g	Ziemniaki opiekane /Baked potatoes	6,-
200 g	Ziemniaki w łupinkach / Baked potatoes with shell	6,-
200 g	Purée ziemniaczane /Mashed potatoes	6,-
200 g	Purée ziemniaczane z musztardą francuską Mashed potatoes with french mustard	6,-
200 g	Frytki /French fries	6,-
150 g	Kasza gryczana /Buckwheat	5,-
160 g	Kasza po opatowsku /Opatów style buckwheat	7,-
150 g	Ryż /Rice	5,-
200 g	Pyzy regionalne /Regional potato dumplings	6,-
150 g	Sałata zielona z sosem vinaigrette Green lettuce with vinaigrette sauce	7,-
150 g	Szpinak na śmietanie z czosnkiem Spinach with sour cream and garlic	8,-
200 g	Sałatka z pomidorów /Fresh tomato with sour cream	7,-
200 g	Mizeria /Fresh cucumber with sour cream	7,-
4 szt	Ogórki kiszzone /Pickled cucumbers	6,-
150 g	Młoda kapusta zasmażana /Fried young cabbage	7,-
200 g	Staropolska kapusta z grochem Old-fashioned cabbage with peas	7,-
150 g	Warzywa z wody /Boiled vegetables	7,-
150 g	Zestaw surówek /Selection of salads	7,-
150 g	Buraczki zasmażane /Fried beetroot	6,-



MIODOWY MŁYN



NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Herbata RichMont/Selection of RichMont Teas **7,-**

Ceylon Gold, Ceylon Decaffeinated, Earl Grey Blue, Black Chilli Chocolate, Green Jasmine, Forest Fruits, Green Roasted Rice, White Pearl of Fujian, Mexican Dream, Mango Maui, Gunpowder Green, Peach Lemon Star, Melon Mint, Spicy Cinnamon, Yerba Mate Lemon, Pu-Erh Strawberry, Rooibos Sunrise, Ginger Paradise, Dream Melisa, Peppermint Green

Espresso	7,-
Double Espresso	10,-
Cappuccino	9,-
Latte/Café Mocha	12,-
Czarna Kawa/Black coffee	7,-
Biała Kawa/White coffee	9,-
Zielona Kawa/Green coffee	8,-
Włoska kawa Affogato/Italian ice-cream coffee	12,-
Kawa po irlandzku/Jameson Irish coffee	14,-
Herbata libańska z imbirem/Lebanese tea with ginger	10,-
Herbata piwna z szyszkami chmielu/Beer & hop cones tea	14,-
Herbata z konopi z miodem/Cannabis tea with honey	10,-
Herbata z kwiatów czarnej malwy z płatkami dzikiej róży Tea made of black mallow flowers with rose petals	10,-
Herbata z syropem z marakui Tea with passion fruit syrup	10,-
Herbata z imbirem - Lemon Ginger Paradise Ginger tea	10,-
Herbata z goździkami - Orange Spicy Cinnamon Cloves & cinnamon tea	10,-
Herbata z grzonym winem & Bols - Mulled Wine Mulled red wine & Bols tea	16,-
Herbata z grzonym rumem - Black Chilli Chocolate Rum Tea with rum	16,-
Herbata z grzonym whisky - Ceylon Gold Whisky Tea with whisky	16,-
Gorąca czekolada z bitą śmietaną/Hot chocolate	10,-



MIODOWY MŁYN



NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS


0,2 l	Kawa mrożona Frappé /Frappé coffee	12,-
0,2 l	Kawa mrożona z likierem Baileys /Baileys coffee	14,-
0,33 l	Woda mineralna Buskowsianka /Buskowsianka Mineral water	5,5,-
0,2 l	Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7 up	6,5,-
0,2 l	Schweppes	6,5,-
0,2 l	Lipton Ice Tea	6,5,-
0,2 l	Soki owocowe /Selection of Fruit Juices	6,-
1,5 l	Sok w dzbanku /Jug of juice (pomarańcz, jabłko, grejpfrut)	15,-
1,5 l	Woda mineralna w dzbanku /Jug of still mineral water	12,-
1,5 l	Lemoniada klasyczna z miodem /Old-fashioned lemonade	18,-

PIWO / BEER

0,5 l	Żywiec beczkowe /Żywiec draft beer	8,-
0,3 l	Żywiec beczkowe /Żywiec draft beer	6,-
0,5 l	Żywiec /(butelka/bottled)	8,-
0,5 l	Żywiec bezalkoholowe /(butelka/non alcoholic bottled)	8,-
0,5 l	Piwo regionalne Browar Sandomierz (butelka/bottled)	13,-
0,5 l	Heineken /(butelka/bottled)	8,-
0,5 l	Heineken bezalkoholowe /(butelka/non alcoholic bottled)	8,-
0,4 l	Desperados /(butelka/bottled)	6,-

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,-
	Sok do piwa /Beer syrup	2,-

MIODY PITNE / MEADS

		Trójniak Piastowski	10,- 15 cl
		Dwójniak Kurpiowski	11,- 15 cl
		Półtorak Jadwiga	14,- 15 cl
15 cl		Grzany Polski Trójniak /Polish Muller	12,-
15 cl		Grzaniec Galicyjski /Galician Muller	13,-

CYDR

15 cl	Cydr Lubelski lodowy z mrożonych jabłek /Apple Cider	10,-
0,5 l	Cydr Lubelski lodowy z mrożonych jabłek /Apple Cider	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

5 cl	Baczewski	10,-
5 cl	Baczewski Orzechówka (wódka smakowa/Hazelnut)	10,-
5 cl	Baczewski Konopiówka (wódka smakowa/Cannabis)	10,-
5 cl	Baczewski Morelówka (wódka smakowa/Apricot)	10,-
5 cl	Baczewski Pomarańczówka (wódka smakowa/Orange)	10,-
5 cl	Baczewski Jeżynówka (wódka smakowa/Blackberry)	10,-
5 cl	Baczewski Wiśniówka (wódka smakowa/Cherry)	10,-
5 cl	Baczewski Piołunówka (wódka smakowa/Herbs)	10,-
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,-



MIODOWY MŁYN



LIKIER / LIQUEUR

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,-