

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



Sałatka szefa z serem wędzonym, gruszką, dynią, sałata, ogórkiem i sosem malinowo – jałowcowym **22,-**
Chef's salad with smoked cheese, pear, pumpkin, lettuce, cucumber and raspberry- juniper sauce 280 g

ZUPY / SOUPS

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



Zupa rybna **21,-**
Fish soup 250g



MIODOWY MŁYN



Zalewajka świętokrzyska

Traditional sourdough potato soup from świętokrzyskie region

12,-

250 g



Zupa krem z buraka z regionalnym serem z czosnkiem niedźwiedzim

Creamy beet soup with regional cheese with wild forest garlic

12,-

250 g

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



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 purée

30,-

350g



Pierogi z gęsiną i kurkami na sosie żurawinowym

Dumplings with goose and chanterelle on cranberry sauce

26,-

430g



Pierogi z golonki w sosie piwno - musztardowym

Dumplings with knuckle on beer and mustard sauce

24,-

350g



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 zasmażaną kapustą z grochem

Cured wooden smoked pork ribs served with Rowan Berries and fried cabbage and peas

32,-

580 g



MIODOWY MŁYN





Kotlet młynarza podany na plackach ziemniaczanych

Miller chop served on crispy potato cakes

28,-
450g



Sandacz pieczony, sos winno - cytrynowy, marchewka po żydowsku, salsa pomidorowa

Baked zander, wine and lemon sauce, carrot Jewish style and tomato salsa

46,-
420 g



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

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

39,-
270 g



Tagliatelle z kurczakiem, szpinakiem, suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym

Chicken tagliatelle with spinach and sundried tomatoes in creamy sause

26,-
350g



Tagliatelle wegetariańskie ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym

Vegetarian tagliatelle with spinach and sundried tomatoes in creamy sause

26,-
340g



Pierogi ze szpinakiem na sosie Dor Blue zapiekane z parmezanem

Baked spinach dumplings with Dor Blue sauce

24,-
430 g



Pierogi z płatkami dzikiej róży, lekką śmietanką i cynamonem

Dumplings with wild rose petals, light cream and cinnamon

16,-
8 szt



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**
Chicken breast grilled on the stones of volcanic lava

19,-
180 g



**Karczek grillowany na kamieniach
lawy wulkanicznej**
Pork neck grilled on the stones of volcanic lava

19,-
180 g



Stek z polędwicy wołowej
Beef sirloin steak

32,-
180 g



MIODOWY MŁYN

DODATKI / SIDE DISHES

200 g	Ziemniaki z wody /Baby boiled 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	Frytki /French fries	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 kiszone /Pickled cucumbers	6,-
150 g	Kapusta zasmażana z grochem /Fried 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,-



PODRÓŻE KULINARNE INDIE

Chicken Tikka Masala

22,-

Grillowany kurczak, długo marynowany w indyjskiej garam masali, jogurcie, z imbirem, czosnkiem w aromatycznym sosie pomidorowym z kolendrą
Sos Raita w cenie

Grilled chicken, marinated for a long time in Indian garam masala, yogurt, with ginger, garlic in aromatic tomato sauce with coriander
Raita sauce included

Butter Chicken

22,-

Grillowany kurczak, długo marynowany w sosie pomidorowo-orzechowym z masłem
Sos Raita w cenie

Grilled chicken, long marinated in tomato and nut sauce with butter
Raita sauce included

Chicken Tandoori

12,-

Udko kurczaka marynowane całą noc w imbirowo-czosnkowo-jogurtowej indyjskiej garam masali
Sos Raita w cenie

Chicken leg marinated all night in ginger-garlic-yoghurt Indian garam masala
Raita sauce included

Ryż Pualo

7,-

Smażony ryż Basmati z warzywami i dodatkiem lekko pikantnych przypraw
Fried Basmati rice with vegetables and slightly spicy spices

Basmati ryż

5,-

Ryż z orientalnymi przyprawami
Rice with oriental spices

Raita

Łagodny sos jogurtowy z miętą, kolendrą, ogórkiem i odrobiną chilli
Mild yogurt sauce with mint, coriander, cucumber, and a hint of chilli



MIODOWY MŁYN



PIZZA

średnia 30 cm/ duża 40cm/ mega 60cm

Margherita

sos pomidorowy, ser, oregano
tomato sauce, cheese, and oregano

19 zł/ 24 zł/ 45 zł

Salami

sos pomidorowy, ser, salami, oregano
tomato sauce, cheese, salami, and oregano

22 zł/ 29 zł/ 55zł

Capricciosa

sos pomidorowy, ser, szynka, pieczarki, oregano
tomato sauce, cheese, ham, champignons, and oregano

24 zł/ 31 zł/ 59 zł

Wegetariańska

sos pomidorowy, ser, pieczarki, papryka, oliwki, cebula, oregano
tomato sauce, cheese, mushrooms, pepper, olives, onion, and oregano

23 zł/ 30 zł/ 57 zł

Chicken

sos pomidorowy, ser, kurczak, szynka, pieczarki, kukurydza
tomato sauce, cheese, chicken, ham, mushrooms, and corn

24 zł/ 31 zł/ 59 zł

Młynarza

sos pomidorowy, ser, boczek, kielbasa, cebula, jajko
tomato sauce, cheese, bacon, sausage, onion, and egg

24 zł/ 31 zł/ 59 zł

Dzika

sos pomidorowy, ser, boczek, pieczarki, mięciutka dziczyzna, ogórek kiszony
tomato sauce, cheese, bacon, mushrooms, soft venison, and pickled cucumber

25 zł/ 32 zł/ 62 zł

Do każdej pizzy 30/40 cm dwa sosy gratis. Pizza 60 cm cztery sosy gratis (czosnkowy lub pomidorowy).

Two free sauces with each 30/40 cm pizza. Pizza 60 cm four free sauces (garlic or tomato).

Pizza na grubym cieście
Pizza on a fat crust

średnia +2 zł/ duża +3 zł/ mega + 4 zł

Ciasto ser w brzegach
Cheese in the brim

średnia/ duża + 5 zł

Dodatkowy sos
Extra sauce

2 zł

Dodatkowy składnik
Extra ingredient

średnia + 3zł/ duża +4 zł/ mega + 6 zł

Szynka, salami, boczek, kurczak, kielbasa, pieczarki, cebula, papryka, ostra papryka, oliwki czarne, oliwki zielone, suszone pomidory, czosnek, świeże pomidory, ananas, kukurydza, ogórek kiszony, bazylija, dodatkowy ser

Ham, salami, bacon, chicken, sausage, mushrooms, onion, pepper, hot pepper, black olives, green olives, sun-dried tomatoes, garlic, fresh tomatoes, pineapple, corn, pickled cucumber, basil, additional cheese



MIODOWY MŁYN

DANIA DLA DZIECI

Rosół z makaronem Chicken broth with noodles	6,- 180 g
Chrupiący kurczak z frytkami i ketchupem Crispy chicken with french fries and ketchup	19,- 300 g
Filety rybne smażone w panierce z frytkami i ketchupem Fried fish fillets in breadcrumbs with french fries and ketchup	19,- 300 g
Filet drobiowy panierowany, opiekane ziemniaczki, surówka z ogórka lub surówka z marchwi Breaded chicken breast, baked potatoes, cucumber salad or carrot salad	12,- 180 g
Filet drobiowy panierowany, frytki, surówka z ogórka lub surówka z marchwi Breaded chicken breast, French fries, cucumber salad or carrot salad	12,- 180 g
Panierowany filet z ryby, opiekane ziemniaczki, surówka z marchwi lub surówka z ogórka Breaded fish fillet, baked potatoes, carrot salad or cucumber salad	11,- 160 g
Panierowany filet z ryby, frytki, surówka z marchwi lub surówka z ogórka Breaded fish fillet, french fries, carrot salad or cucumber salad	11,- 160 g
Lody z bitą śmietaną Ice Cream with whipped cream	8,- 120 g
Naleśnik z dżemem Jam Pancakes	7,- 120 g
Naleśnik z nutella Nutella pancakes	8,- 120 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 ze świeżymi owocami, kruszona beza, sos malinowy

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

14,-

250 g



Maliny zapiekane pod pianką

Baked raspberries under foam

14,-

180 g

REGIONALNE SŁODKOŚCI / REGIONAL SWEETS

Krówki opatowskie

Traditionally - handmade regional fudge

150 g

6,-

Krówki opatowskie

Traditionally - handmade regional fudge

400 g

12,-



MIODOWY MŁYN



NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Herbata RichMont/ Selection of RichMont Teas	7,-
<i>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</i>	
Espresso	7,-
Double Espresso	10,-
Cappuccino	9,-
Latte	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 grzaniem winem & Bols - Mulled Wine Mulled red wine & Bols tea	16,-
Herbata z grzaniem rumem - Black Chilli Chocolate Rum Tea with rum	16,-
Herbata z grzaniem 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 Buskowieńka /Buskowieńka 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,-






MIODOWY MŁYN



0,5 l	EB /(butelka/bottled)	6,-
0,5 l	Warka /(butelka/bottled)	6,-
0,5 l	Warka Strong /(butelka/bottled)	6,-
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 lodowy /Apple Cider	10,-
0,5 l	Cydr lodowy /Apple Cider	37,-

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 d	Malibu	10,-
4 d	Kahlua	9,-
4 d	Jegermeister	10,-
4 d	Baileys Irish Cream	10,-

WHISKY / WHISKEY

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

BRANDY / COGNAC

5 d	Stock 84	9,-
5 d	Hennessy	17,-
5 d	Metaxa*****	14,-



MIODOWY MŁYN
