






PRZYSTAWKI / STARTERS

 	Tatar z polędwicy wołowej Beef sirloin tartare	28,- 130 g
	Krewetki królewskie w sosie winno-czosnkowo-maślanym King prawns buttery garlic wine sauce	37,- 180 g
	Tradycyjny śledź z beczki z sałatką z cebuli w śmietanie Traditional herring from a barrel in a creamy sauce with onion	17,- 200 g

SAŁATKI / SALADS

	Sałatka Cezar Chicken Ceasar Salad	26,- 350 g
	Sałatka z marynowanej piersi kaczki z pomarańczą serem pleśniowym w sosie imbirowo-pomarańczowym Salad with marinated duck breast, orange and blue cheese in ginger-orange sauce	28,- 380 g

ZUPY / SOUPS

 	Rosół z makaronem Chicken and beef broth served with noodles	14,- 250 g
	Zupa rybna Fish soup	23,- 250 g
	Zupa krem z dyni z pesto z suszonych pomidorów i prażonymi pestkami dyni Creamy pumpkin soup with sun-dried tomato pesto and roasted pumpkin seeds	16,- 250 g



MIODOWY MŁYN





Zalewajka świętokrzyska

Traditional sourdough potato soup from świętokrzyskie region

16,-
250 g



Zupa krem z buraka z regionalnym serem z czosnkiem niedźwiedzim

Creamy beet soup with regional cheese with wild forest garlic

16,-
250 g

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



Golonka po staropolsku z kapustą

Roast pork knuckle served with boiled cabbage

39,-
ok 1 kg



Schabowy na całą patelnię

Boneless pork chop on a pan

23,-
280 g



Policzki wołowe w czerwonym winie na purée pietruszkowo - selerowym

Beef cheeks in red wine with celery and parsley puré

35,-
350 g



Pierogi z gęsiną i kurkami na sosie żurawinowym

Dumplings with goose and chanterelle on cranberry sauce

35,-
430 g



Pierogi z czerwoną soczewicą serwowane z masłem szałwiowym

Dumplings with red lentils served with sage butter

26,-
300 g



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

37,-
580 g



Konfitowany udziec z indyka

Confit turkey leg

28,-
350 g



MIODOWY MŁYN



Kotlet młynarza podany na plackach ziemniaczanych

Miller chop served on crispy potato cakes

33,-
450g



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

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

50,-
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

43,-
270 g



Tagliatelle z kurczakiem, szpinakiem, suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym

Chicken tagliatelle with spinach and sundried tomatoes in creamy sauce

31,-
350g



Tagliatelle wegetariańskie ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym

Vegetarian tagliatelle with spinach and sundried tomatoes in creamy sauce

31,-
340g



Pierogi ze szpinakiem na sosie Dor Blue zapiekane z parmezanem

Baked spinach dumplings with Dor Blue sauce

29,-
430 g



Pierogi z płatkami dzikiej róży, lekką śmietanką i cynamonem

Dumplings with wild rose petals, light cream and cinnamon

22,-
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

23,-
180 g



Karczek grillowany na kamieniach lawy wulkanicznej

Pork neck grilled on the stones of volcanic lava

23,-
180 g



Stek z polędwicy wołowej

Beef sirloin steak

35,-
180 g



MIODOWY MŁYN
★★★

DODATKI / SIDE DISHES

200 g	Młode ziemniaki /Baby boiled potatoes	7,-
200 g	Ziemniaki opiekane /Baked potatoes	7,-
200 g	Ziemniaki w łupinkach / Baked potatoes with shell	7,-
200 g	Purée ziemniaczane /Mashed potatoes	7,-
200 g	Frytki /French fries	7,-
150 g	Sałata zielona z sosem vinaigrette Green lettuce with vinaigrette sauce	8,-
150 g	Szpinak na śmietanie z czosnkiem Spinach with sour cream and garlic	9,-
200 g	Sałatka z pomidorów /Fresh tomato with sour cream	8,-
200 g	Mizeria /Fresh cucumber with sour cream	8,-
4 szt	Ogórki kiszzone /Pickled cucumbers	7,-
150 g	Kapusta zasmażana z grochem /Fried cabbage with peas	8,-
150 g	Warzywa z wody /Boiled vegetables	8,-
150 g	Zestaw surówek /Selection of salads	8,-
150 g	Buraczki zasmażane /Fried beetroot	8,-



DESERY / DESSERTS



Gorąca Szarlotka po opatowsku z gałką lodów na sosie krówkowym

Hot traditional apple pie with ice-cream and fudge sauce

17,-
150 g



Fondant czekoladowy z gorącym sercem Krówki Opatowskiej z sosem malinowym

Chocolate fondant with raspberries sauce

18,-
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

18,-
220 g

Puchar lodów ze świeżymi owocami, kruszona beza, sos malinowy

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

16,-
250 g



Maliny zapiekane pod pianką

Baked raspberries under foam

18,-
180 g

REGIONALNE SŁODKOŚCI / REGIONAL SWEETS

Krówki opatowskie

Traditionally - handmade regional fudge

150 g

10,-

Krówki opatowskie

Traditionally - handmade regional fudge

400 g

18,-



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,-
Cafe 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 cynamonowa z goździkami - Orange Spicy Cinnamon Cloves & cinnamon tea	10,-
Herbata malinowa z wódką żurawinową Raspberry tea with cranberry	16,-
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	7,-
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, czarna porzeczka)	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	10,-
0,3 l	Żywiec beczkowe /Żywiec draft beer	8,-
0,5 l	Żywiec /(butelka/bottled)	10,-
0,5 l	Żywiec bezalkoholowe /(butelka/non alcoholic bottled)	10,-
0,5 l	Piwo regionalne Browar Sandomierz (butelka/bottled)	14,-
0,5 l	Piwo regionalne Wieśniaczka Świętokrzyska (butelka/bottled)	14,-
0,5 l	Piwo regionalne Browar Baltów (butelka/bottled)	14,-
0,5 l	Piwo rzemieśnicze Niezłe Ziółko (butelka/bottled)	14,-
0,5 l	Heineken /(butelka/bottled)	10,-
0,5 l	Heineken bezalkoholowe /(butelka/non alcoholic bottled)	10,-
0,5 l	Kozel Lezak/Cerny (butelka/bottled)	10,-



MIODOWY MŁYN



0,5 l	Paulaner /(butelka/bottled)	13,-
0,5 l	Warka /(butelka/bottled)	10,-
0,5 l	Warka Strong /(butelka/bottled)	10,-
0,5 l	Warka Radler /(butelka/bottled)	10,-
0,4 l	Desperados /(butelka/bottled)	10,-
	Sok do piwa /Beer syrup	3,-



MIODY PITNE / MEADS

Trójniak Piastowski

16,-
15 cl



Dwójniak Kurpiowski

18,-
15 cl

Półtorak Jadwiga

20,-
15 cl

15 cl	Grzany Polski Trójniak /Polish Mulled	16,-
15 cl	Grzaniec Galicyjski /Galician Mulled	17,-
15 cl	Grzany Trójniak Wściekła Pszczoła / Raging Bee Mulled	17,-
15 cl	Pikantny Trójniak Czekoladowy / Spicy Chocolate Mulled	17,-
15 cl	Domowe Grzane Wino /Wine Mulled	17,-



MIODOWY MŁYN

VERMOUTH

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

GIN / TEQUILA

5 cl	Gin Lubuski	10,-
5 cl	Tequila Olmeca Blanco	15,-
5 cl	Tequila Olmeca Gold	15,-

WÓDKA / VODKA

5 cl	Baczewski	12,-
5 cl	Baczewski Orzechówka (wódka smakowa/Hazelnut)	12,-
5 cl	Baczewski Konopiówka (wódka smakowa/Cannabis)	12,-
5 cl	Baczewski Morelówka (wódka smakowa/Apricot)	12,-
5 cl	Baczewski Pomarańczówka (wódka smakowa/Orange)	12,-
5 cl	Baczewski Jeżynówka (wódka smakowa/Blackberry)	12,-
5 cl	Baczewski Wiśniówka (wódka smakowa/Cherry)	12,-
5 cl	Baczewski Piołunówka (wódka smakowa/Herbs)	12,-
4 cl	Finlandia	12,-
4 cl	Finlandia Cranberry - Żurawinówka	13,-
4 cl	Stumbras	10,-
4 cl	Stock	10,-
4 cl	Bols	10,-
4 cl	Wyborowa	10,-
4 cl	Żołądkowa Gorzka	10,-



MIODOWY MŁYN



4 cl	Żubrówka	10,-
4 cl	Żubrówka biała	10,-

LIKIER / LIQUEUR

4 cl	Malibu	12,-
4 cl	Kahlua	12,-
4 cl	Jegermeister	12,-
4 cl	Baileys Irish Cream	12,-
5 cl	Campari	12,-

WHISKY / WHISKEY

5 cl	Jack Daniel's	16,-
5 cl	Jack Daniel's Honey	16,-
5 cl	Johnnie Walker Red Label	14,-
5 cl	Johnnie Walker Black Label	19,-
5 cl	Johnnie Walker Gold Label	29,-
5 cl	Jameson Irish Whiskey	15,-
5 cl	Ballantines	14,-
5 cl	Ballantines 12YO	18,-
5 cl	Grant's	14,-
5 cl	Jim Beam	14,-
5 cl	Chivas Regal 18YO	28,-
5 cl	Chivas Regal 12YO	19,-

BRANDY / COGNAC

5 cl	Stock 84	12,-
5 cl	Hennessy	20,-



MIODOWY MŁYN



5 cl **Metaxa*******

18,-

5 cl **Metaxa*******

14,-



MIODOWY MŁYN
