

NASZE NOWOŚCI / OUR NEWS



Sałatka 4 sery

Salad 4 cheeses

30,-
0,330 g



Ser z kozieradką wędzony, ser Dor Blue, ser Mimolette, płatki parmezanu, filetowana pomarańcza, winogrona, orzechy, pestki dyni, wybór sałat, ogórek, pomidory koktajlowe, sos pomarańczowo – imbirowy



Sałatka z opalonym serem kozim i ananasowym Vinegrette

30,-
0,330 g



Salad with burnt goat cheese and pineapple vinaigrette
Opalony ser kozi, ananasowy vinegrette, pieczony karmelizowany burak, wybór sałat, winogrona, marynowane pomidorki koktajlowe



Marynowany boczek z pieca, Chutney z duszonej czerwonej cebuli, krokietki ziemniaczane, ogórki w marynacie z nutą balsamiczną

40,-
0,380 g

Marinated oven-bacon, stewed red onion chutney, potato croquettes, pickled cucumbers with a hint of balsamic

DESERY / DESSERTS



Sernik z mascarpone i pomarańczą serwowany z mini gruszką, marynowaną w korzennej pomarańczy, aksamitny sos wiśniowy, kawior pomarańczowy

22,-
0,200 g

Cheesecake with mascarpone and orange served with mini pear, marinated in spicy orange, velvet cherry sauce, orange caviar



MIODOWY MŁYN



PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar z polędwicy wołowej **36,-**
Beef sirloin tartare 130 g

Krewetki królewskie w sosie winno-czosnkowo-maślanym, grzanki, sałata **48,-**
King prawns buttery garlic wine sauce, croutons, lettuce 180 g

Tradycyjny śledź z beczki z sałatką z cebuli w śmietanie **22,-**
Traditional herring from a barrel in a creamy sauce with onion 200 g



SAŁATKI / SALADS



Sałatka Cezar **30,-**
Chicken Ceasar Salad 350 g

ZUPY / SOUPS

Rosół z makaronem **17,-**
Chicken and beef broth served with noodles 250 g



Zupa rybna **25,-**
Fish soup 250 g



Zalewajka świętokrzyska **17,-**
Traditional sourdough potato soup from świętokrzyskie region 250 g



Zupa krem z buraka z regionalnym serem z czosnkiem niedźwiedzim **18,-**
Creamy beet soup with regional cheese with wild forest garlic 250 g



Tradycyjna zupa piwna z szarpaną wieprzowiną **20,-**
Traditional beer soup with pulled pork 250 g



MIODOWY MŁYN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



Golonka po staropolsku z kapustą
Roast pork knuckle served with boiled cabbage

48,-
ok 1 kg



Schabowy na całą patelnię
Boneless pork chop on a pan

24,-
280 g



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

46,-
350 g



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

38,-
430 g



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

30,-
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

44,-
580 g



Ravioli z truflami i ricottą, masłem lubczykowe, płatki parmezanu
Ravioli with truffles and ricotta, lovage butter, and Parmesan cheese flakes

28,-
220 g



MIODOWY MŁYN





Kotlet młynarza podany na plackach ziemniaczanych

Miller chop served on crispy potato cakes

38,-
450g



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

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

55,-
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

48,-
270 g



Tagliatelle z kurczakiem, szpinakiem, suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym

Chicken tagliatelle with spinach and sundried tomatoes in creamy sauce

36,-
350g



Tagliatelle wegetariańskie ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym

Vegetarian tagliatelle with spinach and sundried tomatoes in creamy sauce

36,-
340g



Pierogi ze szpinakiem na sosie Dor Blue zapiekane z parmezanem

Baked spinach dumplings with Dor Blue sauce

35,-
430 g



Pierogi z płatkami dzikiej róży, lekką śmietanką i cynamonem

Dumplings with wild rose petals, light cream and cinnamon

25,-
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

25,-

180 g



Stek z polędwicy wołowej, puree ziemniaczane z czosnkiem niedźwiedzim, chrupiące warzywa z patelni

Beef sirloin steak mashed potatoes with wild garlic,
crispy vegetables from the pan

92,-

500 g



MIODOWY MŁYN



DODATKI / SIDE DISHES

200 g	Ziemniaki z wody /Potatoes out of the water	7,-
200 g	Ziemniaki opiekane /Baked potatoes	8,-
200 g	Ziemniaki w łupinkach / Baked potatoes with shell	8,-
200 g	Purée ziemniaczane /Mashed potatoes	8,-
200 g	Purée ziemniaczane z czosnkiem niedźwiedzim Mashed potatoes with wild Garlic	10,-
200 g	Frytki /French fries	8,-
200 g	Frytki z batatów /Sweet potato fries	10,-
150 g	Sałata zielona z sosem vinaigrette Green lettuce with vinaigrette sauce	9,-
150 g	Szpinak na śmietanie z czosnkiem Spinach with sour cream and garlic	10,-
200 g	Sałatka z pomidorów /Fresh tomato with sour cream	9,-
200 g	Mizeria /Fresh cucumber with sour cream	9,-
4 szt	Ogórki kiszone /Pickled cucumbers	7,-
150 g	Kapusta z grochem /Cabbage with peas	9,-
150 g	Warzywa z wody /Boiled vegetables	9,-
150 g	Zestaw surówek /Selection of salads	9,-
150 g	Buraczki zasmażane /Fried beetroot	9,-



DESERY / DESSERTS



**Gorąca Szarlotka po opatowsku z gałką lodów
na sosie krówkowym, posypana pigwowym pyłem**

22,-

150 g

Hot traditional apple pie with ice-cream, fudge sauce
and quince crumble



**Fondant czekoladowy z gorącym sercem
Krówki Opatowskiej z sosem malinowym**

22,-

1 por

Chocolate fondant with raspberries sauce



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

22,-

220 g

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

**Puchar lodów ze świeżymi owocami, kruszona beza,
sos malinowy**

24,-

250 g

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



Maliny zapiekane pod pianką

22,-

Baked raspberries under foam

180 g

REGIONALNE SŁODKOŚCI / REGIONAL SWEETS

Krówki opatowskie

150 g

10,-

Traditionally - handmade regional fudge

Krówki opatowskie

400 g

18,-

Traditionally - handmade regional fudge



MIODOWY MŁYN



NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Herbata RichMont/Selection of RichMont Teas	10,-
<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	9,-
Double Espresso	12,-
Cappuccino	12,-
Cafe Latte	14,-
Czarna Kawa/Black coffee	10,-
Biała Kawa/White coffee	11,-
Zielona Kawa/Green coffee	10,-
Włoska kawa Affogato/Italian ice-cream coffee	15,-
Kawa po irlandzku/Jameson Irish coffee	17,-
Herbata libańska z imbirem/Lebanese tea with ginger	15,-
Herbata piwna z szyszkami chmielu/Beer & hop cones tea	16,-
Herbata z konopi z miodem/Cannabis tea with honey	13,-
Herbata z kwiatów czarnej malwy z płatkami dzikiej róży Tea made of black mallow flowers with rose petals	13,-
Herbata z syropem z marakui Tea with passion fruit syrup	13,-
Herbata z imbirem – Lemon Ginger Paradise Ginger tea	13,-
Herbata cyrkonowa z goździkami - Orange Spicy Cinnamon Cloves & cinnamon tea	13,-
Herbata malinowa z wódką żurawinową Raspberry tea with cranberry	20,-
Herbata z grzaniem winem & Bols - Mulled Wine Mulled red wine & Bols tea	19,-
Herbata z grzaniem rumem - Black Chilli Chocolate Rum Tea with rum	20,-
Herbata z grzaniem whisky - Ceylon Gold Whisky Tea with whisky	19,-
Gorąca czekolada z bitą śmietaną/Hot chocolate	13,-



MIODOWY MŁYN



NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

0,2 l	Kawa mrożona Frappé /Frappé coffee	15,-
0,2 l	Kawa mrożona z likierem Baileys /Baileys coffee	17,-
0,32 l	Woda mineralna Opatowianka niskogazowana / Opatowianka mineral water	4,-
0,33 l	Woda mineralna Buskowianka /Buskowianka Mineral water	6,-
0,2 l	Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7 up	8,-
0,2 l	Schweppes	8,-
0,2 l	Lipton Ice Tea	8,-
0,2 l	Soki owocowe /Selection of Fruit Juices	8,-
1 l	Sok w dzbanku /Jug of juice (pomarańcz, jabłko, czarna porzeczka)	15,-
1 l	Woda mineralna w dzbanku /Jug of still mineral water	12,-
1,5 l	Lemoniada klasyczna z miodem /Old-fashioned lemonade	25,-

PIWO / BEER

0,5 l	Żywiec beczkowe /Żywiec draft beer	12,-
0,3 l	Żywiec beczkowe /Żywiec draft beer	10,-
0,5 l	Żywiec /(butelka/bottled)	12,-
0,5 l	Żywiec bezalkoholowe /(butelka/non alcoholic bottled)	12,-
0,5 l	Piwo regionalne Wieśniaczka Świętokrzyska (butelka/bottled)	16,-
0,5 l	Piwo regionalne Browar Baltów (butelka/bottled)	16,-
0,5 l	Heineken /(butelka/bottled)	13,-
0,5 l	Heineken bezalkoholowe /(butelka/non alcoholic bottled)	13,-
0,5 l	Kozel Lezak/Cerny (butelka/bottled)	14,-



MIODOWY MŁYN



0,5 l	Paulaner /(butelka/bottled)	18,-
0,5 l	Warka /(butelka/bottled)	12,-
0,5 l	Warka Strong /(butelka/bottled)	13,-
0,5 l	Warka Radler /(butelka/bottled)	13,-
0,4 l	Desperados /(butelka/bottled)	15,-
	Sok do piwa /Beer syrup	4,-
	Miód do piwa /Beer honey	4,-



Trójniak Piastowski

16,-
15 cl



Dwójniak Kurpiowski

15 cl

18,-

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



MIODOWY MŁYN



LIKIER / LIQUEUR

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

WHISKY / WHISKEY

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

BRANDY / COGNAC

5 d	Stock 84	12,-
5 d	Hennessy	20,-
5 d	Metaxa*****	18,-
5 d	Metaxa*****	14,-



MIODOWY MŁYN
