

# MIODOWYMŁYN

HOTEL RESTAURACJA



## CHRZCINY

# MIODOWYMŁYN

## HOTEL RESTAURACJA



Elegancka kolacja w gronie najbliższych, obiad rodzinny, przyjęcie z okazji urodzin a może mniej formalne spotkanie towarzyskie?

Restauracja Miodowy Młyn to doskonałe miejsce na organizację uroczystości rodzinnych.

Znajdujemy się w samym centrum Opatowa, przy ul. Legionów 3, dzięki czemu każde spotkanie można zakończyć rodzinnym spacerem po zabytkowym Rynku, podziwiając lokalną architekturę.

Jesteśmy kreatorem potraw „Archeologia Smaku”. Przywracamy dawne smaki polskiej kuchni, polskiej tradycji gościnności, ciepła i serdeczności.

Kameralne wnętrze oraz profesjonalna i zawsze uśmiechnięta obsługa – to elementy, które nasi Goście doceniają od kilku lat.

Prezentujemy Państwu warianty menu skomponowane z myślą o przyjęciach okolicznościowych. Każdą z naszych propozycji z przyjemnością dopasujemy indywidualnie do Państwa potrzeb i preferencji.

Na życzenie przygotowujemy również potrawy wegetariańskie, wegańskie oraz dania bezglutenowe.

Zapraszamy do kontaktu!

# MIODOWYMŁYN

## HOTEL RESTAURACJA



Menu I – 78 pln

### ZUPA SERWOWANA

Jedna propozycja do wyboru dla wszystkich Gości

Tradycyjny rosół z makaronem

Delikatna zupa z włoskich pomidorów serwowana z bazyliowym pesto

Zalewajka świętokrzyska

### DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

Jedna propozycja do wyboru dla wszystkich Gości

Grillowana pierś z kurczaka w sosie z zielonego pieprzu/ziemniaki  
opiekane/mix surówek: z białej kapusty i marchewki

Kruchy schab pieczony polany sosem z wędzoną śliwką/ziemniaki  
z wody z masłem i koperkiem/surówki warzywne

Filet z dorsza na sosie śmietanowo – cytrynowym z dodatkiem białego  
wina/puree z musztardą francuską/kompozycja sałat z sosem  
vinegrette

### NAPOJE

serwis nielimitowany

Woda mineralna z miętą i cytryną

Soki owocowe (jabłko, pomarańcza, czerwona porzeczka)

Kawa (biała/czarna), herbaty smakowe

# MIODOWY MŁYN

HOTEL RESTAURACJA



## Menu II - 90 pln

### ZUPA SERWOWANA

Jedna propozycja do wyboru dla wszystkich Gości

Tradycyjny rosół z makaronem

Delikatna zupa z włoskich pomidorów serwowana z bazyliowym pesto

Zalewajka świętokrzyska

Krem z dyni z prażonymi pestkami

### DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

Jedna propozycja do wyboru dla wszystkich Gości

Polędwiczka wieprzowa/sos kurkowy/ryż z warzywami

Karkówka z musem chrzanowym/ziemniaki pieczone w ziołach/surówka Colesław

Pieczeń staropolska/sos z nutką wędzonej śliwki/ziemniaki z wody z masłem i koperkiem/marchewka z groszkiem glazurowana miodem

Filet drobiowy pleciony boczkiem/sos serowy/talarki ziemniaczane/surówki warzywne

### DESER

Jedna propozycja do wyboru dla wszystkich Gości

Karmelowa Panna Cotta z sosem kawowym i serkiem mascarpone

Czekoladowe brownie z gałką lodów waniliowych

Puchar lodów z owocami, bitą śmietaną polany sosem czekoladowym

Tarta cytrynowa na sosie malinowym

### NAPOJE

serwis nielimitowany

Woda mineralna z miętą i cytryną

Soki owocowe (jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka)

Kawa (biała/czarna), herbaty smakowe

# MIODOWYMŁYN

HOTEL RESTAURACJA



## Menu III – 110 pln

### ZUPA SERWOWANA

Jedna propozycja do wyboru dla wszystkich Gości

Tradycyjny rosół z makaronem

Delikatna zupa z włoskich pomidorów serwowana z bazyliowym pesto

Zalewajka świętokrzyska

Krem z dyni z prażonymi pestkami

Cappuccino z zielonego groszku z perłami ptysowymi

### DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH

Jeden zestaw mięs do wyboru dla wszystkich Gości / 1,5 porcji (200-220g) na os.

Pieczeń z karkówki

Złocisty udziec z kurczaka

Szaszłyk drobiowy

Rolada wieprzowa

Filet dorsza, sos śmietanowo – cytrynowy z dodatkiem białego wina

Pieczona szynka w sosie miodowo-musztardowym

Turnedo plecione boczkiem

Szpada drobiowa

Zrazy wołowe

Dorsz z crumblami orzechowymi

# MIODOWYMŁYN

## HOTEL RESTAURACJA



### DODATKI DO OBIADU

Cztery propozycje do wyboru spośród dodatków skrobiowych i warzywnych

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem

Ziemniaki pieczone w ziołach

Puree ziemniaczane

Pyzy ziemniaczane

Ryż z warzywami

Kasza gryczana

Frytki

---

Surówki warzywne

Buraczki na ciepło

Surówka Colesław

Marchewka z groszkiem glazurowana miodem

Kapusta zasmażana

### DESER

Jedna propozycja do wyboru dla wszystkich Gości

Waniliowa Panna Cotta na sosie malinowym

Czekoladowe brownie z gałką lodów truskawkowych

Puchar lodów z owocami, bitą śmietaną polany sosem czekoladowym

Ciasto kawowe z bitą śmietaną i pudrem malinowym

### NAPOJE

serwis nielimitowany

Woda mineralna z miętą i cytryną

Soki owocowe (jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka)

Kawa (biała/czarna), herbaty smakowe

# MIODOWYMŁYN

## HOTEL RESTAURACJA



### CIEPŁE DANIA

Karczek w sosie pieczeniowym/kluski śląskie/surówka z selera z rodzynkami i orzechami – 39 pln

Filet drobiowy pleciony boczkiem/sos serowy/ryż kolorowy /warzywa z wody-39 pln

Rolada drobiowa faszerowana szpinakiem i serem feta/ziemniaki z wody z masłem i koperkiem/surówki warzywne – 41 pln

Filet z dorsza na sosie śmietanowo – cytrynowym z dodatkiem białego wina/puree z musztardą francuską/kompozycja sałat z sosem vinegrette – 41 pln

Żeberka peklowane z glazurą miodowo-musztardową/puree ziemniaczane/surówka warzywna z kiszanej kapusty – 44 pln

Staropolskie zrazy wołowe/kasza gryczana/buraczki zasmażane – 45 pln

Sztufada wołowa duszona w warzywach, szpikowana boczkiem/kasza pęczak z grzybami/buraczki zasmażane – 45 pln

Pieczony stek z łososia jurajskiego podany na szpinaku/ryż – 48 pln

Gulasz wołowy z pieczoną papryką i czerwonym winem, bułeczka bankietowa – 34 pln

Zupa gulaszowa z aromatem leśnych grzybów, bułeczka bankietowa – 28 pln

Barszcz czerwony z chrupiącym krokietem – 20 pln

Barszcz czerwony z pasztecikiem – 20 pln

# MIODOWY MŁYN

HOTEL RESTAURACJA



## DANIA WEGETARIAŃSKIE

Staramy się sprostać oczekiwaniom wszystkich naszych Gości, dlatego też na specjalne życzenie przygotowujemy dla Państwa również dania wegetariańskie.

Pierogi ze szpinakiem/sos Dor Blue/parmezan – 35 pln

Włoska zupa Minestrone/kolendra/grzanka ziołowa – 30 pln

Grillowany camembert/jałowcowy winegret/sałatka z pestkami dyni – 28 pln

Naleśniki z puree ziemniaczano – serowym/sos grzybowy – 28 pln

Miruna w tempurze/ziemniaki opiekane/surówka warzywna – 35 pln

Tagliatelle wegetariańskie ze szpinakiem/suszone pomidory  
/sos śmietanowy – 36 pln

Barszcz czerwony/krokiet nadziewany szpinakiem – 20 pln

## PRZYSTAWKI

Przystawki serwowane przed obiadem – 18 pln/os

Carpaccio z pieczonego buraka/ser wędzony/rukola/granat/krem balsamico

Wędzony łosoś na puszystym spodzie/kremowy serek ziołowy/cytrynowy winegret

Tatar ze śledzia/kawior cytrynowy/grzanka razowego chleba

Mus z wątróbki/wykwintna babeczka/konfitura z czarnego bzu

Plastry wędzonej piersi indyka/winogron/marynowana gruszka/mix  
sałat/malinowy winegret



# MIODOWYMŁYN

## HOTEL RESTAURACJA

★ ★ ★



### ZIMNE PRZEKĄSKI

Planują Państwo dłuższe spotkanie? Zapraszamy do urozmaicenia wybranego menu o zestaw zimnych przekąsek, serwowanych na start lub po obiedzie.

ZESTAW I – 39 pln/os

Półmisek mięs pieczonych, wędlin regionalnych

Do wyboru: tradycyjna sałatka jarzynowa/mini szaszłyki z pomidorka koktajlowego i mozzarelli

Do wyboru: sałatka z wędzonym kurczakiem, ananasem, kukurydzą i selerem konserwowym/sałatka z tuńczykiem, korniszonami, kukurydzą i ryżem

Do wyboru: tortilla z kurczakiem, papryką, sałatą i sosem czosnkowym/mini szaszłyki z kurczaka z sosem berbecue

Do wyboru: Tymbaliki drobiowe z marchewką i groszkiem/jajka faszerowane

Pieczywo mieszane

ZESTAW II – 48 pln/os

Półmisek mięs pieczonych, wędlin regionalnych

Do wyboru: tradycyjna sałatka jarzynowa/sałatka grecka z fetą i oliwkami

Do wyboru: sałatka z serem pleśniowym, winogronami i orzechami włoskimi /sałatka z grillowanym kurczakiem, suszonymi pomidorami,

oliwkami i pestkami dyni

Do wyboru: crostini z tatarskim ze śledzia, korniszonami, kaparami i dymką/ruloniki ze śledzia w sosie koperkowym pod pierzynką parmezanu

Pikle: ogórki konserwowe, pieczarki, śliwka w occie

Pieczywo mieszane

# MIODOWYMŁYN

## HOTEL RESTAURACJA



ZESTAW III – 61 pln/os

Półmisek mięs pieczonych, wędlin regionalnych

Do wyboru: gorgonzola, kulki mozzarelli, kolorowe oliwki, suszone pomidory, paluszki grissini/ pieczony burak na rukoli z kozim serem i granatem

Do wyboru: pikantna sałatka z wołowiną, ogórkiem konserwowym, cebulą i słonecznikiem/ sałatka z grillowanym kurczakiem, suszonymi pomidorami, oliwkami i pestkami dyni

Do wyboru: crostini z tatem ze śledzia, korniszonami, kaparami i dymką/krucze babeczki z wędzonym łososiem, delikatnym serkiem i oliwkami

Pasztet z dzika na włoskiej focaccia

Śliwka z Szydłowa owinięta boczkiem

Jajka faszerowane pastą z łososia z kawiozem i świeżym koperkiem

Pieczywo mieszane

### NAPOJE I ALKOHOLE

Napoje gazowane (Pepsi, 7Up, Mirinda, Schweppes) / butelka szkło 0,2l – 7 pln

Lampka wina musującego /120 ml – 9 pln

Wódka Wyborowa lub Stock / 0,5l – 50 pln

Wódka Finlandia / 0,5l – 65 pln

Wino domu w karafkach (białe i czerwone) / 0,5l – 42 pln

Wybrane wina butelkowe (białe, czerwone, musujące) / but. 0,75l – od 65 pln

# MIODOWY MŁYN

HOTEL RESTAURACJA  
★ ★ ★

## DZIECI NA PRZYJĘCIU

Dla najmłodszych Gości zespół naszych kucharzy z przyjemnością przygotuje dedykowane menu obiadowe w specjalnej cenie - 45 pln

### MENU DLA DZIECI

Rosół z makaronem / Krem pomidorowy

Lizaki drobiowe / Drobiowe mini burgery z sałatą i warzywami

Ziemniaczki z maselkiem / Frytki Julienne

Bukiet surówek / Marchewka baby w miodowej glazurze

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną / Naleśniki z nutellą i bitą śmietaną

Napoje – soki owocowe, woda

Specjalnie z myślą o naszych najmłodszych gościach i komforcie rodziców przygotowaliśmy kąciuk zabaw w restauracji. Maluchy nie będą nudzić się w oczekiwaniu na posiłek. Oddajemy im do dyspozycji miejsce pełne kredek, klocków, książek.

Dbamy o to, aby każdy gość w naszym hotelu i restauracji czuł się wyjątkowo, ale szczególnie ważny jest dla nas komfort mam i maluszków. Wygodę zapewni im przytulnie urządzony pokój, w którym mama może w przyjaznej i intymnej atmosferze nakarmić i przebrać swojego szkraba.

# MIODOWY MŁYN

## HOTEL RESTAURACJA



### DODATKOWE PROPOZYCJE

Patery ciast i owoców trzypiętrowe – 150 pln/szt.

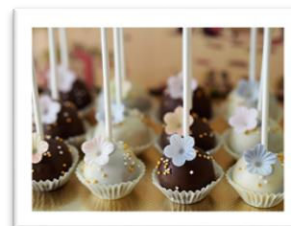
Tort z masa kremową – 17 pln/os.

Tort z masa cukrową – 20 pln/os.

Ciasta na pożegnanie dla Gości 400g – 36 pln/os.

Candy bar – bufet pełen słodkości z deserami – 36 pln/os. (oferta dla min. 30 os.)

Skład: musy owocowe, kremy czekoladowe, cake popsy, cupcake, żelki, galaretki, pianki Marshmallows, bezy. Na życzenie, dodatkowo płatne kwiaty jadalne.



Fontanna czekoladowa – 29 pln/os. (oferta dla min. 30 os.)

Belgijska czekolada, owoce sezonowe, banan, kiwi, winogron, arbuz, pianki, rurki, biszkopciki.

Półmisek mięs – 166 zł/10 porcji

Tafla serów z kawioem z czarnego bzu i miodem balsamicznym – 120 pln/szt.

Sala na wyłączność – dodatkowo płatna

# MIODOWYMŁYN

## HOTEL RESTAURACJA



## SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

Serdecznie zapraszamy do kontaktu i rezerwacji terminu Państwa spotkania okolicznościowego.

[i.bak@miodowymlyn.pl](mailto:i.bak@miodowymlyn.pl)

tel. 533 355 394

## POSZUKUJĄ PAŃSTWO NOCLEGU DLA SWOICH GOŚCI?

Zapraszamy do rezerwacji noclegów w Hotelu Miodowy Młyn\*\*\*  
Do dyspozycji Gości oddajemy 60 miejsc noclegowych  
w pokojach i apartamentach.

Szczegóły: [www.miodowymlyn.pl](http://www.miodowymlyn.pl)

[repcja@miodowymlyn.pl](mailto:repcja@miodowymlyn.pl)

tel. 533 355 393



Wszystkie ceny podane w ofercie są cenami brutto.  
Oferta nie obowiązuje na przyjęcia weselne.  
Oferta obowiązuje przy min. 10 osobach dorosłych.

WIĘCEJ NA: [www.miodowymlyn.pl](http://www.miodowymlyn.pl)