

NASZE NOWOŚCI / OUR NEWS



Sałatka 4 sery

Salad 4 cheeses

30,-

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

Smoked cheese with fenugreek, Dor Blue cheese, Mimolette cheese, parmesan flakes, filleted orange, grapes, nuts, pumpkin seeds, selection of lettuces, cucumber, cherry tomatoes, orange-ginger sauce



Sałatka z opalonym serem kozim i ananasowym Vinegrette

30,-

330 g



Opalony ser kozi, ananasowy vinegrette, pieczony karmelizowany burak, wybór sałat, winogrona, marynowane pomidorki koktajlowe

Salad with burnt goat cheese and pineapple vinaigrette
Charred goat cheese, pineapple vinaigrette, baked caramelized beetroot, selection of lettuces, grapes, pickled cherry tomatoes



Bulion orientalny z pierożkami z giczy cielęcej

Oriental broth with veal shank dumplings

20,-

250 g



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

40,-

380 g

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



Gulasz z dzika

Wild boar stew

44,-

500 g

*Informacje o alergenach dostępne u kelnera
Information about allergens available from the waiter*



MIODOWY MŁYN

DESERY / DESSERTS



Tarta cytrynowa z bezą włoską
Lemon tart with Italian meringue

22,-
200g

Informacje o alergenach dostępne u kelnera
Information about allergens available from the waiter



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



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

*Informacje o alergenach dostępne u kelnera
Information about allergens available from the waiter*

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 puré

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 zasmażaną kapustą z grochem
Cured wooden smoked pork ribs served fried cabbage and peas

44,-
580 g

Informacje o alergenach dostępne u kelnera
Information about allergens available from the waiter



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 Jewis style and tomato salsa

55,-

420 g



Stek z łososia, 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 sause

36,-

350g



Tagliatelle wegetariańskie ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym

Vegetarian tagliatelle with spinach and sundried tomatoes in creamy sause

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,-

350 g

*Informacje o alergenach dostępne u kelnera
Information about allergens available from the waiter*



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

*Informacje o alergenach dostępne u kelnera
Information about allergens available from the waiter*



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,-
200 g	Mizeria /Fresh cucumber with sour cream	9,-
4 szt	Ogórki kiszzone /Pickled cucumbers	7,-
150 g	Kapusta z grochem /Cabbage with peas	9,-
150 g	Zestaw surówek /Selection of salads	9,-
150 g	Buraczki zasmażane /Fried beetroot	9,-
200 g	Pierogi z gęsiną i kurkami na sosie żurawinowym (wersja degustacyjna) Dumplings with goose and chanterelle on cranberry sauce (tasting version)	26,-

Informacje o alergenach dostępne u kelnera
Information about allergens available from the waiter

DESERY / DESSERTS



Gorąca Szarlotka po opatowsku z gałką lodów na sosie krówkowym, posypana pigwowym pyłem
Hot traditional apple pie with ice-cream, fudge sauce and quince crumble

22,-
150 g



Fondant czekoladowy z gorącym sercem Krówki Opatowskiej z sosem malinowym
Chocolate fondant with raspberries sauce

22,-
140 g



Śliwka z Szydłowa duszona w kawie i miodzie serwowana na kruchej łożdce 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

REGIONALNE SŁODKOŚCI / REGIONAL SWEETS

Krówki opatowskie

150 g

10,-

Traditionally - handmade regional fudge

Krówki opatowskie

400 g

18,-

Traditionally - handmade regional fudge

*Informacje o alergenach dostępne u kelnera
Information about allergens available from the waiter*



MIODOWY MŁYN
★★★

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

0,350 l	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>	
0,035 l	Espresso	9,-
0,070 l	Double Espresso	12,-
0,250 l	Cappuccino	12,-
0,200 l	Cafe Latte	14,-
0,250 l	Czarna Kawa/ Black coffee	10,-
0,250 l	Biała Kawa/ White coffee	11,-
0,250 l	Zielona Kawa/ Green coffee	10,-
0,100 l	Włoska kawa Affogato/ Italian ice-cream coffee	15,-
0,180 l	Kawa po irlandzku/ Jameson Irish coffee	17,-
0,350 l	Herbata libańska z imbirem/ Lebanese tea with ginger	15,-
0,350 l	Herbata piwna z szyszkami chmielu/ Beer & hop cones tea	16,-
0,350 l	Herbata z konopi z miodem/ Cannabis tea with honey	13,-
0,350 l	Herbata z kwiatów czarnej malwy z płatkami dzikiej róży Tea made of black mallow flowers with rose petals	13,-
0,350 l	Herbata z syropem z marakui Tea with passion fruit syrup	13,-
0,350 l	Herbata z imbirem – Lemon Ginger Paradise Ginger tea	13,-
0,350 l	Herbata cynamonowa z goździkami - Orange Spicy Cinnamon Cloves & cinnamon tea	13,-
0,350 l	Herbata malinowa z wódką żurawinową Raspberry tea with cranberry	20,-
0,350 l	Herbata z grzanyim winem & Bols - Mulled Wine Mulled red wine & Bols tea	19,-
0,350 l	Herbata z grzanyim rumem - Black Chilli Chocolate Rum Tea with rum	20,-
0,350 l	Herbata z grzanyim whisky - Ceylon Gold Whisky Tea with whisky	19,-
0,300 l	Gorąca czekolada z bitą śmietaną/ Hot chocolate	13,-

*Informacje o alergenach dostępne u kelnera
Information about allergens available from the waiter*



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 (zawartość alkoholu 5%)	12,-
0,3 l	Żywiec beczkowe /Żywiec draft beer (zawartość alkoholu 5%)	10,-
0,5 l	Żywiec /(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5%)	12,-
0,5 l	Żywiec bezalkoholowe /(butelka/non alcoholic bottled)	12,-
0,5 l	Piwo regionalne Wieśniaczka Świętokrzyska (butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5,7%)	16,-
0,5 l	Piwo regionalne Browar Bałtów (butelka/bottled) Lager (zawartość alkoholu 5,4%) Serce Smoka (zawartość alkoholu 4,9%) Zmiana Warty (zawartość alkoholu 4,9%) Pieśń Pszczoły (zawartość alkoholu 4,5%) Wilczy Trop (zawartość alkoholu 5,1%)	16,-
0,5 l	Heineken /(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5%)	13,-

*Informacje o alergenach dostępne u kelnera
Information about allergens available from the waiter*

0,5 l	Heineken bezalkoholowe/ (butelka/non alcoholic bottled)	13,-
0,5 l	Kozel Lezak/Cerny (butelka/bottled) (zawartość alkoholu 4,6%)	14,-
0,5 l	Warka/ (butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5,5%)	12,-
0,5 l	Warka Strong/ (butelka/bottled) (zawartość alkoholu 6,5%)	13,-
0,5 l	Warka Radler/ (butelka/bottled) (zawartość alkoholu 0 %)	13,-
0,4 l	Desperados/ (butelka/bottled) (zawartość alkoholu 6 %)	15,-
0,040 l	Sok do piwa/Beer syrup	4,-
0,040 l	Miód do piwa/Beer honey	4,-

MIODY PITNE / MEADS



Trójniak Piastowski (zawartość alkoholu 13 %)

16,-
15 cl



Dwójniak Kurpiowski (zawartość alkoholu 16 %)

18,-
15 cl



Półtorak Jadwiga (zawartość alkoholu 16 %)

20,-
15 cl

15cl	Grzany Polski Trójniak/Polish Mulle (zawartość alkoholu 13 %)	16,-
15 cl	Grzaniec Galicyjski/Galician Mulled (zawartość alkoholu 13,5 %)	17,-
15 cl	Grzany Trójniak Wściekła Pszczoła/ Raging Bee Mulled (zawartość alkoholu 13 %)	17,-
15 cl	Pikantny Trójniak Czekoladowy/ Spicy Chocolate Mulled (zawartość alkoholu 13 %)	17,-
15 cl	Domowe Grzane Wino/Wine Mulled (zawartość alkoholu 11,5 %)	17,-

RUM

4 cl	Bacardi Carta Blanca/ (zawartość alkoholu 37,5 %)	15,-
4 cl	Bacardi Carta Oro/ (zawartość alkoholu 37,5 %)	15,-

*Informacje o alergenach dostępne u kelnera
Information about allergens available from the waiter*



MIODOWY MŁYN
★★★

VERMOUTH

15 cl	Martini:	15,-
	Bianco (zawartość alkoholu 14,4 %)	
	Rosso (zawartość alkoholu 14,4 %)	
	Extra Dry (zawartość alkoholu 18 %)	

GIN / TEQUILA

5 cl	Gin Lubuski (zawartość alkoholu 37,5 %)	10,-
5 cl	Tequila Olmeca Blanco (zawartość alkoholu 38 %)	15,-
5 cl	Tequila Olmeca Gold (zawartość alkoholu 35 %)	15,-

WÓDKA / VODKA

5 cl	Baczewski (zawartość alkoholu 40 %)	12,-
5 cl	Baczewski Morelówka (wódka smakowa/Apricot) (zawartość alkoholu 38 %)	12,-
5 cl	Baczewski Pomarańczówka (wódka smakowa/Orange) (zawartość alkoholu 38 %)	12,-
5 cl	Baczewski Jeżynówka (wódka smakowa/Blackberry) (zawartość alkoholu 38 %)	12,-
5 cl	Baczewski Piołunówka (wódka smakowa/Herbs) (zawartość alkoholu 35 %)	12,-
4 cl	Finlandia (zawartość alkoholu 40 %)	12,-
4 cl	Finlandia Cranberry - Żurawinówka (zawartość alkoholu 37,5 %)	13,-
4 cl	Stumbras (zawartość alkoholu 40 %)	10,-
4 cl	Stock (zawartość alkoholu 40 %)	10,-
4 cl	Bols (zawartość alkoholu 40 %)	10,-
4 cl	Wyborowa (zawartość alkoholu 40 %)	10,-
4 cl	Żołądkowa Gorzka (zawartość alkoholu 34 %)	10,-
4 cl	Żubrówka (zawartość alkoholu 37,5 %)	10,-
4 cl	Żubrówka biała (zawartość alkoholu 40 %)	10,-

*Informacje o alergenach dostępne u kelnera
Information about allergens available from the waiter*



MIODOWY MŁYN
★★★

LIKIER / LIQUEUR

4 cl	Malibu (zawartość alkoholu 18 %)	12,-
4 cl	Kahlua (zawartość alkoholu 20 %)	12,-
4 cl	Jegermeister (zawartość alkoholu 35 %)	12,-
4 cl	Baileys Irish Cream (zawartość alkoholu 17 %)	12,-
5 cl	Campari (zawartość alkoholu 25 %)	12,-
4 cl	Cointreau (zawartość alkoholu 40 %)	14,-
4 cl	Amaretto (zawartość alkoholu 21 %)	12,-

WHISKY / WHISKEY

5 cl	Jack Daniel's (zawartość alkoholu 40 %)	16,-
5 cl	Johnnie Walker Red Label (zawartość alkoholu 40 %)	14,-
5 cl	Johnnie Walker Black Label (zawartość alkoholu 40 %)	19,-
5 cl	Johnnie Walker Gold Label (zawartość alkoholu 40 %)	29,-
5 cl	Jameson Irish Whiskey (zawartość alkoholu 40 %)	15,-
5 cl	Ballantines (zawartość alkoholu 40 %)	14,-
5 cl	Ballantines 12YO (zawartość alkoholu 40 %)	18,-
5 cl	Grant's (zawartość alkoholu 40 %)	14,-
5 cl	Jim Beam (zawartość alkoholu 40 %)	14,-
5 cl	Chivas Regal 18YO (zawartość alkoholu 40 %)	28,-
5 cl	Chivas Regal 12YO (zawartość alkoholu 40 %)	19,-

BRANDY / COGNAC

5 cl	Stock 84 (zawartość alkoholu 38 %)	12,-
5 cl	Hennessy (zawartość alkoholu 40 %)	20,-
5 cl	Metaxa***** (zawartość alkoholu 40 %)	18,-
5 cl	Metaxa***** (zawartość alkoholu 38 %)	14,-

*Informacje o alergenach dostępne u kelnera
Information about allergens available from the waiter*



MIODOWY MŁYN
★★★