

## NASZE NOWOŚCI / OUR NEWS



### **Świętokrzyska zupa garus ze śliwki szydlowskiej**

Traditional plum soup served with mashed potatoes

**19,-**

350 g

Zupa na bazie śliwki szydlowskiej, podawana z tłuczonymi ziemniakami i skwarkami - dla jednych to ukochany smak dzieciństwa, a dla innych szok kulinarny! Zapraszamy do spróbowania tego zaskakującego połączenia!



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

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

**40,-**

380 g



### **Tarta cytrynowa z bezą włoską**

Lemon tart with Italian meringue

**22,-**

200 g

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



**MIODOWY MŁYN**

\*\*\*

## PRZYSTAWKI / STARTERS



### **Tatar z polędwicy wołowej**

Beef sirloin tartare

**36,-**

130 g



### **Krewetki królewskie w sosie**

**winno-czosnkowo-maślanym, grzanki, sałata**

King prawns buttery garlic wine sauce, croutons, lettuce

**48,-**

180 g



### **Tradycyjny śledź z beczki z sałatką z cebuli w śmietanie**

Traditional herring from a barrel in a creamy sauce with onion

**22,-**

200 g

## SAŁATKI / SALADS



### **Sałatka Cezar**

Chicken Ceasar Salad

**30,-**

350 g



### **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**

Salad with burnt goat cheese and pineapple Vinaigrette

**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

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



**MIODOWY MŁYN**

\*\*\*

## 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 garlic 250 g



**Świętokrzyska zupa garus ze śliwki szydlowskiej** **19,-**  
Traditional plum soup served with mashed potatoes 350 g

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



**Golonka po staropolsku z kapustą** **48,-**  
Roast pork knuckle served with boiled cabbage ok 1 kg



**Schabowy na całą patelnię** **24,-**  
Boneless pork chop on a pan 280 g



**Policzki wołowe w czerwonym winie na purée pietruszkowo - selerowym** **46,-**  
Beef cheeks in red wine with celery and parsley puré 350 g



**Żeberka peklowane, owędzane drewnem, podawane z zasmażaną kapustą z grochem oraz konfiturą z czarnego pieprzu** **44,-**  
Cured wooden smoked pork ribs served fried cabbage and peas and black pepper jam 580 g



**Kotlet młynarza podany na plackach ziemniaczanych** **38,-**  
Miller chop served on crispy potato cakes 450g

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



MIODOWY MŁYN  
\*\*\*



**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, pesto bazyliowo – pietruszkowe  
na pappardelle cukiniowo – marchewkowym**  
Jurassic Salmon steak, basil and parsley pesto on zucchini  
and carrot pappardelle

**48,-**  
270 g



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

**38,-**  
430 g



**Pierogi ze szpinakiem na sosie  
Dor Blue zapiekane z parmezanem**  
Baked spinach dumplings with Dor Blue sauce

**35,-**  
430 g



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

**30,-**  
300 g



**Pierogi z płatkami dzikiej róży, lekką śmietanką  
i cynamonem**  
Dumplings with wild rose petals, light cream and cinnamon

**25,-**  
350 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

**36,-**  
340g

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



**MIODOWY MŁYN**  
★★★

in creamy sause

## 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	<b>Ziemniaki z wody</b> /Potatoes out of the water	<b>7,-</b>
200 g	<b>Ziemniaki opiekane</b> /Baked potatoes	<b>8,-</b>
200 g	<b>Ziemniaki w łupinkach</b> / Baked potatoes with shell	<b>8,-</b>
200 g	<b>Purée ziemniaczane</b> /Mashed potatoes	<b>8,-</b>
200 g	<b>Purée ziemniaczane z czosnkiem niedźwiedzim</b> Mashed potatoes with wild Garlic	<b>10,-</b>
200 g	<b>Frytki</b> /French fries	<b>8,-</b>
200 g	<b>Frytki z batatów</b> /Sweet potato fries	<b>10,-</b>
150 g	<b>Sałata zielona z sosem vinaigrette</b> Green lettuce with vinaigrette sauce	<b>9,-</b>
200 g	<b>Mizeria</b> /Fresh cucumber with sour cream	<b>9,-</b>
4 szt	<b>Ogórki kiszzone</b> /Pickled cucumbers	<b>7,-</b>
150 g	<b>Kapusta z grochem</b> /Cabbage with peas	<b>9,-</b>
150 g	<b>Zestaw surówek</b> /Selection of salads	<b>9,-</b>
150 g	<b>Buraczki zasmażane</b> /Fried beetroot	<b>9,-</b>

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



**MIODOWY MŁYN**  
\*\*\*

## DESERY / DESSERTS



### **Gorąca Szarlotka po opatowsku z gałką lodów na sosie krówkowym**

**22,-**

150 g

Hot traditional apple pie with ice-cream and fudge sauce



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

**22,-**

140 g

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



### **Tarta cytrynowa z bezą włoską**

**22,-**

200 g

Lemon tart with Italian meringue

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

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



## NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

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

## PIWO / BEER

0,5 l	<b>Żywiec beczkowe</b> /Żywiec draft beer (zawartość alkoholu 5%)	<b>12,-</b>
0,3 l	<b>Żywiec beczkowe</b> /Żywiec draft beer (zawartość alkoholu 5%)	<b>10,-</b>
0,5 l	<b>Żywiec</b> /(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5%)	<b>12,-</b>
0,5 l	<b>Żywiec bezalkoholowe</b> /(butelka/non alcoholic bottled)	<b>12,-</b>
0,5 l	<b>Żywiec bezalkoholowe smakowe</b> /(butelka/non alcoholic bottled)	<b>15,-</b>
	<b>Malinaż &amp; nuta trawy cytrynowej</b>	
	<b>Tropikaż z nutą imbiru</b>	
	<b>Miętaż &amp; nuta bergamotki</b>	
	<b>Grejpfruz z nutą acai</b>	
0,5 l	<b>Żywiec Białe</b> /(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 4,9%)	<b>15,-</b>
0,5 l	<b>Żywiec APA</b> /(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5,4%)	<b>16,-</b>
0,5 l	<b>Żywiec IPA</b> /(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5,0%)	<b>16,-</b>
0,5 l	<b>Piwo regionalne Wieśniaczka Świętokrzyska</b> (butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5,7%)	<b>16,-</b>

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

0,5l	<b>Piwo regionalne Browar Bałtów</b> (butelka/bottled)	<b>16,-</b>
	<b>Lager</b> (zawartość alkoholu 5,4%)	
	<b>Serce Smoka</b> (zawartość alkoholu 4,9%)	
	<b>Zmiana Warty</b> (zawartość alkoholu 4,9%)	
	<b>Pieśń Pszczoły</b> (zawartość alkoholu 4,5%)	
	<b>Wilczy Trop</b> (zawartość alkoholu 5,1%)	
0,5 l	<b>Heineken</b> /(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5%)	<b>13,-</b>
0,5 l	<b>Heineken bezalkoholowe</b> /(butelka/non alcoholic bottled)	<b>13,-</b>
0,5 l	<b>Kozel Lezak/Cerny</b> (butelka/bottled) (zawartość alkoholu 4,6%)	<b>14,-</b>
0,5 l	<b>Warka</b> /(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5,5%)	<b>12,-</b>
0,5 l	<b>Warka Strong</b> /(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 6,5%)	<b>13,-</b>
0,5 l	<b>Warka Radler</b> /(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 0 %)	<b>13,-</b>
0,4 l	<b>Desperados</b> /(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 6 %)	<b>15,-</b>
0,040 l	<b>Sok do piwa</b> /Beer syrup	<b>4,-</b>
0,040 l	<b>Miód do piwa</b> /Beer honey	<b>4,-</b>

## MIODY PITNE / MEADS

	<b>Trójniak Piastowski</b> (zawartość alkoholu 13 %)	<b>16,-</b> 15 cl
	<b>Dwójniak Kurpiowski</b> (zawartość alkoholu 16 %)	<b>18,-</b> 15 cl
	<b>Półtorak Jadwiga</b> (zawartość alkoholu 16 %)	<b>20,-</b> 15 cl
15cl	<b>Grzany Polski Trójniak</b> /Polish Mulle (zawartość alkoholu 13 %)	<b>16,-</b>
15 cl	<b>Grzaniec Galicyjski</b> /Galician Mulled (zawartość alkoholu 13,5 %)	<b>17,-</b>
15 cl	<b>Grzany Trójniak Wściekła Pszczoła</b> / Raging Bee Mulled (zawartość alkoholu 13 %)	<b>17,-</b>
15 cl	<b>Pikantny Trójniak Czekoladowy</b> / Spicy Chocolate Mulled (zawartość alkoholu 13 %)	<b>17,-</b>
15 cl	<b>Domowe Grzane Wino</b> /Wine Mulled (zawartość alkoholu 11,5 %)	<b>17,-</b>

## RUM

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

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

## VERMOUTH

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

## GIN / TEQUILA

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

## WÓDKA / VODKA

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

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



**MIODOWY MŁYN**  
★★★

## LIKIER / LIQUEUR

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

## WHISKY / WHISKEY

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

## BRANDY / COGNAC

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

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