

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

40,-

380 g

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



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 Vinaigrette

Salad with burnt goat cheese and pineapple Vinaigrette

30,-

330 g

Opalony ser kozi, ananasowy vinaigrette, 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 Chicken and beef broth served with noodles	17,- 250 g
	Zalewajka świętokrzyska Traditional sourdough potato soup from świętokrzyskie region	17,- 250 g
	Zupa krem z buraka z regionalnym serem z czosnkiem niedźwiedzim Creamy beet soup with regional cheese with wild garlic	18,- 250 g
	Świętokrzyska zupa garus ze śliwki szydlowskiej Traditional plum soup served with mashed potatoes	19,- 350 g

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

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



**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
in creamy sauce

36,-
340g

*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 kiszane /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,-

*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

Hot traditional apple pie with ice-cream and fudge sauce

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 łodce z serkiem mascarpone i słonym karmelem

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

22,-

220 g

Puchar lodów ze świeżymi owocami, kruszona beza, sos malinowy

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

24,-

250 g



Tarta cytrynowa z bezą włoską

Lemon tart with Italian meringue

22,-

200 g

REGIONALNE SŁODKOŚCI / REGIONAL SWEETS

Krówki opatowskie

Traditionally - handmade regional fudge

150 g

10,-

Krówki opatowskie

Traditionally - handmade regional fudge

400 g

18,-

*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,-
0,100 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 grzany winem & Bols - Mulled Wine Mulled red wine & Bols tea	19,-
0,350 l	Herbata z grzany rumem - Black Chilli Chocolate Rum Tea with rum	20,-
0,350 l	Herbata z grzany 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*

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	Żywiec bezalkoholowe smakowe /(butelka/non alcoholic bottled)	15,-
	Malinaż & nuta trawy cytrynowej	
	Tropikaż z nutą imbiru	
	Miętaż & nuta bergamotki	
	Grejpfruz z nutą acai	
0,5 l	Żywiec Białe /(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 4,9%)	15,-
0,5 l	Żywiec APA /(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5,4%)	16,-
0,5 l	Żywiec IPA /(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5,0%)	16,-
0,5 l	Piwo regionalne Wieśniaczka Świętokrzyska (butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5,7%)	16,-

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

0,5l	Piwo regionalne Browar Bałtów (butelka/bottled)	16,-
	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%)	
	Browar Bałtów bezalkoholowe (butelka/non alcoholic bottled)	
0,5 l	Heineken /(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5%)	13,-
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*