

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

SALAŃKI / 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

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

Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową i groszkiem ptyśowym

Cream soup of white vegetables with parsley oil and puff peas

18,-

250 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 wieprzowe w sosie z pieczonych buraków na gratin ziemniaczano tymiankowym z puree marchewkowo chrzanowym

Pork cheeks in roasted beetroot sauce on potato thyme gratin with carrot and horseradish puree

56,-

430 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



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



Kotlet młynarza podany na plackach ziemniaczanych

Miller chop served on crispy potato cakes

38,-

450 g

*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 z ciecierzycą , szpinakiem
i świeżymi pomidorami**
Vegetarian tagliatelle with chickpeas , spinach and fresh 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*

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 łodce 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

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	11,-
	<i>Ceylon Gold, Earl Grey Blue, Black Chilli Chocolate, Green Jasmine, Forest Fruits, Green Roasted Rice, Mexican Dream, Mango Maui, Gunpowder Green, Peach Lemon Star, Melon Mint, Spicy Cinnamon, Yerba Mate Lemon, Rooibos Sunrise, Ginger Paradise, Dream Melisa, Peppermint Green</i>	
0,035 l	Espresso	10,-
0,070 l	Double Espresso	14,-
0,250 l	Cappuccino	14,-
0,200 l	Cafe Latte	15,-
0,250 l	Czarna Kawa/ Black coffee	11,-
0,250 l	Biała Kawa/ White coffee	14,-
0,100 l	Włoska kawa Affogato/ Italian ice-cream coffee	17,-
0,350 l	Herbata libańska z imbirem/ Lebanese tea with ginger	15,-
0,350 l	Herbata z konopi z miodem/ Cannabis tea with honey	14,-
0,350 l	Herbata z kwiatów czarnej malwy z płatkami dzikiej róży Tea made of black mallow flowers with rose petals	14,-
0,350 l	Herbata z syropem z marakui Tea with passion fruit syrup	14,-
0,350 l	Herbata z imbiem – Lemon Ginger Paradise Ginger tea	15,-
0,350 l	Herbata cynamonowa z goździkami - Orange Spicy Cinnamon Cloves & cinnamon tea	15,-
0,350 l	Herbata z grzany rumem - Black Chilli Chocolate Rum Tea with rum	20,-
0,250 l	Gorąca czekolada z bitą śmietaną i piankami/ Hot chocolate with whipped cream and marshmallows	16,-
0,250 l	Gorąca czekolada z różą i bitą śmietaną / Hot chocolate with rose and whipped cream	16,-

*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,-
0,32 l	Woda mineralna Opatowianka niskogazowana/ Opatowianka mineral water	5,-
0,33 l	Woda mineralna Buskowieńka/Buskowieńka 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	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:	18,-
	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

4 cl	Baczewski (zawartość alkoholu 40 %)	12,-
4 cl	Baczewski Morelówka (wódka smakowa/Apricot) (zawartość alkoholu 38 %)	12,-
4 cl	Baczewski Pomarańczówka (wódka smakowa/Orange) (zawartość alkoholu 38 %)	12,-
4 cl	Baczewski Jeżynówka (wódka smakowa/Blackberry) (zawartość alkoholu 38 %)	12,-
4 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*