

## PRZYSTAWKI / STARTERS



### **Tatar z polędwicy wołowej**

Beef sirloin tartare

**42,-**

210 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 \*\***

**28,-**

200 g

Traditional herring from a barrel in a creamy sauce with onion

(\*\*śledź solankowany w beczce wg.staropolskiej receptury, podawany z ikrą śledziową)

## SAŁATKI / SALADS



### **Sałata Cezar a'la Miodowy Młyn**

Chicken Ceasar Salad a'la Miodowy Młyn

**39,-**

350 g



### **Sałatka 4 sery**

Salad 4 cheeses

**39,-**

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

**39,-**

330 g

Opalany 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

**18,-**

250 g



### Zalewajka świętokrzyska

Traditional sourdough potato soup from świętokrzyskie region

**22,-**

250 g



### Zupa krem z buraka z regionalnym serem z czosnkiem niedźwiedzim\*\*

Creamy beet soup with regional cheese with wild garlic (\*\*czosnek niedźwiedzi zwany też "cebulą czarownic", roślina o właściwościach leczniczych, wyższych od zwykłego czosnku/Świętokrzyskie lasy są jego zagłębieniem)

**22,-**

250 g

### Zupa rybna z kładzionymi kluseczkami i krewetką

Fish soup with homemade noodles and shrimp

**35,-**

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

**26,-**

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

**48,-**

580 g

(\*\*Kapusta z grochem jest tradycyjnym, kremowym przysmakiem świętokrzyskim)

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



MIODOWY MŁYN

\*\*\*



**Specjał młynarza - długo duszony karczek w sosie, podawany z plackami ziemniaczanymi oraz buraczkami po ukraińsku**

**45,-**

450 g

Long-braised pork neck with potato pancakes and Ukrainian-style beets

**Sandacz pieczony, sos winno - cytrynowy, marchewka po żydowsku, salsa pomidorowa**

**62,-**

420 g

Baked zander, wine and lemon sauce, carrot Jewish style and tomato salsa



**Stek z łososia, orientalny ryż pulao, salsa z mango i awokado**

**65,-**

370 g

Jurassic Salmon steak, pulao rice, mango and avocado salsa



**Pierogi z gęsiną i kurkami na sosie żurawinowym**

**38,-**

430 g

Dumplings with goose and chanterelle on cranberry sauce



**Pierogi ze szpinakiem na sosie Dor Blue zapiekane z parmezanem**

**36,-**

430 g

Baked spinach dumplings with Dor Blue sauce



**Pierogi z czerwoną soczewicą serwowane z masłem szałwiowym**

**35,-**

300 g

Dumplings with red lentils served with sage butter



**Pierogi z płatkami dzikiej róży, lekką śmietanką i cynamonem\*\***

**30,-**

350 g

Dumplings with wild rose petals, light cream and cinnamon

(\*\*autorskie danie inspirowane naturalnym rosarium Sandomierskich Gór Pieprzowych)



**Tagliatelle z kurczakiem, szpinakiem, suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym**

**41,-**

350 g

Chicken tagliatelle with spinach and sundried tomatoes in creamy sauce



**Tagliatelle wegetariańskie z ciecierzycą, szpinakiem i świeżymi pomidorami**

**41,-**

340 g

Vegetarian tagliatelle with chickpeas, spinach and fresh tomatoes in creamy sauce

*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

**26,-**  
150 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



#### **Pieczona gęś faszerowana po staropolsku z jabłkiem z pieca**

Roast goose stuffed in Old Polish style with an apple from the oven

**Na zamówienie – minimum dwa dni wcześniej 75,-/kg (waga ok. 3 kg)**

*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>8,-</b>
200 g	<b>Ziemniaki opiekane</b> /Baked potatoes	<b>9,-</b>
200 g	<b>Ziemniaki w łupinkach</b> / Baked potatoes with shell	<b>9,-</b>
200 g	<b>Purée ziemniaczane</b> /Mashed potatoes	<b>9,-</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>9,-</b>
200 g	<b>Frytki z batatów</b> /Sweet potato fries	<b>11,-</b>
150 g	<b>Salata zielona z sosem vinaigrette</b> Green lettuce with vinaigrette sauce	<b>10,-</b>
200 g	<b>Mizeria</b> /Fresh cucumber with sour cream	<b>10,-</b>
4 szt	<b>Ogórki kiszone domowe</b> / Home-made pickled cucumbers	<b>8,-</b>
150 g	<b>Kapusta z grochem</b> /Cabbage with peas	<b>10,-</b>
150 g	<b>Zestaw surówek</b> /Selection of salads	<b>10,-</b>
150 g	<b>Buraczki zasmażane</b> /Fried beetroot	<b>10,-</b>
150 g	<b>Buraczki po ukraińsku marynowane tradycyjną metodą z nutą czosnku i orzechami</b> / Ukrainian-style beets with garlic and walnuts	<b>11,-</b>

*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**

Hot traditional apple pie with ice-cream and fudge sauce

**25,-**

150 g



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

Chocolate fondant with raspberries sauce

**25,-**

140 g



### **Śliwka z Szydłowa duszona w kawie i miodzie serwowana na kruchej łódce z serkiem mascarpone i słonym karmelem**

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

**25,-**

220 g

### **Puchar lodów ze świeżymi owocami, kruszona beza, sos malinowy**

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

**26,-**

250 g



### **Tarta cytrynowa z bezą włoską**

Lemon tart with Italian meringue

**25,-**

200 g



### **Beza Pavlova z kremem lemon curd z pistacjami i owocami**

Pavlova meringue with lemon curd cream with pistachios and fruit

**29,-**

150 g



### **Deser dubajski z płynną czekoladą, ciastem Kataifii, pistacjami i sorbetem cytrusowym**

Dubai dessert with liquid chocolate, Kataifii cake, pistachios and citrus sorbet

**42,-**

300 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	<b>Herbata RichMont/</b> Selection of RichMont Teas	<b>11,-</b>
	<i>Ceylon Gold, Earl Grey Blue, Black Chilli Chocolate, Green Jasmine, Forest Fruits, Mexican Dream, Gunpowder Green, Melon Mint, Spicy Cinnamon, Yerba Mate Lemon, Rooibos Sunrise, Ginger Paradise, Dream Melisa, Peppermint Green</i>	
0,035 l	<b>Espresso</b>	<b>10,-</b>
0,070 l	<b>Double Espresso</b>	<b>14,-</b>
0,250 l	<b>Cappuccino</b>	<b>15,-</b>
0,200 l	<b>Cafe Latte</b>	<b>16,-</b>
0,250 l	<b>Czarna Kawa/</b> Black coffee	<b>11,-</b>
0,250 l	<b>Biała Kawa/</b> White coffee	<b>15,-</b>
0,100 l	<b>Włoska kawa Affogato/</b> Italian ice-cream coffee	<b>18,-</b>
0,350 l	<b>Herbata libańska z imbirem/</b> Lebanese tea with ginger	<b>15,-</b>
0,350 l	<b>Herbata z konopi z miodem/</b> Cannabis tea with honey	<b>14,-</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>14,-</b>
0,350 l	<b>Herbata z syropem z marakui</b> Tea with passion fruit syrup	<b>14,-</b>
0,350 l	<b>Herbata z imbirem – Lemon Ginger Paradise</b> Ginger tea	<b>15,-</b>
0,350 l	<b>Herbata cynamonowa z goździkami - Orange Spicy Cinnamon</b> Cloves & cinnamon tea	<b>15,-</b>
0,350 l	<b>Herbata z grzaniem rumem - Black Chilli Chocolate Rum</b> Tea with rum	<b>20,-</b>
0,250 l	<b>Gorąca czekolada z bitą śmietaną i piankami/</b> Hot chocolate with whipped cream and marshmallows	<b>16,-</b>
0,250 l	<b>Gorąca czekolada z różą i bitą śmietaną /</b> Hot chocolate with rose and whipped cream	<b>16,-</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/Frappé coffee</b>	<b>15,-</b>
0,32 l	<b>Woda mineralna Opatowianka niskogazowana/ Opatowianka mineral water</b>	<b>6,-</b>
0,33 l	<b>Woda mineralna Buskowianka/Buskowianka Mineral water</b>	<b>8,-</b>
0,2 l	<b>Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7 up</b>	<b>10,-</b>
0,2 l	<b>Schweppes</b>	<b>10,-</b>
0,2 l	<b>Lipton Ice Tea</b>	<b>10,-</b>
0,2 l	<b>Soki owocowe/Selection of Fruit Juices</b>	<b>10,-</b>
1 l	<b>Sok w dzbanku/Jug of juice (pomarańcz, jabłko, czarna porzeczka)</b>	<b>22,-</b>
1 l	<b>Woda mineralna w dzbanku/Jug of still mineral water</b>	<b>16,-</b>
1,5 l	<b>Lemoniada klasyczna z miodem/Old-fashioned lemonade</b>	<b>35,-</b>

## PIWO / BEER

0,5 l	<b>Żywiec beczkowe/Żywiec draft beer (zawartość alkoholu 5%)</b>	<b>12,-</b>
0,3 l	<b>Żywiec beczkowe/Żywiec draft beer (zawartość alkoholu 5%)</b>	<b>10,-</b>
0,5 l	<b>Żywiec/(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5%)</b>	<b>12,-</b>
0,5 l	<b>Żywiec bezalkoholowe/(butelka/non alcoholic bottled)</b>	<b>12,-</b>
0,5 l	<b>Żywiec bezalkoholowe smakowe/(butelka/non alcoholic bottled)</b>	<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/(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 4,9%)</b>	<b>15,-</b>
0,5 l	<b>Żywiec APA/(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5,4%)</b>	<b>16,-</b>
0,5 l	<b>Żywiec IPA/(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5,0%)</b>	<b>16,-</b>
0,5 l	<b>Piwo regionalne Wieśniaczka Świętokrzyska (butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5,7%)</b>	<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%)	
	<b>Browar Bałtów bezalkoholowe</b> (butelka/non alcoholic bottled)	
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/Beer syrup</b>	<b>4,-</b>
0,040 l	<b>Miód do piwa/Beer honey</b>	<b>4,-</b>

### MIODY PITNE / MEADS



	<b>Trójniak Piastowski</b> (zawartość alkoholu 13 %)	<b>18,-</b> 15 cl
	<b>Dwójniak Kurpiowski</b> (zawartość alkoholu 16 %)	<b>20,-</b> 15 cl
	<b>Półtorak Jadwiga</b> (zawartość alkoholu 16 %)	<b>22,-</b> 15 cl
15cl	<b>Grzany Polski Trójniak/Polish Mulle</b> (zawartość alkoholu 13 %)	<b>18,-</b>
15 cl	<b>Grzaniec Galicyjski/Galician Mulled</b> (zawartość alkoholu 13,5 %)	<b>19,-</b>
15 cl	<b>Grzany Trójniak Wściekła Pszczoła/ Raging Bee Mulled</b> (zawartość alkoholu 13 %)	<b>19,-</b>
15 cl	<b>Domowe Grzane Wino/Wine Mulled</b> (zawartość alkoholu 11,5 %)	<b>19,-</b>

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

## 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>

## VERMOUTH

15 cl	<b>Martini:</b>	<b>18,-</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

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