



-NOWOŚCI-

SZEF KUCHNI POLECA!

BUTTER MASALA TOFU Z RYŻEM

BUTTER MASALA TOFU WITH RICE

42,- / 500 G



SHOYU RAMEN Z WIEPRZOWINĄ

SHOYU RAMEN WITH PORK

45,- / 950 G



**STEK RIB EYE/ ZIEMNIAKI
W ŁUPINKACH/ SAŁATA Z SOSEM
VINAIGRETTE/ SOS PIEPRZOWY**

**RIB EYE STEAK/ POTATOES WITH
SHELL/ LETTUCE WITH
VINAIGRETTE DRESSING/ PEPPER
SAUCE**

79,- / 550 G

DOLĄCZ DO NAS !



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 balsamiczną sałatką z czerwonej cebuli **

Traditional herring from a barrel with balsamic red onion salad

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

28,-

300 g

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 **18,-**
Chicken and beef broth served with noodles 250 g



Zalewajka świętokrzyska **22,-**
Traditional sourdough potato soup from świętokrzyskie region 250 g



Zupa krem z buraka z regionalnym serem z czosnkiem niedźwiedzim** **22,-**
Creamy beet soup with regional cheese with wild garlic 250 g
(**czosnek niedźwiedzi zwany też "cebulą czarownic", roślina o właściwościach leczniczych, wyższych od zwykłego czosnku/Świętokrzyskie lasy są jego zagłębem)



Zupa rybna z kładzionymi kluseczkami i krewetką **35,-**
Fish soup with homemade noodles and shrimp 250 g



Shoyu Ramen z wieprzowiną **45,-**
Shoyu Ramen with pork 950 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 **26,-**
Boneless pork chop on a pan 280 g



Gicz jagnięca, puree ziemniaczane z pieczonym czosnkiem i rozmarynem, warzywa w korzennej marynacie, gremolata z miętą **72,-**
Lamb shank, mashed potatoes with roasted garlic and rosemary, vegetables in a spicy marinade, gremolata with mint 940g



Żeberka peklowane, owędzane drewnem, podawane z jarzębiną i zasmażaną kapustą z grochem** **48,-**
Cured wooden smoked pork ribs served with Rowan Berries and fried cabbage and peas 580 g
(**Kapusta z grochem jest tradycyjnym, kremowym przysmakiem świętokrzyskim)



Butter masala tofu z ryżem **42,-**
Butter masala tofu with rice 500 g

*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**

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

45,-
450 g



**Sandacz pieczony, sos winno - cytrynowy,
marchewka po żydowsku, salsa pomidorowa**
Baked zander, wine and lemon sauce, carrot Jewish style
and tomato salsa

68,-
420 g



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

Jurassic Salmon steak, pulao rice, mango and avocado salsa

65,-
370 g



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

Dumplings stuffed with goose and chanterelle on cranberry sauce

42,-
430 g



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

Baked spinach dumplings with Dor Blue sauce

36,-
430 g



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

Dumplings with red lentils served with sage butter

35,-
300 g



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

Dumplings with wild rose petals, light cream and cinnamon

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

30,-
350 g



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

Chicken tagliatelle with spinach and sundried tomatoes
in creamy sauce

41,-
350 g



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

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

41,-
340 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

26,-

150 g



Stek Rib Eye, ziemniaki w łupinkach, sałata z sosem vinaigrette, sos pieprzowy

Rib Eye steak, potatoes with shell, lettuce with vinaigrette dressing,
pepper sauce

79,-

550 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

Roast goose stuffed in the Old Polish style

Na zamówienie – minimum dwa dni wcześniej 83,-/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	Ziemniaki z wody /Potatoes out of the water	8,-
200 g	Ziemniaki opiekane /Baked potatoes	9,-
200 g	Ziemniaki w łupinkach / Baked potatoes with shell	9,-
200 g	Purée ziemniaczane /Mashed potatoes	9,-
200 g	Purée ziemniaczane z czosnkiem niedźwiedzim Mashed potatoes with wild Garlic	10,-
200 g	Frytki /French fries	9,-
200 g	Frytki z batatów /Sweet potato fries	11,-
150 g	Salata zielona z sosem vinaigrette Green lettuce with vinaigrette sauce	10,-
200 g	Mizeria /Fresh cucumber with sour cream	10,-
4 szt	Ogórki kiszzone domowe / Home-made pickled cucumbers	8,-
150 g	Kapusta z grochem /Cabbage with peas	10,-
150 g	Zestaw surówek /Selection of salads	10,-
150 g	Buraczki zasmażane /Fried beetroot	10,-
150 g	Buraczki po opatowsku marynowane tradycyjną metodą z nutą czosnku i orzechami /Beets with garlic and walnuts	11,-

*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

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, Mexican Dream, Gunpowder Green, 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	15,-
0,200 l	Cafe Latte	16,-
0,250 l	Czarna Kawa/ Black coffee	11,-
0,250 l	Biała Kawa/ White coffee (dostępne również mleko roślinne MiniOat/saszetki)	15,-
0,100 l	Włoska kawa Affogato/ Italian ice-cream coffee	18,-
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 imbirem – 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 grzanym 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	6,-
0,33 l	Woda mineralna Buskowsianka /Buskowsianka Mineral water	8,-
0,2 l	Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7 up, Schweppes	10,-
0,46 l	Tropical Twist (woda kokosowa, syrop imbirowy, sok z limonki)	20,-
0,2 l	Lipton Ice Tea	10,-
0,2 l	Soki owocowe /Selection of Fruit Juices	10,-
1 l	Sok w dzbanku /Jug of juice (pomarańcz, jabłko, czarna porzeczka)	22,-
1 l	Woda mineralna w dzbanku /Jug of still mineral water	16,-
1,5 l	Lemoniada cytrynowo-pomarańczowa/ Lemonade lemon-orange	35,-
0,33 l	Propss; Cola węglowa/Szafran/Moringa Świątokrzyskie, naturalne napoje z propolisem Regional, natural drinks with propolis	12,-

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) Malinaż & nuta trawy cytrynowej/ Lemonż z nutą coli/ Bez-jabłko/ Lipa-pigwa	15,-
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 Świątokrzyska (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,-
	Czarcia stopka (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%)	
	Tajemnica wiedźmy (zawartość alkoholu 5,2%)	
	Płomienne Zorze (zawartość alkoholu 5,6%)	
	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 %)	18,- 15 cl
	Dwójniak Kurpiowski (zawartość alkoholu 16 %)	20,- 15 cl
	Półtorak Jadwiga (zawartość alkoholu 16 %)	22,- 15 cl
15cl	Grzany Polski Trójniak/Polish Mulle (zawartość alkoholu 13 %)	18,-
15 cl	Grzaniec Galicyjski/Galician Mulled (zawartość alkoholu 13,5 %)	19,-
15 cl	Grzany Trójniak Wściekła Pszczoła/ Raging Bee Mulled (zawartość alkoholu 13 %)	19,-
15 cl	Domowe Grzane Wino/Wine Mulled (zawartość alkoholu 11,5 %)	19,-

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

RUM

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

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 Morełówka (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*

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