



-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

DOŁĄCZ 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

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 zagłębem)

22,-

250 g



Zupa rybna z kładzionymi kluseczkami i krewetką

Fish soup with homemade noodles and shrimp

35,-

250 g

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



Schabowy na całą patelnię

Boneless pork chop on a pan

26,-

280 g



Gicz jagnięca, puree ziemniaczane z pieczonym czosnkiem i rozmarynem, warzywa w korzennej marynacie, gremolata z mięta

Lamb shank, mashed potatoes with roasted garlic and rosemary, vegetables in a spicy marinade, gremolata with mint

72,-

940g



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

48,-

580 g



Butter masala tofu z ryżem

Butter masala tofu with rice

42,-

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 **45,-**
450 g
Long-braised pork neck with potato pancakes and Ukrainian-style beets



Sandacz pieczony, sos winno - cytrynowy, marchewka po żydowsku, salsa pomidorowa **68,-**
420 g
Baked zander, wine and lemon sauce, carrot Jewish style and tomato salsa



Stek z łososia, perłowy kuskus z szafranem i groszkiem, szparagi **65,-**
450 g
Salmon steak, pearl couscous with saffron and peas, asparagus



Pierogi z gęsiną pieczoną i kurkami na sosie żurawinowym **42,-**
430 g
Dumplings stuffed 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, świeżymi pomidorami i orzechami **41,-**
340 g
Vegetarian tagliatelle with chickpeas, spinach, fresh tomatoes and nuts 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 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



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 kiszane 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,-

DESERY / DESSERTS

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



MIODOWY MŁYN

**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 łożdce 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,-

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

0,350 l

Herbata RichMont/Selection of RichMont Teas**11,-**

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

**MIODOWY MŁYN**

★★★

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

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 grzaniem 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,-

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

0,2 l	Kawa mrożona Frappé/Frappé coffee	15,-
0,32l	Woda mineralna Opatowianka niskogazowana/	

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

	Opatowianka mineral water	6,-
0,33 l	Woda mineralna Buskowieńska/Buskowieńska Mineral water	8,-
0,2 l	Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7 up, Schweppes	10,-
0,46 l	Tropical Twist (woda kokosowa, syrop imbiorowy, 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 Świętokrzyskie, 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 Świętokrzyska (butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5,7%)	16,-
0,5 l	Piwo regionalne Browar Bałtów (butelka/bottled) Czarcia stopka (zawartość alkoholu 5,4%) Serce Smoka (zawartość alkoholu 4,9%)	16,-

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



MIODOWY MŁYN

	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,-

RUM

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

VERMOUTH

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

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,-

LIKIER / LIQUEUR

4 cl	Malibu (zawartość alkoholu 18 %)	12,-
------	---	-------------

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

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*