



# -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

---



**ZUPA POKRZYWOWA NA ZAKWASIE  
Z PĘCZAKIEM I JAJKIEM**

**SOURDOUGH NETTLE SOUP  
WITH PEARL BARLEY AND EGG**

22,- / 250 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** **18,-**  
Chicken and beef broth served with noodles 250 g



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



**Zupa pokrzywowa na zakwasie z pęczakiem i jajkiem** **22,-**  
Sourdough nettle soup with pearl barley and egg 250 g



**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



**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 mięętą** **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,-**  
580 g

Cured wooden smoked pork ribs served with Rowan Berries and fried cabbage and peas  
(\*\*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 opatowsku** **45,-**  
450 g  
Long-braised pork neck with potato pancakes and beetroot Opatów-style



**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	<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 opatowsku marynowane tradycyjną metodą z nutą czosnku i orzechami</b> /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



### **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 GORAŁE / 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 (dostępne również <b>mleko roślinne MiniOat/saszetki</b> )	<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 grzany 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</b> /Frappé coffee	<b>15,-</b>
0,32 l	<b>Woda mineralna Opatowianka niskogazowana/</b> Opatowianka mineral water	<b>6,-</b>
0,33 l	<b>Woda mineralna Buskowsianka</b> /Buskowsianka Mineral water	<b>8,-</b>
0,2 l	<b>Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7 up, Schweppes</b>	<b>10,-</b>
0,46 l	<b>Tropical Twist</b> (woda kokosowa, syrop imbiorowy, sok z limonki)	<b>20,-</b>
0,2 l	<b>Lipton Ice Tea</b>	<b>10,-</b>
0,2 l	<b>Soki owocowe</b> /Selection of Fruit Juices	<b>10,-</b>
1 l	<b>Sok w dzbanku</b> /Jug of juice (pomarańcz, jabłko, czarna porzeczka)	<b>22,-</b>
1 l	<b>Woda mineralna w dzbanku</b> /Jug of still mineral water	<b>16,-</b>
1,5 l	<b>Lemoniada cytrynowo-pomarańczowa/</b> Lemonade lemon-orange	<b>35,-</b>
0,33 l	<b>Propss; Cola węglowa/Szafran/Moringa</b> <b>Świątokrzyskie, naturalne napoje z propolisem</b> Regional, natural drinks with propolis	<b>12,-</b>

## PIWO / BEER

0,5 l	<b>Żywiec beczkowe</b> /Żywiec draft beer (zawartość alkoholu 5%)	<b>12,-</b>
0,3 l	<b>Żywiec beczkowe</b> /Żywiec draft beer (zawartość alkoholu 5%)	<b>10,-</b>
0,5 l	<b>Żywiec</b> /(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5%)	<b>12,-</b>
0,5 l	<b>Żywiec bezalkoholowe</b> /(butelka/non alcoholic bottled)	<b>12,-</b>
0,5 l	<b>Żywiec bezalkoholowe smakowe</b> /(butelka/non alcoholic bottled) Malinaż & nuta trawy cytrynowej/ Lemonż z nutą coli/ Bez-jabłko/ Lipa-pigwa	<b>15,-</b>
0,5 l	<b>Żywiec Białe</b> /(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 4,9%)	<b>15,-</b>
0,5 l	<b>Żywiec APA</b> /(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5,4%)	<b>16,-</b>
0,5 l	<b>Żywiec IPA</b> /(butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5,0%)	<b>16,-</b>
0,5 l	<b>Piwo regionalne Wieśniaczka Świątokrzyska</b> (butelka/bottled) (zawartość alkoholu 5,7%)	<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>Czarcia stopka</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>Tajemnica wiedźmy</b> (zawartość alkoholu 5,2%)	
	<b>Płomienne Zorze</b> (zawartość alkoholu 5,6%)	
	<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*