



RESTAURANT & CAFÉ

*mtyn*

# MENU

Mała wielka  
**RESTAURACJA**

Zapraszamy od godz. 12.00

**Chleb pszenno-żytni**, który podajemy naszym Gościom jako “czekadełko” wypiekamy codziennie w naszej kuchni. Możecie także zamówić i zabrać zdrowy, chrupiący bochenek do domu i cieszyć się jego smakiem / nie używamy konserwantów, spulchniaczy i sztucznych barwników/.

## Przystawki

**Tatar wołowy siekany** / polędwica, oliwa ziołowa, grzyby leśne piklowane, cebula, ogórek kiszony, żółtko, musztarda francuska, masło ziołowe, czosnkowe, pieprzowe / 39 zł

**Caprese** / mozzarella, świeże pomidory, bazylija, oliwa z oliwek / 25 zł

## Zupy

Codziennie w naszym menu znajdziesz dwie zupy sezonowe przygotowane na bazie świeżych warzyw, mięs i nabiału dostarczanych nam przez lokalnych dostawców.

/ zapytaj kelnera jakie zupy dziś przygotowaliśmy dla Ciebie / 15 zł

# Burger

Pszenne bułki do burgerów wypiekamy w naszej kuchni

/ wybierz bułkę białą lub czarną z sepią\* /

**Beef Burger Classic** 28 zł

/ 180g wołowina 100%, boczek, żółty ser, cebula karmelizowana, ogórek kiszony, sos musztardowo - miodowy z curry /

**Beef Burger / „DEKONSTRUKCJA”** 34 zł

Każdy z elementów jest podany osobno

/ bułka, 180g wołowina 100%, boczek, ogórek kiszony, sałata vinaigrette, sos musztardowo - miodowy z curry, 2 rodzaje frytek /

Dodatki / opcjonalnie do burgera Classic /

**Frytki klasyczne** 7 zł

**Frytki z batatów** 7 zł

\*sepia - czarny barwnik pozyskiwany z mątwy

# Sałaty

**Cezar** 28 zł

/ sałaty, grillowany kurczak Supreme, Parmezan, grzanki, sos Cezar z anchois, chips z boczku /

**Salata Grecka** 25 zł

/ sałaty, zielony ogórek, pomidor, oliwki, czerwona cebula, ser Feta, oliwa z oliwek, vinaigrette, pieczywo /

# Pasta Fresca

/ ręcznie wyrabiane przez nas makarony /

**Tagliatelle z kurczakiem** 29 zł

/ lekki sos na bazie świeżych pomidorów, czosnek, oliwki, oliwa z oliwek, pietruszka, Parmezan /

**Spaghetti Bolognese** 25 zł

/ sos boloński, bazylika, Parmezan /

**Tagliatelle z łososiem** 35 zł

/ łosoś, cebula, kapary, suszone pomidory, maślano - winny sos śmietanowy /

# Pierogi

/ ręcznie wyrabiane przez nas pierogi /

**Pierogi z mięsem podane z okrasą z cebulki 7 szt.** 26 zł

**Pierogi ruskie 7 szt.** 23 zł

/ twaróg wiejski, ziemniaki, cebulka, oliwa, kwaśna śmietana /

**Pierogi na słodko z owocami sezonowymi 7 szt.** 21 zł

/ śmietanka, cukier /

# Dania Główne

|   |       |
|---|-------|
| <b>Pół kaczki pieczonej faszerowanej jabłuszkami i ziołami</b><br>/ kluski śląskie, modra kapusta z żurawiną, sos pieczeniowy /<br>*to danie serwujemy w każdą rodzinną niedzielę ☺ | 36 zł |
| <b>Kotlet schabowy w chrupiącej panierce</b><br>/ puree ziemniaczane, młoda kapusta zasmażana /   | 29 zł |
| <b>Soczysta pierś z kurczaka przygotowana metodą sous vide*</b><br>/ faszerowana mozzarellą, suszonymi pomidorami i bazylią,<br>frytki, sałata z sosem vinaigrette /                | 29 zł |
| <b>Staropolski zraz wieprzowy faszerowany</b><br>/ ogórek kiszony, słoninka, skórka chleba, buraki zasmażane,<br>kluski śląskie, sos pieczeniowy /                                  | 32 zł |
| <b>Filet ze świeżej makreli smażony na maśle</b><br>/ soczysta makrela, masło czosnkowe, puree ziemniaczane, fasolka<br>szparagowa /  | 32 zł |

\* sous vide to metoda gotowania potraw od 1 do 7 godzin w kąpielii wodnej lub parowej w temperaturze znacznie niższej / 55-60 stopni / niż zwykle, dzięki czemu mięso jest bardzo delikatne i kruche

Szanowni Goście, uprzejmie informujemy, że każda zmiana dodatków wiąże się z dopłatą 5 zł

## Dla dzieci / mini porcje /

|  |       |
|--|-------|
| <b>Kurczak / Chicken &amp; Chips</b><br>/ chruściki z kurczaka, frytki / | 16 zł |
| <b>Ryba / Fish &amp; Chips</b><br>/ paluszki rybne, frytki /             | 16 zł |
| <b>Spaghetti Bolognese</b><br>/ sos boloński, bazylia, Parmezan /        | 15 zł |

\*istnieje możliwość domówienia warzyw do dań dla dzieci / porcja 3,00 zł

# Desery

|  |       |
|--|-------|
| <b>Deser Pavlowa</b>   | 19 zł |
| / beza, krem mascarpone, bita śmietana, mus owocowy (sezonowo: truskawka, malina, owoce leśne ), kulka lodów śmietankowych / |       |
| <b>Tiramisu</b>  | 17 zł |
| / biszkopt, krem mascarpone - espresso, gorzka czekolada /   |       |
| <b>Sernik</b>  | 16 zł |
| / nasz puszysty domowy sernik słodzony miodem, podany z musem owocowym /   |       |
| <b>Deser Lodowy</b>  | 17 zł |
| / 3 kulki lodów: smietanka, czekolada, owocowe; bita smietana, owoce sezonowe, polewa: czekolada, karmel, truskawka /        |       |

Informacja o alergenach jest dostępna u naszych kelnerów.

# Herbata

|  |       |
|--|-------|
| <b>Herbata Ronnefeldt</b>  | 10 zł |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>Assam Bari</b> / mocna korzenna czarna herbata o karmelowym smaku /</li><li>▪ <b>Earl Grey Classic</b> / delikatna herbata o subtelnym i orzeźwiającym zapachu bergamotki /</li><li>▪ <b>Green Dragon</b> / delikatne, ręcznie zwijane listki zielonej herbaty lung ching /</li><li>▪ <b>Morgentau Classic</b> / mieszanka aromatów zielonej herbaty sencha i mango /</li><li>▪ <b>Moroccan Mint Bio</b> / zielona herbata z aromatyczną miętą marokańską /</li><li>▪ <b>Sweet Berries</b> / delikatna kompozycja złożona z truskawek, malin, jabłek, hibiskusa, dzikiej róży, listków jeżyny i pomarańczy /</li><li>▪ <b>Cream Orange Roibos, Chai</b> / kremowa wanilia oraz orzeźwiająca nuta pomarańczy /</li></ul> |       |
| <b>Herbata orzeźwiająca</b>  | 12 zł |
| / zielona herbata, syrop z czarnego bzu, cytryna, grapefruit, mięta /  |       |
| <b>Herbata mrożona</b>   | 12 zł |
| / czarna herbata, lód, cytryna, pomarańcza, miód /   |       |

# Kawa

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Crema</b>   | 8 zł        |
| <b>Espresso</b> / Doppio   | 7 / 11 zł   |
| <b>Café Bombón Alicante</b> / espresso ze słodkim mlekiem skondensowanym / | 8 zł        |
| <b>Americano</b>   | 7 zł        |
| <b>Cappucino</b>   | 9 zł        |
| <b>Latte</b>   | 10 zł       |
| <b>Latte z syropem smakowym</b> / czekolada, karmel, słony karmel /        | 13 zł       |
| <b>Irish coffee</b> / whisky, bita śmietana /                              | 16 zł       |
| <b>Mocca</b> / kawa, czekolada, syrop czekoladowy, bita śmietana /         | 15 zł       |
| <b>Café Affogato</b> / espresso z kulką lodów śmietankowych /              | 10 zł       |
| <b>Frappe</b> / kawa mrożona z bitą śmietaną /                             | 12 zł       |
| <b>Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną</b> / lody śmietankowe /          | 14 zł       |
| *kawa na mleku sojowym / migdałowym  | 2 zł / 4 zł |

# Czekolada na gorąco

|  |       |
|--|-------|
| <b>Czekolada Klasyczna</b><br>/ belgijska czekolada, bita śmietana /   | 12 zł |
| <b>Czekolada z lodami</b><br>/ belgijska czekolada, bita smietana, lody smietankowe,<br>czekolada mleczna, orzechy włoskie / | 15 zł |
| <b>Czekolada Młynarza</b><br>/ belgijska czekolada, syrop słony karmel, bita śmietana, pianki /                              | 15 zł |

# Napoje

|  |       |
|--|-------|
| <b>Pepsi</b> 0,2l  | 7 zł  |
| <b>Mirinda</b> 0,2l  | 7 zł  |
| <b>7up</b> 0,2l  | 7 zł  |
| <b>Tonic</b> 0,2l  | 7 zł  |
| <b>Soki Toma</b> / jablko, pomarańcza, lipton / 0,2 l        | 7 zł  |
| <b>Górska Natura</b> / woda gazowana i niegazowana / 0,33 l  | 7 zł  |
| <b>Cisowianka</b> / woda gazowana i niegazowana / 0,7l       | 11 zł |
| <b>Karafka wody</b> z cytryna i miętą / 1 l                  | 15 zł |
| <b>Soki świeżo wyciskane</b> / pomarańcza, grapefruit / 0,3l | 15 zł |

# Piwo

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| <b>Żywiec</b> 0,33l            | 8 zł  |
| <b>Lech Premium</b> 0,33l      | 8 zł  |
| <b>Żywiec free</b> 0,33l       | 8 zł  |
| <b>Piwa rzemieślnicze</b> 0,5l | 12 zł |



# Wino na kieliszki / 15 cl

|   |       |
|---|-------|
| <b>Aliwen Chardonnay</b> Vina Undurraga Curico Valley, Chile            | 12 zł |
| <b>Two Peaks</b> Sauvignon Blanc Marlborough, Nowa Zelandia             | 14 zł |
| <b>Aliwen</b> Cabernet Sauvignon Vina Undurraga Colchagua Valley, Chile | 12 zł |
| <b>Juan Gil</b> Yellow Label Bodegas Juan Gil Do Jumilla, Hiszpania     | 14 zł |
| <b>Prosecco Spumante</b> Extra dry Villa Cornaro DOC, Włochy            | 15 zł |
| <b>Aperol Spritz</b> / Prosecco z Aperolem /                            | 18 zł |

# Wina musujące

|   |       |
|---|-------|
| <b>Prosecco Spumante</b> Extra Dry Villa Cornaro DOC, Włochy / 0,75 l | 60 zł |
|---|-------|

Zapraszamy do zapoznania się z pełną **Kartą Win.**

|   |       |
|---|-------|
| <b>Deska serów i wędlin do wina*</b> dla 2 osób<br>/ selekcja serów dojrzewających i wędlin, pieczywo / | 35 zł |
|---|-------|

\*prosimy o wcześniejsze zamówienie przy rezerwacji stolika