MIÓD I WINO

RESTAURACJA I MINIBROWAR

Godziny otwarcia

Niedziela-Czwartek 12:00-22:00

Piątek-Sobota 12:00-23:00

Opening hours

Sunday-Thursday 12:00-22:00

Friday-Saturday 12:00-23:00

Rezerwacje

695 320 482 | 44 714 61 00

/restauracjamiodiwino

www.hotelpodklasztorze.pl

MIÓD I WINO

RESTAURACJA I MINIBROWAR

Gotowanie to ciągła podróż w najróżniejsze zakątki i smaki świata. Wybierzcie się w tą podróż razem z nami... Inspirujemy się kuchnią klasztorną dawnych Cystersów, dla których wspólne zasiadanie przy stole było celebracją codzienności.
Cooking is a continuous travel to discover various corners and flavours of the world. Take this travel with us... We are inspired by monastery cuisine of the old-time Cistercians who sat by the tables to celebrate everyday life.

Jak kiedyś mawiali najstarsi mnisi „*dobry na wszystko: ze spirytusem miodek*".
Tak więc zachęcamy do skosztowania regionalnych miodów pitnych, piw,
nalewek i specjalnie wyselekcjonowanych win do dań.
As the eldest monks likely used to say „*braced mead is the best cure indeed*".
Therefore we invite you to try regional mead, beer, liqueur and wine fine selected to particular dishes.

Po pysznym posiłku zapraszamy do pierwszego klasztornego Spa w Polsce – **Monasterium Spa**,
w którym wykonujemy zabiegi oparte na średniowiecznych recepturach cystersów.
After a delicious meal, we invite you to the first **monastery Spa** in Poland - Monasterium Spa,
where we perform treatments based on medieval Cistercian recipes.

bez glutenu | gluten free
wegańskie | vegan
specjalność kuchni cysterskiej i lokalnej | specialty of Cistercian and local cuisine

Wykaz alergenów oraz szczegółowe gramatury dań dostępne u Szefa Kuchni. | List of allergens and detailed weights of dishes are available from the Chef.

Przystawki | Starters

Śledź marynowany według receptury Braci 200g | **30zł**
śledź, ziemniak pieczony, pierożki z buraka z kozim serem, oliwa szczypiorkowa, kwaśna śmietana
Marinated Herring according to the monastic brothers recipe
herring, baked potato, beetroot dumplings with goat cheese, chive olive oil, sour cream

Grillowane warzywa z podpłomykiem 200g | **29zł**
papryka, cukinia, pieczarka, czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, świeża rukola, sos dyniowy
Grilled vegetables with flatbread
bell peppers, zucchini, mushrooms, red onion, cherry tomatoes, fresh arugula, pumpkin sauce

Tatar wołowy z marynatami 200g | **59zł**
tatar wołowy, marynowane grzyby, ogórki konserwowe, cebula marynowana, masło, chleb cysterski
Beef tartare with pickles
beef tartare, marinated mushrooms, pickled cucumbers, pickled onion, butter, cistercian bread
Rekomendowane wino Primitivo di Manduria / Recommended wine Primitivo di Manduria

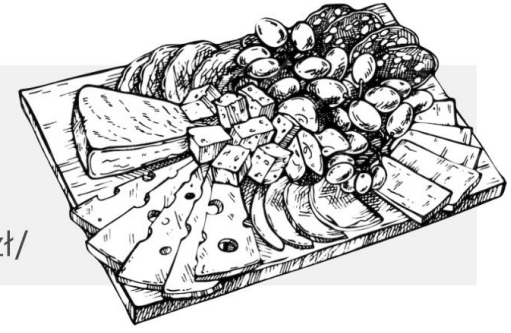
Możliwość wymiany pieczywa na pieczywo bezglutenowe. Bread can be replaced with crunchy gluten-free bread.



Nasz chleb wypiekany jest w oparciu o cysterskie średniowieczne receptury.
Our bread is baked on the bass of cistercian medieval recipes

Szef Kuchni poleca | Recommended by the Chef

DESKI DLA 2 OSÓB | BOARDS FOR 2 PEOPLE



Idealne jako przekąski do piw rzemieślniczych.
Polecamy pakiet degustacyjny /4 rodzaje piw po 125 ml - 22zł/
Perfect as a snacks with craft beers.
We recommend a tasting package /4 types of beers, 125 ml each - 22zł/

Opacka spiżarnia serów i mięs 900g | **100zł**
trzy rodzaje regionalnych serów, trzy rodzaje mięs cysterskich, winogrona, orzechy, żurawina, chrzan, podpłomyk
Opacka Cheese and Meat Pantry
three types of regional cheeses, three types of cistercian meats, grapes, nuts, cranberries, horseradish, flatbread

Deska piwosza 1500g | **130zł**
pieczona golonka, pieczony boczek, kiełbaski piwne, gorący camembert, kapusta zasmażana,
żurawina, chrzan, orzechy, podpłomyk, chleb cysterski
Beer Lover's Board
roasted pork knuckle, roasted bacon, beer sausages, hot camembert, fried cabbage,
cranberries, horseradish, nuts, flatbread, cistercian bread

Piwa rzemieślnicze z Browaru Podklasztorze produkowane są według tradycyjnych receptur czerpiących z doświadczeń średniowiecznych mnichów.
Craft beers from Podklasztorze Brewery are produced according to traditional recipes derived from the experience of medieval monks.

Zupy | Soup

Cysterskie flaki wołowe 300ml | **35zł**
podane z chlebem cysterskim i podpłomykiem
Cistercian beef tripe
served with cistercian bread and flatbread

Klasztorny wywar kapuściany z prażokami 300ml | **30zł**
Monastic cabbage soup with potato dumplings with roasted flour

Rosół perliczy z kluseczkami lanymi 300ml | **30zł**
podany z marchewką i natką pietruszki
Guinea fowl broth with dumplings
served with carrots and parsley

Krem cukiniowy 300ml | **30zł**
podany z grzanką z pesto bazyliowym
Zucchini cream
served with basil pesto toast



Możliwość wymiany pieczywa na pieczywo bezglutenowe. Bread can be replaced with crunchy gluten-free bread.

Sałatki / Makarony | Salad / Pasta

Ze starych ksiąg klasztornych
„mnich niech spożywa posiłek w skupieniu i przyzwoicie, nie wydając najmniejszego dźwięku".

Sałata z bakłażanem panierowanym w serze dojrzewającym 300g **| 40zł**
sałata rzymska baby, szpinak, cykoria, pomidorki koktajlowe, ogórek, grillowana papryka, winegret
Salad with eggplant breaded in ripened cheese
mini romaine lettuce, spinach, chicory, cherry tomatoes, cucumber, grilled peppers, vinaigrette
Dostępna wersja wegańska z grillowanym bakłażanem/ Vegan wersion available with grilles eggplant.
Rekomendowane wino Casa Pecunia Pinot Grigio / Recommended wine Casa Pecunia Pinot Grigio

Sałata z kurczakiem na chałce 400g **| 48zł**
rukola, roszponka, kiszona rzodkiewka, piklowana cebula, kalarepa, sos holenderski z avocado
Salad with chicken on challah
arugula, corn salad, pickled radish, pickled onion, kohlrabi, avocado hollandaise sauce
Rekomendowane wino Ruffino Chardonnay / Recommended wine Ruffino Chardonnay

Możliwość wymiany pieczywa na pieczywo bezglutenowe. Bread can be replaced with crunchy gluten-free bread.

Makaron tagliatelle z sosem dyniowym z warzywami 300g **| 35zł**
pomidor, cukinia, bakłażan, oliwki
Tagliatelle with pumpkin sauce and vegetables
tomato, zucchini, eggplant, olives
Rekomendowane wino Vistamar Brisa Moscato / Recommended wine Vistamar Brisa Moscato



Makaron dostępny w wersji wegańskiej i bezglutenowej. Pasta available in vegan and gluten-free versions.

Dania główne | Main dishes

Karp z sulejowskiego stawu podany z purée z marchwi i rokitnika z sosem piernikowym 400g | **45zł**
Carp from the Sulejow pond served with carrot and sea buckthorn purée and gingerbread sauce
Rekomendowane wino Gruzińskie Tbilisi Peak / Recommended wine Gruzińskie Tbilisi Peak



Czy wiesz, że to właśnie Cystersi sprowadzili w XII-wieku do Polski karpia?
Tę nie tylko wigilijną rybę, my dziś dla Was podajemy w marynacie w cebuli i maślance według tradycyjnej receptury.
It was the Cistercians who brought carp to Poland in the 12th century.
We marinate the fish for You today in the onion and buttermilk according to the traditional recipe.

Sandacz sauté podany z ratatouille z warzyw sezonowych i delikatnym purée ziemniaczanym 400g | **55zł**
Sautéed zander served with ratatouille of seasonal vegetables and delicate potato purée

Żebro wieprzowe z metra cięte w sosie miodowo–piwnym,
z ziemniakami parisien, sałatą rzymską baby z winegretem i ogórkiem kiszonym 800g | **95zł**
Pork ribs cut from a metre in a honey-beer sauce,
with parisien potatoes, baby romaine lettuce with vinaigrette, and pickled cucumber
Rekomendowane piwo rzemiślnicze w stylu Pils/ Recommended Pils style beer

Wątróbka drobiowa w pieczonym jabłku z gratin ziemniaczanym i sosem z miodu pitnego i malin 500g | **45zł**
Chicken liver in baked apple with potato gratin and mead and raspberry sauce

Gulasz z jelenia podany w kociołku z chlebem cysterskim 400g | **50zł**
Deer goulash served in a cauldron with cistercian bread
Rekomendowane wino Primitivo di Manduria / Recommended wine Primitivo di Manduria

Dania główne | Main dishes

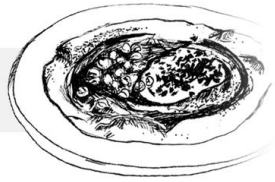
Klasztorne cepeliny z kapustą i pieczarkami podane z sosem kurkowym i piklowaną cebulą 350g **| 45zł**
Monastery cepelinai with cabbage and mushrooms served with chanterelle sauce and pickled onions
Rekomendowane piwo w stylu Pils / Recommended Pils style beer

Pierś z perliczki z purée z batata, czarną soczewicą i fenkułem duszonym w miodzie pitnym, podana z sosem wiśniowym 400g **| 79zł**
Guinea fowl breast with sweet potato purée, black lentils, and fennel braised in mead, served with cherry sauce
Rekomendowana deska degustacyjna miodów pitnych / Recommended mead tasting board

Schab z kością w panierce z grzybów leśnych
podany z aksamitnym purée ziemniaczanym i mizerią 500g **| 65zł**
Bone-in pork loin in a breadcrumb coating of wild mushrooms
served with velvety potato purée and cucumber salad
Rekomendowany pakiet degustacyjny piw z naszego browaru / Recommended tasting package of beers from our brewery

Kaszotto z grzybami i czosnkiem niedźwiedzim z chipsami z pietruszki i marchwi 350g **| 25zł**
Kaszotto with mushrooms and wild garlic with parsley and carrot chips
Rekomendowane wino Ozzi Shiraz / Recommended wine Ozzi Shiraz

Do marynat oraz dekoracji używamy ziół z naszego ogródka, a nasze mięso pochodzi z hodowli mięs z regionu łódzkiego.
For marinates and decorations we use herbs from our own garden. Meat comes from farms in lodz region



Desery | Desserts

Ze starych ksiąg klasztornych
„mnich niech na swym talerzu nie pozostawia resztek potraw i ukłonem podziękuje bratu, który go obsługiwał".

Sernik cysterski z konfiturą z rokitnika oraz sorbetem 200g | **30zł**
Cistercian cheesecake with sea buckthorn confiture and sorbet

Szarlotka z sosem waniliowo-lawendowym podana z gałką lodów 200g | **30zł**
Apple pie with vanilla-lavender sauce served with ice cream

Zapiekane owoce sezonowe pod kruszonką 200g | **30zł**
Baked seasonal fruit topped with crumbles

Deser Szefa Kuchni dostępny w gablocie 120g | **20zł**
Chef's dessert displayed in a cabinet



Napoje zimnie | Cold drinks

POLECAMY!
Wino musujące frizzante 150ml | 1l **15zł | 75zł**
WE RECOMMEND! Frizzante sparkling wine

Woda mineralna Kinga Pienińska 300ml | 700ml **10zł | 20zł**
gazowana, niegazowana sparkling, still **mineral water**

Bolek i Lolek lemoniada agrestowa, herbatka, oranżada 330ml **| 14zł**
Bolek i Lolek gooseberry lemonade, ice-tea, orangeade

Sok owocowy 250ml **| 12zł**
pomarańczowy, jabłkowy
Fruit juice orange, apple

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Kinley 250ml **| 14zł**

Świeżo wyciskane soki 200ml **| 25zł**
pomarańczowy, grejpfrutowy, pomarańczowo – grejpfrutowy
Fresh juice orange, grapefruit, mix

Jałowiec 330ml **| 16zł**
Regional hop drink

Napoje gorace | Hot drinks

HERBATA / TEA

Diamonds Eilles | 11zł
Diamonds Eilles smakowe* | 12zł
* zapytaj kelnera o dostępne rodzaje
*ask the waiter about available types

KAWA / COFFEE

Espresso | 14zł
Podwójne espresso | 18zł
Americano | 14zł
Cappuccino | 16zł
Caffe latte – flat white | 18zł
Latte macchiato | 20zł
+ dodatek smakowy syrop + 4zł
+ flavoured syrup
+ mleko roślinne + 3zł
+ plant milk
Irish coffee | 25zł



Jałowiec to regionalny napój gazowany na bazie naturalnych składników takich jak jałowiec i chmiel. Wyciągi z tych owoców stosowane są w medycynie naturalnej. Działają przeciwzapalnie i bakteriobójczo.
Jałowiec (juniper) is a regional carbonated drink on the basis of natural ingredients such as juniper and hop. Extracts of the fruit are used in natural medicine. They have anti-inflammatory and bactericidal properties.

Napoje sezonowe | Seasonal drinks

LEMONIADY | LEMONADES

cytryna z miętą, mango-malina 400ml | 1l **25zł | 45zł**
lemon with mint, mango-raspberry

HERBATY | TEA

Rokitnikowa lemoniada na gorąco **| 25zł**
Hot **sea buckthorn lemonade**

Herbaciane **jabłka z cynamonem** **| 20zł**
Tea **apples with cinnamon**

Rozgrzewająca **herbata owocowa z żurawiną** **| 20zł**
Warming **fruit tea with cranberries**

Jadwiga i Władysław - herbata dla Dwojga **| 35zł**
Jadwiga and Władysław - tea for two

Mocno rozgrzewający napar imbirowy z rozmarynem **| 20zł**
Warming ginger infusion with rosemary

Miód co rozgrzewa serce **| 25zł**
Honey that warms the heart
Zawiera alkohol. Contains alcohol.



Napoje sezonowe | Seasonal drinks

KAWY | COFFEE

Latte brownie z bitą śmietaną | 25zł
Latte brownie with whipped cream

Pumpkin spice latte | 25zł

Gorąca czekolada z wiśniówką i bitą śmietaną | 35zł
Hot chocolate with cherry vodka and whipped cream
Zawiera alkohol. Contains alcohol.



Kakao dla dzieci z bitą śmietaną i mini piankami | 18zł
Cocoa for children with whipped cream and mini marshmallows



ROZGRZEJ SIĘ | WARM UP

Grzaniec czerwony z pomarańczą | 25zł
Red mulled wine with orange

Grzaniec biały z gruszką i cynamonem | 25zł
Mulled white wine with pear and cinnamon

Gorący klasztorny kraft z imbirem, miodem i pomarańczą | 35zł
Hot monastery kraft with ginger, honey and orange

Piwo | Beer

BROWAR PODKLASZTORZE | PODKLASZTORZE BREWERY

Marka lokalna Dolina Pilicy zwolnij bieg. Local brand Dolina Pilicy zwolnij bieg.
Co roku nasze piwa nagradzane są w konkursie Kraft Roku. Every year our beers are awarded in the Kraft of the Year competition.



Piwa rzemieślnicze z Browaru Podklasztorze produkowane są wg tradycyjnych receptur czerpiących z doświadczeń średniowiecznych mnichów z nutką nowoczesności.
Craft beers from Podklasztorze Brewery are produced according to traditional recipes derived from the experience of medieval monks with a touch of modernity.

Zapytaj kelnera o aktualne rodzaje! | Ask the waiter for the current types!

PIWO STANDARD
~300ml **| 16zł**
~500ml **| 20zł**

PIWO PREMIUM
~125ml **| 12zł**
~300ml **| 25zł**
~500ml **| 32zł**

PAKIET DEGUSTACYJNY
~4 rodzaje piwa po 125ml **| 22zł**

Piwo podklasztorze | 18zł
Piwo bezalkoholowe zero stresu non-alcoholic beer **| 18zł**



Drinki | Drinks

AUTORSKIE | AUTHOR'S

Miodowy sour miód dwójniak, białko syntetyczne, sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura | 30zł
Honey Sour mead dwójniak, egg white, lemon juice, simple syrup, angostura

Klasztorny spritz prosecco, miód maliniak, maliny, syrop cukrowy | 35zł
Monastic spritz prosecco, mead maliniak, raspberries, sugar syrup

Czerwona sutanna whisky, cointreau, syrop cukrowy, sok z cytryny, sok żurawinowy | 38zł
Red Cassock whiskey, cointreau, simple syrup, lemon juice, cranberry juice

Wapiennik bacardi, blue curacao, syrop cukrowy, sok z cytryny, passoa | 40zł
Limestone bacardi, blue curacao, simple syrup, lemon juice, passoa

Chłodny wieczór kahlua, wódka, śmietana cynamonowo-kasztanowa | 40zł
Cool Evening kahlua, vodka, cinnamon-chestnut cream

Mojito z granatem rum, sprite, syrop granat, limonka, granat, cukier, mięta | 35zł
Pomegranate Mojito rum, sprite, pomegranate syrup, lime, pomegranate, sugar, mint

Rokitnikowe daiquri havana, syrop cukrowy, rokitnik, sok z cytryny | 35zł
Sea Buckthorn daiquri havana, simple syrup, sea buckthorn, lemon juice

KLASYKI | CLASSICS

Aperol Spritz aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza | 39zł
Aperol Spritz aperol, prosecco, sparkling water, orange

Pornstar Martini wódka, syrop waniliowy, passoa, marakuja, sok z cytryny | 32zł
Pornstar Martini vodka, vanilla syrup, passoa, passion fruit, lemon juice

Negroni campari, martini, gin, pomarańcza | 35zł
Negroni campari, martini, gin, orange

Whisky sour whisky, białko syntetyczne, syrop cukrowy, sok z cytryny, angustura | 38zł
Whisky Sour whisky, egg white, simple syrup, lemon juice, angostura

Strefa 0% | Zone 0%

Gin&Tonic gin 0%,tonic, limonka | 25zł
Gin&Tonic 0% gin, tonic, lime

Mojito virgin z granatem sprite, syrop granat, limonka, granat, cukier, mięta | 22zł
Virgin mojito pomegranate sprite, pomegranate syrup, lime, pomegranate, sugar, mint

Rokitnik trunek light sprite, rokitnik, puree marakuja, cytryna, rozmaryn | 22zł
Sea buckthorn & passion fruit free sprite, sea buckthorn, passion fruit puree, lemon, rosemary

Aperol zero aperitivo, proscecco 0%, woda gazowana, pomarańcza | 28zł
Aperol zero aperitivo, 0% proscecco, sparkling water, orange

Rum sour z ananasem rum 0%, syrop cukrowy, sok z cytryny, białko syntetyczne, ananas | 30zł
Rum sour with pineapple 0% rum, sugar syrup, lemon juice, egg white, pineapple



Alkohole | Alcohols

„Dobry na wszystko środek, ze spirytusem miodek" Andrzej Maksymilian Fredro
„Spirit-strengthened mead is good for all indeed" Andrzej Maksymilian Fredro

MIODY PITNE | MEADS 100ml

- miód półtorak | 45zł
- miód dwójniak koronny | 25zł
- miód dwójniak maliniak | 30zł
- miód trójniak | 25zł

Pakiet degustacyjny miodów
4 x 40ml | 65 zł
Mead tasting package

WÓDKA | VODKA 40ml

- belvedere | 38zł
- żubrówka czarna | 18zł
- ostoya | 16zł
- śliwowica | 35zł
- finlandia | 18zł
- wyborowa | 12zł

WHISKY | WKISKEY | BOURBON 40ml

- glenfiddich 12yo | 35zł
- glenfiddich 15yo | 55zł
- glenfiddich 18yo | 80zł
- monkey shoulder | 40zł
- chivas 12yo | 25zł
- chivas 15yo | 36zł
- chivas 18yo | 60zł
- famous grouse | 20zł
- jameson | 22zł
- jack daniels | 20zł
- jim beam | 16zł
- ballantines | 16zł
- glenlivet 12yo | 36zł
- glenlivet 15yo | 50zł
- glenlivet 18yo | 80zł
- grant's 12yo | 28zł
- deacon | 35zł



Zapytaj kelnera o alkohol, którego nie ma w naszej karcie menu.
Ask the waiter for alcohol that is not on our menu card.

Alkohole | Alcohols

GIN 40ml

- hendrick's | 35zł
- beefeater | 18zł
- bombay | 24zł
- roku | 28zł
- malfy | 24zł

RUM 40ml

- kraken | 24zł
- sailor jerry | 22zł
- havana 7 yo | 25zł
- havana 3 yo | 16zł
- bacardi | 16zł
- bumbu | 32zł

KONIAK | COGNAC | BRANDY 40ml

- remy martin vsop | 40zł
- metaxa 5 | 20zł
- metaxa 7 | 24zł
- kazbek peak brendy | 28zł

Brandy serwowana także w wersji odymianej.
Brandy is also served in a fumed version.

TEQUILA 40ml

- olmeca silver | 20zł
- olmeca gold | 22zł
- jose cuervo especial | 22zł

VERMOUTH 100ml

- martini bianco | 18zł
- martini extra dry | 18zł
- martini rosso | 18zł
- martini rosato | 18zł

LIKIERY | LIQUEUR 40ml

- aperol | 16zł
- jägermeister | 18zł
- malibu | 16zł
- cointreau | 12zł
- kahlua | 18zł
- passoa | 14zł
- amaretto | 16zł
- campari | 18zł
- bailey's | 16zł
- limoncello | 15zł
- chambord | 25zł



MIÓD i WINO

RESTAURACJA I MINIBROWAR

Restauracja Miód i Wino to niezwykłe miejsce mieszące się w XII-wiecznym Opactwie Cystersów,
którego częścią jest także **Hotel Podklasztorze i Monasterium Spa.**

Witamy w miejscu, gdzie teraźniejszość łączy się z przeszłością.
Monumentalne budowle, oryginalne historyczne wnętrza, średniowieczna muzyka dochodząca z oddalonego o kilkanaście metrów Opactwa, bliskość Zalewu Sulejowskiego… Wszystko czego szukasz, aby odpocząć znajdziesz tutaj… Tradycyjna gościnność, oryginalne smaki kuchni cysterskie, a także oparte na naturalnych kosmetykach propozycje relaksujących zabiegów SPA tylko upewnią Cię w przekonaniu, że nie zechcesz stąd wyjeżdżać.

Zapraszamy w podróż w czasie do XII – wiecznego Opactwa Cystersów…

Welcome to a place where the present meets the past.
Monumental buildings, original historic interiors, medieval music coming from the Abbey which is just a dozen or so meters away, proximity of Sulejow Lagoon… You will find all you need to have some rest here...
Traditional hospitality, original tastes of Cistercian cuisine as well as offered relaxing SPA treatments based on natural beauty products can make you sure you do not want to leave the place.

We invite you on a time travel to the 12th century Cistercian Abbey...

MONASTERIUM

SPA & WELLNESS

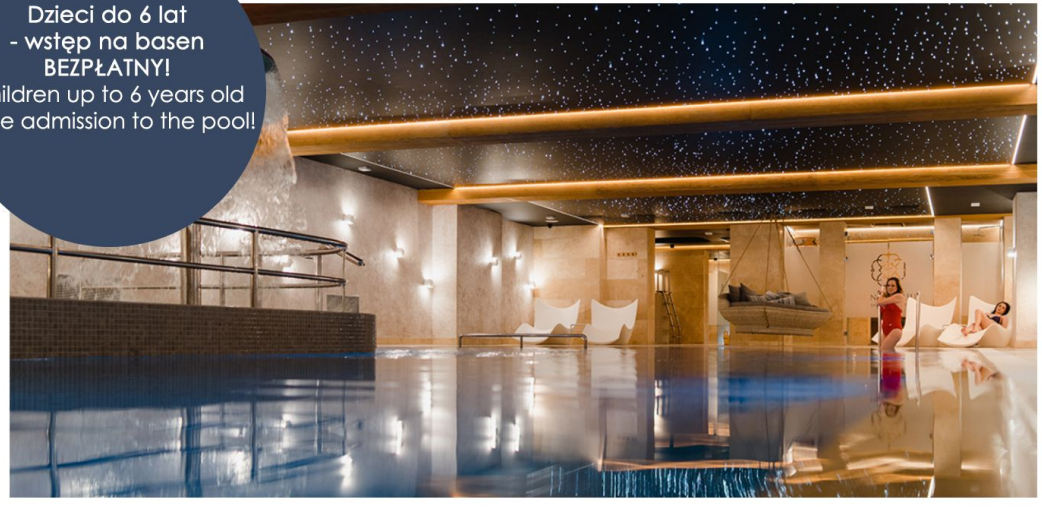
Basen i Spa czynne także dla Gości z zewnątrz!

Oferta miesiąca - masaż + 1 h wejście na basen już od 159 zł

The pool and spa are also open to external guests!

Offer of the month - massage + 1 hour entry to the swimming pool from 159 zł

Dzieci do 6 lat
- wstęp na basen
BEZPŁATNY!
Children up to 6 years old
- free admission to the pool!



Zeskanuj kod QR
lub wpisz w przeglądarce **bit.ly/katalogspa**

Scan the QR code
or enter bit.ly/katalogspa in your browser

Recepcja Spa | Spa Reception
+48 695 320 483 | spa@hotelpodklasztorze.pl

/monasteriumspa

www.hotelpodklasztorze.pl