
MIŃD 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 tę podróż razem z nami...**
Inspirujemy się kuchnią klaszorną 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 miódów 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 klaszornego 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 | speciality 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.

Smak lata | Taste of summer

Klasztorny chłodnik buraczany z jajkiem | 35zł 🍽️

Monastic cold beetroot soup with egg

Misa z bobem i jajkiem mollet | 42zł

Bowl of broad beans and mollet eggs

Pieczona jagnięcina z sosem winno-korzennym
na purée chrzanowym oraz grillowanymi warzywami | 95zł

Roasted lamb with a wine-spice sauce
served with horseradish purée and grilled vegetables

Panna cotta waniliowa z musem wiśniowym | 25zł

Vanilla panna cotta with cherry mousse



Przystawki | Appetizers

Grillowane warzywa z podpłomykiem 200g | 35zł 

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 | 65zł

tatar wołowy, marynowane kurki, ogórki konserwowe, cebula marynowana, masło, chleb cysterski

Beef tartare with pickles

beef tartare, marinated chanterelles, 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 basis of cistercian medieval recipes.

Zupy | Soups

Cysterskie flaki wołowe 300ml | 35zł 
podane z chlebem cysterskim
Cistercian beef tripe
served with cistercian bread

Rosół perliczy z kluseczkami lanymi 300ml | 35zł
podany z marchewką i natką pietruszki
Guinea fowl broth with dumplings
served with carrots and parsley

Krem z zielonych szparagów 300ml | 35zł 
z oliwą ziołową, śmietanką i chrupiącą grzanką
Cream of green asparagus
with herbal olive oil, cream and crispy toast



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

Dania Głównie | Main Dish

Sandacz sauté na puree z selera z zielonym groszkiem 400g | 60zł 

Sautéed pike-perch on celeriac puree with green peas

Żebro wieprzowe z metra cięte w sosie bbq 800g | 95zł  

z ziemniakami z popiołu, surówką i ogórkiem kiszonym

Pork ribs cut from a metre in BBQ sauce

with ash-roasted potatoes, salad, and pickled cucumber

Rekomendowane piwo rzemieślnicze w stylu Pils / Recommended Pils style beer

Gulasz z jelenia podany w kociołku z chlebem cysterskim 400g | 69zł 

Deer goulash served in a cauldron with cistercian bread

Rekomendowane wino Primitivo di Manduria / Recommended wine Primitivo di Manduria

Dania Głównie | Main Dish

Klasztorne cepeliny z kapustą i pieczarkami 350g | 45zł 🍷

podane z sosem kurkowym

Monastery cepelinae with cabbage and mushrooms
served with chanterelle sauce

Rekomendowane piwo w stylu Pils / Recommended Pils style beer

Schab z kością w panierce 500g | 65zł

podany z aksamitnym purée ziemniaczanym i mizerią

Breaded bone-in pork loin

served with velvety mashed potatoes and cucumber salad

Rekomendowany pakiet degustacyjny piw z naszego browaru / Recommended tasting package of beers from our brewery



Makarony, sałatki | Pasta, salad

Makaron linguine z pesto bazyliowym 350g | 45zł

Linguine pasta with basil pesto



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

Sałatka z kurczakiem 300g | 59zł

sałata baby, melon, szynka parmeńska, granat, winegret miodowy, dressing malinowy

Chicken salad, baby lettuce, melon, parma ham, pomegranate, honey vinaigrette, raspberry dressing

Sałata z bakłazanem panierowanym w serze dojrzewającym 300g | 40zł

sałata rzymska baby, szpinak, cykoria, pomidorki koktajlowe, ogórek, grillowana papryka, winegret

Salad with eggplant breaded in mature cheese

baby romaine lettuce, spinach, chicory, cherry tomatoes, cucumber, grilled bell pepper,
vinaigrette



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

Desery | Desserts

Sernik cysterski z konfiturą z rokitnika i sorbetem 150g | 35zł 🍷
Cistercian cheesecake with sea buckthorn jam and sorbet

Szarlotka z sosem waniliowo-lawendowym podana z gałką lodów 200g | 35zł
Apple pie with vanilla and lavender sauce served with a scoop of ice cream

Deser Szefa Kuchni 120g | 25zł
Chef's Dessert



Ze starych ksiąg klasztornych | From old monastery books:

„Mnich niech na swym talerzu nie pozostawia resztek potraw i ukłonem podziękuje bratu, który go obsługiwał”.

"A monk should not leave any leftovers on his plate and should bow to thank the brother who served him."

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



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 gorące | 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

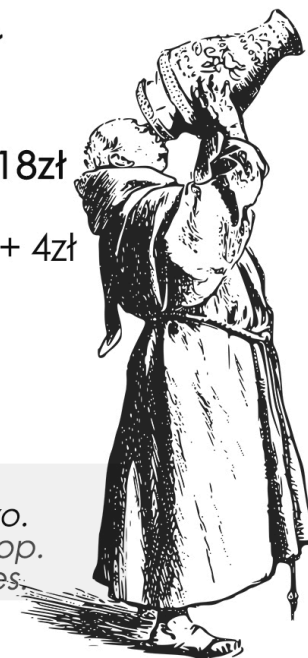
+ dodatek smakowy syrop + 4zł

+ flavoured syrup

+ mleko roślinne + 3zł

+ plant milk

Irish coffee | 25zł



Napoje sezonowe | Seasonal drinks

LEMONIADY | LEMONADES 400ml | 1l

Cytrynowa z miętą Lemon lemonade with mint 25zł | 45zł

Cysterska lemoniada rokitnikowa z miodem Cistercian sea buckthorn lemonade with honey 30zł | 50zł

Mango-malina Mango-raspberry 25zł | 45zł

Lawendowa z pomarańczą Lavender lemonade with orange 25zł | 45zł

Autorska lemoniada sezonowa Original seasonal lemonade 25zł | 45zł

Piwna lemoniada rzemieślnicza Craft beer lemonade 0,5l | 1l 30zł | 50zł

KAWY | COFFEE

Matcha latte | 25zł

Affogato espresso, gałka lodów waniliowych | 20zł
Affogato espresso, vanilla ice cream

Kawa mrożona z bitą śmietaną | 25zł
Iced coffee with whipped cream

Tonic espresso | 25zł

Latte Macchiato z pistacją i bitą śmietaną | 35zł
Latte Macchiato with pistachio and whipped cream



Napoje sezonowe | Seasonal drinks

HERBATY MROŻONE | ICED TEAS

Herbata mrożona z rokitnikiem i brzoskwinią | 20zł 🍷

Iced tea with sea buckthorn and peach

Zielona mrożona herbata z hibiskusem i maliną | 20zł

Iced green tea with hibiscus and raspberry

NA CHŁODNE WIECZORY | FOR COOL EVENINGS

Herbata owocowa z żurawiną | 20zł

Fruit tea with cranberries

Herbaciany napar Mnicha z miodem pitnym | 30zł 🍷

Monk's Herbal tea infusion with mead

Zawiera alkohol. Contains alcohol.



Kakao dla dzieci z bitą śmietaną i mini piankami | 18zł

Cocoa for children with whipped cream and mini marshmallows

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 | SPECIAL DRINKS

Miodowy sour miód pitny, dwójniak, białko syntetyczne, syrop cukrowy, sok z cytryny, angustura | 30zł 🍷
Mead sour dwójniak mead, synthetic egg white, sugar syrup, lemon juice, angustura

Klasztorny Spritz miód pitny maliniak, prosecco, maliny, sok malinowy | 38zł 🍷
Monastery Spritz raspberry mead, prosecco, raspberries, raspberry juice

Zielarz jagermeister, syrop cukrowy, sok z cytryny, białko syntetyczne, angustura, rozmaryn | 38zł
Zielar jagermeister, sugar syrup, lemon juice, synthetic egg white, angustura, rosemary

Komnata Tajemnic | 42zł 🍷
Chamber of Secrets

Ognisty habit gin, syrop arbuza, syrop poziomka, limonka, fanta | 38zł
Fiery Habit gin, watermelon syrup, wild strawberry syrup, lime, fanta

Rokitnikowy trunek bacardi, sprite, rokitnik, marakuja, cytryna, rozmaryn | 38zł 🍷
Sea Buckthorn liqueur bacardi, sprite, sea buckthorn, passion fruit, lemon, rosemary

KLASYKI | CLASSICS

Hugo prosecco, syrop z kwiatów bzu, woda gazowana, mięta, limonka | 30zł
Hugo prosecco, flower syrup elderberry, soda water, mint, lime

Pornstar Martini wódka waniliowa, puree marakuja, sok z cytryny, passoa, frizzante | 35zł
Pornstar Martini vanilla vodka, passion fruit puree, lemon juice, passoa, frizzante

Aperol aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza | 40zł
Aperol aperol, prosecco, soda water, orange

Whisky sour whisky, syrop cukrowy, sok z cytryny, białko syntetyczne, angustura | 38zł
Whisky sour whiskey, sugar syrup, lemon juice, synthetic egg white, angustura

Negroni campari, martini, gin | 42zł

Mojito rum, limonka, cukier brązowy, sprite, mięta | 35zł
Mojito rum, lime, brown sugar, sprite, mint

Strefa 0% | Zone 0%

Rokitnikowy trunek light rum zero, sprite, rokitnik, marakuja, cytryna, rozmaryn | 35zł
Sea Buckthorn Light rum zero, sprite, sea buckthorn, passion fruit, lemon, rosemary

Aperol zero aperitivo, prosecco 0%, woda gazowana, pomarańcza | 30zł
Aperol zero aperitivo, 0% prosecco, sparkling water, orange

Wiśniowy gin sour gin zero, syrop wiśniowy, białko syntetyczne, sok z cytryny | 30zł
Cherry Gin Sour gin zero, cherry syrup, synthetic egg white, lemon juice

Pornstar Martini zero syrop waniliowy, puree marakuja, sok z cytryny, marakuja, prosecco zero | 32zł
Pornstar Martini zero vanilla syrup, passion fruit puree, lemon juice, passion fruit, prosecco zero



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 miódów
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



MIŃD WINO

RESTAURACJA I MINIBROWAR

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

Witamy w miejscu, gdzie terażniejszość 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

MIÓD i WINO

RESTAURACJA I MINIBROWAR

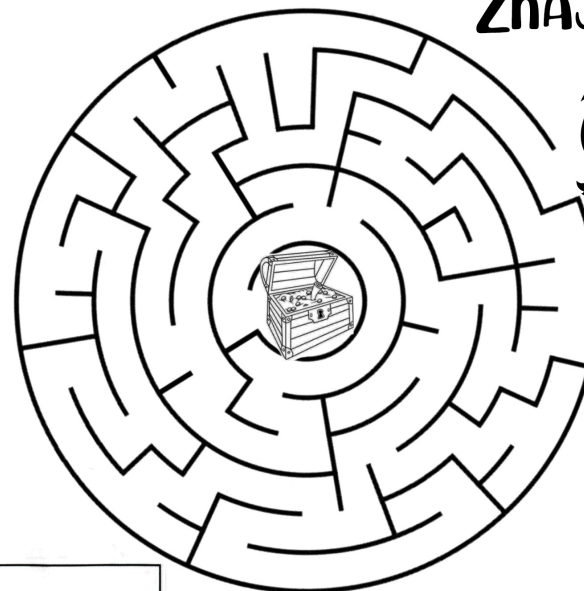
Leo Rozrabiaka przyjacielem każdego dziecka!

Nasz Leoś odwiedza naszych małych Gości podczas śniadań, a w recepcji znajdziecie skrzynię zabaw, którą przygotował. Możecie też zagrać w grę i zdobyć medal od Leo! Na recepcji dzieci otrzymają mapkę, gdzie w wyznaczonych miejscach trzeba przybić stemple, porzucane po Opactwie :)

Dlaczego Leo jest Leo?

Księżę Kazimierz Sprawiedliwy fundator Opactwa został uratowany przez lwy, kiedy zaginął w Puszczy Pilickiej. Na pamiątkę tego wydarzenia to właśnie dzielny Lew został naszą maskotką.

ZNAJDŹ SKARB z Leo Rozrabiaką



MENU DLA DZIECI

Tradycyjny rosół z makaronem | 20zł
Traditional chicken soup with noodles

Zupa pomidorowa z makaronem | 20zł
Tomato soup with noodles

Chrupiące fileciki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki | 35zł
Crispy chicken fillets with fries and carrot salad

Mini burger z chrupiącym kurczakiem, frytki i surówka z białej kapusty | 35zł
Mini burger with crispy chicken, fries and white cabbage salad

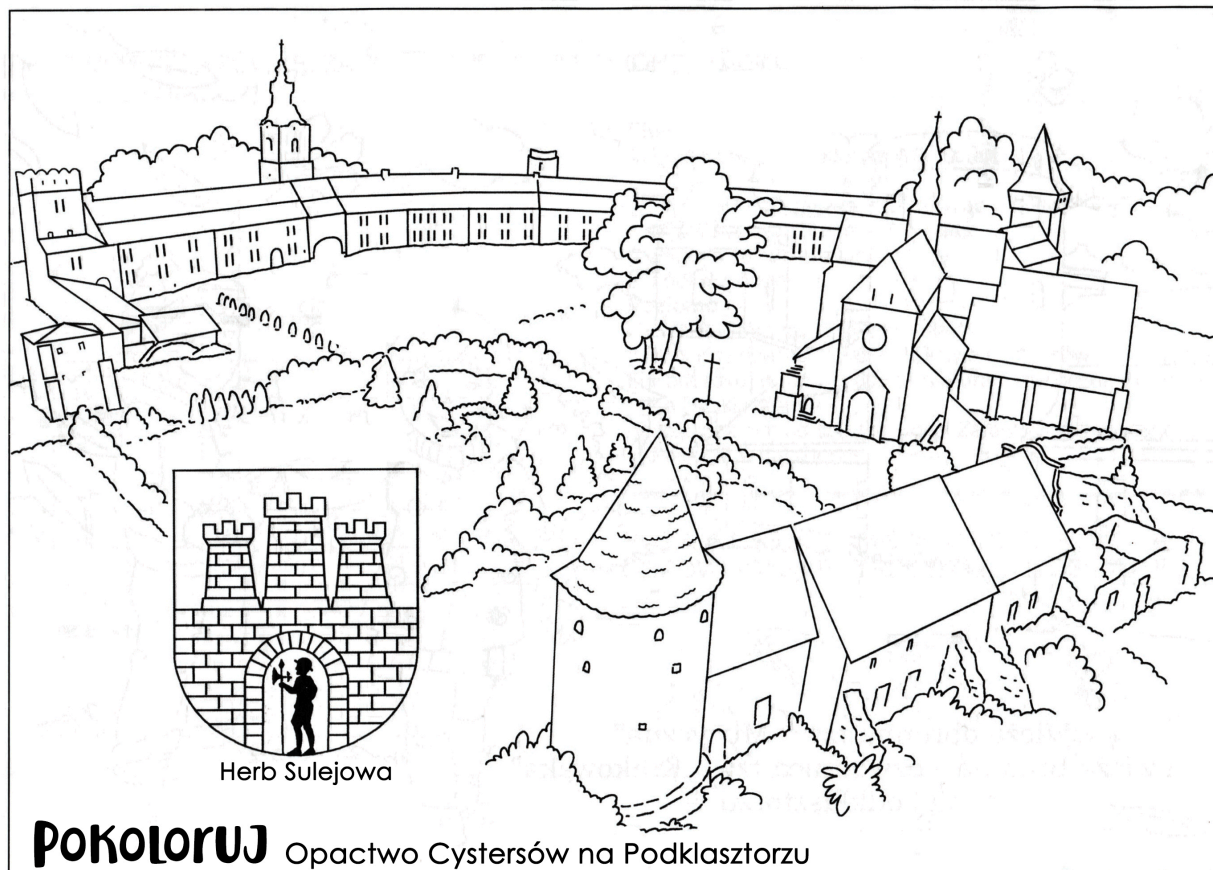
Domowe pierogi z owocami i słodką śmietaną | 25zł
Homemade dumplings with fruit and sweet cream

Lody z owocami sezonowymi i sosem czekoladowym | 30zł
Ice cream with fruits and chocolate sauce

POLECAMY!

Domową lemoniadę oraz kakao z bitą śmietaną i mini piankami!

Nie ma w karcie tego, co lubi Twój Małuch?
Zapytaj kelnera o możliwość przygotowania innego dania :)



POKOLORUJ Opactwo Cystersów na Podklasztorze