
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 | 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.

Smaki chwili | Flavours of the Moment

Zalewajka z gąską zieloną podana z chlebem cysterskim 300ml | 35zł

Traditional zalewajka with wild forest mushrooms served with cistercian bread

Wątróbka drobiowa smażona z melonem i jabłkiem, z pieczonymi ziemniakami 500g | 45zł

Pan-fried chicken liver with melon and apple served with roasted potatoes

Pieczona jagnięcina z sosem winno-korzennym
na purée chrzanowym oraz grillowanymi warzywami 400g | 95zł

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

Maślana cynamonka z kremem śmietankowym 150g | 25zł

Buttery cinnamon roll with cream cheese frosting

Przystawki | Appetizers

Bakłażan nadziewany kaszą kuskus z warzywami 300g | 45zł 
z ziołowym pesto i pastą z orzechów nerkowca

Stuffed eggplant with couscous and vegetables with herb pesto and cashew paste

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



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

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

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

Krem z pieczonej dyni i papryki 300ml | 35zł 
z prażonymi ziarnami
Roasted pumpkin & red pepper cream soup
served with toasted seeds



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

Dania Głównie | Main Dish

Sandacz sauté na puree z zielonego groszku z glazurowaną marchewką w miodzie 400g | 65zł
Sautéed pike-perch with green pea purée and honey-glazed carrots

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

Pełnoziarnista bagietka z pieczonym bocznikiem, rukolą, szpinakiem i pastą aioli 300g | 45zł
Whole-grain baguette with roasted oyster mushrooms, arugula, spinach and aioli

Dania Głównie | Main Dish

Klasztorne cepeliny z kapustą i pieczarkami 350g | 48zł 🍽️

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 | 69zł

podany z pieczonymi ziemniakami i kapustą zasmażaną

Breaded bone-in pork loin

served with roasted potatoes and traditional polish fried cabbage

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



Makarony, sałatki | Pasta, salad

Makaron tagliatelle z dojrzewającym boczkiem i parmezanem 350g | 49zł

Tagliatelle with bacon and parmesan cheese



Makaron dostępny w wersji bezglutenowej. Pasta available in gluten-free versions.

Sałata z pieczonym burakiem i gruszką 300g | 55zł

sałata, ser feta, orzeszki pini, dressing miodowo-musztardowy, chrupiąca bagietka

Roasted beet and pear salad

lettuce, feta cheese, pine nuts, honey-mustard dressing, crispy baguette

Sałata z kurczakiem i kaszą perłową 300g | 58zł

sałata, pomidor, ogórek, czerwona cebula, ser typu feta, czarne oliwki, dressing ziołowy

Pearl barley and chicken salad

crisp lettuce, tomato, cucumber, red onion, feta-style cheese, black olives, herb dressing



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

Ciasto marchewkowe z kremem waniliowym 200g | 30zł

Carrot cake with vanilla cream

Deser Szefa Kuchni | 30zł

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 20zł | 95zł

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

Caffè 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

HERBATY | TEA

Rokitnikowa lemoniada na gorąco | 25zł

Hot sea buckthorn lemonade

Herbaciane jabłka z cynamonem | 25zł

Tea apples with cinnamon

Rozgrzewająca herbata owocowa z żurawiną | 25zł

Warming fruit tea with cranberries

Jadwiga i Władysław - herbata dla Dwojga | 42zł

Jadwiga and Wladyslaw - tea for two

Mocno rozgrzewający napar imbirowy z rozmarynem | 25zł

Warming ginger infusion with rosemary

Napoje sezonowe | Seasonal drinks

LEMONIADY | LEMONADES

cytryna z miętą, mango-malina lemon with mint, mango-raspberry 400ml | 1l 25zł | 45zł
rokitnikowa z miodem sea buckthorn with honey 400ml | 1l 30zł | 50zł

KAWY | COFFE

Pumpkin spice latte z bitą śmietaną | 25zł

Pumpkin spice latte with whipped cream

Latte brownie z bitą śmietaną | 25zł

Latte brownie with whipped cream



Kakao dla dzieci z bitą śmietaną i mini piankami | 20zł
Cocoa for children with whipped cream and mini marshmallows

Napoje sezonowe | Seasonal drinks

ROZGRZEJ SIĘ | WARM UP

Grzaniec czerwony z pomarańczą i goździkami | 30zł
Red mulled wine with orange and cloves

Grzaniec biały z gruszką i cynamonem | 30zł
Mulled white wine with pear and cinnamon

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

Tradycyjny grzaniec bezalkoholowy | 30zł
Traditional non-alcoholic mulled wine



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 I Cocktails

AUTORSKIE KOKTAJLE I HOMEMADE COCKTAILS

Leśne mojito | 39zł

jägermeister, syrop poziomka, mięta, limonka, sprite

Forest mojito

jägermeister, wild strawberry syrup, mint, lime, sprite

Ognisty habit | 38zł

gin, sok z cytryny, syrop poziomka, syrop arbuz, fanta

Fiery habit

gin, lemon juice, wild strawberry syrup, watermelon syrup, fanta

Piernikowe espresso martini | 35zł

wódka, likier kawowy, syrop piernik, espresso

Gingerbread espresso

martini vodka, coffee liqueur, gingerbread syrup, espresso

Klasztorny Spritz | 38zł

miód pitny dwójniak maliniak, frizzante, maliny, sok z cytryny

Monastic spritz

raspberry mead, frizzante, raspberries, lemon juice

Drinki I Cocktails

AUTORSKIE KOKTAJLE I HOMEMADE COCKTAILS

Miodowy sour I 30zł

dwójniak koronny, syrop cukrowy, sok z cytryny, angustura, białko syntetyczne

Mead sour

mead dwójniak koronny, sugar syrup, lemon juice, angustura, egg white substitute

Czerwona sutanna I 38zł

whisky, triple sec, sok żurawinowy, sok z cytryny, syrop cukrowy

Red cassock

whisky, triple sec, cranberry juice, lemon juice, sugar syrup

Aperol na ciepło I 35zł

aperol, wino białe, sok jabłkowy, pomarańcza z goździkami

Hot aperol

aperol, white wine, apple juice, orange slice with cloves



Drinki I Cocktails

KLASYKI I CLASSICS

Whisky sour I 38zł

whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, angustura, białko syntetyczne

Whisky sour

lemon juice, sugar syrup, angustura, egg white substitute

Negroni I 42zł

campari, gin, martini rosso

Pornstar martini I 35zł

wódka waniliowa, purée marakuja, sok z cytryny, passoa

Pornstar martini

vanilla vodka, passion fruit purée, lemon juice, passoa

Cosmpolitan I 35zł

wódka limonkowa, sok żurawinowy, sok z limonki, cointreau

Cosmpolitan

lime vodka, cranberry juice, lime juice, cointreau

Aperol spritz I 40zł

aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza

Aperol spritz

apero, prosecco, sparkling water, orange slice

Drinki I Cocktails

STREFA 0% I 0% ZONE

Rokitnikowy trunek I 35zł

light rum 0%, purée rokitnik, purée marakuja, sprite

Sea buckthorn mocktail

rum 0%, sea buckthorn purée, passion fruit purée, sprite

Aperol 0% I 35zł

aperitivo 0%, prosecco 0%, woda gazowana, pomarańcza

Aperol 0%

aperitivo 0%, prosecco 0%, sparkling water, orange slice

Rum sour z gruszką 0% I 35zł

rum 0%, sok z cytryny, syrop gruszka, białko syntetyczne

Pear rum sour 0%

rum 0%, lemon juice, pear syrup, egg white substitute

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 brandy | 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 I 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

MIŃD WINO

RESTAURACJA I MINIBROWAR

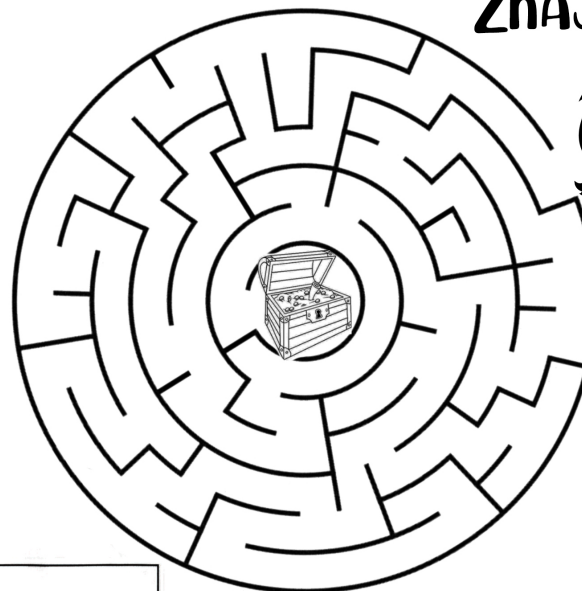
Leo Rozrabiaka przyjacielem każdego dziecka!

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?

Ksiądz 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

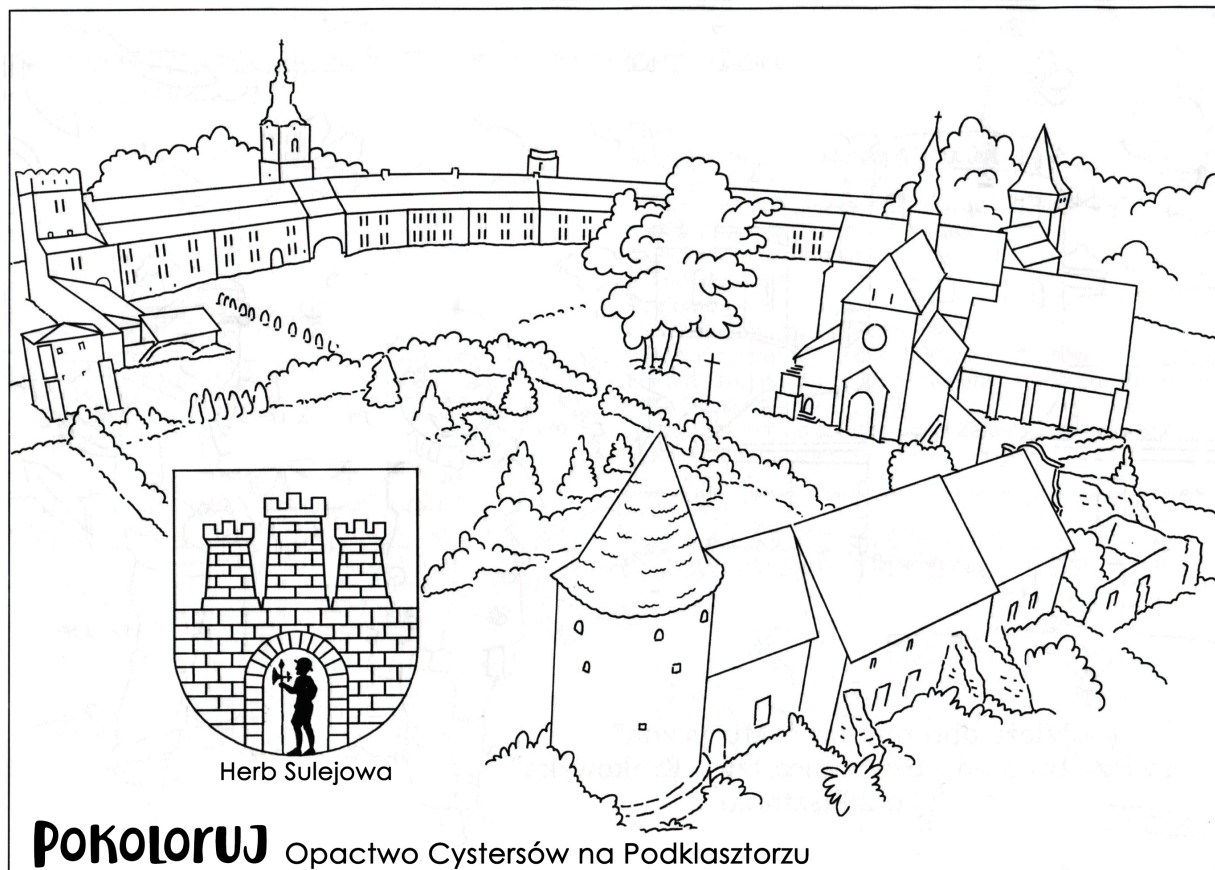
Makaron z sosem pomidorowym | 25zł
Pasta with tomato sauce

Gnocchi z nutellą | 30zł
Gnocchi with nutella

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 Maluch?
Zapytaj kelnera o możliwość przygotowania innego dania :)



Pokoloruj Opactwo Cystersów na Podklasztorze