

Napoje / Drinks

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso	12 PLN
Espresso Macchiato	13 PLN
Doppio	16 PLN
Americano	16 PLN
Flat White	19 PLN
Latte Macchiato	18 PLN
Cappuccino	18 PLN
Cappuccino piernikowe / Gingerbread cappuccino	19 PLN
Gorąca czekolada (wytrawna, mleczna, biała) / Hot chocolate (dry, milk, white)	22 PLN
Herbata (dzbanek) / Tea (pot)	16 PLN
Herbata zimowa (napar herbaciany, przyprawy, miód, powidła, owoce) / Winter tea (Tea infusion, spices, honey, jam, fruits)	18 PLN
Młyński grzaniec (wino, miód, przyprawy, owoce) / Mill Mulled Wine (Wine, honey, spices, fruits)	25 PLN
Gorąca czekolada z wiśniówką / Hot chocolate with cherry	26 PLN
Grzany cydr (cydr, przyprawy, owoce) / Mulled cider (cider, spices, fruit)	32 PLN

NAPOJE CHŁODNE / COOL DRINKS

sok ze świeżych grejpfrutów / Freshly squeezed grapefruit	300 ml	21 PLN
sok ze świeżych pomarańczy / Freshly squeezed orange juice	300 ml	25 PLN
Woda mineralna Cisowianka / Mineral water Cisowianka	300 ml	11 PLN
Woda mineralna Cisowianka / Mineral water Cisowianka	700 ml	18 PLN
sok Tymbark / Tymbark juice	200 ml	10 PLN
Coca-Cola / Fanta/ Kinley / Sprite	250 ml	12 PLN
Napój energetyczny / Energy Drink	250 ml	14 PLN
Lemoniada cytrynowa / Lemon lemonade	300 ml	20 PLN
Lemoniada cytrynowa (dzbanek) / Lemon lemonade (pot)	1 L	34 PLN
Lemoniada brzoskwiniowa / Peach lemonade	300 ml	22 PLN
Lemoniada brzoskwiniowa (dzbanek) / Peach lemonade (pot)	1 L	36 PLN



POBIERZ MENU RESTAURACYJNE



SPICHLERZ SMAKÓW
MENU

Menu Degustacyjne / Tasting Menu

(DLA MINIMUM 2 OSÓB) / (MINIMUM FOR 2 PEOPLE)

Pięciodaniowa kompozycja Szefa kuchni 190 PLN
Five-course composition of the Chef OSOBA / PERSON

Siedmiodaniowa kompozycja Szefa kuchni 230 PLN
Seven-course composition of the Chef OSOBA / PERSON

Przystawki / Starters

TATAR WOŁOWY / BEEF STEAK TARTARE 
Szparagi małosolne / musztarda / chipsy z topinamburu / żółtko / oliwa /
majonez miso
Salted asparagus / mustard / Sunchoke chips / egg yolk / olive oil /
miso mayonnaise 74 PLN

KREWETKI Z NDUJĄ / SHRIMPS WITH NDUJA 
Kremowy serek / Nduja / pomidorki koktajlowe / grzanka
Cream cheese / Nduja / cherry tomatoes / crouton 52 PLN

BRUSCHETTA Z BOROWIKAMI / BRUSCHETTA WITH PORCINI MUSHROOMS 
Borowiki / Focaccia / kremowy serek / Grana Padano
Porcini mushrooms / Focaccia / Cream cheese / Grana Padano 28 PLN

Sałatki/ Salads

SALAATKA GRECKA / GREEK SALAD 
Smażona Grecka Feta / sałata / papryka czerwona / oliwki Kalamata /
papryka czerwona / pomidorki koktajlowe
Fried Greek Feta / lettuce / red pepper / Kalamata olives / red pepper /
cherry tomatoes 46 PLN

SALAATKA Z KURCZAKIEM CAJUN / CAJUN CHICKEN SALAD 
Salata / papryka czerwona / cebula czerwona / ser Grana Padano /
grzanki czosnkowe / pomidorki koktajlowe
Lettuce / red pepper / red onion / Grana Padano cheese /
garlic croutons / cherry tomatoes 48 PLN

Zupy / Soups

ŻUREK / SOUR RYE SOUP
Pulpet z ozorów wołowych / szparagi małosolne / popcorn z sorgo
Beef tongue meatball / lightly salted asparagus / sorghum popcorn 29 PLN

KREM Z POMIDORÓW / TOMATO CREAM  
Kremowy serek bazyliowy / grissini
Creamy basil cheese / breadsticks 28 PLN

ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY / CHICKEN AND BEEF BROTH
Makaron domowy
Homemade noodles 27 PLN

Dania Główne / Main Courses

BIODRÓWKA JAGNIĘCA / LAMB RUMP 
Dziki brokuł / ziemniaki baby z patelni / majonez bernaise / brzosznica /
Demi - glace
Wild broccoli / pan-fried baby potatoes / béarnaise mayonnaise / lingonberries /
Demi-glace 73 PLN

FILET DROBIOWY / POULTRY FILLET 
Pomidory suszone / polenta / sos gorgonzola / szpinak z patelni / pomidorki koktajlowe
Sun-dried tomatoes / polenta / gorgonzola sauce / pan-fried spinach / cherry tomatoes 58 PLN

STEK Z POLSKIEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z FOIE GRAS /  
POLISH BEEF TENDERLOIN STEAK WITH FOIE GRAS
Puree z selera / groszek cukrowy / Demi - glace
Celery purée / sugar snap peas / Demi-glace 139 PLN

FILET Z KACZKI / DUCK FILLET
Makaron Udon / warzywa stir fry / wiśnia
Udon noodles / stir-fried vegetables / cherry 66 PLN

SCHABOWY ROYALE / ROYALE PORK CHOP
Ziemniaki baby / sałatka cezar / boczek / majonez grzybowy
Baby potatoes / Caesar salad / bacon / mushroom mayonnaise 56 PLN

OKOŃ MORSKI Z PATELNI / PAN-FRIED SEA BASS 
Ragout z ciecierzycy / marynowany koper włoski
Chickpea ragout / marinated fennel 76 PLN

RISOTTO ZE SŁONECZNIKA / SUNFLOWER SEED RISOTTO  
Karmelizowana cebula / bocznik ostrygowaty
Caramelized onion / oyster mushroom 42 PLN

Makarony / Pasta

RAVIOLI Z GICZĄ CIEŁĘCĄ / RAVIOLI WITH VEAL SHANK
Szalotka / Masło / białe wino / Grana Padano / szczypiorek /
grzybki konfitowane
Shallot / Butter / White wine / Grana Padano cheese / Chives /
Confit mushrooms 52 PLN

GNIOCCHI DYNIOWE Z BOROWIKAMI I WOŁOWINĄ /
PUMPKIN GNOCCHI WITH PORCINI MUSHROOMS AND BEEF WITH CHANTERELLES
Półędwica wołowa / Borowiki / śmietana / białe wino
Beef tenderloin / porcini mushrooms / cream / white wine 63 PLN

CZARNE TAGLIATELLE Z KREWETKAMI / BLACK TAGLIATELLE WITH SHRIMP
Pomidorki koktajlowe / kapary / natka pietruszki / czosnek / oliwa
cherry tomatoes / capers / parsley / garlic / olive oil 58 PLN

Desery / Desserts

KREMÓWKA NIE Z WADOWIC / CREAM PUFF NOT FROM WADOWICE 
Malinowe coulis / nasze lody śmietankowe
Raspberry coulis / our dairy ice cream 28 PLN

ŚMIETANKOWA PINA COLADA / CREAMY PINA COLADA  
Ananas / śmietana / pianka kokosowa / limonka
Pineapple / cream / coconut mousse / lime 26 PLN

SERNIK JABŁKOWY / APPLE CHEESECAKE 
Puree z pieczonego jabłka / lody śmietankowe
Roasted apple purée / dairy ice cream 29 PLN

NASZE LODY ŚMIETANKOWE / OUR DAIRY ICE-CREAM  
Borówka / mleczko kokosowe / anielskie włosy chwałowe
Blueberry / coconut milk / angel hair halva 28 PLN

Dodatki / Additives

COLESLAW / COLESLAW   12 PLN

MIX SAŁAT / POMIDOR / OGÓREK / CEBULA CZERWONA / DRESSING /
MIXED SALAD / TOMATO / CUCUMBER / RED ONION / DRESSING  16 PLN

ZIEMNIAKI BABY Z PATELNI / PAN-FRIED BABY POTATOES   13 PLN

FRYTKI STEKOWE / STEAK FRIES   14 PLN

FRYTKI Z BATATA / SWEET POTATO FRIES  20 PLN

FRYTKI Z SEREM BOCZKIEM I MAJONEZEM /
FRENCH FRIES WITH CHEESE, BACON, AND MAYONNAISE  18 PLN

ZESTAW SOSÓW / CONDIMENTS
(ketchup, majonez, sos Młyński Drwal)
(ketchup, mayonnaise, Młyński Drwal sauce) 9 PLN

KETCHUP | MAJONEZ / KETCHUP / MAYONNAISE 6 PLN

PIECZYWO / BREAD 8 PLN



 **Bezglutenowe danie /** gluten-free dish

 **Danie może być przygotowane bez glutenu /** Dish can be prepared in gluten - free style

 **Wegetariańskie danie /** Vegetarian dish

 **Wegańskie danie /** Vegan dish

Zgodnie z dyrektywą PE nr 1169/2011 lista alergenów oraz gramatura potraw
są dostępne na życzenie klienta u obsługi kelnerskiej.
Allergen list and weight of dishes is available on request.