

Napoje / Drinks

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso	14 PLN
Espresso Macchiato	15 PLN
Doppio	18 PLN
Americano	18 PLN
Flat White	21 PLN
Latte Macchiato	20 PLN
Cappuccino	20 PLN
Cappuccino piernikowe / Gingerbread cappuccino	21 PLN
Gorąca czekolada (wytrawna, mleczna, biała) / Hot chocolate (dry, milk, white)	25 PLN
Herbata (dzbanek) / Tea (pot)	19 PLN
Herbata zimowa (napar herbaciany, przyprawy, miód, powidlą, owoce) / Winter tea (Tea infusion, spices, honey, jam, fruits)	21 PLN
Młyński grzaniec (wino, miód, przyprawy, owoce) / Mill Mulled Wine (Wine, honey, spices, fruits)	27 PLN
Gorąca czekolada z wiśniówką / Hot chocolate with cherry	28 PLN
Grzany cydr (cydr, przyprawy, owoce) / Mulled cider (cider, spices, fruit)	34 PLN

NAPOJE CHŁODNE / COOL DRINKS

Sok ze świeżych grejpfrutów / Freshly squeezed grapefruit	300 ml	23 PLN
Sok ze świeżych pomarańczy / Freshly squeezed orange juice	300 ml	27 PLN
Woda mineralna Cisowianka / Mineral water Cisowianka	300 ml	13 PLN
Woda mineralna Cisowianka / Mineral water Cisowianka	700 ml	20 PLN
Sok Tymbark / Tymbark juice	200 ml	12 PLN
Coca-Cola / Fanta/ Kinley / Sprite	250 ml	14 PLN
Napój energetyczny / Energy Drink	250 ml	16 PLN
Lemoniada cytrynowa / Lemon lemonade	300 ml	22 PLN
Lemoniada cytrynowa (dzbanek) / Lemon lemonade (pot)	1 L	36 PLN
Lemoniada brzoskwińowa / Peach lemonade	300 ml	24 PLN
Lemoniada brzoskwińowa (dzbanek) / Peach lemonade (pot)	1 L	38 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

76 PLN

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

54 PLN

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

30 PLN

Sałatki/ Salads

SALAŃKA 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

48 PLN

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

51 PLN

Zupy / Soups

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

31 PLN

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

30 PLN

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

29 PLN

Dania Główne / Main Courses

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

75 PLN

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

61 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

142 PLN

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

68 PLN

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

59 PLN

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

78 PLN

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

45 PLN

Makarony / Pasta

RAVIOLI Z GICZĄ CIELĘCĄ / RAVIOLI WITH VEAL SHANK
Szałotka / Masło / białe wino / Grana Padano / szczypiorek / grzybki konfitowane
Shallot / Butter / White wine / Grana Padano cheese / Chives / Confit mushrooms

54 PLN

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

65 PLN

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

61 PLN

Desery / Desserts

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

30 PLN

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

28 PLN

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

31 PLN

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

30 PLN

Dodatki / Additives

COLESLAW / COLESLAW

14 PLN

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

18 PLN

ZIEMNIAKI BABY Z PATELNI / PAN-FRIED BABY POTATOES

15 PLN

FRYTKI STEKOWE / STEAK FRIES

17 PLN

FRYTKI Z BATATA / SWEET POTATO FRIES

22 PLN

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

21 PLN

ZESTAW SOSÓW / CONDIMENTS (ketchup, majonez, sos Młyński Drwał)
(ketchup, mayonnaise, Młyński Drwał sauce)

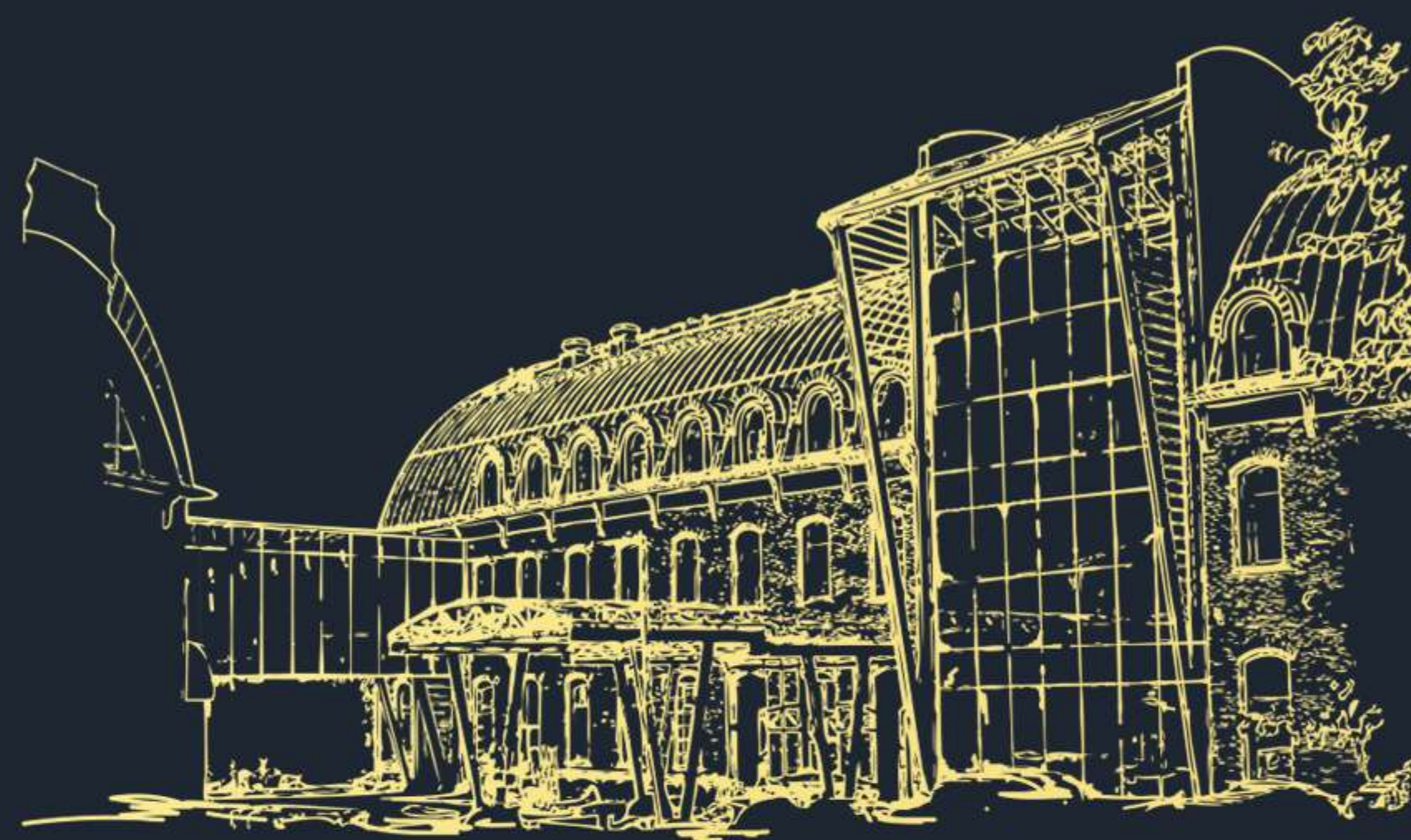
11 PLN

KETCHUP | MAJONEZ / KETCHUP / MAYONNAISE

8 PLN

PIECZYWO / BREAD

10 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.