

Napoje / Drinks

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso	14 PLN
Espresso Macchiato	15 PLN
Doppio	19 PLN
Americano	19 PLN
Flat White	22 PLN
Latte Macchiato	21 PLN
Cappuccino	22 PLN
Cappuccino piernikowe gingerbread cappuccino	23 PLN
Gorąca czekolada (wytrawna, mleczna, biała) Hot chocolate (savory, milk, white)	25 PLN
Herbata (dzbanek) Tea (pot)	19 PLN
Herbata zimowa (napar herbaciany, przyprawy, miód, powidła, owoce) Winter tea (tea infusion, spices, honey, fruit preserves, fruit)	24 PLN
Gorąca czekolada z wiśniówką Hot chocolate with cherry liqueur	27 PLN
Młyński grzaniec (wino, miód, przyprawy, owoce) Mill-style mulled wine (wine, honey, spices, fruit)	28 PLN
Irish Coffee (whisky, kawa, cukier, śmietanka) Irish coffee (whiskey, coffee, sugar, cream)	32 PLN

NAPOJE CHŁODNE / COOL DRINKS

Sok ze świeżych grejpfrutów Freshly squeezed grapefruit	300 ml	25 PLN
Sok ze świeżych pomarańczy Freshly squeezed orange juice	300 ml	29 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	24 PLN
Lemoniada cytrynowa (dzbanek) Lemon lemonade (pot)	1 L	36 PLN
Lemoniada gruszka-rozmaryn Pear-rosemary lemonade	300 ml	26 PLN
Lemoniada gruszka-rozmaryn (dzbanek) Pear-rosemary lemonade (pot)	1 L	38 PLN



POBIERZ MENU RESTAURACYJNE



SPICHLERZ SMAKÓW MENU



Menu Degustacyjne / Tasting Menu

(DLA MINIMUM 2 OSÓB / MINIMUM OF 2 GUESTS)

Pięciodaniowa kompozycja Szefa kuchni 198 PLN
5 courses OSOBA / PER PERSON

Siedmiodaniowa kompozycja Szefa kuchni 234 PLN
7 courses OSOBA / PER PERSON

Przystawki / Starters

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF TENDERLOIN TARTARE 78 PLN
Majonez z czarnego czosnku / piklowana szalotka / musztarda francuska / żółtko confit / chips z chleba żytniego
Black garlic mayonnaise / pickled shallot / French mustard / confit egg yolk / rye bread crisp

CAMEMBERT Z GRILLA LAVA / GRILLED LAVA CAMEMBERT 49 PLN
Dojrzewającego camemberta / pieczony burak / chips z buraka / orzech włoski / olej z pestek dyni / pieczywo na zakwasie
Wheel of mature Camembert / roasted beetroot / beetroot crisp / walnut / pumpkin seed oil / sourdough bread

Zupy / Soups

ROSÓŁ DŁUGO GOTOWANY / SLOW-SIMMERED CHICKEN BROTH 32 PLN
Kołoduny z mięsem
Meat-filled kołoduny dumplings

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW / 34PLN
ROASTED TOMATO CREAM SOUP
Pesto z suszonych pomidorów / focaccia z grilla
Sun-dried tomato pesto / grilled focaccia

ZUPA Z LEŚNYCH GRZYBÓW / WILD MUSHROOM SOUP 36 PLN
Domowa zacierka / kwaśna śmietana / lubczyk
Homemade zacierka noodles / sour cream / lovage

Salatki / Salads

SALAATKA Z KURCZAKIEM CAJUN / CAJUN CHICKEN SALAD 54 PLN
Kurczak Cajun z grilla / grillowana papryka / mix sałat / czerwona cebula / grzanki / Grana Padano / dressing
Grilled Cajun chicken / grilled peppers / mixed leaves / red onion / croutons / Grana Padano / dressing

SALAATKA Z SACOTTINI Z GRUSZKĄ I SEREM / 55 PLN
SALAD WITH PEAR AND CHEESE SACOTTINI
Pieczony burak / sacottini z gruszką i serem / mix sałat / marynowana czerwona cebula / orzech włoski / dressing miodowo-musztardowy
Roasted beetroot / sacottini filled with pear and cheese / mixed leaves / pickled red onion / walnut / honey-mustard dressing

Steki i dania z Grilla Lava / Lava Grill Steaks & Grilled Dishes

Mięso i warzywa przygotowywane na grillu kamiennym. Dodatki do wyboru – płatne osobno
Meat and vegetables cooked on a stone lava grill. Side dishes available separately at extra charge

STEK DLA DWOJGA PORTERHOUSE / STEAK FOR TWO PORTERHOUSE 215 PLN
Stek z kością z grilla lava / masło ziołowe / demi-glace 500 g
Lava-grilled bone-in steak / herb butter / demi-glace
** idealny do dzielenia przy stole / perfect for sharing*

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF TENDERLOIN STEAK 154 PLN
Portobello / ser / szpinak / demi-glace 180 g
Portobello mushroom / cheese / spinach / demi-glace

STEK Z GRZYBA PORTOBELLO / PORTOBELLO MUSHROOM STEAK 49 PLN
Dziki brokuł / sos estragonowo-musztardowy 240 g
Wild broccoli / tarragon and mustard sauce
** Steki z wolowiny podajemy w wybranym stopniu wysmażenia*
Steaks are served to your preferred degree of doneness

Dodatki do grilla / Grill Sides

(Płatne osobno / Available separately at extra charge)

Frytki farmerskie / Farmer-style fries 19 PLN
Frytki z batata Sweet Potato Fries 23 PLN
Frytki z serem, boczkiem i majonezem / 24 PLN
Fries with Cheese, Bacon and Mayonnaise
Salata sezonowa / winegret/ Seasonal salad / vinaigrette 19 PLN
Warzywa z grilla Lava / Lava-grilled vegetabless 20 PLN
Demi-glace / demi-glace 10 PLN
Ziemniaki opiekane z palonym masłem i ziołami / 18 PLN
Roasted potatoes with brown butter and herbs
Pieczywo / Bread 10 PLN
Ketchup lub majonez / Ketchup or mayonnaise 8 PLN

Dania Główne / Main Courses

FILET Z KACZKI / DUCK BREAST 75 PLN
Kluski śląskie / duszona czerwona kapusta / karmelizowana polska śliwka / demi-glace
Silesian potato dumplings / braised red cabbage / caramelised Polish plum / demi-glace

SANDACZ Z JEZIORA MUCHARSKIEGO / ZANDER FROM LAKE MUCHARSKIE 82 PLN
Cassoulet z białej fasoli i pieczonej papryki / boczek wędzony
White bean and roasted pepper cassoulet / smoked bacon

FILET Z KURCZAKA Z GRILLA LAVA / LAVA-GRILLED CHICKEN FILLET 62 PLN
Gnocchi z patelni / bocznik królewski z grilla / baby szpinak / krem z pieczonego czosnku / jus drobiowy
Pan-fried gnocchi / grilled king oyster mushroom / baby spinach / roasted garlic cream / chicken jus

SCHABOWY ROYAL / ROYAL-STYLE POLISH PORK CUTLET 64 PLN
Ziemniaki smash z grilla płaskiego / surówka z białej kapusty, jabłka i chrzanu /
Griddle-smashed potatoes / white cabbage, apple and horseradish slaw

Prosto z Młyna / Straight from the mill

CEPELINY NADZIEWANE BRYNDZĄ / BRYNDZA-FILLED CEPELINY 57 PLN
Skwarki / sos z pieczonego ziemniaka / piklowana cebula / chipsy z topinamburu
Pork crackling / roasted potato sauce / pickled onion / Jerusalem artichoke crisps

TAGLIATELLE Z BOROWIKAMI / TAGLIATELLE WITH PORCINI 59 PLN
Polędwica wołowa / Borowiki / masło / szalotka / Grana Padano / natka pietruszki
Porcini mushrooms / butter / shallot / Grana Padano / parsley / beef tenderloin

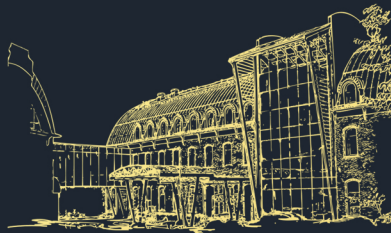
KIEŁBASA JAGNIĘCA Z GRILLA LAVA / LAVA-GRILLED LAMB SAUSAGE 82 PLN
Purée ziemniaczane z palonym masłem / demi-glace z pieczoną cebulą i zielonym pieprzem / piklowana cebula / olej z lubczyku
mashed potatoes with brown butter / demi-glace with roasted onion and green peppercorns / pickled onion / lovage oil

Desery / Desserts

MALINOWA KREMÓWKA / RASPBERRY CREAM CAKE 33 PLN
Ciasto filo / krem waniliowy / malina / ganache malinowy
Filo pastry / vanilla cream / raspberry / raspberry ganache

SERNIK BASKIJSKI / BASQUE CHEESECAKE 34 PLN
Praliné z orzecha laskowego / prażony orzech / mała quenelle lodów śmietankowych
Hazelnut praline / toasted hazelnuts / cream-flavored ice cream

NASZE LODY / HOMEMADE ICE CREAM 32 PLN
Lody śmietankowe / ciepłe jabłko z cynamonem / sos karmelowy / maślana kruszonka
Cream-flavored ice cream / warm cinnamon apple / caramel sauce / buttery crumble



-  **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.