



RESTAURACJA  
DWÓCH ŚWIĘTYCH

***Grudzień 2017***

## **Przystawki zimne**

**Tatar z poledwicy wołowej,  
marynowane rydze,  
ogórek konserwowy, cebula i żółtko.**

*1, 3, 4, 10*

**39 zł 180g**

*Rekomendowany alkohol: **Młody Ziemiak'16***

*19 zł 40ml*

**Śledź w dwóch smakach,  
żurawina, cebula, imbir, szalotka i śmietana** *1,2,3,4,7,8,14*

**16 zł 200g**

*Rekomendowany alkohol: **Wódka Chopin Rye***

*10 zł 40ml*

## **Przystawki ciepłe**

**Oscypek zapieczony w boczku,  
konfitura z malin i „suski sechłońskiej”<sup>7,12</sup>**

**15 zł 180g**

*Wino rekomendowane: **Kékfrankos***

*7 zł 100ml*

### **Wątróbka**

**jabłko, żurawina, cebula i pieczywo<sup>1,7,</sup>**

**15 zł 180g**

*Wino rekomendowane: **Debrői Hárslevelű***

*7 zł 100ml*

**Rydze na maśle<sup>1,7,</sup>**

**39 zł 200g**

# Zupy

**Krem z dyni,  
aromatyzowana imbirem,  
salsa jabłkowo -paprykowa** 5,8,9,11

**15 zł 300ml**

**Kwaśnica** 1, 9, 12

**14 zł 300ml**

**Grzybowa z łazankami** 1, 3, 7, 9

**14 zł 300ml**

**Barszcz z uszkami domowymi** 1, 3, 9, 12

**12 zł 300ml**

**Rosół z makaronem domowym** 1, 3, 9, 12

**10 zł 300ml**

**Zupa pomidorowa z makaronem domowym** 1, 3, 9, 12

**10 zł 300ml**

## **Dania mięsne**

***Polędwica wołowa,  
puree z selera i grillowane warzywa,  
sos z czerwonego wina*** <sup>1, 9,</sup>

**59 zł** 160g/150g

***Wino rekomendowane: Merlot Teleki***

**11zł** 100ml

***Jagnięcina,  
puree z fasoli „Piękny Jaś”,  
babka ziemniaczana z kminkiem,  
warzywa w emulsji maślanej i sos sosnowy*** <sup>1,3,7,9,</sup>

**47 zł** 150g/150g

***Wino rekomendowane: Recato***

**11 zł** 100ml

***Polędwiczka z dzika,  
puree z buraka i mech dyniowy,  
owies z boczkiem i „suską sechlońską”  
sos rozmarynowy*** <sup>1,7,9,12</sup>

**59 zł** 160g/150g

***Wino rekomendowane: Rotlan Torra Reserva***

**18 zł** 100ml

***Golonka wieprzowa,  
ziemniaki pieczone,  
kapusta zasmażana z suszonymi grzybami*** <sup>1,7,10,12</sup>

**37 zł** 400g/200g

*Alkohol rekomendowany: **Piwo Pilsner Urquell***

8 zł 300ml 9 zł 500ml

***Udko kaczki,  
jabłko, kapusta czerwona i kluski „śląskie”,  
sos rodzynkowy*** <sup>1,3,7,</sup>

**37 zł** 300g/200g

*Wino rekomendowane: **Recato***

11 zł 100ml

**Kotlet schabowy z kostką,  
kapusta zasmażana i ziemniaki** <sup>1, 3, 7, 9</sup>

**29 zł** 180g/200g

Wino rekomendowane: **Olaszrizling**

7 zł 100ml

**Filet z kurczaka z kostką,  
pietruszkowo – kolendrowe kluski kładzione,  
sos rydzowy** <sup>1,3,7,9,</sup>

**29 zł** 180g/150g

Wino rekomendowane: **Pinot Gris**

15 zł 100ml

**Placki ziemniaczane,  
gulasz wołowy z pieczarkami,  
kwaśna śmietana i ogórek kiszony z curry** <sup>1, 3, 9</sup>

29 zł 150g/200g

Wino rekomendowane: **Vega Corcolles Tempranillo**

9 zł 100ml

# **Ryby**

***Pstrąg potokowy smażony na maśle,  
pieczywo ziołowe*** <sup>1,3,4,7</sup>

*Wg / wagi 100g 10 zł*

*Wino rekomendowane: **Olaszrizling***

*7 zł 100ml*

***Łosoś***  
***„fasola z orzełkiem”,***  
***puree z kopru włoskiego i świeży szpinak*** <sup>2, 4,7,9</sup>

*37 zł 150g/160g*

*Wino rekomendowane: **Olaszrizling***

*7 zł 100ml*



## **Makarony i sałatki**

***Makaron tagliatelle a'la carbonara  
boczek, śmietana i żółtko***<sup>1,3,7,12</sup>

***21 zł 300g***

*Wino rekomendowane: **Olaszrizling***

*7 zł 100ml*

***Makaron penne razowy,  
żółdki drobiowe i sos pomidorowy,***<sup>1,3,7,</sup>

***21 zł 300g***

*Wino rekomendowane: **Gewurztraminer***

*12 zł 100 ml*

***Kaszotto,***  
***czarna soczewica, kasza gryczana, pęczak, owies***  
***warzywa i ser pleśniowy***<sup>5,6,7,9,11</sup>  
***19 zł*** 250g

*Wino rekomendowane: **Olaszrizling***  
*7 zł* 100ml

***Sałatka z kozim serem,***  
***burak marynowany, komosa ryżowa***  
***i „suska sechłońska”,***  
***dressing z czarnego bzu*** <sup>1,7,8,9,11,12</sup>  
***25 zł*** 100g/150g

*Wino rekomendowane: **Gyöngybor***  
*8 zł* 100ml

## **Pierogi**

***Pierogi ruskie***<sub>1,3,7,9,</sub>

**10 sztuk: 16 zł**

**5 sztuk: 10 zł**

***Pierogi z mięsem*** <sub>1,3,7,9,</sub>

**10 sztuk: 18 zł**

**5 sztuk: 11 zł**

***Pierogi z rydzami*** <sub>1,3,</sub>

**10 sztuk: 21 zł**

**5 sztuk: 12 zł**

***Pierogi z owocami sezonowymi i „bitą śmietaną”*** <sub>1,3,7,</sub>

**10 sztuk: 16 zł**

**5 sztuk: 10 zł**

## **Naleśniki**

***Naleśniki z kremem czekoladowym*** <sub>1,3,7,8,</sub>

**2 sztuki 12 zł**

***Naleśniki z serem***<sub>1,3,7,</sub>

**2 sztuki 12 zł**

***Naleśniki z domowym dżemem*** <sub>1,3,7</sub>

**2 sztuki 12 zł**

# **Menu dla dzieci**

**Zupa pomidorowa z domowym makaronem** 1, 3, 9, 12

5 zł 150ml

**Rosół z domowym makaronem**

5 zł 150ml 1, 3, 9, 12

**Makaron z białym twarogiem** 1, 3, 7

10 zł 150g

**Eskalopki z kurczaka w cieście**

**frytki i surówka z marchewki** 1, 3, 7

12 zł 70g/70g

## **Dodatki**

**Ziemniaki puree** 7

7 zł 150g

**Zestaw surówek** 9

7 zł 150g

**Warzywa gotowane** 9

8 zł 150g

**Frytki**

7 zł 150g

# **Desery**

**Mus,  
chałwa i biała czekolada,  
konfitura z „suski sechlońskiej”** <sup>1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12</sup>  
**15 zł**

**Szarlotka  
sos czekoladowy, lody i bita śmietana** <sup>1, 3, 7,</sup>  
**11 zł**

**Sernik  
sos malinowy, lody i bita śmietana** <sup>1, 3, 7,</sup>  
**14 zł**

**Kremówka** <sup>1, 3, 7,</sup>  
**10 zł**

**Tort Węgierski** <sup>1, 3, 7, 8</sup>  
**11 zł**

**Wino rekomendowane do deserów: Egri Muscotaly 7 zł**

1 zawiera gluten 2 zawiera skorupiaki 3 zawiera jaja 4 zawiera ryby 5 zawiera orzeszki ziemne  
6 zawiera soję 7 zawiera białko mleka i laktozę 8 zawiera orzechy 9 zawiera seler i produkty pochodne 10  
zawiera gorczyce i produkty pochodne 11 zawiera nasiona sezamu i produkty pochodne 12 zawiera  
dwutlenek siarki 13 zawiera łubin i produkty pochodne 14 zawiera mięczaki

**Jeżeli macie Państwo specjalne restrykcje żywieniowe lub alergię prosimy o  
poinformowanie osoby przyjmującej zamówienie w celu przekazania  
informacji do Szefa Kuchni**

## Herbata

**Kubek zaparzonej herbaty** **8 zł** 200ml

- czarna
- czarna, aromatyzowana: **jagoda, malina, truskawka**
- czarna, aromatyzowana: **róża, francuska wanilia**
- czarna, aromatyzowana: **owoc acai, jagoda goi**
- zielona lub zielona lekko miętowa
- mięta

**Zaparzacz herbaty** **12 zł** 200ml

**Zaparzacz białej herbaty liściastej** **14 zł** 200 ml

### **Herbata rozgrzewająca**

**czarna herbata z przyprawami, miodem, pomarańczą** **11 zł** 200ml

## Kawa

*Espresso* 7 zł

*Espresso macchiato* 7 zł

*Espresso doppio* 10 zł

*Cafe lungo /kawa czarna/* 7 zł

*Cafe Au lait /kawa z mlekiem/* 7 zł

*Cafe latte macchiato* 10 zł

*Cappucino* 8 zł

## Napoje

*Woda mineralna Kryniczanka* 330 ml 5 zł

*Woda mineralna Kropla Beskidu* 250 ml 4 zł

*Coca-cola* 200 ml 5 zł

*Fanta pomarańczowa* 200 ml 5 zł

*Sprite* 200 ml 5 zł

*Cappy różne smaki* 250 ml 5 zł

*Karafka wody mineralnej* 1l 12 zł

# **Nasza spiżarnia**

***Zapraszamy Państwa do zapoznania się z ofertą  
naszej spiżarni. Wszystkie produkty  
przygotowujemy w oparciu o sprawdzone  
receptury. Wyjątkowy smak i aromat to zasługa lat  
doświadczeń, którymi chętnie dzielimy się z  
naszymi Gośćmi.***

*Jeśli planujecie Państwo zorganizować przyjęcie  
okolicznościowe, bankiet lub imprezę w plenerze,  
ZAPRASZAMY do skorzystania  
z naszych usług.*

## **KONTAKT**

*tel. +48 18 471 58 96*

*Fax. + 48 18 477 73 25*

*repcja@malopolanka.eu*

## ***Drogi Gościu!***

*Cieszymy się, mogąc przyjąć Cię w naszej restauracji **Dwóch Świętych** w Pensjonacie Małopolanka & SPA. Kuchnia jest naszą pasją i uwielbiamy podejmować Gości.*

*Potrawy z naszego menu przygotowujemy głównie na bazie regionalnych i lokalnych składników. Wybieramy produkty świeże i najwyższej jakości promując dobra naturalne Ziemi Sądeckiej. Gramatury dań podajemy przed obróbką termiczną.*

*Każde danie przygotowujemy bezpośrednio przed podaniem, dlatego czas oczekiwania może wynieść do 30 minut. Bardzo prosimy o cierpliwość, a na czas oczekiwania polecamy aperitify z baru naszej kawiarni **Dom Kawy i Wina**.*

*Do każdej potrawy nasz sommelier dobrał dla Państwa wino. Wina te zostały osobiście wyselekcjonowane przez właścicieli restauracji Dwóch Świętych oraz kawiarni Dom Kawy i Wina, spośród najlepszych winnic europejskich.*

*Zachęcamy do zakończenia każdej wizyty deserem. Ciasta, które oferujemy pochodzą z naszej hotelowej cukierni a kawa jest niepowtarzalną mieszanką dedykowaną Gościom kawiarni i restauracji.*

*Bardzo czekamy na Państwa opinie! Prosimy o komentarze i recenzje:  
[www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com)*

***Życzymy smacznego i zapraszamy ponownie!***

*Zespół Restauracji **DWÓCH ŚWIĘTYCH***