



# *Karta menu*

*Czerwiec 2017*

# Przystawki

**Tatar z polędwicy wołowej,  
marynowana pieczarka,  
ogórek konserwowy, anchois, żółtko i cebula**

1, 3, 4, 10

39 zł 180g

*Rekomendowany alkohol: Młody Ziemiak 19 zł 40ml*

**Śledź cytrynowy,  
sałatka z ziemniaków, tuńczyka,  
i papryki jalapeño, sos majonezowy** 1,2,3, 4, 7, 9,10,14

15 zł 200g

*Wino rekomendowane: Wódka Żytnia 6zł 40ml*

**Oscypek zapieczony w boczku,**

**sos „cezar”** 4, 6, 7, 14

17 zł 180g

*Wino rekomendowane: Egri Csillag 11 zł 100ml*

# Zupy

## **Kwaśnica**

**wędzone żeberko, ziemniak** 1, 9, 12

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

**Krem z pomidorów i bazylii,**

**grzanka z parmezanem** 1, 3, 9, 12

10 zł 300ml

**Krem z cukinii i mięty ,**

**„diablotka” z ciasta kruchego** 1,7,8,9,

13 zł 300ml

**Grzybowa z łazankami** 1, 3, 7, 9

15 zł 300ml

**Chłodnik** 3, 7, 9, 11

13 zł 300ml

# **Sałatki**

**Sałatka z kurczakiem,  
avocado i jajko,  
dressing z rukoli** <sup>3,9,</sup>  
25 zł 140g/150g

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

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

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

**Sałatka z serem bundz,  
owoce sezonowe i warzywa grillowane,  
dressing malinowy** <sup>7,11</sup>  
21 zł 100g/150g

Wino rekomendowane: **Gyöngybor 9 zł** 100ml

## **Dania mięsne**

**Polędwica wołowa,  
sos z czerwonego wina,  
pieczone warzywa i ziemniaki** <sup>1, 9,</sup>  
59 zł 160g/150g

Wino rekomendowane: **Merlot Teleki 11 zł** 100ml

**Jagnięcina,  
puree z pieczonych warzyw,  
„zielony pęczak” i warzywa sezonowe** <sup>1, 9,10</sup>  
47 zł 150g/150g

Wino rekomendowane: **Paptag Cuvee 12 zł** 100ml

**Królik,  
kapusta cytrynowa ,  
kremowe puree ziemniaczane,  
sos maślano-ziolowy** <sup>1,7,9</sup>  
<sup>1, 7, 9</sup>  
47 zł 180g/150g

Wino rekomendowane: **Pinot Gris 15 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,  
szparagi i prażona cebula,  
puree kalafiorowo – ziemniaczane  
sos serowy** <sup>1,7,9,</sup>  
29 zł 160g/150g

Wino rekomendowane: **Pinot Gris 15 zł** 100ml

**Placki ziemniaczane,  
gulasz wołowy z pieczarkami,  
surówka i kwaśna śmietana** <sup>1, 3, 9</sup>  
29 zł 150g/200g

Wino rekomendowane:  
**Vega Corcolles Tempranillo 9zł** 100ml

# Ryby

**Filet z pstrąga,  
czarna soczewica i fasola „Piękny Jaś”,  
salsa z warzyw sezonowych** 1, 4, 8, 9

*35zł 150g/150g*

*Wino rekomendowane: Pinot Gris 15 zł 100ml*

**Pstrąg smażony na maśle,  
pieczywo ziołowe** 1, 3, 4, 7

*Wg / wagi 100g 9 zł*

*Wino rekomendowane: Egri Csillag 11zł 100ml*

**Halibut,  
sałatka z bobu, kasza jaglana,  
warzywa sezonowe** 2, 4, 7, 9

*37 zł 150g/160g*

*Wino rekomendowane: Napbor 9 zł 100ml*

# **Makarony**

**Makaron penne,  
kurczak, szpinak, borowik,  
sos śmietanowy** <sup>1, 3, 7, 9</sup>

21 zł 300g

Wino rekomendowane: **Egri Csillag 11zł** 100ml

**Makaron spaghetti  
“peperoncino”,**

**czosnek, papryka ostra, natka pietruszki,  
oliwa** <sup>1, 3, 7</sup>

19 zł 300g

Wino rekomendowane: **Sauvignon Blanc 7 zł** 100ml

**Makaron ryżowy,  
warzywa sezonowe, mleko kokosowe, curry,  
imbir** <sup>9,</sup>

24 zł 300g

Wino rekomendowane: **Gewurztraminer 12zł** 100ml



# Pierogi

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

**10 sztuk: 14 zł**

**5 sztuk: 9 zł**

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

**10 sztuk: 16 zł**

**5 sztuk: 10 zł**

**Pierogi ze szpinakiem, serem feta**

**i parmezanem**<sub>1, 3, 7, 9,</sub>

**10 sztuk: 17 zł**

**5 sztuk: 10 zł**

**Pierogi z owocami sezonowymi,**

**sos z palonego masła**<sub>1, 3, 7,</sub>

**10 sztuk: 14 zł**

**5 sztuk: 9 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 czekoladowy,  
sos z palonego masła i śmietany** 1, 3, 7

10 zł 150g

**Polędwiczki 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 sechłońskiej”** <sup>1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12</sup>  
16 zł

**Sernik**  
**sos karmelowy, lody i palone mleko** <sup>1, 3, 7,</sup>  
14 zł

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

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

**Tort bezowy** <sup>1, 3, 7, 8,</sup>  
13 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 lubin 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** 7 zł 200ml

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

**Zaparzacz herbaty** 11 zł 200ml

**Zaparzacz białej herbaty liściastej** 13 zł 200 ml

**Herbata mrożona** 9 zł 200ml

## Kawa

*Espresso* 6 zł

*Espresso macchiato* 6 zł

*Espresso doppio* 8 zł

*Cafelungo /kawa czarna/* 6 zł

*Cafe Au lait /kawa z mlekiem/* 6 zł

*Cafe latte macchiato* 9 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

*Kompot* 200 ml 4zł

*Karafka wody mineralnej* 1l 12zł

# *Nasza spizarnia*

## *Domowe konfitury:*

***Truskawka***

*12 zł*

***Morela***

*12 zł*

***Powidło***

*12 zł*

***Brzoskwinia***

*12 zł*

*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\*](mailto: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.

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.

**Życzymy smacznego i zapraszamy ponownie!**

Zespół Restauracji **DWÓCH ŚWIĘTYCH**