



# *Karta menu*

*Lato 2018*

## **Przystawki**

**Tatar z połówki wołowej,**

**marynowane rydze,**

**ogórek konserwowy, cebula i żółtko** 1, 3, 4, 10

*Beef tatar, marinated mushrooms, pickled cucumber, onion and yolk*

**39 zł** 180g

Rekomendowany alkohol: **Wódka Chopin Wheat** 14 zł 40ml

**Śledź,**

**cebula, jabłko i sos miętowy** 1,2,3,4,7,8,14

*Herring, apple, onion and mint sauce*

**17 zł** 200g

Rekomendowany alkohol: **Wódka Amundsen** 8 zł 40ml

**Oscypek zapieczony w boczku,**

**pomidor i sos „cezar”** 1,4,7,12

*Sheep's cheese baked with bacon, tomatoes and "cezar sauce"*

**18 zł** 180g

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

# **Zupy**

## ***Krem z cukinii i mięty***

***twarożek wędzony i „proziak”*** 1,3,7,9,12

***Courgette cream soup with apple – peppers salsa***

**16 zł 300ml**

***Grzybowa z łazankami*** 1, 3, 7, 9

***Mushroom soup with homemade noodles***

**14 zł 300ml**

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

***Beetroot soup with homemade dumplings***

**14 zł 300ml**

***Rosół z makaronem*** 1, 3, 9, 12

***Chicken soup with noodles***

**11 zł 300ml**

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

***Tomato soup with noodles***

**11 zł 300ml**

## **Dania mięsne**

### **Jagnięcina,**

**soczewica z oscypkiem, puree z groszku zielonego,  
warzywa w emulsji maślanej i sos miętowy** 1,6,7,9,11

*Lamb, lentil and sheep's cheese, green bean puree and vegetables, mint sauce*

**49 zł** 150g/150g

*Wino rekomendowane: : Paptag Cuvée Superior 12 zł 100ml*

### **Udka kaczki,**

**jabłko, kapusta czerwona i kluski „śląskie”,**

**sos rodzynkowy** 1,3,7,

*Duck's leg apple, red cabbage and potato noodles, raisins sauce*

**37 zł** 300g/200g

*Wino rekomendowane: Vega Corcoles Roble 10 zł 100ml*

***Golonka wieprzowa,  
ziemniaki pieczone i kapusta zasmażana*** 1,9,10,12  
*Pork knuckle, baked potatoes, fried cabbage with dried mushrooms*  
**39 zł** 400g/200g

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

8 zł 300ml 9 zł 500ml

***Filet z kurczaka z kostką,  
ziołowe kluski kładzione,  
sos rydzowy*** 1,3,7,9,

*Chicken fillet with bone, herbal noodles,  
saffron milk cup mushrooms sauce*

**31 zł** 180g/150g

*Wino rekomendowane: **Egri Csillag** 12 zł 100ml*

***Kotlet schabowy z kostką,***

***kapusta zasmażana i ziemniaki*** 1, 3, 7, 9

***Pork chop with bone, fried cabbage and potatoes***

**29 zł** 180g/200g

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

***Placki ziemniaczane,***

***gulasz wołowy z pieczarkami,***

***kwaśna śmietana i ogórek kiszony*** 1, 3, 7, 9

**32 zł** 150g/200g

***Potato pancakes, beef goulash with cup mushrooms,  
pickled cucumbers curry flavored and cream***

***Wino rekomendowane: Vega Corcolles Roble*** 10 zł 100ml

***Ryby***

***Pstrąg pieczony  
warzywa i „proziak”*** <sup>1,3,4,7</sup>

*Baked trout with vegetables and bread*

**39 zł** porcja

*Wino rekomendowane: Riesling - Collection 13 zł 100ml*

***Łosoś  
puree z kopru włoskiego,  
świeży szpinak i kasza jaglana z warzywami,  
sos limonkowy*** <sup>14,7,9</sup>

*Salmon fillet fennel puree, spinach and millet groats with vegetables,  
lime sauce*

**39 zł** 150g/160g

*Wino rekomendowane: Napbor 13 zł 100ml*

***Makarony i kasze***

***Spaghetti z kiełbasą chorizo, czosnkiem i oliwą*** <sup>1,3,7,12</sup>

*Spaghetti pasta, chorizo sausage, garlic and olive oil*

**21 zł** 300g

*Wino rekomendowane: Olaszrizling 7 zł 100ml*

***Papardele z borowikami i szpinakiem,***

***sos śmietanowy*** <sup>1,3,7,12</sup>

*Papardele pasta with mushrooms, spinach and creamy sauce*

**23 zł** 300g

*Wino rekomendowane: Napbor 13 zł 100 ml*

***Kaszotto,***

***soczewica, kasza gryczana, pęczak, owies***

***bób, oliwa i masło*** <sup>1,6,7</sup>

*Mix of groats, lentils, buckwheat, cereal barley, oats,*

*broad bean and olive oil*

**21 zł** 250g

*Wino rekomendowane: Egri Csillag 11zł 100ml*

***Sałatki***



***Sałatka z kozim serem w cieście filo,  
mix sałat, orzechy karmelizowane i owoce  
dressing z czarnego bzu*** 1,7,8,9,11

*Mix salad with goats cheese in "filo cake", caramelized nuts,  
fruits and black lilac dressing*

**27 zł** 100g/150g

*Wino rekomendowane: **Riesling - Collection** 13 zł 100ml*

***Sałatka z wędzonej piersi kaczki  
mix sałat i owoce,  
dressing malinowo - balsamiczny*** 1,8,9,11,12

*Mix salad with smoked duck's fillet fruits and raspberry - balsamic dressing*

**27 zł** 100g/150g

*Wino rekomendowane: **Rose - Juhasz** 10 zł 100ml*

# Pierogi

**Pierogi ruskie**<sup>1, 3, 7, 9</sup>, *Ruskie dumplings*

**10 sztuk: 16 zł**

**5 sztuk: 10 zł**

**Pierogi z mięsem**<sup>1, 3, 7, 9</sup>, *Dumplings with meat*

**10 sztuk: 18 zł**

**5 sztuk: 11 zł**

**Pierogi z owocami i bitą śmietaną**<sup>1, 3, 7</sup>, *Dumplings with fruits*

**10 sztuk: 16 zł**

**5 sztuk: 10 zł**

# Naleśniki

**Naleśniki z czekoladą**<sup>1, 3, 7, 8</sup>, *Pancakes with chocolate*

**2 sztuki 12 zł**

**Naleśniki z serem**<sup>1, 3, 7</sup>, *Pancakes with cheese*

**2 sztuki 12 zł**

**Naleśniki z domowym dżemem**<sup>1, 3, 7</sup>, *Pancakes with jam*

**2 sztuki 12 zł**

# **Menu dla dzieci**

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

*Tomato soup with homemade noodles*

**6 zł** 150ml

**Rosół z makaronem**

*Chicken soup with homemade noodles*

**6 zł** 150ml 1, 3, 9, 12

**Eskalopki z kurczaka w cieście**

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

*Chicken escallops with chips and carrot salad*

**14 zł** 70g/70g

## **Dodatki**

**Ziemniaki puree** 7 *Potato puree*

**8 zł** 150g

**Zestaw surówek** 9 *Set of salad*

**8 zł** 150g

**Warzywa gotowane** 9 *Boiled vegetables*

**9 zł** 150g

**Frytki** *Fries*

**8 zł** 150g

# Desery

**Mus,**  
**chałwa i biała czekolada,**  
**konfitura z „suski sechłońskiej”** <sup>1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12</sup>  
*Halva mousse, with white chocolate and „suska sechłońska” plum jam*  
**16 zł**

**Szarlotka**  
**sos czekoladowy, lody i bita śmietana** <sup>1, 3, 7,</sup>  
*Apple cake chocolate sauce, ice cream and whipped cream*  
**15 zł**

**Sernik**  
**sos malinowy, lody i bita śmietana** <sup>1, 3, 7,</sup>  
*Cheesecake raspberry sauce, ice cream and whipped cream*  
**15 zł**

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

**Tort Węgierski** <sup>1, 3, 7, 8</sup>  
*Chocolate cake*  
**12 zł**

**Wino rekomendowane do deserów: Egri Muscotaly 9 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** 9 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** 15 zł 200 ml

**Lemoniada** ze świeżo wyciskanych cytryn 12 zł 400 ml

## Kawa

*Espresso* 8 zł

*Espresso macchiato* 8 zł

*Espresso doppio* 12 zł

*Cafe lungo /kawa czarna/* 8 zł

*Cafe Au lait /kawa z mlekiem/* 8 zł

*Cafe latte macchiato* 12 zł

*Cappucino* 9 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 kompotu* 1l 14 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***