

RESTAURACJA  
DWÓCH ŚWIĘTYCH



# Karta menu

**Lato 2019**

# Przystawki

## **Carpaccio wołowe,**

**pasta truflowa, rukola, tost**

**Beef carpaccio, truffle, arugula, toast**

**35 zł** 200g

**Rekomendowany alkohol:** Wódka Młody Ziemiak 19 zł 40ml

## **Śledź,**

**młode ziemniaki, ogórek małosolny, rzodkiewka,**

**szczypiorek, majonez cytrynowy**

**Herring, baby potatoes, pickled cucumber, radish, chive and lemon mayo**

**25 zł** 200g

**Alkohol rekomendowany:** Wódka Amundsen 10 zł 40ml

## **Oscypek,**

**panierka „panko”, konfitura owocowa, sałata,**

**pomidorki koktajlowe**

**Sheep cheese, breadcrumbs, fruit jam, mix salad and cherry tomatoes**

**24 zł** 200g

**Rekomendowane wino:** Egri Kekfrankos 11 zł 100 ml

# Zupy

## **Zupa sezonowa**

Seasonal soup

**15 zł** 300ml

## **Barszcz czerwony z pierożkami**

Borsch with homemade dumplings

**14 zł** 300ml

## **Rosół wołowo – drobiowy makaron i olej pietruszkowy**

Chicken and beef broth with noodles and parsley oil

**12 zł** 300ml

## **Zupa pomidorowa z makaronem**

Tomato soup with noodles

**12 zł** 300ml

# Sałatki

## **Sałata „cezar”,**

**mix sałat, kurczak, boczek, sos „cezar”, grzanki,**

**ser parmezan**

“Cezar” salad with chicken, bacon, croutons and parmesan cheese

**29 zł**

**Wino rekomendowane: Olaszrizling 11zł 100ml**

## **Sałata z serem „bundz”,**

**mix sałat, owoce, pomidor, orzechy, czarny bez**

Mix salad with “bundz” cheese, fruits, tomatoes, nuts and elderberry

**27 zł**

**Wino rekomendowane: Böjt Egri Csillag 13 zł 100ml**

# Dania główne

## **Polędwica wołowa,**

**puree ziemniaczane z musztardą francuską, szpinak,**

**czosnek, sos mięsny na bazie demi-glace**

**Beef steak, puree made with potato and french mustard, spinach,**

**roasted garlic and demi - glace sauce**

**62 zł** 160g/150g

**Wino rekomendowane: Recato** 14 zł 100ml

## **Łopatka jagnięca,**

**kasza pęczak, młody burak, bryndza, sos ziołowy**

**Lamb's shoulder, cereal barley, baby beetroot,**

**„bryndza” cheese and herbal sauce**

**49 zł** 160g/150g

**Wino rekomendowane: Abad de Soto** 17 zł 100ml

## **Udko z kaczki,**

**kapusta czerwona i kopytka z serem**

**sos pieczeniowy**

**Duck's leg, red cabbage and gnocchi made with cheese, gravy sauce**

**38 zł** 160g/150g

**Wino rekomendowane: Recato** 14 zł 100ml

## **Filet z kurczaka supreme,**

**polenta kukurydziana, puree marchewkowe,**

**fasolka szparagowa, pomidorki koktajlowe**

**Chicken fillet supreme, polenta made with corn flour,**

**green beans, cherry tomatoes**

**37 zł** 180g/150g

**Wino rekomendowane: Olaszrizling** 11 zł 100ml

## **Burger wołowy,**

**bułka pszenna, ser cheddar, pomidor, ogórek, sałata,**

**majonez z musztardą francuską i tabasco, frytki**

**Beef burger with cheddar cheese, tomato, cucumber, salad,**

**mayonnaise mixed with French mustard and tabasco, fries**

**34 zł** 150g/150g

**Piwo rekomendowane: Pilsner Urquell** 12zł 500ml 10zł 300ml

## **Kotlet schabowy z kostką,**

**kapusta zasmażana i ziemniaki**

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

**34 zł** 200g/200g

**Wino rekomendowane: Olaszrizling** 11 zł 100ml

## **Eskalopki z kurczaka w cieście,**

**frytki i surówka z marchewki**

**Chicken escallops with chips and carrot salad**

**19 zł**

# Ryby

**Pstrąg smażony na maśle,  
warzywa sezonowe**

Baked trout with vegetables

**39 zł**

**Wino rekomendowane: Olaszrizling 11 zł 100ml**

**Łosoś,**

**kalafior, pomarańcza, koper włoski, orzechy pistacjowe,  
sos z palonego masła**

Salmon fillet, cauliflower, fennel, oranges and butter

**39 zł 150g/150g**

**Wino rekomendowane: Böjt Egri Csillag 13 zł 100ml**



# Makarony i kasze

## Makaron papardele,

**pomidory, bób, cukinia, mięta, ser ricotta i chili**

Papardele pasta with tomatoes, broad bean, courgette, mint,  
ricotta cheese and chili

**29 zł**

**Wino rekomendowane: Böjt Egri Csillag 13 zł 100ml**

## Kaszotto,

**mix kasz, burak, marchew, pietruszka, masło**

Mix of groats, beetroot, carrot, parsley and butter

**25 zł**

**Wino rekomendowane: Olaszrizling 11zł 100ml**

# Pierogi

## **Pierogi z mięsem**

Dumplings with meat

12 sztuk **21 zł**

## **Pierogi „ruskie”**

Dumplings with potatoes and cottage cheese

12 sztuk **17 zł**

## **Pierogi sezonowe z owocami**

Dumplings with fruits

12 sztuk **17 zł**

# Naleśniki

## **Naleśniki z serem**

Crapes with cheese

2 sztuki **16 zł**

## **Naleśniki z dżemem**

Crapes with jam

2 sztuki **16 zł**

## **Naleśniki z czekoladą**

Crapes with chocolate

2 sztuki **16 zł**

# Dodatki

**Frytki** Fries 9 zł

**Ziemniaki** Potatoes 9 zł

**Surówka z marchewki** Greated carrot 8 zł

**Surówka dnia** Daily salad 8 zł

**Kapusta zasmażana** Fried cabagge 10 zł

**Ketchup** 2 zł

# Desery

## **Mus,**

**chałwa i biała czekolada,**

**konfitura z „suski sechłońskiej”**

Halva mousse, with white chocolate and „suska sechłońska” plum jam

**16 zł**

## **Szarlotka**

**sos czekoladowy, lody i bita śmietana**

Apple cake chocolate sauce, ice cream and whipped cream

**15 zł**

## **Sernik**

**sos malinowy, lody i bita śmietana**

Cheesecake raspberry sauce, ice cream and whipped cream

**15 zł**

## **Kremówka**

Cream cake

**10 zł**

## **Tort Węgierski**

Chocolate cake

**12 zł**

**Wino rekomendowane do deserów: Egri Muscotaly 10 zł 100ml**

## Herbata

**Kubek zaparzonej herbaty** 12 zł 350ml

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

**Kubek zaparzonej herbaty „Słodkie mango”** 14 zł 350ml

**Kubek zaparzonej herbaty „Owoce lasu”** 14 zł 350ml

**Zaparzacz białej herbaty liściastej** 15 zł 300 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

Kompot 1 litr 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](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. Gramatury dań podajemy przed obróbką termiczną.

Każde danie przygotowujemy bezpośrednio przed podaniem, dlatego czas oczekiwania może wynieść do 40 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.

Każde specjalne wymagania żywieniowe i alergie prosimy zgłaszać w trakcie zamawiania.

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**