

RESTAURACJA
DWÓCH ŚWIĘTYCH



Karta menu

Zima 2019

Przystawki i sałatki

Carpaccio wołowe,

pasta truflowa, rukola, tost

Beef carpaccio, truffle, arugula, toast

39 zł 200g

Rekomendowany alkohol: Wódka Młody Ziemiak 19 zł 40ml

Śledź,

marynowane warzywa,

ciasto kruche ze słodem jęczmiennym,

puree z pieczonej cebuli, musztarda i zioła,

Herring, salted shortcrust pastry with malt, pickled vegetables,

pureed roasted onions with mustard and herbs

25 zł 200g

Alkohol rekomendowany: Wódka Amundsen 10 zł 40ml

Rydze na maśle,

bagietka i natka pietruszki

Saffron milk cup mushrooms fried on butter with baguette and parsley

37 zł 200g

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

Burak pieczony,

kozi ser, orzechy, czarna porzeczka, czarny bez, sałata

Roasted beetroot, goat's cheese, nuts, blackcurrant , elderflower, salad

24 zł 200g

Rekomendowane wino: Egri Kekfrankos 11 zł 100 ml

Sałata „cezar”,

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

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

29 zł

Wino rekomendowane: Olaszrizling 11zł 100ml

Zupy

Rozgrzewająca zupa dnia

Warming soup of the day

16 zł 300ml

Barszcz czerwony z pierożkami

Borsch with homemade dumplings

15 zł 300ml

Rosół wołowo – drobiowy makaron i olej lubczykowy

Chicken and beef broth with noodles

12 zł 300ml

Zupa pomidorowa z makaronem

Tomato soup with noodles

12 zł 300ml

Dania główne

**Polędwica wołowa,
puree z selera, szpinak, pieczona cebula, ser cheddar,
sos mięsny na bazie demi-glace**

Beef steak, celery root puree, spinach, roasted onion,
cheddar cheese and demi - glace sauce

65 zł 160g/150g

Wino rekomendowane: Recato 14 zł 100ml

Ossobuco z jelenia

**biała kasza gryczana, czerwona kapusta z jabłkiem,
sos z przyprawami korzennymi**

Venison Osso Buco, white buckwheat, red cabbage, sauce with spices

49 zł 160g/150g

Wino rekomendowane: Abad de Soto 17 zł 100ml

Udko z kaczki,

kluski dyniowe, orzechy laskowe i „suska sechłońska”,

sos pieczeniowy

**Duck's leg, gnocchi made with pumpkin, nuts and „suska sechłońska” prum,
gravy sauce**

38 zł 160g/150g

Wino rekomendowane: Recato 14 zł 100ml

Filet z kurczaka supreme,

puree kalafiorowe, kalafior, cykoria,

gremolata ziołowa ze skórką z pomarańczy

**Chicken fillet supreme, cauliflower puree, cauliflower, chicory,
herbal gremolata with orange zest**

37 zł 180g/150g

Wino rekomendowane: Olaszrizling 11 zł 100ml

Burger wołowy,

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

majonez z musztardą francuską, frytki

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

mayonnaise mixed with French mustard, 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

Dorsz,

gulasz z soczewicy, kapary i pieczone pomidory, sos z raków

Cod fillet, goulash made with lentil, capers, roasted tomatoes and crayfish sauce

39 zł 150g/150g

Wino rekomendowane: Böjt Egri Csillag 13 zł 100ml

Makarony i kasze

Makaron papardelle,

grzyby, śmietana, natka pietruszki, ser parmezan

Papardelle pasta, mushrooms, heavy cream, parsley, parmesan cheese

29 zł

Wino rekomendowane: Böjt Egri Csillag 13 zł 100ml

Makaron spaghetti

wegetariański sos bolognese, ser parmezan

Spaghetti with vegetarian bolognese, parmesan cheese

29 zł

Wino rekomendowane: Böjt Egri Csillag 13 zł 100ml

Kaszotto,

mix kasz, dynia i burak, marchew i pietruszka, masło

Mix of groats, beetroot, pumpkin, vegetables 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 **18 zł**

Pierogi z owocami

Dumplings with fruits

12 sztuk **18 zł**

Naleśniki

Naleśniki z serem

Crepes with cheese

2 sztuki **16 zł**

Naleśniki z dżemem

Crepes with jam

2 sztuki **16 zł**

Naleśniki z czekoladą

Crepes 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: Debrői Hárslevelű 11 zł 100ml

Herbata

Czajniczek zaparzonej herbaty



14 zł 350ml

- czarna lub earl grey
- czarna, aromatyzowana: **różne smaki**
- zielona lub zielona z jaśminem

Zaparzacz białej herbaty liściastej

16 zł 300 ml

Herbata zimowa

15 zł 300 ml

Grzaniec na białym lub czerwonym winie

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

Alkohole wysokoprocentowe

Cognac

Hennessy V.S. 20 zł 4cl

Martel V.S. 20 zł 4cl

Whiskey Blended

Ballantine's Finest 12 zł 4cl

Chivas Regal 12 Y.O. 19 zł 4cl

Bushmills 11 zł 4cl

Bourbon

Jack Daniel's 14 zł 4cl

Maker's Mark 18 zł 4cl

Wódki

Młody Ziemiak '18 19 zł 4cl

Śliwowica Łącka 70% 20 zł 4cl

Śliwowica Łącka 50% 18 zł 4cl

Amundsen 10 zł 4cl

Stock Prestige 8 zł 4cl

Saska różne smaki 8 zł 4cl

Gin

Bombay 13 zł 4cl

Rum

Bacardi Negra 12 zł 4cl

Bitter

Jagermeister 10 zł 4cl

Likier

Bailey's 12 zł 4cl

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 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

Życzymy smacznego i zapraszamy ponownie!

Zespół Restauracji **DWÓCH ŚWIĘTYCH**