



Przystawki i sałatki

Tatar

marynowana polędwica wołowa,
cebula, kapary, majonez,
szynka długodojrzewająca

Chopped beef meat, onion, capers and mayoneisse

69 zł 130g

Rekomendowany alkohol:

Stumbras 16 zł 40ml

Carpaccio wołowe,

pasta truflowa, rukola, tost pszenny

Beef carpaccio, truffle paste, arugula, tost

62 zł 250g

Rekomendowany alkohol:

Paptag Cuvee Juhasz 21 zł 100ml

Krewetki,

masło, czosnek i białe wino, pieczywo

Prawns, garlic, bread and white wine

49 zł 200g

Rekomendowany alkohol:

Sauvignon Blanc Varsany 16 zł 100 ml

Rydze na maśle z bagietką i natką pietruszki

Suffron cup milk mushrooms with parsley

49 zł 200g

Sałatka,

kozi ser, burak, orzechy włoskie,
owoce, mix sałat,

dressing miodowo – musztardowy

Roasted beetroot, goat's cheese, nuts,
mix salad and honey – mustard dressing

49 zł 350g

Rekomendowany alkohol:

Egri Cuvee Merlot – Cabernet Sauvignon

19 zł 100ml

Sałatka,

kurczak, pomidorki koktajlowe,
ogórek, papryka, mix sałat, grzanki,
dressing miodowo - musztardowy

Chicken, cherry tomatoes, cucumber,
peppers,

mix salad and honey – mustard dressing

49 zł 350g

Rekomendowany alkohol:

Sauvignon Blanc 16 zł 100ml





Zupy

Żurek

z kielbasą, ziemniakami i jajkiem
Sour rye soup with egg, sausage and potatoes

32 zł 250ml

Barszcz czerwony z uszkami

Borsch with dumplings

29 zł 250ml

Rosół wołowo – drobiowy makaron i natka pietruszki

Chicken and beef broth with noodles

27 zł 250ml

Zupa pomidorowa z makaronem

Tomato soup with noodles

27 zł 250ml

Dania główne

Polędwica wołowa,

**ziemniaki confitowane,
buraki marynowane, dziki brokuł,
sos demi glaze**

Beef steak, confited potatoes,
marinated beetroot, broccoli and gravy sauce

135 zł 380g

Rekomendowany alkohol:

Chianti Piantafero 19 zł 100ml

Jagnięcina,

**gnocchi, śmietanka, ser parmezan,
kalafior romanesco, sos mięsny**

Lamb shoulder, gnocchi,
cream and parmesan cheese
romanesco cauliflower and gravy sauce

84 zł 450g

Rekomendowany alkohol:

Paptag Cuvee Juhasz 21 zł 100ml

Żeberka

**marynowane i wolnopieczone
w niskiej temperaturze,
glazura balsamiczna
z „suską sechlońską”
talarki ziemniaczane**

Slow cooked marinated ribs, balsamic glaze
and fried potatoes

75 zł 430g

Rekomendowany alkohol:

Piwo Ciemne Łagodne 16 zł 500ml





**Policzki wieprzowe
puree ziemniaczane,
groszek cukrowy i sos chrzanowy**
Pork cheeks, potato puree, sugar snap peas
and horseradish sauce

69 zł 370g

Rekomendowany alkohol:
Egri Bikaver 19 zł 100ml

**Kotlet schabowy z kostką,
kapusta zasmażana i ziemniaki**
Pork chop on the bone,
braised cabbage and potatoes

52 zł 420g

Rekomendowany alkohol:
Olaszrizling 16 zł 100ml

**Polędwiczka wieprzowa
kluski ziemniaczane, buraczki,
sos borowikowy**
Pork tenderloin, potato noodles,
beetroots and wild mushrooms sauce

69 zł 380g

Rekomendowany alkohol:
Primitivo IGT 18 zł 100ml

**Burger wołowy,
bułka, ser cheddar, pomidor, ogórek,
cebula, bekon, sałata,
sos musztardowo - majonezowy
frytki belgijskie**
Beef burger, bun, cheddar cheese, cucumber,
tomato becon, mayo – mustard dressing, fries

52 zł 380g

Rekomendowany alkohol:
Pisner Urquell 17 zł 300 ml 19 zł 500 ml

**Filet z indyka
zapieczony w szynce
długodojrzewającej,
marchewka glazurowana,
puree ziemniaczane, sos maślany**
Turkey fillet folded in speck, glazed carrots
and butter sauce

52 zł 380g

Rekomendowany alkohol:
Olaszrizling 16 zł 100ml





Ryby

**Morszczuk
połędwiczka, makaron sepia,
pomidorki koktajlowe
i sos cytrynowy**

Hake tenderloin, tagliatelle with sepie,
cherry tomatoes and lemon sauce.

62 zł 390g

Rekomendowany alkohol:

Bojt Egri Csillag 19 zł 100 ml

**Pstrąg,
talarki ziemniaczane,
szpinak z czosnkiem i śmietanką**

Baked trout, spinach with cream and garlic,
potato wares

59 zł 450g

Rekomendowany alkohol:

Olaszrizling 16 zł 100ml

Makarony

**Makaron
papardelle, borowiki, czosnek,
śmietanka i demi glaze,
ser Grana Padano**

Papardelle pasta, wild mushrooms, garlic,
cream and demi glaze sauce,
Grana Padano cheese

55 zł 300g

Rekomendowany alkohol:

Chianti Piantafero 19 zł 100ml

**Makaron
kurczak, sos pomidorowy,
ser Grana Padano**

Pasta with chicken, tomato sauce,
Grana Padano chesse

52 zł 320g

Rekomendowany alkohol:

Nabor 19 zł 100ml

Kaszotto z warzywami

Mix of groats wit vegetables

52 zł 320g

Rekomendowany alkohol:

Primitivo IGT 18 zł 100ml





Pierogi

Pierogi z rydzami
omasta z cebuli i masła
Mushrooms dumplings
12 sztuk 41 zł

Pierogi z mięsem
omasta z cebuli i masła
Meat dumplings
12 sztuk 39 zł

Pierogi z jagodami
cukier puder i śmietana
Wildberry dumplings
12 sztuk 37 zł

Pierogi „ruskie”
omasta z cebuli i masła
Potatoes and cottage cheese dumplings
12 sztuk 35 zł

Naleśniki

Naleśniki z serem
Crepes with cheese
2 sztuki 34 zł

Naleśniki z dżemem
Crepes with jam
2 sztuki 34 zł

Naleśniki z czekoladą
Crepes with chocolate
2 sztuki 34 zł

Dla dzieci

Zupa pomidorowa mini 17 zł 150 ml
Rosół z makaronem mini 17 zł 150 ml
**Eskalopki drobiowe z frytkami i surówką
z marchewki 37 zł**

Dodatki

Frytki belgijskie Fries 16 zł 250g
Ziemniaki Potatoes 15 zł 150g
Kapusta na ciepło Warm cabbage 18 10g

Desery

MUS

**chałwa i biała czekolada, konfitura z
„suski sechlońskiej” mleko palone i sos
malinowy**
27 zł

Beza

lemon curd i bita śmietana
24 zł





Herbata

Czajniczek zaparzonej herbaty

18 zł 350ml

- czarna lub earl grey
- zielona lub zielona z jaśminem

Zaparzacz białej herbaty liściastej

21 zł 350ml

Karafka wody mineralnej z owocami

18 zł 1 litr

Herbata rozgrzewająca 21 zł 250 ml

Grzaniec

na białym lub czerwonym winie

23 zł

Kawa

Espresso	11 zł
Espresso macchiato	13 zł
Espresso doppio	15 zł
Cafe lungo /kawa czarna/	15 zł
Cafe Au lait /kawa z mlekiem/	17 zł
Caffe latte	19 zł
Capuccino	17 zł

Napoje

Woda mineralna Kryniczanka

330 ml 9 zł

Butelka wody 250 ml 9 zł

Coca-cola, Coca – cola 0

200 ml 11 zł

Fanta pomarańczowa, Sprite,

Cappy różne smaki 200 ml 11 zł

Piwo

Pilsner Urquell piwo lane

500 ml 19 zł 300 ml 17 zł

Książęce Ciemne łagodne

butelka 0,5 l 500 ml 16 zł

Lech free bezalkoholowe różne smaki

500 ml 18 zł

Książęce IPA / Pszeniczne

bezalkoholowe 500 ml 18 zł





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 bardzo prosimy o cierpliwość, a na czas oczekiwania polecamy aperitify.

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.

Każde specjalne wymagania żywieniowe i alergię prosimy zgłaszać w trakcie zamawiania. Wszystkie dania mogą zawierać gluten – „otwarta kuchnia”.

Prosimy również o poinformowanie obsługi o potrzebie podzielenia rachunku lub wystawienia faktury w trakcie składania zamówienia.

Do obsługi stolików od 8 osób doliczamy serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku.

Bardzo czekamy na Państwa opinie! Prosimy o komentarze i recenzje: www.tripadvisor.com

Życzymy smacznego i zapraszamy ponownie!

Zespół Restauracji **DWÓCH ŚWIĘTYCH**

