

RESTAURACJA  
DWÓCH ŚWIĘTYCH



# Karta menu

Lato 2021

# Przystawki i sałatki

**Carpaccio wołowe,**

**pasta truflowa, rukola, tost**

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

**41 zł** 200g

**Rekomendowany alkohol: Paptag Cuvee 14 zł** 100ml

**Rydze na maśle,**

**bagietka i natka pietruszki**

**Saffron milk cup mushrooms fried on butter with baguette and parsley**

**39 zł** 200g

**Śledź,**

**filety śledziowe, ziemniaki, cebula,**

**kapary i kwaśna śmietana**

**Herring, potatoes, onion, capers and sour cream**

**29 zł** 200g

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

## **Oscypek,**

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

**pomidorki koktajlowe,**

**dressing miodowo - musztardowy**

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

**honey - mustard dressing**

**29 zł** 200g

**Rekomendowane wino: Egri Kekfrankos 12 zł 100 ml**

## **Tatar z buraka,**

**buraki pieczone, prażone orzechy,**

**cebula, ser „bryndza” i ocet z czarnego bzu**

**Baked beets with roasted nuts, onion and "bryndza" cheese**

**28 zł** 200g

**Rekomendowany alkohol: Paptag Cuvee 14 zł 100ml**

## **Sałatka,**

**kozi ser, burak, orzechy włoskie,  
owoce, mix sałat i dressing miodowo - musztardowy**

**Roasted beetroot, goat's cheese, nuts, marinated pear ,  
mix salad and honey - mustard dressing**

**31 zł** 250g

**Rekomendowane wino: Egri Kekfrankos 12 zł 100 ml**

## **Sałatka**

**kurczak sous vide, hummus cytrynowy,  
owoce i dressing miętowy**

**Chicken sous - vide, hummus with lemon, fruits and mix salad,  
minty dressing**

**29 zł** 250g

**Wino rekomendowane: Gyöngybor 13 zł 100ml**

# Zupy

## **Zupa grzybowa**

**z łazankami**

**Mushrooms soup with noodles**

**16 zł** 300ml

## **Barszcz czerwony**

**z uszkami**

**Borsch with dumplings**

**15 zł** 300ml

## **Rosół wołowo – drobiowy makaron i natka pietruszki**

**Chicken and beef broth with noodles**

**13 zł** 300ml

# Dania główne

**Polędwica wołowa,**

**warzywa grillowane i sos mięsny**

beef steak with grilled vegetables and gravy sauce

**65 zł** 160g/150g

**Wino rekomendowane: Pinot Noir** 17 zł 100ml

**Jagnięcina,**

**ziemniaki Hasselback, fasolka szparagowa z bułką tartą,**

**sos mięsny**

Lamb shoulder, Hasselback potatoes, green beans with breadcrumbs  
and gravy sauce

**51 zł** 160g/150g

**Wino rekomendowane: Paptag Cuvee** 14 zł 100ml

**Udko z kaczki,**

**kopytka zapiekane, czerwona kapusta i sos pieczeniowy**

Duck's leg, roasted potato dumplings, red cabbage and gravy sauce

**45 zł** 160g/150g

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

## Golonka wieprzowa

puree musztardowe, kapusta i sos piwny

Pork knuckle, puree with mustard, cabbage and beer sauce.

**46 zł** 180g/150g



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

## Poładwiczka wieprzowa,

puree kminkowe, „coleslaw” z buraka, sos mięsny

Pork tenderloin, puree made with cumin, beetroot “coleslaw” and gravy sauce

**41 zł** 180g/200g

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

## Filet z kurczaka,

ser parmezan, czosnek, kopytka ziemniaczane,

buraki oraz sos z sera pleśniowego i śmietany

Chicken fillet parmesan cheese, garlic, potato dumplings, beetroots  
and gorgonzola, creamy sauce

**39 zł** 180g/150g

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

## **Burger wołowy,**

**bułka pszenna, ser cheddar, pomidor, ogórek, sałata,  
sos majonezowy, frytki belgijskie**

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

**36 zł** 150g/150g



**Piwo rekomendowane: Pilsner Urquell** 13 zł 500ml 11zł 300ml

## **Kotlet schabowy z kostką,**

**kapusta zasmażana i ziemniaki**

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

**36 zł** 220g/160g

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



# Ryby

## **Pstrąg smażony w sianie, ziemniaki pieczone i „coleslaw” z buraka**

Baked trout in hay with roasted potatoes and coleslaw made with beetroot

**42 zł** ok.250g/100g

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

## **Pulpety rybne,**

**kasza, ratatouille i sos rybny**

Fish bolls with ratatouille and fish sauce

**39 zł** 130g/150g

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

# Makarony i kasze

## **Makaron strazopretti,**

**borowiki, ser parmezan,**

**natka pietruszki sos demi – glace i śmietana**

Strazopretti pasta, boletus mushrooms, , parsley,

parmesan cheese and gravy, creamy sauce

**32 zł** 300g

**Wino rekomendowane: Primitivo IGT** 15 zł 100ml

## **Łazanki**

**kiełbasa domowa, szyjki rakowe, grzyby i młoda kapusta**

Noodles with country sausage,crayfish necks, mushrooms

and white cabagge

**31 zł** 300g

**Wino rekomendowane: Egri Csillag** 14 zł 100ml

## **Kaszanka wegetariańska,**

**mix kasz, soczewicy i czarnej fasoli, warzywa**

**blanszowane, masło**

Mix of groats, black beens and lentil, vegetables and butter

**31 zł** 300g

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

# Pierogi

**Pierogi z rydzami** omasta z cebuli i masła

Dumplings with saffron milk cup mushrooms

12 sztuk **29 zł**

**Pierogi z twarogiem i pokrzywą** omasta ze śmietany i ziół

Dumplings with cottage cheese and nettle

12 sztuk **27 zł**

**Pierogi z mięsem** omasta z cebuli i masła

Dumplings with meat

12 sztuk **25 zł**

**Pierogi „ruskie”** omasta z cebuli i masła

Dumplings with potatoes and cottage cheese

12 sztuk **23 zł**

**Pierogi z owocami** omasta z kwaśnej śmietany

Dumplings with fruits

12 sztuk **23 zł**

# Naleśniki

## **Naleśniki z serem**

Crepes with cheese

2 sztuki **21 zł**

## **Naleśniki z dżemem**

Crepes with jam

2 sztuki **21 zł**

## **Naleśniki z czekoladą**

Crepes with chocolate

2 sztuki **21 zł**

# Dodatki

**Frytki belgijskie** Fries **10 zł**

**Ziemniaki** Potatoes **10 zł**

**Surówka „coleslaw” z buraka** „Coleslaw” beetroot salad **9 zł**

**Kapusta na ciepło** Cabbage warm **12 zł**

# Desery

**Mus,  
chałwa i biała czekolada,  
konfitura z „suski sechlońskiej”**

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

**18 zł**

## **Szarlotka**

**sos czekoladowy, lody i bita śmietana**

Apple cake chocolate sauce, ice cream and whipped cream

**17 zł**

## **Sernik**

**sos malinowy, lody i bita śmietana**

Cheesecake raspberry sauce, ice cream and whipped cream

**17 zł**

## **Kremówka**

Cream cake

**12 zł**

## **Tort Węgierski**

Chocolate cake

**14 zł**

**Wino rekomendowane do deserów: Debróí Hárslevelű 12 zł 100ml**

## Herbata



### **Czajniczek zaparzonej herbaty**

**15 zł** 350ml

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

### **Zaparzacz białej herbaty liściastej**

**16 zł** 300 ml

### **Lemoniada**

**14 zł** 300 ml

Karafka wody mineralnej z owocami

**16 zł** 1 litr

## Kawa

Espresso	9 zł
Espresso machiato	10 zł
Espresso doppio	13 zł
Cafe lungo /kawa czarna/	9 zł
Cafe Au lait /kawa z mlekiem/	10 zł
Cafe latte macchiato	14 zł
Cappucino	12 zł

## Napoje

Woda mineralna Kryniczanka	330 ml 6 zł
Woda mineralna Kropla Beskidu	250 ml 5 zł
Coca-cola, Coca – cola 0	200 ml 6 zł
Fanta pomarańczowa, Sprite, Cappy różne smaki	200 ml 6 zł

## Piwo

<b>Pilsner Urquell</b> piwo lane	500 ml 13 zł	300 ml 11 zł
<b>Książęce Ciemne łagodne / Porter</b> butelka 0,5 l		500 ml 10 zł
<b>Lech free</b> bezalkoholowe różne smaki		330 ml 9 zł
<b>Grolsh</b> butelka 500 ml		500 ml 10 zł

## Alkohole wysokoprocentowe

Cognac

**Hennessy V.S.** 21 zł 4cl

**Martel V.S.** 21 zł 4cl

Whiskey Blended

**Ballantine's Finest** 14 zł 4cl

**Chivas Regal 12 Y.O.** 21 zł 4cl

**Bushmills** 14 zł 4cl

Bourbon

**Jack Daniel's** 14 zł 4cl

**Maker's Mark** 21 zł 4cl

Wódki

**Młody Ziemiak '20** 20 zł 4cl

**Śliwowica Łącka 70%** 24 zł 4cl

**Śliwowica Łącka 50%** 20 zł 4cl

**Amundsen** 10 zł 4cl

**Stock Prestige** 10 zł 4cl

**Saska** różne smaki 10 zł 4cl

Gin

**Bombay** 15 zł 4cl

Rum

**Bacardi Negra** 14 zł 4cl

Bitter

**Jagermeister** 12 zł 4cl

Likier

**Bailey's** 14 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](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. Prosimy również o wcześniejsze poinformowanie obsługi o potrzebie podzielenia rachunku lub wystawienia faktury.

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**