

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,

pastą truflowa, rukola, tost pszenny

Beef carpaccio, truffle paste, arugula, tost

61 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

Wątróbka drobiowa

masło, miód pitny,

truskawki, cebula, ocet balsamiczny

Chicken liver, strawberries, butter, mead, onion and
balsamic vinegar

42 zł 250g

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,

**melon, ogórek zielony, ser feta, mięta,
miód, czerwona cebula, oliwa, ocet**

winny

Melon, cucumber, feta cheese, mint, honey, red
onion, olive oil and red vinigar

49 zł 350g

Rekomendowany alkohol:

Gyongybor 16 zł 100ml

Zupy

Zupa krem z dyni
Cream pumpkin Soup w

31 zł 250ml

Flaki z boczniaków
Oyster mushroom tripe

29 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

26 zł 250ml

Zupa pomidorowa z makaronem

Tomato soup with noodles

26 zł 250ml

Polędwica wołowa,

**uciskane masło kaparowe
z pieczonymi ziemniakami,
buraki marynowane, brokuł,
sos demi glaze**

Beef steak, pressed caper butter, marinated
beetroot, broccoli and gravy

145 zł 380g

Rekomendowany alkohol:

Chianti Piantafero 19 zł 100ml

Jagnięcina,

**gnocchi, śmietanka, ser parmezan,
fasolka szparagowa,
pomidorki koktajlowe, sos mięsny**

Lamb shoulder, gnocchi,
cream and parmesan cheese, green beans,
cherry tomatoes and gravy sauce

87 zł 450g

Rekomendowany alkohol:

Paptag Cuvee Juhasz 21 zł 100ml

Filet z kaczki

**ziemniaki a'la Hasselback ,
warzywa grilowane, sos mięsny**

Duck's breast, potato a'la Hasselback
grilled vegetables and gravy sauce

84 zł 370g

Rekomendowany alkohol:

Nero D'Avola 19 zł 100ml

Dania główne

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

Polędwiczka wieprzowa
kluski szpinakowe, buraczki,
sos pieczarkowy

Pork tenderloin, spinach noodles, beetroots and
mushrooms sauce

69 zł 380g

Rekomendowany alkohol:

Primitivo IGT 16 zł 100ml

Filet z indyka
zapieczony w szynce
długodojrzewającej, sałata rzymska,
rzodkiewka, talarki ziemniaczane, dip
jogurtowy

Turkey fillet folded in speck, roman salad, radish,
fried potatoes and yoghurt sauce

52 zł 380g

Rekomendowany alkohol:

Narancsbor 16 zł 100ml

Kotlet schabowy z kostką,
kapusta zasmażana i ziemniaki

Pork chop on the bone,
braised cabbage and potatoes

51 zł 420g

Rekomendowany alkohol:

Olaszrizling 16 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

51 zł 380g

Rekomendowany alkohol:

Pisner Urquell 17 zł 300 ml 19 zł 500 ml



Ryby

**Halibut błękitny,
ziemniaki opiekane, rukola, pomidorki
koktajlowe,
czerwona cebula, papryka,
sos cytrynowy**

Halibut tanderloin, fried potatoes, arugula, cherry
tomatoes, red onion,
peppers and lemon sauce.

61 zł 390g

Rekomendowany alkohol:

Aradon 16 zł 100 ml

**Pstrąg,
pieczony z warzywami,**

Baked trout with vegetables

59 zł 450g

Rekomendowany alkohol:

Napbor 19 zł 100ml

Makarony

**Makaron
orzo, przegrzebki, mascarpone,
ser Grana Padano, cytryna, czosnek,
gałka muszkatołowa**

Pasta orzo scallops, mascarpone,
Grana Padano cheese,
lemon, garlic, nutmeg

58 zł 300g

Rekomendowany alkohol:

Napbor 19 zł 100ml

**Makaron
łosoś wędzony, szpinak,
suszone pomidory, czosnek, śmietana,
ser parmezan**

Pasta with smoked salmon, dried tomatoes, garlic,
parmesan cheese and creamy sauce

53 zł 320g

Rekomendowany alkohol:

Bojt Egri Csillag 19 zł 100ml

**Gołąbki jarskie
ryż, warzywa i sos pieczarkowy**
Stuffed cabbage leaves, rice and vegetables with
mushroom sauce

43 zł 2 sztuki

Rekomendowany alkohol:

Primitivo IGT 16 zł 100ml

Pierogi

**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 36 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 33 zł

Naleśniki z dżemem
Crepes with jam
2 sztuki 33 zł

Naleśniki z czekoladą
Crepes with chocolate
2 sztuki 33 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 36 zł**
Burger mini z frytkami 36 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

**Biszkopt migdałowy ze słonym karmelem i
owocami**
27 zł

Maliny

**mleko zagęszczone, śmietanka,
Pismaniye o smaku waniliowym
(„włosy z chałwy”)**
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
Lemoniada 21 zł 400 ml
Herbata rozgrzewająca 21 zł 250 ml

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

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

Napoje

Woda mineralna Kryniczanka 330 ml 9 zł
Butelka wody 250 ml 9 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 Wina, spośród najlepszych winnic europejskich.

Każde specjalne wymagania żywieniowe i alergie 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**