



### Przystawki i sałatki

#### **Carpaccio wołowe,**

#### **pasta truflowa, rukola, tost**

Beef carpaccio, truffle paste, arugula, toast

**47 zł** 250g

**Rekomendowany alkohol:**

**Juhasz Bikaver** 18 zł 100ml

#### **Śledź,**

#### **filety śledziowe, ziemniaki, cebula, kapary i kwaśna śmietana**

Herring, potatoes, onion,  
capers and sour cream

**31 zł** 250g

**Rekomendowany alkohol:**

**Amundsen wódka** 14 zł 40ml

#### **Oscypek**

#### **panierka, sałata, konfitura owocowa,**

#### **pomidorki koktajlowe,**

#### **dressing miodowo - musztardowy**

Sheep's cheese, breadcrumbs, fruit jam,  
mix salad and cherry tomatoes,  
honey – mustard dressing

**31 zł** 250g

**Rekomendowany alkohol:**

**Egri Kekfrankos** 14 zł 100 ml

#### **Zapiekanka,**

#### **cukinia, ser, sos pomidorowy**

Casserole made with zucchini, cheese and  
tomatoes sauce

**34 zł** 300g

**Rekomendowany alkohol:**

**Olaszrizling** 14 zł 100ml





## Sałatki

### Sałatka,

**kozi ser, burak, orzechy włoskie,  
owoce, mix sałat,  
dressing miodowo – musztardowy**  
Roasted beetroot, goat's cheese, nuts,  
mix salad and honey – mustard dressing

**37 zł** 350g

**Rekomendowany alkohol:**  
**Rose Juhasz** 15 zł 100 ml

### Sałatka z piersią z kaczki

**carpaccio z kaczki, mix sałat,  
owoce, dresing pomarańczowy**  
Salad with duck's breast, mix salad, fruits,  
orange dressing

**38 zł** 350g

**Rekomendowany alkohol:**  
**Gyöngybor** 17 zł 100ml

## Zupy

### Kapuśniak

**młoda kapusta, ziemniaki,  
chips z chorizo**  
Cabbage soup, potatoes and „chorizo” chips

**19 zł** 250ml

### Barszcz czerwony z uszkami

Borsch with dumplings

**17 zł** 250ml

**Rosół wołowo – drobiowy  
makaron i natka pietruszki**  
Chicken and beef broth with noodles

**15 zł** 250ml





### Dania główne

**Polędwica wołowa,  
puree z batata, grilowane warzywa,  
sos mięsny**

Beef steak, sweet potato puree, grilled  
vegetables and gravy sauce

**85 zł** 380g

**Rekomendowany alkohol:**  
**Recato 17 zł** 100ml

**Udko z kaczki,  
kluski buraczane,  
warzywa sezonowe,  
sos pomarańczowy**  
Duck's leg, beetroot gnocchi,  
vegetables and orange sauce

**49 zł** 430g

**Wino rekomendowane:**  
**Pinot Noir 19 zł** 100ml

**Jagnięcina,  
kasza pęczak,  
fasolka szparagowa  
z bułką tartą, sos mięsny**  
Lamb shoulder, pearl barley,  
green beans with breadcrumbs  
and gravy sauce

**75 zł** 450g

**Rekomendowany alkohol:**  
**Nero D'Avola 17 zł** 100ml

**Polędwiczka wieprzowa,  
kasza pęczak, borowiki, boczek,  
pieczona cukinia,  
sos z owoców leśnych**  
Pork tenderloin, pearl barley with mushrooms  
and bacon, wild fruits sauce

**49 zł** 380g

**Rekomendowany alkohol:**  
**Vinhoz 15 zł** 100ml

**Filet z kaczki  
puree: z ziemniaków,  
groszku zielonego, batata  
warzywa, sos z owoców leśnych**  
Duck's breast, puree: potato, green peas,  
sweet potato, sauce with berries

**68 zł** 370g

**Rekomendowany alkohol:**  
**Recato 17 zł** 100ml

**Kotlet schabowy z kostką,  
kapusta zasmażana i ziemniaki**  
Pork chop with bone,  
fried cabbage and potatoes

**43 zł** 420g

**Rekomendowany alkohol:**  
**Olaszrizling 14 zł** 100ml



**Filet z kurczaka,**

**puree z groszku zielonego,  
karmelizowana marchewka,  
sos serowy**

Chicken fillet potato puree with peas  
carmelized carrots and cheese sauce

**43 zł** 380g

**Rekomendowany alkohol:**

**Sauvignon Blanc** 19 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

**43 zł** 380g

**Rekomendowany alkohol:**

**Pilsner Urquell** 16 zł 500ml 13zł 300ml

**Ryby**

**Pstrąg,**

**pieczony z warzywami, w pergaminie**

Baked trout with vegetables in parchment

**47 zł** 450g

**Rekomendowany alkohol:**

**Boldogságos Egri Cuvée** 19 zł 100ml

**Polędwiczka z morskczuka**

**ryż, ratatouille warzywne, szpinak,  
sos cytrynowy**

Hake tenderloin, rice and ratatouille,  
lemon sauce

**48 zł** 390g

**Rekomendowany alkohol:**

**Olaszrizling** 14 zł 100ml





### Makarony i kasze

#### **Makaron,**

**chorizo, krewetki królewskie,  
czosnek, sos na bazie białego wina**

Pasta, chorizo sausage, garlic, prawns and  
white wine sauce

**46 zł 300g**

#### **Rekomendowany alkohol:**

**Boldogságos Egri Cuvée 19 zł 100ml**

#### **Gnocchi**

**ser Roqueford, rukola, pistacje,  
białe wina**

Gnocchi with Roqueford cheese, aruqula,  
pistachio and white wine

**46 zł 300g**

#### **Rekomendowany alkohol:**

**Olaszrizling 14 zł 100ml**

#### **Spaghetti Bolognese**

**39 zł 320g**

#### **Rekomendowany alkohol:**

**Recato 17 zł 100ml**

### Dodatki

**Frytki belgijskie Fries 12 zł 250g**

**Ziemniaki Potatoes 11 zł 150g**

**Surówka z marchewki Carrot salad 10 zł**

150g

**Kapusta na ciepło Cabbage warm 14 zł**

150g

**Warzywa gotowane Boiled vegetables 14 zł**

150 g

### Pierogi

#### **Pierogi z mięsem**

omasta z cebuli i masła

Dumplings with meat

**12 sztuk 27 zł**

#### **Pierogi „ruskie”**

omasta z cebuli i masła

Dumplings with potatoes and cottage cheese

**12 sztuk 25 zł**

#### **Pierogi z owocami**

omasta kwaśnej śmietany

Dumplings with fruits

**12 sztuk 25 zł**

### Naleśniki

#### **Naleśniki z serem**

Crepes with cheese

**2 sztuki 25 zł**

#### **Naleśniki z dżemem**

Crepes with jam

**2 sztuki 25 zł**

#### **Naleśniki z czekoladą**

Crepes with chocolate

**2 sztuki 25 zł**





### 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 350 ml

#### **Karafka wody mineralnej z owocami**

16 zł 1 litr

### Kawa

Espresso	9 zł
Espresso machiato	11 zł
Espresso doppio	14 zł
Cafe lungo /kawa czarna/	12 zł
Cafe Au lait /kawa z mlekiem/	13 zł
Cafe latte macchiato	17 zł
Cappucino	14 zł

### Napoje

#### **Woda mineralna Kryniczanka**

330 ml 6 zł

#### **Woda mineralna Kropla Beskidu**

250 ml 7 zł

#### **Coca-cola, Coca – cola 0**

200 ml 8 zł

#### **Fanta pomarańczowa, Sprite,**

Cappy różne smaki 200 ml 8 zł

Lemoniada 400 ml 15 zł

### Piwo

#### **Pilsner Urquell piwo lane**

500 ml 16 zł 300 ml 13 zł

#### **Książęce Ciemne łagodne**

butelka 0,5 l 500 ml 14 zł

#### **Grolsh butelka**

450 ml 14 zł

**Peroni** butelka 330 ml 12 zł

**Lech free** bezalkoholowe różne smaki

330 ml 12 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 powyżej 8 osób doliczamy serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku.

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**





## Ciasta i desery

### **Tort węgierski**

Chocolate cake

**16 zł**

### **Kremówka**

Cream cake

**14 zł**

### **Sernik**

Chesse cake

**13 zł**

### **Szarlotka**

Apple pie

**12 zł**

### **Malinowa chmurka**

„Raspberry cloud” cake

**16 zł**

### **Ciasto sezonowe**

Seasonal cake

**16 zł**

### **Mus chałwowy**

Chalva cream

**18 zł**

