



## Przystawki i sałatki

**Tatar**  
marynowana polędwica  
**RUBIA GALLEGA**  
cebula, kapary, majonez,  
szynka długodojrzewająca  
Chopped RUBIA GALLEGA beef meat, onion, capers and  
mayoneisse

**69 zł** 130g

**Rekomendowany alkohol:**  
**Amundsen wódka** 14 zł 40ml

**Carpaccio wołowe,**  
pasta truflowa, rukola, tost  
Beef carpaccio, truffle paste, arugula, toast

**49 zł** 250g

**Rekomendowany alkohol:**  
**Juhasz Paptag** 19 zł 100ml

**Rydze**  
smażone na maśle, natka pietruszki  
Saffron milk cup mushrooms fried with butter  
and green parsley

**47 zł** 200g

**Rekomendowany alkohol:**  
**Olaszrizling** 16 zł 100ml

**Oscypek**  
zapieczony w boczku, sos cezar  
Sheep cheese wrapped in bacon cezar sauce

**31 zł** 250g

**Rekomendowany alkohol:**  
**Olaszrizling** 16 zł 100 ml

**Burrata**  
grzanki, pomidorki koktajlowe, pesto  
pistacjowe

Burrata chesse, bread, cherry tomatoes,  
pesto with pistachio and mint

**37 zł** 200g

**Rekomendowany alkohol:**  
**Carruso Bianco** 16 zł 100 ml

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

**41 zł** 350g

**Rekomendowany alkohol:**  
**Kekfrankos** 16 zł 100ml

**Sałatka,**  
mix sałat, szparagi,  
pomidorki koktajlowe,  
bekon, jajko „w koszulce”  
dressing miodowo – musztardowy  
Asparagus, cherry tomatoes, becon,  
egg „poche”, mix salad,  
honey – mustard dressing

**41 zł** 350g

**Rekomendowany alkohol:**  
**Juhasz Gyongybor** 19 zł 100ml

## Zupy



**Botwinka z jajkiem**

Young beet leaves soup

**22 zł** 250ml**Krem z pora**

Cream soup - leek

**21 zł** 250ml**Barszcz czerwony  
z uszkami**

Borsch with dumplings

**21 zł** 250ml**Rosół wołowo – drobiowy  
makaron i natka pietruszki**

Chicken and beef broth with noodles

**18 zł** 250ml**Dania główne****Polędwica wołowa,****RUBIA GALLEGA****fondant i budyń ziemniaczany ,  
ziola i ocet balsamiczny sos demi  
glace**Beef steak, potato fondant and pudding ,  
herbs and gravy sauce with balsamico**135 zł** 380g**Rekomendowany alkohol:****Juhasz Egri Bikaver** 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**75 zł** 450g**Rekomendowany alkohol:****St. Andrea Pinot Noir** 21 zł 100ml**Placki ziemniaczane****gulasz wołowy,  
ogórek kiszony i śmietana**Potato cakes, beef gulasz,  
pickles and sour cream**49 zł** 450g**Rekomendowany alkohol:****Carusso** 17 zł 100ml

**Filet z kaczki**

**puree z ziemniaków, bób,  
karmelizowana marchewka,  
sos pomarańczowy**

Duck's breast, potato puree, broad bean,  
carmelized carrot,  
andorange sauce

**72 zł 370g**

**Rekomendowany alkohol:**

**Primitivo 17 zł 100ml**

**Połędwiczka wieprzowa**

**kasza, warzywa, sos mięsny**

Pork tenderloin , broad beans, vegetables and  
gravy sauce

**69 zł 380g**

**Rekomendowany alkohol:**

**Riesling Collection 22 zł 100ml**

**Żeberka**

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

**ziemniaki z wędzoną papryką**

Pork ribs marinated and baked long hours in low  
temperature, balsamico glaze, potatoes with smoked  
paprika

**65 zł 430g**

**Rekomendowany alkohol:**

**Piwo Ciemne Łagodne 14 zł 500ml**

**Kotlet schabowy z kostką,**

**kapusta zasmażana i ziemniaki**

Pork chop with bone,  
fried cabbage and potatoes

**45 zł 420g**

**Rekomendowany alkohol:**

**Riesling Collection 22 zł 100ml**

**Filet z kurczaka z kostką**

**ziemniaki gratin, brokuł, kalafior,  
sos serowy**

Chicken fillet with bone, broccoli, cauliflower,  
cheesy sauce

**43 zł 380g**

**Rekomendowany alkohol:**

**Napbor 17 zł 100ml**

**Burger wołowy,**

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

Beef burger , bun, cheddar cheese, cucumber,  
sald , mayonesse sauce and fries

**45 zł 380g**

**Rekomendowany alkohol:**

**Pilsner Urquell 16 zł 300 ml 18 zł 500 ml**





### Ryby

**Pstrąg,  
pieczony z warzywami,**

Baked trout with vegetables

**53 zł 450g**

**Rekomendowany alkohol:**

**Napbor 17 zł 100ml**

### **Polędwiczka z morszczuka**

**makaron tagiatelle,  
pomidorki koktajlowe, czosnek,  
sos cytrynowo-śmietanowy**  
Hake tenderloin, black tagiatelle pasta,  
cherry tomatoes, garlic and lemon cream sauce

**54 zł 390g**

**Rekomendowany alkohol:**

**Gewurtztraminer Collection 23 zł 100ml**

### Makarony

#### **Makaron**

**borowiki, demi glaze , śmietana,  
ser parmezan**

Pasta, boletus, demi glaze, creamy sauce

**46 zł 300g**

**Rekomendowany alkohol:**

**Bojt Egri Csillag 18 zł 100ml**

#### **Gnocchi**

**ser Roqueford, rukola, pomidorki  
koktajlowe, pistacje,  
białe wino**

Gnocchi with Roqueford cheese , aruqula,  
pistachio, cherry tomatoes and white wine

**46 zł 300g**

**Rekomendowany alkohol:**

**Napbor 17 zł 100ml**

#### **Makaron**

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

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

**46 zł 320g**

**Rekomendowany alkohol:**

**Bojt Egri Csillag 18 zł 100ml**





### Pierogi

#### **Pierogi z rydzami**

omasta z cebuli i masła  
Dumplings milk saffron mushrooms  
**12 sztuk 37 zł**

#### **Pierogi z mięsem**

omasta z cebuli i masła  
Dumplings with meat  
**12 sztuk 32 zł**

#### **Pierogi z pokrzywą**

omasta z cebuli i śmietany  
Dumplings with nettle  
cottage cheese, garlic,  
parmesan and saur cream  
**12 sztuk 31 zł**

#### **Pierogi „ruskie”**

omasta z cebuli i masła  
Dumplings with potatoes and cottage cheese  
**12 sztuk 29 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**

### Dla dzieci

Zupa pomidorowa mini **12 zł** 150 ml  
Rosół z makaronem mini **12 zł** 150 ml  
Eskalopki drobiowe z frytkami i surówką  
coleslaw **25 zł**  
Pierogi z owocami **8 sztuk 25 zł**

### Dodatki

Frytki belgijskie Fries **14 zł** 250g  
Ziemniaki Potatoes **12 zł** 150g  
Kapusta na ciepło Cabbage warm **15** 10g

### Desery

#### **RUM BABA**

Chałka , cytrusy, rum, lody  
waniliowe i sos czekoladowy  
**23 zł**

#### **MUS**

chałka i biała czekolada, konfitura z  
„suski sechłońskiej” mleko palone i sos  
malinowy

**18 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

17 zł 350ml

#### Karafka wody mineralnej z owocami

16 zł 1 litr

#### Herbata rozgrzewająca 18 zł 250 ml

### Kawa

Espresso 9 zł

Espresso machiato 11 zł

Espresso doppio 14 zł

Cafe lungo /kawa czarna/ 12 zł

Cafe Au lait /kawa z mlekiem/ 14 zł

Caffe latte 17zł

Capuccino 15 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 18 zł 300 ml 16 zł

#### Książęce Ciemne łagodne

butelka 0,5 l 500 ml 14 zł

**Grolsh** butelka 450 ml 16 zł

**Lech free** bezalkoholowe różne smaki

330 ml 12 zł

#### Książęce IPA / Pszeniczne

bezalkoholowe 500 ml 16 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](http://www.tripadvisor.com)

**Życzymy smacznego i zapraszamy ponownie!**

Zespół Restauracji **DWÓCH ŚWIĘTYCH**

