



## Przystawki i sałatki

### Tatar

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

Chopped beef meat, onion, capers and mayoneisse

**69 zł** 130g

**Rekomendowany alkohol:**

**Stumbras** 16 zł 40ml

### Buratta

pieczone pomidorki koktajlowe,  
orzechy pistacjowe, mus miętowy

Buratta, baked cherry tomatoes, pistachios,  
minty sauce

**41 zł** 250g

**Rekomendowany alkohol:**

**Napbor** 19 zł 100ml

### Carpaccio wołowe,

pasta truflowa, rukola, tost pszenny

Beef carpaccio, truffle paste, arugula, tost

**61 zł** 250g

**Rekomendowany alkohol:**

**Paptag Cuvee Juhasz** 21 zł 100ml

### 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

### Rydze smażone na maśle

Saffron milk cup mushrooms fried with butter

**49 zł** 180g

**Rekomendowany alkohol:**

**Chianti Piantaferro** 19 zł 100ml

**Rekomendowany alkohol:**

**Kekfrankos** 16 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

### 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

### Wątróbka drobiowa

masło, miód pitny,

truskawki, cebula, ocet balsamiczny

Chicen liver, strawberries, butter, mead, onion and  
balsamico

**42 zł** 250g

**Rekomendowany alkohol:**

**Gyongybor** 16 zł 100ml





## Zupy

**Wywar z dodatkiem makaronu,  
mięsa i innych dodatków  
charakterystycznych  
dla kuchni japońskiej**  
Ramen soup

**33 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

## Dania główne

**Polędwica wołowa,  
uciskane masło kaparowe  
z pieczonymi ziemniakami,  
szparagi zapiekane  
w szynce długodojrzewającej,  
sos demi glaze**  
Beef steak, pressed caper butter, asparagus  
folded with speck, gravy sauce

**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



**Żeberka**

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

Pork ribs marinated and baked long hours in low temperature, balsamico glaze, fried potatoes

**75 zł 430g**

**Rekomendowany alkohol:**

**Piwo Ciemne Łagodne 16 zł 500ml**

**Polędwiczka wieprzowa**

**kluski szpinakowe, buraczki,  
sos borowikowy**

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, dip jogurtowy**

Turkey fillet folded in speck, roman salad, radish, yoghurt sauce

**52 zł 380g**

**Rekomendowany alkohol:**

**Narancsbor 16 zł 100ml**

**Kotlet schabowy z kostką,**

**kapusta zasmażana i ziemniaki**

Pork chop with bone,  
fried cabbage and potatoes

**51 zł 420g**

**Rekomendowany alkohol:**

**Olaszrziling 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,  
puree z komosy ryżowej,  
oliwa koperkowa , granat,  
sos winno - maślany**

Halibut tanderloin, quinoa puree, dill flowered  
olive oil and butter /white wine 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 i szafran**

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

**58 zł** 300g

**Rekomendowany alkohol:**

**Napbor** 19 zł 100ml

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

Pasta with 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 borowikowy**  
„Doves” without meet – rice and vegetables,  
mushrooms sauce

**43 zł** 2 sztuki

**Rekomendowany alkohol:**

**Primitivo IGT** 16 zł 100ml





### Pierogi

**Pierogi z rydzami**  
omasta z cebuli i masła  
Dumplings with mushrooms  
**12 sztuk 39 zł**

**Pierogi z mięsem**  
omasta z cebuli i masła  
Dumplings with meat  
**12 sztuk 39 zł**

**Pierogi „ruskie”**  
omasta z cebuli i masła  
Dumplings with potatoes and cottage cheese  
**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**  
**Pierogi z owocami 8 sztuk 29 zł**

### Dodatki

**Frytki belgijskie Fries 16 zł** 250g  
**Ziemniaki Potatoes 15 zł** 150g  
**Kapusta na ciepło Cabbage warm 18** 10g

### Desery

#### **MUS**

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

#### **GRUSZKA**

**ser pleśniowy, orzechy włoskie i miód**  
**26 zł**

#### **Maliny**

**mleko zagęszczone, śmietanka, Pismaniye o smaku waniliowym („włosy z chałwy”)**  
**24 zł**





### Herbata

#### **Czajniczek zaparzanej 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

### Napoje

Woda mineralna Kryniczanka

330 ml 9 zł

Woda mineralna Kropla Beskidu

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](http://www.tripadvisor.com)

**Życzymy smacznego i zapraszamy ponownie!**

Zespół Restauracji **DWÓCH ŚWIĘTYCH**

