



Przystawki i sałatki

Carpaccio wołowe,

pasta truflowa, rukola, tost
Beef carpaccio, truffle paste, arugula, toast

41 zł 200g

Rekomendowany alkohol:
Paptag Cuvee 16 zł 100ml

Rydze na maśle

Saffron milk cup mushrooms fried in butter

39 zł 200g

Rekomendowany alkohol:
Sauvignon Blanc 18 zł 100 ml

Oscypek

panierka, sałata, konfitura owocowa,
pomidorki koktajlowe,
dressing miodowo - musztardowy
Sheep's cheese, breadcrumbs, fruit jam,
mix salad and cherry tomatoes,
honey – mustard dressing

29 zł 200g

Rekomendowany alkohol:
Egri Kekfrankos 13 zł 100 ml

Kaszanka wegetariańska,

mix kasz, soczewicy i czarnej fasoli,
jabłko i masło

Mix of groats, black beans and lentil,
apple and butter

31 zł 300g

Rekomendowany alkohol:
Olaszrizling 13zł 100ml

Śledź,

filety śledziowe, ziemniaki, cebula,

kapary i kwaśna śmietana

Herring, potatoes, onion,
capers and sour cream

29 zł 200g

Rekomendowany alkohol:
Amundsen wódka 14 zł 40ml





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

33 zł 250g

Rekomendowany alkohol:
Rose Juhasz 15 zł 100 ml

Sałatka „cezar”

**filet z kurczaka, grzanki, bekon,
anchois, sałata rzymska**
Chicken “cezar” salad

33 zł 250g

Rekomendowany alkohol:
Gyöngybor 16 zł 100ml

Zupy

Kwaśnica

serwowana z karczkiem pieczonym

Barbery soup with pork neck

18 zł 300ml

Barszcz czerwony

z uszkami

Borsch with dumplings

16 zł 300ml

Rosół wołowo – drobiowy

makaron i natka pietruszki

Chicken and beef broth with noodles

14 zł 300ml





Dania główne

**Polędwica wołowa,
puree z kopru włoskiego,
marynowany burak z orzechami,
sos mięsny**

Beef steak, puree made with fennel, beetroot,
nuts and gravy sauce

69 zł 160g/150g

Rekomendowany alkohol:
Recato 16 zł 100ml

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

55 zł 160g/150g

Rekomendowany alkohol:
Paptag Cuvee 16 zł 100ml

**Udko z kaczki,
kluski ziemniaczane,
czerwona kapusta z jabłkiem
sos pieczeniowy**
Duck's leg, potato gnocchi,
red cabbage with apple, gravy sauce

45 zł 160g/150g

Wino rekomendowane:
Pinot Noir 17 zł 100ml

Golonka wieprzowa

**wędzona, ziemniaki w
kremowym sosie
musztardowym,
kapusta zasmażana**

Pork knuckle, potatoes, fried cabbage
and creamy sauce with mustard

49 zł 180g/150g

Rekomendowany alkohol:
Pilsner Urquell 14zł 500ml 12zł 300ml



**Polędwiczka wieprzowa,
ziemniaki gratin,
buraczki na ciepło ze śmietaną,
sos grzybowy**
Pork tenderloin, gratin potatoes, beetroots with
nuts and mushrooms sauce

41 zł 180g/200g

Rekomendowany alkohol:
Primitivo IGT 15 zł 100ml

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

39 zł 220g/160g

Rekomendowany alkohol:
Olaszrizling 13 zł 100ml





Ryby

Filet z kurczaka,

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

Chicken fillet potato puree with peas
carmelized carrots and cheese sauce

39 zł 180g/150g

Rekomendowany alkohol:

Sauvignon Blanc 18 zł 100ml

Pstrąg,

**pieczony w pergaminie, kapary,
ziemniaki, oliwki**

Baked in parchment trout, capers,
potatoes and black olives

42 zł ok.250g/100g

Rekomendowany alkohol:

Boldogságos Egri Cuvée 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

39 zł 150g/150g

Rekomendowany alkohol:

Pilsner Urquell 14 zł 500ml 12zł 300ml

Polędwiczka z dorsza

**makaron tagiatelle , czosnek
pomidorki koktajlowe,
sos cytrynowy**

Cod, tagiatelle pasta, garlic,
cherry tomatoes and lemon sauce

42 zł 130g/150g

Rekomendowany alkohol:

Olaszrizling 13 zł 100ml





Makarony i kasze

Makaron,
chorizo, krewetki królewskie,
czosnek, sos na bazie białego wina
Pasta, chorizo sausage, garlic, prawns and
white wine sauce

42 zł 300g

Rekomendowany alkohol:

Boldogságos Egri Cuvée 19 zł 100ml

Gnocchi
ser Roqueford, rukola, pistacje,
białe wino
Gnocchi with Roqueford cheese, aruqula,
pistachio and white wine

41 zł 300g

Rekomendowany alkohol:

Olaszrizling 13 zł 100ml

Spaghetti Bolognese

38 zł 300g

Rekomendowany alkohol:

Recato 16 zł 100ml

Dodatki

Frytki belgijskie Fries 10 zł

Ziemniaki Potatoes 10 zł

Surówka z marchewki Carrot salad 9 zł

Kapusta na ciepło Cabbage warm 12 zł

Buraki marynowane z orzechami 12 zł

Buraczki ze śmietaną na ciepło

Beetroots warm with cream 12 zł

Pierogi

Pierogi z rydzami
omasta z cebuli i masła
Dumplings with saffron milk cup mushrooms
12 sztuk 31 zł

Pierogi z mięsem
omasta z cebuli i masła
Dumplings with meat
12 sztuk 26 zł

Pierogi „ruskie”
omasta z cebuli i masła
Dumplings with potatoes and cottage cheese
12 sztuk 24 zł

Pierogi z owocami
omasta z kwaśnej śmietany
Dumplings with fruits
12 sztuk 24 zł

Naleśniki

Naleśniki z serem
Crepes with cheese
2 sztuki 23 zł

Naleśniki z dżemem
Crepes with jam
2 sztuki 23 zł

Naleśniki z czekoladą
Crepes with chocolate
2 sztuki 23 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 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/ 10 zł

Cafe Au lait /kawa z mlekiem/ 11 zł

Cafe latte macchiato 15 zł

Cappucino 13 zł

Napoje

Woda mineralna Kryniczanka

330 ml 6 zł

Woda mineralna Kropla Beskidu

250 ml 5 zł

Coca-cola, Coca – cola 0

200 ml 7 zł

Fanta pomarańczowa, Sprite, Cappy

różne smaki 200 ml 7 zł

Piwo

Pilsner Urquell piwo lane

500 ml 14 zł 300 ml 12 zł

Książęce Ciemne łagodne

butelka 0,5 l 500 ml 12 zł

Lech free bezalkoholowe różne smaki

330 ml 10 zł

Grolsh butelka 500 ml

500 ml 14 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 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

Życzymy smacznego i zapraszamy ponownie!

Zespół Restauracji **DWÓCH ŚWIĘTYCH**

