



Przystawki i sałatki

Tatar

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

69 zł 250g

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

Sardele hiszpańskie boquerones

**sałata rzymska,
dressing winny z szalotką i szczypiorem**
Sardines boquerones , roman salad,
shallot and spring onions , vinigar dressing

34 zł 250g

Rekomendowany alkohol:
Four Seasons – Pędy Sosny 24 zł 40 ml

Oscypek

zapieczony w boczku, sos cesar
Sheep cheese wrapped in bacon cesar sauce

31 zł 250g

Rekomendowany alkohol:
Olaszrizling 16 zł 100 ml





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

39 zł 350g

Rekomendowany alkohol:

Sauvignon Blanc 19 zł 100ml

Sałatka z tuńczykiem

**cebula czerwona, papryka, ogórek,
pomidory, kapary, dresing
balsamiczny**
Salad with tuna, onion, cucumber, tomatoes
capers and balsamic – vinegar dressing

39 zł 350g

Rekomendowany alkohol:

Bojt Egri Csillag 18 zł 100 ml

Zupy

Kwaśnica z wkladką mięsna

Barberry soup

25 zł 250ml

Zupa borowikowa z łazankami

Mushroom soup (boletus)

23 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:

Rotlan Torra Crianza 22 zł 100ml

Sznycel cielęcy

**sałatka ziemniaczana z cebulą ,
ziazami i ogórkiem**

Veal schnitzel with potato salad, onions,
cucumber and herbs

65 zł 370g

Rekomendowany alkohol:

Riesling Collection 22 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

Filet z kaczki

**pure z ziemniaków, dynia,
grzyby i sos z owoców leśnych**

Duck's breast, potato puree,
pumpkin and mushrooms,
sauce with wild berries

72 zł 370g

Rekomendowany alkohol:

Primitivo 17 zł 100ml

Polędwica ze

ŚWINI IBERYJSKIEJ

karmionej żółędziami i ziazami

**fasola „Piękny Jaś”, czosnek, białe
wino, borowik, oliwa truflowa i ser
parmezan, masło**

Pork tenderloin IBERICO , “Piękny Jaś” beans,
garlic, white wine, mushrooms and butter

89 zł 380g

Rekomendowany alkohol:

Riesling Collection 22 zł 100ml

Żeberka

**marynowane i wolnopieczone
w niskiej temperaturze,
glazura balsamiczna**

z „suszą sechłońską”

ziemniaki z wędzoną papryką

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

59 zł 430g

Rekomendowany alkohol:

Piwo Ciemne Łagodne 16 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 13 zł 300 ml 16 zł 500 ml



Ryby

Pstrąg,

pieczony z warzywami,
Baked trout with vegetables

53 zł 450g

Rekomendowany alkohol:

Napbor 17 zł 100ml

Polędwiczka z morskczuka

**biała kapusta z curry na mleku
kokosowym**
Hake tenderloin, white cabbage, onion,
curry and coconut milk

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

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

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

46 zł 320g

Rekomendowany alkohol:

Napbor 17 zł 100ml

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 12 zł 250g

Ziemniaki Potatoes 12 zł 150g

Kapusta na ciepło Cabbage warm 15 10g

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 29 zł

Pierogi „ruskie”

omasta z cebuli i masła

Dumplings with potatoes and cottage cheese

12 sztuk 28 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

Desery

RUM BABA

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

23 zł

MUS

**chałka i biała czekolada, konfitura z
„suski sechlońskiej” 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

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 16zł

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 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**

