



Przystawki i sałatki

Tatar
marynowana polędwica wołowa,
cebula, kapary, majonez,
szynka długodojrzewająca
Chopped beef meat, onion, capers and mayonaisse

69 zł 130g

Rekomendowany alkohol:

Stumbras 14 zł 40ml

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

55 zł 250g

Rekomendowany alkohol:

Juhasz Paptag 19 zł 100ml

Rydze smażone na maśle
Saffron milk cup mushrooms fried with butter

47 zł 180g

Rekomendowany alkohol:

Chianti Piantaferro 19 zł 100ml

Krewetki,
masło, czosnek i białe wino, pieczywo
Prawns, garlic, bread and white wine

47 zł 200g

Rekomendowany alkohol:

Sauvignon Blanc Varsany 18 zł 100 ml

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

31 zł 250g

Rekomendowany alkohol:

Olaszrizling 18 zł 100 ml

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

45 zł 350g

Rekomendowany alkohol:

Kekfrankos 18 zł 100ml





Zupy

Zupa borowikowa

Bolletus mushrooms soup

28 zł 250ml

Żurek

z jajkiem i kielbasą

Sour soup wit egg and sausage

28 zł 250ml

Barszcz czerwony z uszkami

Borsch with dumplings

26 zł 250ml

Rosół wołowo – drobiowy makaron i natka pietruszki

Chicken and beef broth with noodles

21 zł 250ml

Dania główne

Polędwica wołowa,

ziemniaki, szpinak, pieprz zielony, marynowane buraki i sos demi glace

Beef steak, potato, spinach, green pepper,
marinated beetroot and gravy sauce

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

82 zł 450g

Rekomendowany alkohol:

Paptag Cuvee Juhasz 21 zł 100ml

Filet z kaczki

puree z ziemniaków, kapusta czerwona z jabłkiem, sos żurawinowy

Duck's breast, potato puree,
red cabbage with apple
and cranberry sauce

79 zł 370g

Rekomendowany alkohol:

Recato 21 zł 100ml



**Placki ziemniaczane****gulasz wołowy,
ogórek kiszony i śmietana**

Potato cakes, beef gulash,
pickles and sour cream

53 zł 450g

Rekomendowany alkohol:

Nero D'Avola 19 zł 100ml

Kotlet schabowy z kostką,**kapusta zasmażana i ziemniaki**

Pork chop with bone,
fried cabbage and potatoes

49 zł 420g

Rekomendowany alkohol:

Olaszrizling 18 zł 100ml

Polędwiczka wieprzowa**kasza, buraczki ze śmietaną,
sos borowikowy**

Pork tenderloin, broad beans, beetroots
creamed with cream and mushrooms sauce

69 zł 380g

Rekomendowany alkohol:

Chianti Piantaferro 19 zł 100ml

Filet z kurczaka z kostką**ziemniaki gratin, brokuł, kalafior,
sos serowy**

Chicken fillet with bone, broccoli, cauliflower,
cheesy sauce

46 zł 380g

Rekomendowany alkohol:

Napbor 19 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

72 zł 430g

Rekomendowany alkohol:

Piwo Ciemne Łagodne 14 zł 500ml

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

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

46 zł 380g

Rekomendowany alkohol:

Pilsner Urquell 16 zł 300 ml 18 zł 500 ml





Ryby

Pstrąg, pieczony z warzywami,

Baked trout with vegetables

57 zł 450g

Rekomendowany alkohol:

Napbor 19 zł 100ml

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

57 zł 390g

Rekomendowany alkohol:

Aradon Rjoja 18 zł 100ml

Makarony

Makaron

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

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

49 zł 320g

Rekomendowany alkohol:

Bojt Egri Csillag 19 zł 100ml

Makaron

borowiki, demi glaze, śmietanka, ser parmezan

Pasta with boletus mushrooms
and demi glaze and creamy sauce,
parmesan cheese

46 zł 300g

Rekomendowany alkohol:

Recato 21 zł 100ml

Gołąbki jarskie

ryż, warzywa i sos borowikowy
„Doves” without meat – rice and vegetables,
mushrooms sauce

39 zł 2 sztuki

Rekomendowany alkohol:

Olaszrizling 18 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 35 zł

Pierogi „ruskie”

omasta z cebuli i masła

Dumplings with potatoes and cottage cheese

12 sztuk 33 zł

Naleśniki

Naleśniki z serem

Crepes with cheese

2 sztuki 29 zł

Naleśniki z dżemem

Crepes with jam

2 sztuki 29 zł

Naleśniki z czekoladą

Crepes with chocolate

2 sztuki 29 zł

Dla dzieci

Zupa pomidorowa mini 15 zł 150 ml

Rosół z makaronem mini 15 zł 150 ml

Eskalopki drobiowe

z frytkami i surówką coleslaw 33 zł

Pierogi z owocami 8 sztuk 29 zł

Dodatki

Frytki belgijskie Fries 14 zł 250g

Ziemniaki Potatoes 12 zł 150g

Kapusta na ciepło Cabbage warm 15 zł 10g

Desery

GRUSZKA

ser pleśniowy,

orzechy włoskie i miód

26 zł

MUS

chałwa i biała czekolada, konfitura z
„suski sechlońskiej” mleko palone i sos
malinowy

24 zł





Herbata

Czajniczek zaparzonej herbaty

16 zł 350ml

- czarna lub earl grey
- zielona lub zielona z jaśminem

Zaparzacz białej herbaty liściastej

18 zł 350ml

Karafka wody mineralnej z owocami

16 zł 1 litr

Herbata rozgrzewająca 18 zł 250 ml

Kawa

Espresso 9 zł

Espresso macchiato 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 7 zł

Woda mineralna Kropla Beskidu

250 ml 7 zł

Coca-cola, Coca – cola 0

200 ml 9 zł

Fanta pomarańczowa, Sprite,

Cappy różne smaki 200 ml 9 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

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

Życzymy smacznego i zapraszamy ponownie!

Zespół Restauracji **DWÓCH ŚWIĘTYCH**

