

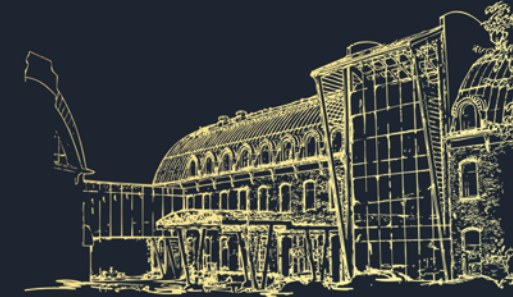
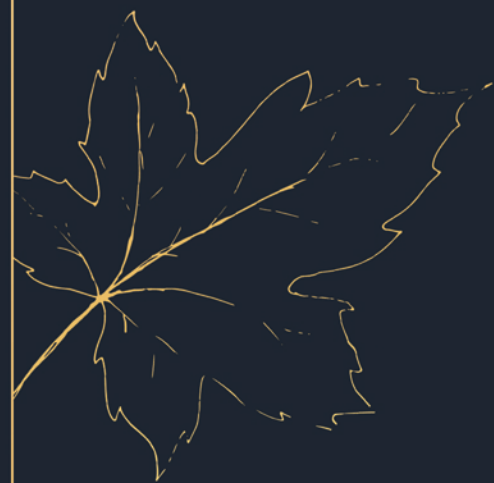
Napoje / Drinks

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso	11 PLN
Espresso Macchiato	12 PLN
Doppio	15 PLN
Americano	15 PLN
Flat White	18 PLN
Latte Macchiato	17 PLN
Latte Karmelowe / Caramel Latte	19 PLN
Cappuccino	17 PLN
Cappuccino piernikowe / Gingerbread cappuccino	19 PLN
Gorąca czekolada (wytrawna, mleczna, biała) / Hot chocolate (dry, milk, white)	22 PLN
Herbata Ronnefeldt (dzbanek) / Ronnefeldt tea (pot)	15 PLN
Chai Latte / Tea infusion, milk, proprietary syrup, spices, honey	16 PLN
Herbata zimowa (napar herbaciany, przyprawy, miód, powidła) / Winter tea (Tea infusion, spices, honey, jam)	16 PLN
Młyński grzaniec (wino, miód, owoce, przyprawy) / Mill Mulled Wine (Wine, honey, fruits, spices)	24 PLN

NAPOJE CHŁODNE / COOL DRINKS

Sok ze świeżych grejfrutów / Freshly squeezed grapefruit	300 ml	20 PLN
Sok ze świeżych pomarańczy / Freshly squeezed orange juice	300 ml	22 PLN
Woda mineralna Cisowianka / Mineral water Cisowianka	300 ml	10 PLN
Woda mineralna Cisowianka / Mineral water Cisowianka	700 ml	17 PLN
Sok Tymbark / Tymbark juice	200 ml	10 PLN
Coca-Cola / Fanta / Kinley / Sprite	300 ml	11 PLN
Napój energetyczny / Energy Drink		14 PLN
Lemoniada cytrynowa / Lemon lemonade	300 ml	19 PLN
Lemoniada cytrynowa (dzbanek) / Lemon lemonade (pot)	1 L	33 PLN



POBIERZ MENU RESTAURACYJNE



SPICHLERZ SMAKÓW
MENU

Menu Degustacyjne / Tasting Menu

(DLA MINIMUM 2 OSÓB) / (MINIMUM FOR 2 PEOPLE)

Pięciodaniowa kompozycja Szefa kuchni 196 PLN
Five-course composition of the Chef OSOBA / PERSON


Siedmiodaniowa kompozycja Szefa kuchni 230 PLN
Seven-course composition of the Chef OSOBA / PERSON


Przystawki / Starters

TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE 
Szparagi małosolne / domowy majonez / opieńka marynowana / musztarda / żółtko konfitowane / Schiacciata Romana
Lightly salted asparagus / homemade mayonnaise / pickled honey fungus / mustard / confit egg yolk / Schiacciata Romana 73 PLN

KREWETKI NOBASHI W TEMPURZE / NOBASHI PRAWNS IN TEMPURA BATTER 
Warzywa stir fry / makaron udon / sezam
Stir fry vegetables / Udon noodles / sesame 43 PLN

Sałatki / Salads

SALAŃKA Z KREWETKAMI / SALAD WITH SHRIMPS 
Mix sałat / pomidorki koktajlowe / papryka świeża / dressing / grzanka
Mixed salad / cherry tomatoes / fresh peppers / dressing / croutons 51 PLN

SALAŃKA Z KURCZAKIEM CAJUN / CAJUN CHICKEN SALAD 
Salata Rzymska / papryka czerwona / cebula czerwona / ser Grana Padano / grzanki czosnkowe / pomidorki koktajlowe
Romaine lettuce / red pepper / red onion / Grana Padano cheese / garlic croutons / cherry tomatoes 46 PLN

Zupy / Soups

ŻUREK / SOUR RYE SOUP
Pulpet z ozorów wołowych / szparagi małosolne / popcorn z sorgo
Beef tongue meatball / lightly salted asparagus / sorghum popcorn 27 PLN

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW / BAKED TOMATO CREAM  
Liście kaffiru / grzanka ziołowa
Kaffir leaves / herbal toast 26 PLN

ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY / CHICKEN AND BEEF BROTH
Makaron spätzle
Spätzle egg noodles 25 PLN

Dania Główne / Main Courses

UDZIEC Z KURCZAKA / CHICKEN THIGH 
Leśne grzyby / młoda marchew / dymka / białe wino / ziemniaki puree
Wild mushrooms / young carrots / spring onion / white wine / mashed potatoes 54 PLN



KOTLECICKI JAGNIĘCE / LAMB CHOPS 
Puree z selera / groszek cukrowy / gniocchi dyniowe / demi glace
Celeriac puree / sugar snap peas / pumpkin gnocchi / demi glace 143 PLN

CHINTAN RAMEN Z KACZKĄ / CHINTAN RAMEN WITH DUCK 
Filet z kaczkę / makaron Udon / szpinak baby / jajko / grzyby
Duck fillet / Udon noodles / baby spinach / egg / mushrooms 72 PLN

KOTLET CIEŁĘCY / VEAL CUTLET
Ziemniaki puree / majonez domowy / surówka ze świeżych buraków
Mashed potatoes / homemade mayonnaise / fresh beetroot salad 64 PLN

STEK Z ANTRYKOTU / ENTRECOTE STEAK 
Frytki stekowe / jajko sadzone / masło czosnkowe / zielona sałatka
Steak fries / fried egg / garlic butter / green salad 86 PLN

ŁOSOŚ PIECZONY / BAKED SALMON
Chorizo / puree ziemniaczane / groszek zielony / cukinia w tempurze
Chorizo / mashed potatoes / green peas / tempura zucchini 66 PLN

RISOTTO Z BOCZNIAKAMI / RISOTTO WITH OYSTER MUSHROOMS  
Bocznik ostrygowaty / szparagi małosolne / płatki drożdżowe
Oyster mushroom / lightly salted asparagus / yeast flakes 39 PLN

KOTLET Z BAKŁAŻANA / EGGPLANT CUTLET 
Gzik vege / salsa pomidorowa
Gzik vege / tomato salsa 41 PLN

Makarony / Pasta

MAKARON SPAGHETTI Z KREWETKAMI I KALMARAMI / SPAGHETTI WITH SHRIMP AND SQUID
Krewetki / kalmary / pomidorki koktajlowe / cebula / czosnek / wino białe
Shrimps / squid / cherry tomatoes / onion / garlic / white wine 58 PLN

TAGLIATELLE CACIO E PEPE Z TATAREM WOŁOWYM / TAGLIATELLE CACIO E PEPE WITH BEEF TARTARE
Polędwica wołowa / Pecorino Romano / opieńka marynowana
Beef tenderloin / Pecorino Romano / marinated honey fungus 59 PLN

MAKARON UDON Z POLĘDWICĄ WOŁOWĄ / UDON NOODLES WITH BEEF TENDERLOIN
Groszek cukrowy / kiełki fasoli / shitake / sezam / sos ostrygowy
Sugar snap peas / bean sprouts / shitake / sesame / oyster sauce 76 PLN

Desery / Desserts



GRUSZKA / PEAR  
Gorąca czekolada / nasze lody waniliowe / popcorn sorgo
Hot chocolate / our vanilla ice cream / sorghum popcorn 28 PLN

SERNIK PISTACJOWY / PISTACHIO CHEESECAKE 
Kawowy custard / puder z pistacji
Coffee Custard / Pistachio Powder 29 PLN



FONDANT CZEKOLADOWY / CHOCOLATE FONDANT 
Kwaśna śmietana / dynia
Sour cream/pumpkin 28 PLN


NASZE LODY / OUR ICE CREAM 
Mleko / śmietanka / sos malinowy
Milk / cream / raspberry sauce 27 PLN



Dodatki / Sides

COLESŁAW / COLESLAW   12 PLN


SURÓWKA Z BURAKÓW / BEETROOT SALAD   12 PLN

ZIEMNIAKI / POTATOES   13 PLN

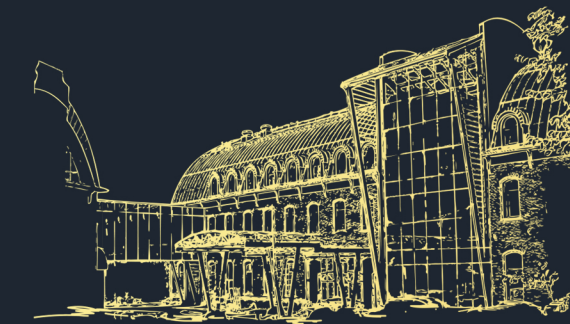
MIX SAŁAT / MIX SALAD  12 PLN


FRYTKI STEKOWE / STEAK FRIES   13 PLN

FRYTKI Z BATATA / SWEET POTATO FRIES  16 PLN


FRYTKI Z SEREM / CHEESE FRIES  16 PLN

ZESTAW SOSÓW / CONDIMENTS (ketchup, majonez, sos Młyński Drwal)
(ketchup, mayonnaise, Młyński Drwal dressing) 9 PLN



 **Bezglutenowe danie / Gluten-free dish**

 **Danie może być przygotowane bez glutenu / Dish can be prepared in gluten - free style**

 **Wegetariańskie danie / Vegetarian dish**

 **Wegańskie danie / Vegan dish**

Zgodnie z dyrektywą PE nr 1169/2011 lista alergenów oraz gramatura potraw są dostępne na życzenie klienta u obsługi kelnerskiej.
Allergen list and weight of dishes is available on request.