

PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar wołowy/anchois/papryka/grzyby marynowane/kapary Steak tartare/anchovies/peppers/marinated mushrooms/capers	GF	44 zł 44 PLN
Pierogi z gęsiną/gęsina/sos sojowy Dumplings stuffed with goose/soy sauce		29 zł 29 PLN
Carpaccio z ośmiornicy/oliwa/natka pietruszki/limonka Octopus carpaccio/olive oil/parsley/lime	GF	41 zł 41 PLN

ZUPY / SOUPS

Zupa z fenkuła/por/tymianek/ziemniaki/orzeszki pinii Fennel soup/leek/thyme/potatoes/pine nuts		14 zł 14 PLN
Krem dyniowo-cukiniowy/czosnek/tymianek/śmietana Courgette-pumpkin cream soup/garlic/thyme/cream		18 zł 18 PLN
Borowikowe cappuccino/śmietana/masło Boletus cappuccino/cream/butter		22 zł 22 PLN
Zupa Bieleucha/szynka wędzona/boczek wędzony/kefir Wadowicki/koper/ziemniaki „Bieleucha” soup/smoked ham and bacon/regional milk kefir/dill/mashed potatoes	GF	19 zł 19 PLN

SALATKI / SALADS

Salatka z grillowanym kurczakiem/trzy sałaty/ser typu feta/pomidor/ogórek/cebula czerwona Grilled chicken salad/trio of lettuce/feta cheese/tomato/cucumber/red onion		32 zł 32 PLN
Salatka ze szpinakiem baby/gruszka/kasza jęczmienna/pomidor koktajlowy/pestki dyni Baby spinach salad/pear/barley/cocktail tomato/pumpkin seeds		29 zł 29 PLN
Salatka/rukola/grillowane tofu/pomidor suszony/ciecierzycy/winegret pomarańczowy Tofu salad/rucola/grilled tofu/dried tomato/chickpeas/orange vinaigrette		25 zł 25 PLN

MAKARONY / PASTA

Czarne tagliatelle/polędwica wołowa/marchew/seler/cebula czerwona Black tagliatelle/beef tenderloin/carrot/celeriac/red onion		45 zł 45 PLN
Makaron papardelle/ragout z gęsi/Grana Padano Papardelle/goose ragout/Grana Padano		34 zł 34 PLN
Makaron strozzapreti/krewetki/cukinia/śmietana/Grana Padano Strozzapreti/prawns/courgette/cream/Grana Padano		37 zł 37 PLN

MENU DEGUSTACYJNE MIN. 2 OSOBY / TASTING MENU MIN. 2 PRS.

Siedmiodaniowa kompozycja Szefa Kuchni
Chef’s composition of seven meals

CENA ZESTAWU 169 ZŁ/OS.
TASTING SET 169 PLN/PRS.

Komponując menu degustacyjne skupiliśmy się także na dobraniu do niego stosownych alkoholi. Wynikiem tego jest propozycja złożona z belgijskich piw Grimbergen oraz win z lokalnej winnicy z pobliskiej Stryszawy. Cena zestawu napojów alkoholowych wynosi 47 zł/os.

Set of alcoholic drinks (Grimbergen beer and local wine) to compliment regional tasting menu 47 PLN/prs.



DANIA MIĘSNE / MEATS

Stek z polędwicy wołowej/puree z batatów/fasolka szparagowa/demi-glace Steak/mashed sweet potatoes/green beans/demi-glace		84 zł 84 PLN
Karczek wieprzowy sous-vide/puree musztardowe/demi-glace/marchew Sous-vide pork neck/mustard puree/demi-glace/carrot		39 zł 39 PLN
Filet z kurczaka sous-vide/sos z grzybów leśnych/rozmaryn/kroket ziemniaczany ze szpinakiem Sous-vide chicken fillet/forest mushroom sauce/rosemary/potato croquet with spinach		41 zł 41 PLN
Udko z gęsi konfitowane/ricotta/mus jeżynowy Goose leg confit/ricotta/blackberry mousse		75 zł 75 PLN

RYBY / FISH

Halibut/mus z selera/świeże zioła/czarna soczewica/limonka/sól sosenowa Halibut/celeriac mousse/fresh herbs/black lentils/lime/pine salt	GF	58 zł 58 PLN
Jesiotr/pasternak/pangrattato grzybowe/sos beurre blanc Sturgeon/parsnip/mushroom pangrattato/butter sauce		79 zł 79 PLN

DESERY / DESSERTS

Fondant czekoladowy/gałka lodów bezowych/sos owocowy Chocolate fondant/ice cream/fruit sauce		21 zł 21 PLN
Gruszka/biała czekolada/śmietana/mus gruszkowy Pear/white chocolate/cream/pear mousse		21 zł 21 PLN
Ciasto oliwkowe/słony karmel/macerowany fenkuł/żel brzoskwiniowy Olive cake/salty caramel/macerated fennel/peach gel		19 zł 19 PLN
Sernik/kozi ser/papryka Cheesecake/goat cheese/pepper		22 zł 22 PLN

DODATKI / SIDES

Risotto Risotto		7 zł 7 PLN
Frytki French fries		7 zł 7 PLN
Ziemniaki smażone Fried potatoes		7 zł 7 PLN
Salatka mieszana Mixes leaf salad with vinaigrette dressing		9 zł 9 PLN
Szpinak zapiekany z serem gorgonzola Spinach cooked with Gorgonzola chesse		11 zł 11 PLN
Szparagi zielone z masłem Green asparagus with butter		12 zł 12 PLN
Warzywa gotowane na parze Steamed vegetables		10 zł 10 PLN

-  - wegetariańskie/vegetarian dish
-  - bezglutenowe/gluten-free

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

☞ **NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS**

KAWY / COFFEE

Espresso/Kawa czarna		8 PLN
Kawa z mlekiem Coffee with milk		9 PLN
Cappuccino		10 PLN
Espresso macchiato		10 PLN
Americano/Double espresso		13 PLN
Flat white/Grande cappuccino		14 PLN
Latte macchiato		11 PLN

HERBATA / TEA

Wybór herbat Ronnefeldt Variety of Ronnefeldt tea	dzbanek pot	11 PLN
Herbata 3 smaki Tea 3 flavours	250 ml	7 PLN

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Sok jabłkowy świeżo tłoczony Fresh pressed apple juice	300 ml	10 PLN
Sok ze świeżych owoców Fresh fruit juice	300 ml	14 PLN
Coca-Cola/Fanta/Kinley/Sprite	250 ml	6 PLN
Sok Cappy Cappy Juice	250 ml	6 PLN
Fuzetea cytrynowa lub brzoskwiniowa Fuzetea lemon or peach	250 ml	6 PLN
Woda mineralna Cisowianka Cisowianka mineral water	300 ml	7 PLN

CZY WIESZ, ŻE...? / DID YOU KNOW...?

...Młyn Jacka Hotel & Spa**** od ośmiu lat jest organizatorem Młyn Jazz Festiwalu – jednej z największych imprez muzycznych w południowej Polsce. Na scenie plenerowej przed Hotelem gościli już m.in.: Candy Dulfer, Richard Bona, Anna Maria Jopek, Urszula Dudziak, Michał Urbaniak, Basia Trzetrzelewska, Herbie Hancock, Chris Botti, John Scofield, Katie Melua, Jamie Cullum, Marcus Miller i wielu innych Artystów. Kolejna edycja odbędzie się 4-6 lipca 2019. Wiecej na www.mlynjazzfestival.eu.

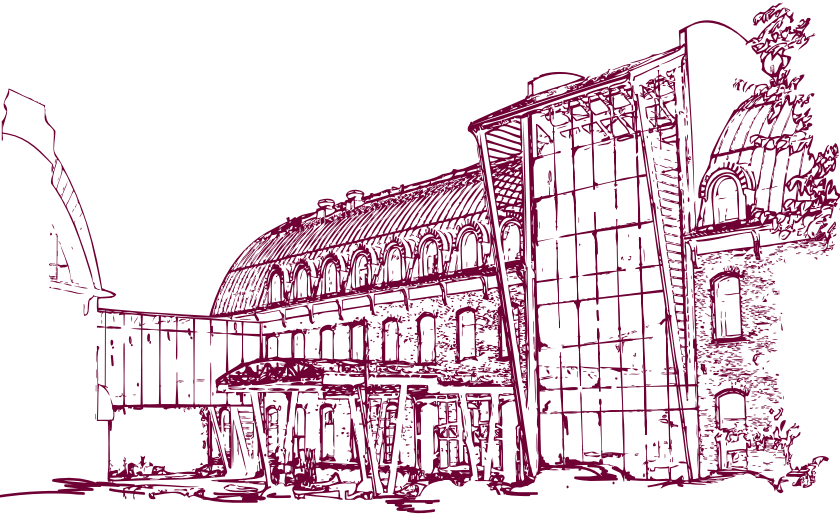
...Every year Młyn Jacka Hotel & Spa is organizing one of the biggest jazz festivals in southern Poland. We have privilege to host big music celebrities like Candy Dulfer, Richard Bona, Anna Maria Jopek, Urszula Dudziak, Michał Urbaniak, Basia Trzetrzelewska, Herbie Hancock, Chris Botti, John Scofield, Katie Melua, Jamie Cullum, Marcus Miller and many other Artists. Next edition will take place on 4-6th of July 2019. You can find more information on www.mlynjazzfestival.eu.

...Nasza restauracja została dwukrotnie wyróżniona przez Żółty Przewodnik Gault & Millau 2016, 2017.

...Our restaurant was awarded twice by Gault & Millau guide, 2016 and 2017 edition.

...Budynek, w którym się znajdujesz został wzniesiony w 1886 roku. Początkowo służył za fabrykę kołków do obuwia oraz młyn elektryczno-parowy.

...This building has been built in 1886. In the beginning it was a shoes studs factory, later on steam- powered mill.



M E N U