Przystawki / Starters

Tatar wołowy/Steak tartare
Anchois/papryka/grzyby marynowane/kapary
Anchovies/peppers/marinated mushrooms/capers ..... **46 zł**

Hummus/Hummus
Bób/pomidory suszone/ciecierzyca/korzeń lotosu
Broad bean/dried tomatoes/chickpea/lotus root ..... **24 zł**

Carpaccio z ośmiornicy/Octopus carpaccio
Oliwa/czarna sól/pomarańcza
Olive oil/black salt/orange ..... **43 zł**

Zupy / Soups

Zupa rakowa/Crayfish bisque
Koperek/masło rakowe/pianka z trawy cytrynowej
Dill/crayfish butter/lemongrass foam ..... **24 zł**

Zupa Biełucha/„Biełucha" soup
Szynka wędzona/boczek wędzony/kefir wadowicki
Smoked ham/smoked bacon/regional soured milk ..... **21 zł**

Krem z pasternaku/Creamy parsnip soup
Kalarepa/kompresowana rzodkiewka/ocet balsamiczny/śmietana
Kohlrabi/compressed radish/balsamic vinegar/sour cream ..... **16 zł**

Consomme cielęce/Veal consomme
Tortellini z cielęciną/marchew/seler
Tortellini stuffed with veal/carrot/celery ..... **19 zł**

Sałatki / Salads

Sałatka z grillowanym kurczakiem/Grilled chicken salad
Pomidor/sałata lodowa/rucola/radicchio/ser typu feta/ogórek
Tomato/iced salad/arugula/radicchio/feta cheese/cucumber ..... **32 zł**

Sałatka z krewetkami/Salad with shrimps
Mango/pomidor koktajlowy/ogórek/cebula czerwona/musztarda/kawior z pomarańczy
Mango/cherry tomato/cucumber/red onion/mustard/orange caviar ..... **34 zł**

Sałatka z komosy ryżowej/Quinoa salad
Tofu/czosnek/marchew/sos sojowy/imbir/szczypiorek/orzeszki pinii
Tofu cheese/garlic/carrot/soy sauce/ginger/chive/pine nuts ..... **27 zł**

Makaron i Risotto / Pasta & Risotto

Czarne tagliatelle/Black tagliatelle pasta
Polędwica wołowa/marchew/seler/cebula czerwona/sos sojowy
Sirloin/carrot/celery/red onion/soy sauce ..... **46 zł**

Makaron strozzapreti/Strozzapreti pasta
Krewetki/cukinia/fenkuł/trawa cytrynowa/pestki słonecznika
Shrimps/courgette/fennel/lemongrass/sunflower seeds ..... **41 zł**

Makaron orkiszowy/Spelt pasta
Czosnek niedźwiedzi/oliwa/liście botwiny
Wild garlic/olive oil/young beet leaves ..... **27 zł**

Risotto/Risotto
Filet z kurczaka/papryka/kurkuma/świeże zioła/śmietana/cukinia/ser gorgonzola
Chicken fillet/peppers/turmeric/fresh herbs/sour cream/courgette/gorgonzola cheese .... **24 zł**

Menu degustacyjne minimum 2 osoby / Tasting menu mininimum 2 persons

Siedmiodaniowa kompozycja Szefa Kuchni
Chef's composition of seven meals

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

Znakomitym dopełnieniem oferty degustacyjnej będzie wybór win z naszej nowej karty.
Z przyjemnością pomożemy wybrać odpowiednie pozycje będące najlepszym połączeniem z serwowanymi daniami.

Gault&Millau Polska

Dania Mięsne / Meat main courses

Stek z polędwicy wołowej/Beef sirloin steak
Sos Colbert/fasolka szparagowa/bataty
Colbert sauce/green beans/sweet potatoes ..... **84 zł**

Górka cielęca/Veal loin
Puree z selera/jabłko/chrzan/puder z bekonu/sos z zielonego pieprzu
Celery puree/apple/horseradish/bacon powder/green pepper sauce ..... **49 zł**

Indyk prasowany konfitowany/Pressed confit turkey breast
Szparagi zielone/gniocchi/burak czerwony
Green asparagus/gnocchi/beetroot ..... **52 zł**

Karczek wieprzowy sous vide/Sous vide pork neck
Ziemniaki/ragout warzywne
Potatoes/vegetable ragout ..... **37 zł**

Ryby / Fishes

Halibut/Halibut
Czarna soczewica/pomidorowe ragout/jarmuż
Black lentil/tomato ragout/kale ..... **59 zł**

Jesiotr/Sturgeon
Risotto/kiszona marchew/gremolata/pestki dyni
Risotto/pickled carrot/italian gremolata (parsley, garlic, lemon zest)/pumpkin seeds ..... **74 zł**

Desery / Desserts

Fondant/Fondant
Czekolada/lody bezowe/sos owocowy
Chocolate/meringue ice cream/fruit sauce ..... **22 zł**

Ciastko pomarańczowe/Orange cake
Polenta/migdały/rozmaryn/jogurt naturalny
Polenta/almonds/rosemary/yogurt ..... **19 zł**

Parfait/Parfait
Śmietanka/świeże owoce
Cream/fresh fruits ..... **21 zł**

Mus z mango/Mango mousse
Marakuja/orzech laskowy/lody śmietankowe
Passion fruit/hazelnut/cream ice cream ..... **23 zł**

Dodatki / Sides

Risotto/Risotto	**8 zł**
Frytki/French fries	**10 zł**
Ziemniaki smażone/Fried potatoes	**8 zł**
Sałatka mieszana/Mixes leaf salad with vinaigrette dressing	**8 zł**
Szpinak/Spinach	**12 zł**
Szparagi zielone/Green asparagus	**17 zł**
Warzywa gotowane na parze/Steamed vegetables	**11 zł**

- bezglutenowe dania/gluten-free dish
- wagańskie dania/vegan dish
- wegetariańskie dania/vegetarian dish

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 ia available on request.

Napoje gorące / Hot Drinks

Kawy/Coffee

Espresso/Kawa czarna		**9 zł**
Kawa z mlekiem Coffee with milk		**10 zł**
Cappuccino		**11 zł**
Espresso macchiato		**11 zł**
Espress doppio		**14 zł**
Grande cappuccino		**15 zł**
Latte macchiato		**12 zł**

Herbata/Tea

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

Napoje Zimne / Cold drinks

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

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 trzykrotnie wyróżniona przez Żółty Przewodnik Gault & Millau 2016, 2017, 2018.

…Our restaurant was awarded three times by Gault & Millau guide, 2016, 2017, 2018.

…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.

MENU