JEDLI W WIŚLE

RESTAURACJA

"Jedli w Wiśle" jest miejscem, w którym gotują rodowite, wiślańskie kucharki. Swojego rzemiosła uczyły się od swoich babć, dlatego regionalna kuchnia wpisana jest w ich historię od samego początku, a miłość do tradycji wiślańskiej przekazywana z pokolenia na pokolenie. Chcemy bowiem pokazać Wam, jak onegdaj jedli w Wiśle!

Zawarte w menu dania wykonywane są według tradycyjnych receptur, których autentyczność potwierdzają znalezione przez nas zapisy z początku XX wieku. Dlatego też możesz być pewien, że posiłki przygotowywane są tak jak dawniej, choć niektóre wzbogacone są nutą nowoczesności.

Wszystko to, czego dziś spróbujesz, zostało stworzone od serca.

SPRÓBUJ ZATEM, JAK SMAKUJĄ SKARBY TEJ ZIEMI.

Czy wiesz, że...

Z dumą informujemy, że Hotel Pod Jedlami posiada certyfikat programu **"Menu Bez Glutenu".**
Personel kuchni został gruntownie przeszkolony przez specjalistów z Polskiego Stowarzyszenia Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej (**www.celiakia.pl)**, dlatego też niemal cała karta menu restauracji "Jedli w Wiśle" jest bezglutenowa lub może być dostosowana do wymagań diety bezglutenowej.
Przy daniach znajdziesz następujące oznaczenia:

Ten piktogram oznacza, że danie jest bezglutenowe.
Przy zamówieniu poinformuj obsługę, że jesteś na diecie bezglutenowej, ponieważ ułatwi nam to proces bezpiecznego przygotowania dania.

Ten piktogram oznacza, że mamy możliwość wykonania danej potrawy w opcji bezglutenowej - zapytaj obsługę o szczegóły.

---

www.facebook.com/jedliwwisle

No weź zalajkuj! Dopiero raczkujemy, więc każda łapka w górę jest dla nas baardzo cenna! Możesz również podzielić się swoją opinią, w której napiszesz, że było świetnie, smacznie, wystrzałowo :D

@jedli_w_wisle

No weź obserwuj! Bo na insta też jesteśmy! Dzielimy się restauracyjnym życiem, wstawiamy fotki, nagrywamy, relacje i takie sprawy. Wiecie o co chodzi, takie influencerskie życie ;)

Wszystkie potrawy są przygotowywane na bieżąco z wykorzystaniem świeżych produktów, dlatego czas oczekiwania na zamówione danie może wynieść do 40 minut.

Opłata za serwis poza restauracją "Jedli w Wiśle" wynosi 30 zł.

BESKIDZKIE TAPAS

Żebroczka z wyrzoskami lub z cebulą i czosnkiem, chrust z kiszonej kapusty, siekane rydze z miodem beskidzkim 18 ZŁ
(90 g/10 g /30 g)

Carpaccio z jelenia, umami miodowe z okowitą jabłkową, karmelizowane orzechy 27 ZŁ
(40 g/200 ml/10 g)

Marynowane kuleczki z pstrąga wiślańskiego z paprykową pomazanką wg przepisu Pani Broni 18 ZŁ
(50 g/30 g)

Ser koniakowski w tempurze, żurawina z jabłkiem, puder z boczku 18 ZŁ
(60 g/40 g/10 g)

Tatar wołowy z kiszonym ogórkiem, oliwa szczypiorkowa, suszone żółtko, majonez grzybowy 23 ZŁ
(60 g/20 g)

Ziemniak z ogniska, śledź w wiejskiej śmietanie z piklowaną szalotką lub gzikiem z bryndzą i kaparami 17 ZŁ
(1 szt./80 g)

Gęsie pipki z podgrzybkami w jedlovej bułce, sos z pieczonej cebuli, jarmuż 21 ZŁ
(1 szt./30 g/30 g)

ZUPY

Krem ze świeżych pomidorów z bryndzą i śmietaną 22 ZŁ
(300ml)

Domowy rosół z trzech mięs z makaronem 19 ZŁ
(300 ml/50 g)

Żurek po wiślańsku na wędzonce z tłuczonymi ziemniakami i jajkiem 25 ZŁ
(320 ml/50 g/1 szt.)

Czy wiesz, że...

Żur należy do najstarszych potraw przygotowywanych na Śląsku.

Tradycyjny żur zawsze przyrządzano z tzw. "mięsną wkładką" - z boczku lub z kiełbasy. Nazwa zupy pochodzi od niemieckiego słowa "sauer", oznaczającego kwasowość, zakwaszenie. W Polsce przyjął się około XV wieku. Początkowo najpopularniejszy był na Śląsku, a w większości domów znajdował się nawet specjalny garnek zwany "żurokiem", w którym kisił się żur.

Spróbuj wyśmienitego żurku po wiślańsku na wędzonce z tłuczonymi ziemniakami i jajkiem!

DANIA GŁÓWNE

Rzymska sałata z grillowanym kurczakiem lub wędzonym tofu, grzanki, tarty Bursztyn, sos Cezar (260 g)	35 ZŁ
Tradycyjna wołowa rolada śląska, kluski białe z dziurką, modra kapusta z boczkiem i cząbrem (180 g/8 szt./180 g)	49 ZŁ
Gołąbki w czerwonej kapuście z szarpaną gęsią, kaszą gryczaną i gęsimi żołądkami, leśne grzyby w śmietanie, korzenny kompot z bani (360 g/200 ml)	38 ZŁ
Kotleciki z dzika w sosie szalotkowym z boczkiem, knedel chlebowy z grzybami, buraczki glazurowane w miodzie (150 g/100 g/130 g)	59 ZŁ
Ciemne pierogi z ziemniakami i bryndzą, kwaśna śmietana (8 szt./80 g)	32 ZŁ
Kurczak zagrodowy sous vide, tagliatelle w sosie maślanym z szyjkami rakowymi, porem i kurkami (190 g/ 260 g)	42 ZŁ
Pieczony pstrąg wiślański, domowe frytki, zestaw surówek (1 szt./150 g/150 g)	54 ZŁ
Schab z kością, mus czosnkowy z rozmarynem, pieczonki góralskie z białą kapustą, sałatka z kiszonego ogórka (300 g/150 g/100 g)	46 ZŁ
Placki ziemniaczane z blachy, pestki dyni, wyrzoski wieprzowe lub wiejska śmietana (4 szt./100 g)	35 ZŁ

Czy wiesz, że...

Produkcja pstrąga górskiego w Beskidzie Śląskim sięga XIX wieku, a jego produkcja nie uległa zmianie aż do dnia dzisiejszego! Gospodarstwa rybackie zajmujące się jego hodowlą, usytuowane są w terenie górskim - nad potokami, gdzie woda jest wyjątkowo czysta, a to ma wpływ na jakość i smak ryby. Pstrąg górski żyje więc w warunkach zbliżonych do naturalnych. Ryby w restauracji "Jedli W Wiśle" pochodzą z wylęgarni pstrąga założonej w 1877 roku, która mieści się w Wiśle Czarne. Jej zadaniem było między innymi dostarczanie ryb na dwór królewski w Budapeszcie!

Spróbuj pieczonego pstrąga wiślańskiego, podawanego z domowymi frytkami i surówką z białej kapusty i warzyw!

DESERY

Pieczony krem czekoladowy, wiśnie kompotowe w czerwonym winie (180 g/50 g)	26 ZŁ
Sernik z białą czekoladą, mus śliwkowy, migdały (200 g/50 ml)	25 ZŁ
Szarlotka jabłkowa z bakaliami, sos waniliowy (200 g/50 ml)	23 ZŁ

MENU DLA NAJMŁODSZYCH

Krem ze świeżych pomidorów z bryndzą lub mozzarellą i śmietaną (200 ml)	15 ZŁ
Domowy rosół z trzech mięs z makaronem (200 g/20 ml)	12 ZŁ
Ciemne pierogi z ziemniakami i bryndzą, kwaśna śmietana (5 szt./50 g)	19 ZŁ
Chrupiące fileciki drobiowe, domowe frytki, surówka z marchewki i jabłka (120 g/100 g/80 g)	26 ZŁ
Kluski śląskie z sosem mięsnym lub masłem i cukrem (6 szt./100 ml)	15 ZŁ
Naleśniki z serem lub dżemem, bita śmietana (2 szt./80 g)	16 ZŁ

DODATKI

Domowe frytki (180 g)	12 ZŁ
Ciepłe bułeczki (2 szt.)	8 ZŁ
Ziemniaki z wody / Kluski białe (200 g/2 szt.)	9 ZŁ
Surówka dnia (150 g)	9 ZŁ

Czy wiesz, że...

W Jedlovej Spiżarni wyjątkowe smaki zamknęliśmy w słoiczkach. Skupiliśmy się na unikalnym smaku oraz w pełni naturalnym składzie, tak by każdy słoik przypominał czasy beztroskiego dzieciństwa, kiedy w żywności nie było tylu sztucznych dodatków. Nasze przetwory są pyszne, zdrowe, wolne od konserwantów, tworzone przez znakomite wiślańskie kucharki i dostępne również w wersji bezglutenowej! Spiżarnię z produktami znajdziesz przed wejściem do restauracji. **Warto spróbować!**

NAPOJE GORĄCE

Kawa

Espresso (25 ml)	10 ZŁ
Espresso Doppio/Espresso Machiatto (50 ml)	14 ZŁ
Americano (kawa czarna) (100 ml)	11 ZŁ
Cappuccino (200 ml)	15 ZŁ
Latte Machiatto (300 ml)	17 ZŁ
Flat White (kawa biała) (200 ml)	13 ZŁ
Latte Machiatto Fusion (syrop orzechowy, piernikowy, dyniowy) (300 ml)	19 ZŁ
Kawa po irlandzku (200 ml)	24 ZŁ

Herbata

Herbata Dilmah Imbryk (400 ml)	13 ZŁ
Herbata zimowa z miodem, imbirem, anyżem i cytryną (200 ml)	17 ZŁ
Herbata z suszonymi owocami, pomarańczą i goździkiem (200 ml)	18 ZŁ

Gorąca czekolada z bitą śmietaną (200 ml)	18 ZŁ

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe Cappy 0,25 l	9 ZŁ
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic Kinley 0,25 l	10 ZŁ
Fuzetea 0,25 l	10 ZŁ
Burn Original 0,25 l	12 ZŁ
Woda Kropla Beskidu 0,33 l gazowana/niegazowana	8 ZŁ
Woda Kropla Beskidu 0,75 l gazowana/niegazowana	12 ZŁ

WHISKY

Ballantines 40 ml	14 ZŁ
Jim Beam 40 ml	14 ZŁ
Jack Daniels 40 ml	20 ZŁ
Jack Daniels Honey 40 ml	20 ZŁ
Jack Daniels Fire 40 ml	20 ZŁ
Jameson 40 ml	20 ZŁ
Johnie Walker Black 40 ml	21 ZŁ
Glenlivet Founders 40 ml	21 ZŁ
Chivas Regal 40 ml	23 ZŁ
Glenfiddich 12 YO 40 ml	28 ZŁ
Glenmorangie 10 YO 40 ml	33 ZŁ

PIWA

Lane:

Piwo Żywiec 0,5 l	15 ZŁ
Piwo Żywiec 0,3 l	12 ZŁ

Butelkowe:

Tyskie 0,5 l	14 ZŁ
Noszak 0,5 l	15 ZŁ
Piwo Bezglutenowe 0,5 l (zapytaj obsługę o szczegóły)	16 ZŁ

Piwa rzemieślnicze z regionalnego Browaru Ustroń: 18 ZŁ
(zapytaj obsługę o szczegóły)

Piwa bezalkoholowe:

Żywiec 0% 0,5 l	13 ZŁ

WÓDKI

Finlandia 40 ml	10 ZŁ
Finlandia smakowa 40 ml	10 ZŁ
Żubrówka biała 40 ml	9 ZŁ
Żubrówka Bison Grass 40 ml	10 ZŁ
Wyborowa 40 ml	9 ZŁ

DESTYLATY REGIONALNE

Okowita 50% 40 ml	20 ZŁ
Śliwowiczka 40% 40 ml	16 ZŁ
Chmielówka 50% 40 ml	18 ZŁ
Miodunka 40% 40 ml	17 ZŁ

ALKOHOLE INNE

Tequila Silver 40 ml	17 ZŁ
Metaxa 5* 40 ml	17 ZŁ
Jägermeister 40 ml	15 ZŁ
Malibu 40 ml	12 ZŁ
Gin 40 ml	12 ZŁ
Hennessy 40 ml	22 ZŁ
Martell 40 ml	22 ZŁ
Bacardi 40 ml	10 ZŁ

KARTA WIN

	KIELISZEK / BUTELKA 10 CL / 75 CL
Civimta - Saperavi - półsłodkie gruzińskie wino czerwone produkowane z lokalnych winogron. Idealne do owocowych sałatek, deserów i ciast.	14 ZŁ / 55 ZŁ
Los Pagos - Carmenere - wytrawne chilijskie wino czerwone. Harmonijne w smaku z lekko wyczuwalną obecnością taniny, idealne do dań z rusztu, baraniny oraz serów.	12 ZŁ / 50 ZŁ
Civimta - Rkatsiteli - półsłodkie gruzińskie wino białe o wspaniałej równowadze między słodyczą a kwasowością. Idealne do owocowych sałatek, ciast oraz serów o wyraźnych, mocnych smakach.	14 ZŁ / 55 ZŁ
Los Pagos - Sauvignon Blanc - wytrawne chilijskie wino białe o złocistej barwie i bogatym owocowo-kwiatowym aromacie, z wyczuwalną nutą grejpfruta i cytryny. Idealne do ryb oraz białego mięsa.	12 ZŁ / 50 ZŁ
Valmarone Prosecco Frizzante - włoskie, wytrawne wino musujące	15 ZŁ / 60 ZŁ

DRINKI BEZALKOHOLOWE

Blue 20 ZŁ
Sprite, grenadina, syrop Blue Curacao
(200 ml)

Mojito Virgin 20 ZŁ
limonka, mięta, cukier, Sprite, woda
(200 ml)

GRZAŃCE

Wino 16 ZŁ
(100 ml)

Piwo 17 ZŁ
(500 ml)

Cydr 16 ZŁ
(200 ml)

Szarlotka na ciepło 24 ZŁ
(200 ml)

Jedlove Skarby **25 ml** 10 ZŁ
40 ml 15 ZŁ

DRINKI

Tequila Sunrise 22 ZŁ
tequila, sok pomarańczowy, grenadina
(210 ml)

Aperol Spritz 25 ZŁ
Aperol, prosecco, woda gazowana
(180 ml)

Cuba Libre 22 ZŁ
biały rum, sok z limonki, Coca-Cola
(160 ml)

Mojito 23 ZŁ
biały rum, woda gazowana, limonka, mięta, cukier trzcinowy
(200 ml)

Whisky Sour 21 ZŁ
whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jajek
(150 ml)

Long Island 32 ZŁ
wódka, tequila, biały rum, gin, triple sec, Coca-Cola, limonka
(150 ml)

Szarlotka 23 ZŁ
wódka żubrówka, sok jabłkowy, suszone owoce, cynamon
(200 ml)

Smakowało?

Zorganizuj u nas przyjęcie okolicznościowe i pokaż bliskim, jak onegdaj "Jedli w Wiśle"!

+48 515 773 875 | grupy@podjedlami.pl