

JEDLI W WIŚLE

RESTAURACJA

"Jedli w Wiśle" to miejsce, gdzie kucharze z miłości do tradycji przygotowują dania inspirowane lokalną kuchnią. Sztuki kulinarnej uczyli się od swoich babć a nawet dziadków!

Dzięki czemu regionalne smaki towarzyszą im od najmłodszych lat.

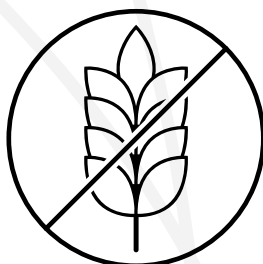
Miłość do wiślańskiej tradycji, przekazywana z pokolenia na pokolenie, jest widoczna w każdym serwowanym daniu.

Zawarte w menu dania i ich elementy 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 wzbogacone są nutą nowoczesności i podawane w nieco bardziej na czasie.

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 Jedłami 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.



Ten piktogram oznacza, że danie jest wegetariańskie



www.facebook.com/jedliwwisle

No weź zalajkuj! Dopiero raczkujemy, więc każda łapka w górę jest dla nas bardzo 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.

PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY

POŁĘDWICA WOŁOWA / OGÓREK KONSERWOWY / BOROWIK/ ŻÓŁTKO / PIECZYWO

(90g / 30 gr / 1 szt.)

Alergeny: C, G, J

 54 Zł

KASZANKA W PANKO

KASZA JĘCZMIENNA / JABŁKO / PANKO / PAPIER RYŻOWY

(60 g / 30 g)

Alergeny: A,C,G

28 Zł

SAŁATKI

BOWL Z KURCZAKIEM

RYŻ / FILET Z KURCZAKA / EDEMAME / OGÓREK ZIELONY

(250 gr / 50 g / 60 g)

Alergeny: A,C,F,K

 39 Zł

SAŁATKA JESIENNA

MIX SAŁAT / BAKŁAŻAN / DYNIA / OGÓREK KISZONY / PIECZYWO

(100 g / 80 g / 1 szt)

Alergeny: A,C,J

 25 Zł

ZUPY

ŻUREK Z MAŚLAKAMI

BOCZEK / MAŚLAK / BIAŁA KIEŁBASA / JAJKO

(300 ml / 30 g / 1 szt.)

Alergeny: A, C, G

36 Zł

ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS Z KLUSECZKAMI DROBIOWYMI

WOŁOWINA / KURCZAK / KACZKA / MAKARON

(250 ml / 2 szt.)

Alergeny: A, C I

 30 Zł

KREM Z DYNI Z ZIARNAMI

DYNIA / MARCHEW / IMBIR / ŚMIETANA

(250 ml / 20 g)

Alergeny: G, I

  25 Zł

DANIA GŁÓWNE

POLICZKI WOŁOWE W JESIENNEJ ODSŁONIE

WOŁOWINA / ZIEMNIAKI / MARCHEW / SELER

(150 g / 150 g / 120 gr)

Alergeny: F, G, L

 58 Zł

ŻEBERKO WIEPRZOWE Z PANCZKRAUTEM W SOSIE MUSZTARDOWYM

ŻEBERKO WIEPRZOWE / ZIEMNIAK / KAPUSTA KISZONA / MUSZTARDA

(150 g / 180 g / 80 g)

Alergeny: J, G

 46 Zł

KARKÓWKA Z DZIKA Z BUCHTĄ

KARKÓWKA / BUCHTA / SALSEFIA / MARCHEW

(300 g / 120 g / 120 g)

Alergeny: A, G, J, L

 68 Zł

UDKO Z KACZKI Z AROMATYCZNYM SOSEM ŚLIWKOWYM

KACZKA / ŚLIWKA / KOPYTKA / KAPUSTA CZERWONA

(150 g / 140 g / 120 g)

Alergeny: L, G,

 49 Zł

SCHABOWY Z PUREE Z ZIEMNIAKÓW I KISZONĄ KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ

SCHAB / ZIEMNIAKI / KAPUSTA KISZONA

(150 g / 150 g / 120 g)

Alergeny: A, C, G,

 46 Zł

BURGER Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ Z FRYTKAMI

WOŁOWINA / BUŁKA WŁASNEGO WYPIEKU / SER KONIAKOWSKI / OGÓREK KISZONY

(150 g / 150 g / 100 g)

Alergeny: C, J, G

 59 Zł

BURGER WEGE Z FRYTKAMI

CIECIORKA / BUŁKA WŁASNEGO WYPIEKU / CEBULA / SAŁATKA

(150 g / 150 g / 100 g)

Alergeny: G

  52 Zł

PSTRĄG WIŚLAŃSKI Z JEDŁOVEJ WĘDZARNI NA CIEPŁO

PSTRĄG / TALARKI ZIEMNIACZANE / KISZONA KAPUSTA

(280 g / 120 g / 180 g)

Alergeny: D

 55 Zł

ARANCINI Z BOROWIKAMI I SOSEM

ARBORIO / BOROWIK / PARMEZAN / POMIDOR

(140 g / 120g / 80 ml)

Alergeny: D

 44 Zł

MAKARON TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM I CHORIZO

MAKARON / FILET Z KURCZAKA / CHORIZO / ŚMIETANA / CHEDDAR

120 g / 80 g)

Alergeny: A, G, I

 42 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 Czarnej. Jej zadaniem było między innymi dostarczanie ryb na dwór królewski w Budapeszcie!

DESERY

FONDANT CZEKOLADOWY NA CIEPŁO Z LODAMI PISTACJOWYMI
CZEKOLADA / CACAO / PISTACJE
(120 g / 40 g)
Alergeny: A, H, G, C

26 Zł

SERNIK Z ROKITNIKIEM
TWARÓG / ROKITNIK / OREO / MASCARPONE
(120 g / 50 g)
Alergeny: G, A

 24 Zł

DODATKI

FRYTKI Z KETCHUPEM
(200 g)

 15 Zł

MENU DLA NAJMŁODSZYCH

KREM ZE ŚWIEŻYCH POMIDORÓW
Z MOZARELLĄ I ŚMIETANĄ
(200 ml), Alergeny: G, I

 15 Zł

DOMOWY ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS
Z MAKARONEM
(200 ml, 20g), Alergeny: A, C, I

 15 Zł

CHRUPIĄCE FILECIKI DROBIOWE
DOMOWE FRYTKI, SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA
(120 g / 100g/ 80g), Alergeny: C, G

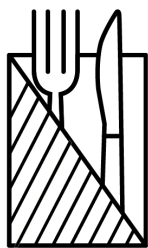
 25 Zł

SPAGHETTI
W SOSIE BOŁOŃSKIM
(125G) Alergeny: A, I

 24 Zł

NALEŚNIKI
Z SEREM LUB DŻEMEM, BITA ŚMIETANA
(2szt, 80g) Alergeny: A, C, G

 24 Zł



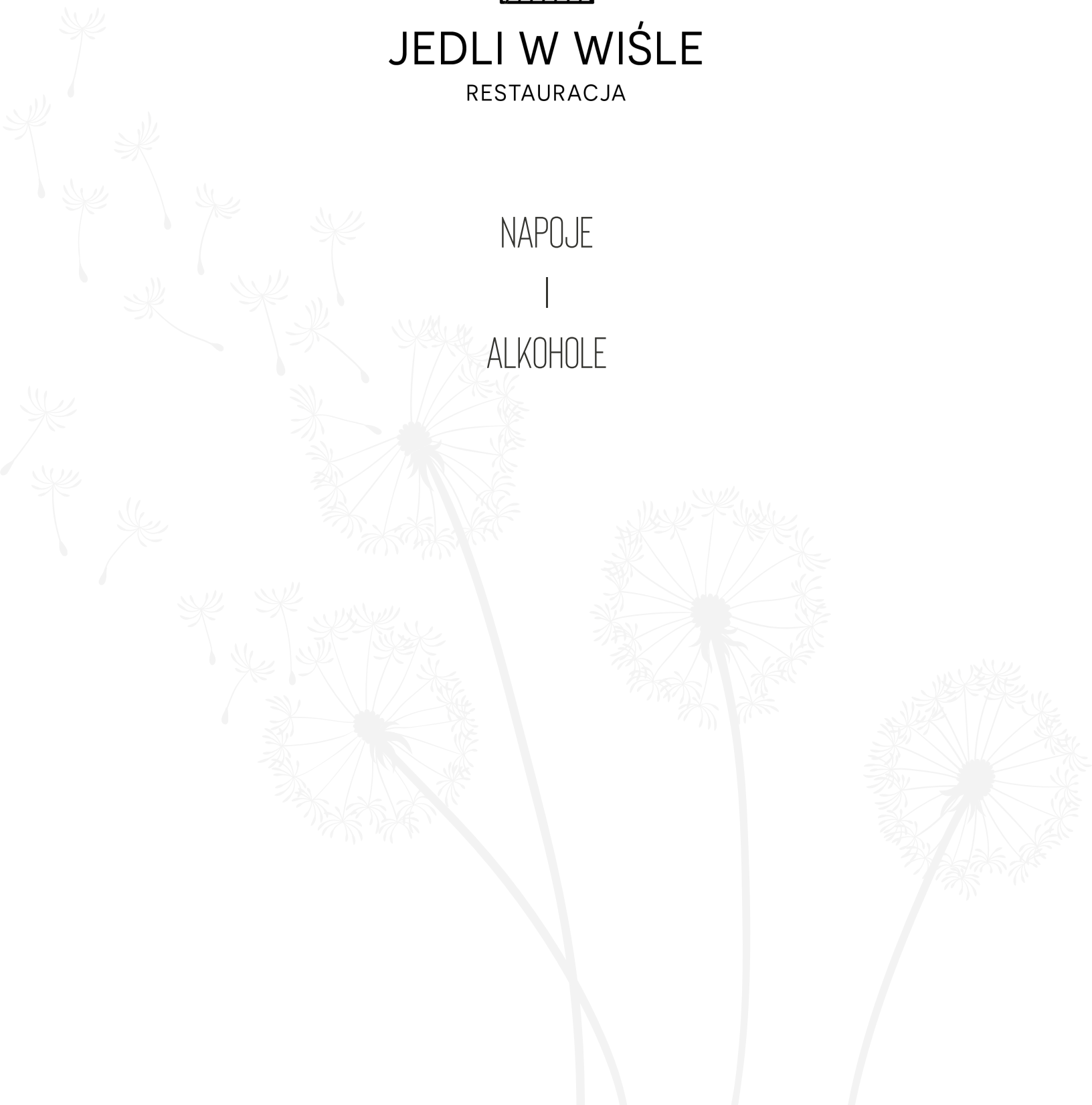
JEDLI W WIŚLE

RESTAURACJA

NAPOJE

|

ALKOHOLE



GORĄCE NAPOJE

KAWA

Espresso (25 ml)	12 Zł
Espresso Doppio/Espresso Macchiato (50 ml)	14 Zł
Americano (kawa czarna) (100 ml)	12 Zł
Cappuccino (200 ml)	15 Zł
Cappuccino zimowe syrop korzenny lub piernikowy / cynamon (200 ml)	19 Zł
Latte Macchiato (300 ml)	15 Zł
Flat White (kawa biała) (200 ml)	16 Zł

HERBATA

Herbata Imbryk (czarna / zielona / owocowa) (400 ml)	13 Zł
Jedlova herbata zimowa Herbata czarna / owoce cytrusowe w syropie /syrop korzenny/ przyprawy korzenne (400 ml)	18 Zł

NAPOJE ZIMNE

Coca-Cola Zero Cukru 0,33 l	10 Zł
Coca-Cola Original Taste 0,33 l	10 Zł
Fanta 0,33 l	10 Zł
Sprite 0,33 l	10 Zł
Kinley 0,33 l	10 Zł
Kropla Beskidu 0,33 l / 0,7l gazowana/niegazowana	8 Zł / 14 Zł
Fuzetea	10 Zł
Cappy 0,25 l jabłko/pomarańcz	9 Zł

PIWA

Lane:

Piwo Żywiec 0,5 l 5% 17 zł

Piwo Żywiec 0,3 l 5% 14 zł

Butelkowe:

Tyskie 0,5 l 5% 18 zł

Piwo rzemieślnicze 4%-7%
BROWAR WISŁA 25 zł

Piwa bezalkoholowe:
Żywiec 0% 0,5 l 14 zł

ALKOHOLE INNE

Tequila Silver 40 ml 38% 17 zł

Metaxa 5* 40 ml 40% 18 zł

Metaxa 7* 40 ml 40% 20 zł

Jägermeister 40 ml 38% 17 zł

Malibu 40 ml 18% 14 zł

Gin GORDON'S 40 ml 37,5% 14 zł

Hennessy 40 ml 40% 24 zł

Martell 40 ml 40% 23 zł

Bacardi 40 ml 37,5% 12 zł

WHISKY

Ballantines 40 ml 40% 14 zł

Jim Beam 40 ml 40% 14 zł

Jack Daniels 40 ml 40% 22 zł

Jack Daniels Honey 40 ml 35% 22 zł

Jack Daniels Fire 40 ml 35% 22 zł

Jameson 40 ml 40% 21 zł

Johnnie Walker Black 40 ml 40% 22 zł

Glenlivet Founders 40 ml 40% 24 zł

Chivas Regal 40 ml 40% 25 zł

Glenfiddich 12 YO 40 ml 40% 32 zł

Glenmorangie 10 YO 40 ml 40% 35 zł

WÓDKI

KIELISZEK/ BUTELKA
40 ML / 0,5 L / 0,7 L

Finlandia 40% 14 zł / 70 zł / 0,5 L

Finlandia flavour 40% 16 zł / 100 zł / 0,7 L

Żubrówka white 40% 12 zł / 50 zł / 0,5 L

Żubrówka Bison Grass 40% 14 zł / 70 zł / 0,5 L

Wyborowa 40% 12 zł / 60 zł / 0,5 L

Śliwowica 50% 16 zł / 160 zł / 0,7 L

WINA

KIELISZEK/ BUTELKA

10 CL / 75 CL

18 Zł / 120 Zł

PROSECCO DOC FRIZZANTE/ GLERA/ WŁOCHY, VENETO 11%- włoskie wino musujące Casa Pecunia Prosecco D.O.C. Frizzante wyróżnia się słomkową barwą i wyjątkowym aromatem białych owoców. Pozostawia posmak brzoskwini i cytryny, które okraszone są orzeźwiającą kwasowością. Winogrona pochodzą z łagodnych zboczy położonych w północno-wschodnich Włoszech

WINA BIAŁE:

FANTAZY PASSION BLEND BLANC/ SAUVIGNON BLANC&ROLLE/ FRANCJA, LANGUEDOC 11,5%-wino o pięknych złotych i zielonych refleksach . Zapach jest delikatny i elegancki z wyraźną nutą kwiatową połączoną ze świeżymi nutami cytrusowymi. Smak jest pełny, świeży i owocowy. Pozostawia posmak egzotycznych owoców, delikatnych ziół i świeżości

20Zł / 140 Zł

PLUVIUM PREMIUM SELECTION BLANCO/BLEND/HISZPANIA-wino wytrawne o złocistej barwie, bogate w aromaty letnich kwiatów i dojrzałych owoców. Delikatne i orzeźwiające w samku o wyważonej kwasowości

20Zł / 140 Zł

RUDOLF MULLER RISLING MOSEL/RISLING/NIEMCY 8,5%- wino charakteryzując się harmonią owocowych nut i wyjątkową świeżością. Wyczuwalne są aromaty brzoskwiń i cytrusów. Delikatne i orzeźwiające o wyważonej kwasowości

20Zł / 140 Zł

WINA CZERWONE:

PLUVIUM PREMIUM TINTO/ BLEND/ HISZPANIA 12,5%- wytrawne o głębokim wiśniowym kolorze. Wyczuwalny jest w nim kompleks dojrzałych aromatów owocowych z delikatnym mineralnym muśnięciem, Ekspresyjny bukiet zrównoważony kwasowością i pikantnym tłem, bogaty w taniny.

16 Zł / 100 Zł

INSIGHT CASA PECUNIA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC / MONTEPULCIANO / WŁOCHY 12% - Jeden z klasyków wśród włoskich czerwonych win z regionu Abruzzo. Wino o głębokiej czerwieni z wyraźnymi taninami i dobrze zrównoważoną kwasowością. Mocny i treściwy aromat, w którym znajdziemy dojrzałe czerwone owoce z nutami ciemnej czekolady i wanilii.

18 Zł / 120 Zł

WINA SŁODKIE:

VISTAMAR BRISA MOSCATO/MOSCATEL / CHILE 13% - Charakterystyczna świeżość zapewniona przez przybrzeżne i andyjskie zefiry. Świeży bukiet zapachowy z aromatami białych kwiatów oraz odrobiny cytrusów. Podniebienie oferuje niesamowitą kwasowość, równowagę i wszechobecną słodycz uwieńczoną trwałym finiszem.

16 Zł / 100 Zł

WINA BEZALKOHOLOWE:

SAVE WATER DRINK RISLING ALKOHOL FREE/RISLING/NIEMCY - wspaniałe białe wino bezalkoholowe. Wyczuwalny aromat gruszek i innych jasnych owoców. Na podniebieniu wyczuwalne nuty cytrusowe. Destylacja próżniowa ekstrahuje alkohol i zachowuje wszystkie nuty smakowe.

18 Zł / 120 Zł

BON VOYAGE MERTOT/ALCOHOL FREE/MERLOT 0,4% - to czerwone, półwytrawne wino bezalkoholowe ze szczepu Merlot. Wino o wyrazistym bukiecie, w którym wyczuwalne są nuty czerwonych owoców.

16 Zł / 120 Zł

BON VOYAGE CHARDONNAY 0,5% - lekkie, orzeźwiające wino musujące produkowane z winogron Chardonnay. Wino praktycznie nie zawiera alkoholu (nie więcej niż 0,5%). Wino charakteryzuje się cytrusowo-kwiatowym aromatem i zrównoważonym smakiem.

16 Zł / 120 Zł

Wino grzane- (200ml) wino grzane czerwone/ syrop korzenny /przyprawy korzenne

22 Zł

Wino grzane 0%- (200ml) wino grzane czerwone 0% / syrop korzenny /przyprawy korzenne

22 Zł

DRINKI

Aperol Spritz jesienna odsłona

Aperol, prosecco, syrop dyniowo-korzenny,
jabłko
(270 ml)

30 Zł

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, woda gazowana
(270 ml)

26 Zł

Cuba Libre

biały rum, limonka, Coca-Cola
(150 ml)

24 Zł

Mojito

białyrum, woda gazowana, limonka, mięta, cukier
trzciniowy
(250 ml)

26 Zł

Long Island

wódka, tequila, biały rum , gin, triple sec,
Coca-Cola, limonka
(300 ml)

36 Zł

Whisky Sour

whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jajek
(150 ml)

24 Zł

HUGO SPRITZ

prosecco, woda gazowana, mięta, syrop z bzu,
limonka
(270ml)

28 Zł

DRINKI BEZALKOHOLOWE

Mojito Virgin

limonka, mięta, syrop cukrowy, woda
gazowana
(250ml)

20 Zł

HUGO SPRITZ 0%

prosecco 0%, woda gazowana, mięta,
syrop z bzu, limonka

24 Zł

Matcha z pomarańczą

herbata matcha, sok pomarańczowy,
lód, plastry pomarańczy, mięta
(200 ml)

14 Zł



Alergeny

- A.** Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:
- a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę
 - b) maltodekstryn na bazie pszenicy
 - c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;
 - d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
- B.** Skorupiaki i produkty pochodne;
- C.** Jaja i produkty pochodne;
- D.** Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:
- a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
 - b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
- E.** Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
- F.** Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:
- a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego
 - b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego; c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
 - d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
- G.** Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:
- a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,
 - b) laktitolu;
- H.** Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
- I.** Seler i produkty pochodne;
- J.** Gorczyca i produkty pochodne;
- K.** Nasiona sezamu i produkty pochodne;
- L.** Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców;
- Ł.** Łubin i produkty pochodne;
- M.** Mięczaki i produkty pochodne