

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.

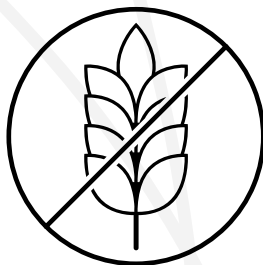
Miłość do wiślańskiej tradycji, przekazywana z pokolenia na pokolenie, jest widoczna w każdym serwowanym daniu.

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](https://www.instagram.com/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

POLĘDWICA WOŁOWA / SZALOTKA / LUBCZYK / ŻÓŁTKO / CHIPS PSZENNY

(90g / 30 ml / 1 szt.)

Alergeny: C, G, J

 54 Zł

OSCYPEK Z BOCZKIEM I ŻURAWINĄ

SER / ŻURAWINA / BOCZEK / PAPIER RYŻOWY / OLIWA

(70 g / 20 g)

Alergeny: G, L



 19 Zł

FILET Z WĘDZONEGO PSTRAĞA

PSTRAĞ WĘDZONY W HOTELOWEJ WĘDZARNI / MX SAŁAT / MIÓD / MUSZTARDA / PIECZYWO

(50 g / 20 g / 10 g)

Alergeny: D, J, L

  21 Zł

SAŁATKI

SAŁATKA CEZAR

SAŁATA RZYMSKA / KURCZAK / ANCHOIS / PIECZYWO

(100 gr / 100 g / 60 g)

Alergeny: A, G, D, J


 39 Zł

SAŁATKA Z SEREM KONIAKOWSKIM

MIX SAŁAT / SER KONIAKOWSKI / GRUSZKA / AWOKADO / PIECZYWO

(100 g / 60 g)

Alergeny: G, J

  22 Zł

ZUPY

ŻUREK Z MAŚLAKAMI PODAWANY W KOCIOŁKU CHLEBOWYM

BOCZEK / MAŚLAK / BIAŁA KIEŁBASA / JAJKO

(300 ml / 30 g / 1 szt.)

Alergeny: A, C, G

40 Zł

ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS Z KLUSECZKAMI WOŁOWYMI

WOŁOWINA / KURCZAK / KACZKA / MAKARON

(250 ml / 2 szt.)

Alergeny: A, C I

 30 Zł

KREM Z ZIEMNIAKA

ZIEMNIAK / BEKON / ROZMARYN / ŚMIETANA

(250 ml)

Alergeny: G

 25 Zł

DANIA GŁÓWNE

BUŁECZKI BAO Z KREWETKĄ I CHORIZO

3 BUŁECZKI / KREWETKI / CHORIZO / SAŁATA RZYMSKA

(150 g / 90 g / 30 gr / 80 g)

Alergeny: A, G, D

64 Zł

PODJEDŁOWY BURGER WOŁOWY Z FRYTAMI

WOŁOWINA / BOCZEK / CEBULA / SER KONIAKOWSKI

(150 g / 160 g / 150 g / 60 ml)

Alergeny: A, G

 62 Zł

WEGE BURGER Z FRYTAMI

CIECIORKA / POMIDOR / OGÓREK / SER KONIAKOWSKI

(160 g / 180 g / 150 g)

Alergeny: A, G, D

  52 Zł

PLACUSZKI ZIEMNIACZANE, SER REGIONALNY, SOS BOROWIKOWY

ZIEMNIAK / BOROWIK / SER REGIONALNY / ŚMIETANA

(150 g / 30 g / 80 ml)

Alergeny: C, G, L

 34 Zł

SCHABOWY PANIEROWANY Z SAŁATKĄ ZIEMNIACZANĄ

SCHAB / ZIEMNIAKI / CZOSNEK / MUSZTARDA

(180 g / 150 g)

Alergeny: A, C, G, J

 43 Zł

ROLADA WOŁOWA Z CIEMNYMI KLUSKAMI I MODRĄ KAPUSTĄ

WOŁOWINA / BOCZEK / CZERWONA KAPUSTA / ZIEMNIAK

(150 g / 150 g / 100 g / 140 g / 80 ml)

Alergeny: C, J

 56 Zł

PIERŚ Z KACZKI Z GOŁĄBKIEM Z KAPUSTY WŁOSKIEJ I BURACZKAMI

KACZKA / MAŚLAK / BURAKI / KAPUSTA WŁOSKA

(150 g / 150 g / 120 g)

Alergeny: L, G

 43 Zł

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SV NA PUREE Z ZIEMNIAKA TRUFLOWEGO, GROSZEK CUKROWY

POLĘDWICA / ZIEMNIAK TRUFLOWY / GROSZEK CUKROWY / BOROWIK

(140 g / 150 g / 120 g, 80 ml)

Alergeny: G, L

 65 Zł

FILET Z PSTRĄGA WIŚLAŃSKIEGO Z WARZYWMI KORZENNYMI

PSTRĄG / ZIEMNIAKI / MARCHEW / ŚMIETANA

(180 g / 150 g / 120 g)

Alergeny: D, G, I

 49 Zł

MAKARON SACCOTTINI Z PESTO POMIDOROWYM I BOCZNIAKAMI

SACCOTTINI / GRUSZKA / POMIDOR / CURRY

(100 g / 80 g / 80 ml)


Alergeny: A, C, G

 39 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

KREM PISTACJOWY PISTACJE / ŚMIETANA / MASŁO (130 g / 40 g) Alergeny: A, H, G	36 Zł
TARTELETKA ŚLIWKOWA Z MAŚLANĄ KRUSZONKĄ I LODAMI ŚLIWKOWYMI ŚLIWKA / MASŁO / ŚMIETANA (140 g / 40 g) Alergeny: G	22 Zł
SERNIK DYNIOWY TWARÓG / DYNIA / MANDARYNKA (90 g / 40 g) Alergeny: G	 20 Zł

DODATKI

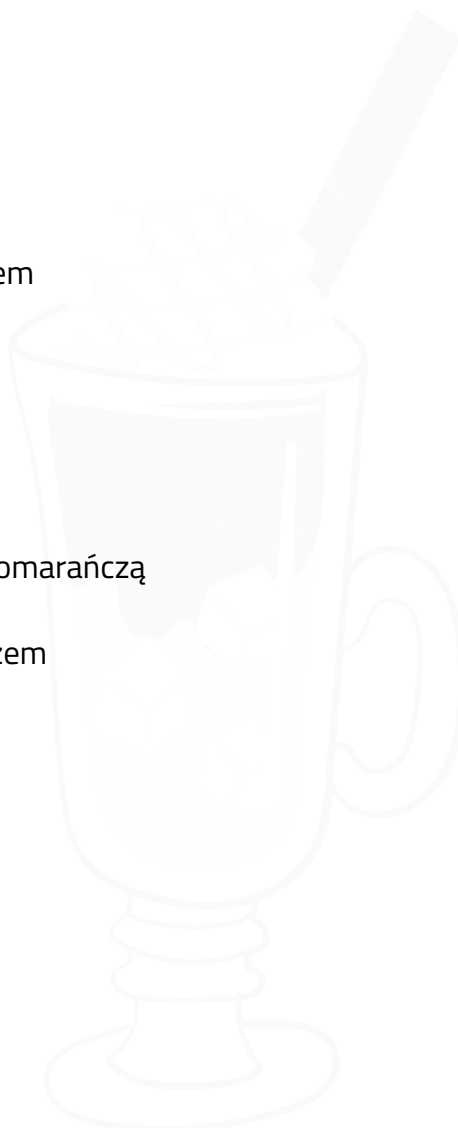
FRYTY (200 g)	12 Zł
------------------	-------

MENU DLA NAJMŁODSZYCH

KREM ZE ŚWIEŻYCH POMIDORÓW Z MOZARELLĄ I ŚMIETANĄ (200 ml)	 15 Zł
DOMOWY ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS Z MAKARONEM (200 ml, 20g)	 15 Zł
CHRUPIĄCE FILECIKI DROBIOWE DOMOWE FRYTKI, SURÓWKA Z MARCHEWKI I JABŁKA (120 g / 100g/ 80g)	 25 Zł
SPAGHETTI W SOSIE BOLOŃSKIM (125G)	 24 Zł
NALEŚNIKI Z SEREM LUB DŻEMEM, BITA ŚMIETANA (2szt, 80g)	 24 Zł

GORĄCE NAPOJE

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)	12 Zł
Latte Machiatto Fusion (coconut syrup, peanut syrup)(300 ml)	20 Zł
Kawa po Irlandzku (z Whisky) (200 ml)	25 Zł
Czekolada na gorąco z bitą śmietaną i cynamonem (200 ml)	25 Zł
HERBATA	
Herbata Imbryk (czarna / zielona / owocowa) (400 ml)	13 Zł
Herbata rozgrzewająca z suszonymi owocami i pomarańczą (200 ml)	17 Zł
Herbata rozgrzewająca z miodem, imbirem i anyżem (200 ml)	17 Zł



NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe Cappy 0,25 l 9 zł

Coca-Cola, Fanta, Sprite,
Tonic Kinley 0,25 l 10 zł

Woda- Kropla Beskidu 0,33 l
gazowana/niegazowana 8 zł

Woda- Kropla Beskidu 0,7 l
gazowana/niegazowana 12 zł

PIWA

Lane:

Piwo Żywiec 0,5 l 5% 16 zł

Piwo Żywiec 0,3 l 5% 13 zł

Butelkowe:

Tyskie 0,5 l 5,5% 16 zł

Piwo bezglutenowe 0,5 l 16 zł

**Piwo rzemieślnicze z regionalnego
Browaru Ustroń 4%-7%** 20 zł

(PSZENICZNE, LAGER USTROŃSKI, LAGER WIEDEŃSKI, IPA,
MAIBOCK, PILS, WINTER ALE)

Piwa bezalkoholowe:

Żywiec Lemonż 0,5 l 0% 14 zł

Żywiec 0% 0,5 l 14 zł

WHISKY

Ballantines 40 ml 40% 14 zł

Jim Beam 40 ml 40% 14 zł

Jack Daniels 40 ml 40% 20 zł

Jack Daniels Honey 40 ml 35% 20 zł

Jack Daniels Fire 40 ml 35% 20 zł

Jameson 40 ml 40% 20 zł

Johnie Walker Black 40 ml 40% 21 zł

Glenlivet Founders 40 ml 40% 21 zł

Chivas Regal 40 ml 40% 23 zł

Glenfiddich 12 YO 40 ml 40% 28 zł

Glenmorangie 10 YO 40 ml 40% 33 zł

ALKOHOLE INNE

Tequila Silver 40 ml 38%	17 Zł
Metaxa 5* 40 ml 40%	17 Zł
Metaxa 7* 40 ml 40%	19 Zł
Jägermeister 40 ml 38%	15 Zł
Malibu 40 ml 18%	12 Zł
Gin GORDON'S 40 ml 37,5%	12 Zł
Hennessy 40 ml 40%	22 Zł
Martell 40 ml 40%	22 Zł
Bacardi 40 ml 37,5%	10 Zł

WINA

Civimta - Saperavi 11,5% - półsłodkie gruzińskie wino czerwone produkowane z lokalnych winogron. Idealne do owocowych sałatek, deserów i ciast.

Los Pagos - Carmenere 12,5% - wytrawne chilijskie wino czerwone. Harmonijne w smaku z lekko wyczuwalną obecnością taniny, idealne do dań z rusztu, baraniny oraz serów.

Civimta - Rkatsiteli 11,5% - półsłodkie gruzińskie wino białe o wspaniałej równowadze między słodyczą a kwasowością. Idealne do owocowych sałatek, ciast oraz serów o wyraźnych, mocnych smakach.

Los Pagos - Sauvignon Blanc 12,5% - wytrawne chilijskie wino białe o złocistej barwie i bogatym owocowo-kwiatowym aromacie, z wyczuwalną nutą grejfruta i cytryny. Idealne do ryb oraz białego mięsa.

Valmarone Prosecco Frizzante 10,5% - włoskie, wytrawne wino musujące

DESTYLATY REGIONALNE

BROWARU USTRONÓ

Destylat Regionalny 20 Zł
(do wyboru: miodunka / śliwowiczówka / okowita / eliksir z Twardego Korzenia, Porterówka) 40 ml 40%

WÓDKA

Finlandia 40 ml 40%	10 Zł
Finlandia 0,5l 40%	70 Zł
Finlandia smakowa 40 ml 40%	12 Zł
Finlandia smakowa 0,7 l 40%	100 Zł
Żubrówka biała 40 ml 40%	9 Zł
Żubrówka biała 0,5 l 40%	50 Zł
Żubrówka Bison Grass 40 ml 40%	10 Zł
Żubrówka Bison Grass 0,5 l 40%	60 Zł
Wyborowa 40 ml 40%	9 Zł
Wyborowa 0,5 l 40%	60 Zł

KIELISZEK/ BUTELKA 10 CL / 75 CL

14 Zł / 55 Zł

12 Zł / 50 Zł

14 Zł / 55 Zł

12 Zł / 50 Zł

15 Zł / 60 Zł

DRINKI

Tequila Sunrise tequila, sok pomarańczowy, grenadina (210 ml)	22 Zł
Aperol Spritz Aperol, prosecco, woda gazowana (180 ml)	25 Zł
Cuba Libre białyrum, sok z limonki, Coca-Cola (160 ml)	22 Zł
Mojito białyrum, woda gazowana, limonka, mięta, cukier trzciniowy (200 ml)	23 Zł
Long Island wódka, tequila, biały rum , gin, triple sec, Coca-Cola, limonka (150 ml)	32 Zł
Whisky Sour whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jajek (150 ml)	21 Zł
Wiślański Raj wódka, blue curacao, sok pomarańczowy, sok z cytryny, białko jejek, mięta (150 ml)	21 Zł
HUGO SPRITZ HIT! prosecco, woda gazowana, mięta, syrop z bzu, pomarańcza (150 ml)	25 Zł
HOT TEDY BESTSELLER! whisky, miód, cytryna, cynamon, goździki, gorąca woda (150 ml)	26 Zł

DRINKI BEZALKOHOLOWE

Blue Sprite, grenadina, syrop Blue Curacao (200 ml)	20 Zł
Mojito Virgin limonka, mięta, cukier, Sprite, woda (200 ml)	20 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