

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.

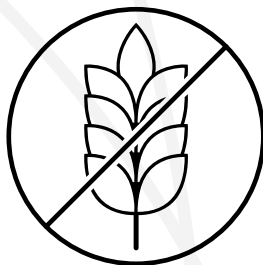
Miłość do wiślańskiej tradycji, przekazywana z pokolenia na pokolenie,
jest widoczna w każdym serwowanym daniu.

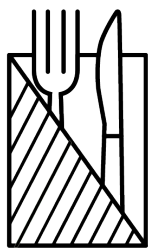
Zawarte w menu dania i ich elementy wykonywane są według tradycyjnych receptur, których autentyczność potwierdzają znalezione przez nas zapisy z początku XX wieku.

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.





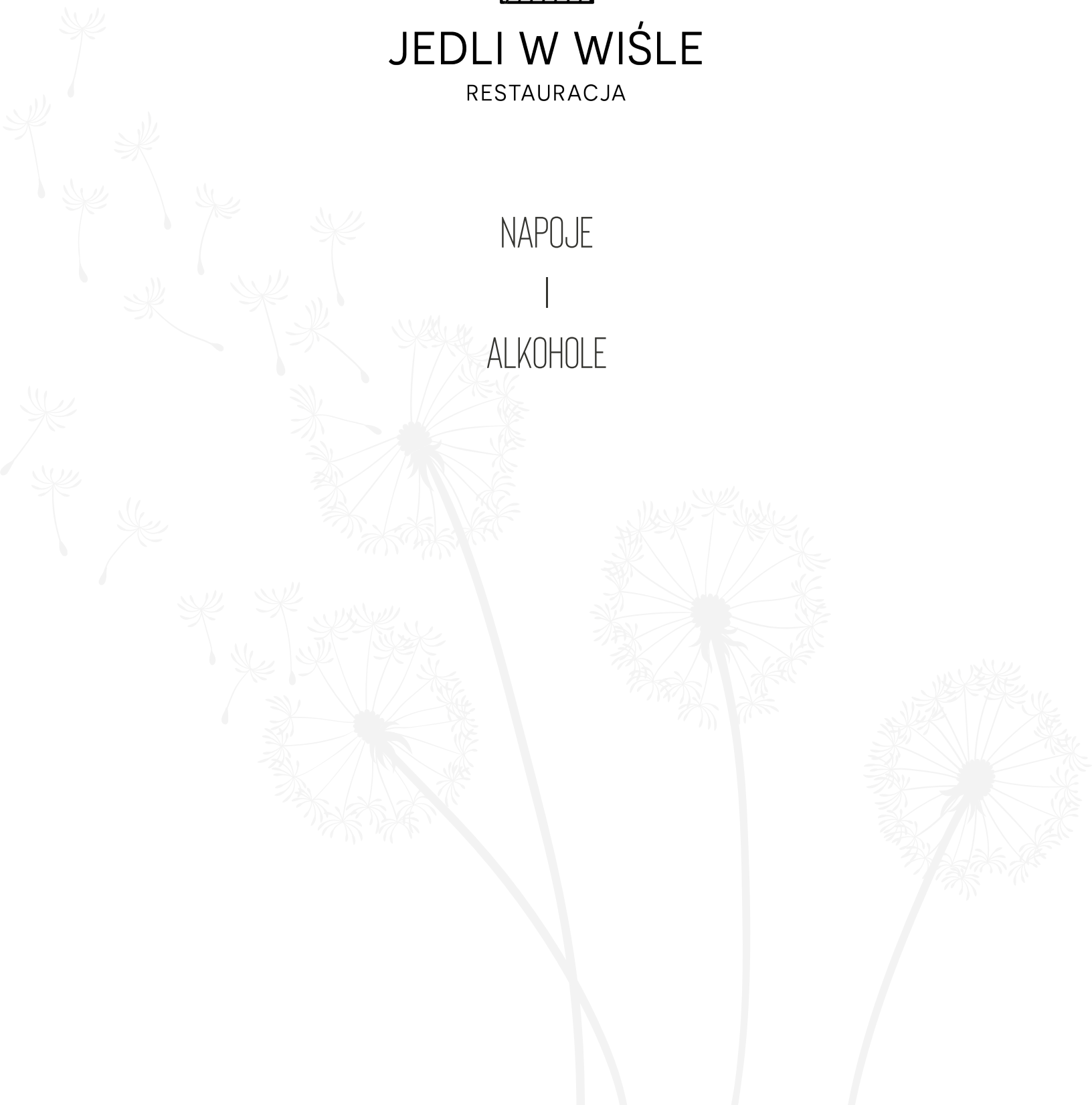
JEDLI W WIŚLE

RESTAURACJA

NAPOJE

|

ALKOHOLE



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 ml / 1 szt.)

Alergeny: C, G, J

 54 Zł

DESKA WĘDLIN I SERÓW REGIONALNYCH

WĘDLINY WŁASNEGO WYROBU/ SERY REGIONALNE / WARZYWA / PIKLE / DUET SOSÓW

(120 g / 120 g / 20 g / 20g)

Alergeny: G, L, H

 26 Zł

SAŁATKI

SAŁATKA CEZAR

SAŁATA RZYMSKA / KURCZAK / ANCHOIS / PIECZYWO

(100 gr / 100 g / 60 g)

Alergeny: A, G, D, J

 39 Zł

SAŁATKA Z BURRATĄ I ORZECHAMI

MIX SAŁAT / SER BURRATA / MIÓD/ POMIDOR CHERRY/ ORZECHY NERKOWCA/ PIECZYWO

(100 g / 1 szt / 5 ml / 10 g / 5 g / 1 szt)

Alergeny: G, J, A, H

  25 Zł

ZUPY

ŻUREK NA MAŚLANCE Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I JAJKIEM

BOCZEK / BIAŁA KIEŁBASA / JAJKO

(300 ml / 30 g / 1 szt.)

Alergeny: A, C, G

35 Zł

ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS Z KLUSECZKAMI DROBIOWYMI

WOŁOWINA / KURCZAK / KACZKA / MAKARON

(250 ml / 2 szt.)

Alergeny: A, C I

 30 Zł

CHŁODNIK Z ZIELONEGO OGÓRKA Z WĘDZONYM PSTRAĞIEM

OGÓREK ZIELONY / CZOSNEK / MLEKO / SZPINAK / WĘDZONY PSTRAĞ

(250 ml / 40 g)

Alergeny: G, D

 25 Zł

DANIA GŁÓWNE

KURCZAK FASZEROWANY ZIELONYM GROSZKIEM I SUSZONYMI POMIDORAM
PODAWANY Z KASZĄ GRYCZANĄ Z WARZYSZAMI, KISZONA CZERWONA KAPUSTA
KURCZAK / KASZA GRYCZANA / SUSZONE POMIDORY / GROSZEK / CZERWONA KAPUSTA

(180 g / 50 g / 20 g / 20 g / 90 g)

Alergeny: G, C,

 44 Zł

BURGER Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ I GRUBYMI FRYTKAMI
WOŁOWINA / BOCZEK WĘDZONY / OGÓREK ZIELONY / KONFITURA Z CEBULI
(150 g / 90 g / 25 g / 10 ml)

Alergeny: A, G

 59 Zł

WEGE BURGER Z FRYTKAMI
CIECIORKA / PIKLE / ŚWIEŻE WARZYWA /
(160 g / 180 g / 150 g)

Alergeny: A, G,

  52 Zł

PLACUSZKI ZIEMNIAKOWE Z BRYNDZĄ
ZIEMNIAK / CEBULA / BRYNDZA /
(3 szt / 150 g / 30 g / 50 g)

Alergeny: C, G,

 29 Zł

SCHABOWY Z ZIEMNIAKAMI I MŁODĄ KAPUSTĄ
SCHAB / ZIEMNIAKI / KAPUSTA
(180 g / 150 g / 90 g)

Alergeny: A, C, G, J

 45 Zł

ROLADA WOŁOWA Z KLUSKAMI I MODRĄ KAPUSTĄ
WOŁOWINA / BOCZEK / CZERWONA KAPUSTA / ZIEMNIAK
(150 g / 150 g / 100 g / 140 g / 80 ml)

Alergeny: C, J

 58 Zł

SKOK Z KRÓLIKA W ŚMIETANIE Z SAŁATKĄ Z BURAKA I KOPYTKAMI
KRÓLIK / KOPYTKA / BURAKI
(250 g / 150 g / 120 g)

Alergeny: G

 64 Zł

CIEMNE PIEROGI Z BRYNDZĄ
BRYNDZA / TWARÓG / ZIEMNIAKI
(250 g / 100 g / 50 g)

Alergeny: G, A, J

 32 Zł

SMAŻONY PSTRAŻ WIŚLAŃSKI Z FRYTKAMI I SAŁATKĄ SZWEDZKĄ
PSTRAŻ / FRYTKI / OGÓRKI KISZONE /
(280 g / 150 g / 120 g)

Alergeny: D

 55 Zł

RISOTTO Z ZIOŁOWYM PESTO I PLASTRAMI PIECZONEGO SELERA
RYŻ / SZPINAK / SELER / PARMEZAN / OLIWA Z OLIWEK
(200 g / 80 g)

Alergeny: G, I, L

  31 Zł

Czy wiesz, że...

Produkcja pstrąga górskiego w Beskidzie Śląskim sięga XIX wieku, a jego produkcja nie uległa zmianie aż do dnia dzisiejszego! Gospodarstwa rybne 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

SERNIK NA ZIMNO Z BIAŁĄ CZEKOLACJĄ, MUSEM TRUSKAWKOWYM NA
CIEŚCIE KATAIFI

TWARÓG / TRUSKAWKI / KATAIFI

(60 g / 20 g / 15)

Alergeny: A, H, G

24 Zł

TARTALETKA Z RABARBAREM I LODAMI WANIOLIOWYMI

RABARBAR / MASŁO / ŚMIETANA

(140 g / 40 g)

Alergeny: G, A

22 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 BOLOŃSKIM

(125G) Alergeny: A, I

↺ 24 Zł

NALEŚNIKI

Z SEREM LUB DŻEMEM, BITA ŚMIETANA

(2szt, 80g) Alergeny: A, C, G

↺ 24 Zł

GORĄCE NAPOJE

KAWA

Espresso

(25 ml)

10 Zł

Espresso Doppio/Espresso Machiatto

(50 ml)

12 Zł

Americano (kawa czarna)

(100 ml)

12 Zł

Cappuccino

(200 ml)

15 Zł

Latte Machiatto

(300 ml)

19 Zł

Flat White (kawa biała)

(200 ml)

15 Zł

HERBATA

Herbata Imbryk (czarna / zielona / owocowa)

(400 ml)

13 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

14 Zł

Fruzetea

10 Zł

Lemoniada cytrynowo - pomarańczowa 250 ml / 1 l

sok z cytrusów, woda niegazowana, lód, cytryna, plastry pomarańczy, mięta

12 Zł / 24 Zł

Lemoniada ogórkowo-cytrynowa 250 ml / 1 l

sok z cytrusów, syrok ogórkowy Monin 40 ml, woda niegazowana, lód, plastry limonki / cytryny, mięta

12 Zł / 24 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% 18 Zł

Piwo bezglutenowe 0,5 l

Piwo rzemieślnicze 4%-7%

BROWAR WISŁA 25 Zł

Piwa bezalkoholowe: 14 Zł

Żywiec 0% 0,5 l

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

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% 24 Zł

Johnie Walker Black 40 ml 40% 20 Zł

Glenlivet Founders 40 ml 40% 21 Zł

Chivas Regal 40 ml 40% 25 Zł

Glenfiddich 12 YO 40 ml 40% 28 Zł

Glenmorangie 10 YO 40 ml 40% 35 Zł

WÓDKI

Finlandia 40 ml 40% 14 Zł

Finlandia flavour 40 ml 40% 16 Zł

Żubrówka white 40 ml 40% 12 Zł

Żubrówka Bison Grass 40 ml 40% 14 Zł

Wyborowa 40 ml 40% 12 Zł

WÓDKA

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

WINA

KIELISZEK/ BUTELKA
10 CL / 75 CL

Civimta - Saperavi 11,5% - półsłodkie gruzińskie wino czerwone produkowane z lokalnych winogron. Idealne do owocowych sałatek, deserów i ciast.	14 Zł / 55 Zł
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.	12 Zł / 50 Zł
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.	14 Zł / 55 Zł
Los Pagos - Sauvignon Blanc 12,5% - 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 10,5% - włoskie, wytrawne wino musujące	15 Zł / 60 Zł

DRINKI

Tequila Sunrise 24 Zł
tequila, sok pomarańczowy, grenadina
(210 ml)

Aperol Spritz 26 Zł
Aperol, prosecco, woda gazowana
(180 ml)

Cuba Libre 22 Zł
biały rum, limonka, Coca-Cola
(160 ml)

Mojito 25 Zł
biały rum, woda gazowana, limonka, mięta, cukier
trzciniowy
(200 ml)

Long Island 36 Zł
wódka, tequila, biały rum, gin, triple sec,
Coca-Cola, limonka
(150 ml)

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

HUGO SPRITZ 25 Zł
prosecco, woda gazowana, mięta, syrop z bzu,
limonka
(150 ml)

DRINKI BEZALKOHOLOWE

Mojito Virgin 20 Zł
limonka, mięta, syrop cukrowy, woda
gazowana
(200 ml)

Matcha z pomarańczą 14 Zł
herbata matcha, sok pomarańczowy,
lód, plastry pomarańczy, mięta
(200 ml)



Allergens

- A.** Cereals containing gluten, i.e. wheat (including spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or hybrid varieties thereof, as well as products thereof, with the exception of:
- a) wheat-based glucose syrups containing dextrose
 - b) wheat-based maltodextrin
 - c) barley-based glucose syrups;
 - d) cereals used for the production of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
- Crustaceans and products thereof;
- C.** Eggs and products thereof;
- D.** Fish and products thereof, with the exception of:
- a) fish gelatine used as a carrier for preparations containing vitamins or carotenoids;
 - b) fish gelatine or karuk used as fining agents for beer and wine;
- E.** Peanuts (peanuts) and products thereof;
- F.** Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:
- a) completely refined soybean oil and fat
 - b) a mixture of natural tocopherols (E306), natural D-alpha-tocopherol, natural D-alpha-tocopherol acetate, natural D-alpha-tocopherol succinate of soy origin;
 - c) phytosterols and phytosterol esters obtained from vegetable oils of soybean origin;
 - d) vegetable stanol ester produced from vegetable oil sterols of soybean origin;
- G.** Milk and products thereof (including lactose), except:
- a) whey used for the production of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin,
 - b) lactitol;
- H.** Nuts, i.e. almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios/pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), as well as products thereof, with the exception of nuts used in the manufacture of alcoholic distillates, ethyl alcohol of agricultural origin;
- I.** Celery and products thereof;
- J.** Mustard and products thereof;
- K.** Sesame seeds and products thereof;
- L.** Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre calculated on the total SO₂ content for products in the ready-to-eat form or in the form prepared for consumption in accordance with the manufacturers' instructions;
- Ł.** Lupins and products thereof;
- M.** Molluscs and products thereof.