



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.

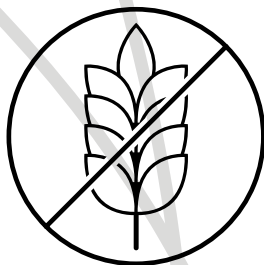
Miłość do wiślańskiej tradycji, przekazywana z pokolenia na pokolenie, jest widoczna w każdym serwowanym daniu.

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.



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



[@hotel.pod.jedlami.wisla](https://www.instagram.com/hotel.pod.jedlami.wisla)

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.

WYROBY Z JEDLOVEJ WĘDZARNI*

ZABIERZ SMAK TRADYCJI DO DOMU

Wyroby z Jedlovej Wędzarni to prawdziwa uczta dla miłośników tradycyjnych smaków. Powstają z najwyższej jakości składników, według sprawdzonych receptur i z pasji do rzemieślniczego wędzenia. Naturalny dym, staranny proces przygotowania oraz wyjątkowy aromat nadają każdemu wyrobowi niepowtarzalny charakter i głębię smaku, którą pamięta się na długo.

Zabierz do domu smak prawdziwej tradycji i poczuj klimat wiślańskiej wędzarni przy własnym stole. Idealne na rodzinne spotkania, lub codzienną chwilę przyjemności dla tych, którzy cenią najwyższą jakość.

PSTRĄG WIŚLAŃSKI SÓL / ZIELE ANGIELSKIE / LIŚĆ LAUROWY / MAJERANEK / CZOSNEK / ROZMARYN 300g Alergeny: D	30 Zł
FILET Z INDYKA (WĘDLINA) SÓL / ZIELE ANGIELSKIE / LIŚĆ LAUROWY / MAJERANEK / CZOSNEK / ROZMARYN 300g	36 Zł
BOCZEK WĘDZONY (WĘDLINA) SÓL / ZIELE ANGIELSKIE / LIŚĆ LAUROWY / MAJERANEK / CZOSNEK / ROZMARYN 300g	25 Zł
SZYNKA WIEPRZOWA (WĘDLINA) SÓL / ZIELE ANGIELSKIE / LIŚĆ LAUROWY / MAJERANEK / CZOSNEK / ROZMARYN 300g	28 Zł
SCHAB WĘDZONY (WĘDLINA) SÓL / ZIELE ANGIELSKIE / LIŚĆ LAUROWY / MAJERANEK / CZOSNEK / ROZMARYN 300g	26 Zł
SER Z ZIOŁAMI 220g Alergeny: G	25 Zł
SER Z CHILLI 220g Alergeny: G	25 Zł
CHLEB PSZENNY NA ZAKWASIE 450g Alergeny: A, C, G, J, K, M	24 Zł

PRODUKTY PAKOWANE TYLKO NA WYNOŚ*

PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY DYMIONY Z MAJONEZEM TRUFLOWYM

POLĘDWICA WOŁOWA / OGÓREK KONSERWOWY / BOROWIK/DYNIA / ŻÓŁTKO /  56 Zł

PIECZYWO / MASŁO

(90 G / 30 G / 1 SZT)

Alergeny: C, G, J

ZAWIJAS GÓRSKI Z BRYNDZĄ, DIP Z BEKONEM NA CIEPŁO

BRYNDZA / ZIEMNIAK / BOCZEK / OGÓREK KISZONY

(60 G / 40 G)

Alergeny: G, L

 30 Zł

SAŁATKI

SAŁATKA JESIENNA Z MARYNOWANYM BUNDZEM

SAŁATA / AWOKADO / GRUSZKA / BUNDZ / DOMOWA FOCACCIA Z ZIOŁAMI / 

SOS VINAIGRETTE

(150 G / 100 G / 1 SZT)

Alergeny: A, G, J

 38 Zł

SAŁATKA Z KURCZAKIEM I PARMEZANOWYM CZIPSEM

FILET Z KURCZAKA / SAŁATA / POMIDOR / PARMEZAN / DOMOWA FOCACCIA
Z ZIOŁAMI

(120 G / 100 G / 1 SZT)

Alergeny: A, C, G, J

 42 Zł

ZUPY

JESIENNY ŻUR Z JAJKIEM I MAŚLAKAMI

BOCZEK / BIAŁA KIEŁBASA / JAJKO / MAŚLAKI

(300 ML / 30 G / 1 SZT)

Alergeny: A, C, G

38 Zł

ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS Z PULPECIKAMI WOŁOWYMI

WOŁOWINA / KURCZAK / KACZKA / MAKARON / LUBCZYK

(250 ML / 50 G)

Alergeny: A, C, I

 32 Zł

PALONA ZIEMNIACZANA Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I SZPYRKAMI

ZIEMNIAKI / SŁONINA / ROZMARYN / ŚMIETANA

(250 ML / 50 G)

Alergeny: G, I

 29 Zł

DANIA GŁÓWNE

KACZKA SOUS VIDE Z KROKIETEM Z KASZY GRYCZANEJ NA GROSZKU  49 Zł
CUKROWYM

FILET Z KACZKI / KASZA GRYCZANA / DYNIA/ MAŚLAK / ŚLIWKA / PIGWA
(150 G / 120 G / 100G / 80ML)

Alergeny: G, J, L

ŻEBRO WIEPRZOWE Z GLAZEM BBQ NA BAZIE JÄGERKA  58 Zł
ŻEBERKO / POWIDŁA / JÄGERMEISTER / ZIEMNIAKI PIECZONE W ZIOŁACH
/ KISZONA KAPUSTA

(200 G / 150 G / 120 G / 80 ML)

Alergeny: F, I, J, L

ROLADA ŚLĄSKA Z GUMIKLYJZAMI I CZERWONĄ KAPUSTĄ  63 Zł
WOŁOWINA / BOCZEK / OGÓREK KISZONY / MUSZTARDA / KAPUSTA
CZERWONA

(150 G / 140 G / 120 G / 100 ML)

Alergeny: C, G, J

WIENERSCHNITZEL Z JAJEM SADZONYM I SAŁATKĄ ZIEMNIACZNĄ  64 Zł
CIEŁĘCINA / ZIEMNIAK / JAJKO/ MUSZTARDA

(150 G / 180 G / 1SZT)

Alergeny: A, C, G,

SMASH BURGER WOŁOWY Z DŻEMEM Z BOCZKU I FRYTKAMI  62 Zł
WOŁOWINA / BEKON / CHEDDAR / OGÓREK PIKLOWANY
(150 G / 150 G / 150 G)

Alergeny: A, G, J, L

BURGER ZE SMAŻONYM BUNDZEM I FRYTKAMI Z BATATÓW   58 Zł
BUNDZ / SAŁATA / CEBULKA/ SOS KOKTAJLOWY / BATATY
(150 G / 100 G / 150 G)

Alergeny: A, G, J, L

PSTRĄG SMAŻONY Z FRYTKAMI I SAŁATKĄ Z OGÓRKA KISZONEGO  58 Zł
PSTRĄG / MASŁO / OGÓREK KISZONY / JABŁKO / KOPEREK
(280 G / 150 G / 120 G)

Alergeny: D, G

DANIA GŁÓWNE

PLACKI ZIEMNIACZANE NA 3 SPOSOBY:

BOROWIKI / ZIOŁA BESKIDZKIE / SER REGIONALNY
ZIEMNIAK / BOROWIK / ŚMIETANA / KOPEREK
(150 G / 120 ML)
Alergeny: C, G, L

 36 Zł

PSTRĄG / KWAŚNA ŚMIETANA / KOPEREK
ZIEMNIAK / PSTRĄG / BRYNDZA / KOPEREK / ŚMIETANA
(150 G / 100 ML)
Alergeny: C, G, D

 39 Zł

GULASZ WOŁOWY
ZIEMNIAK / WOŁOWINA / MARCHEW / SELER / WINO
(120 G / 250 ML)
Alergeny: C, G, I, L

 49 Zł

TAGLIATELLE Z BOROWIKAMI, ZIOŁAMI BESKIDZKIMI,
SEREM REGIONALNYM
MAKARON / BOROWIKI / ŚMIETANA / SER WĘDZONY KROWI
(100 G / 120 ML / 10 G)
Alergeny: A, C, G, L

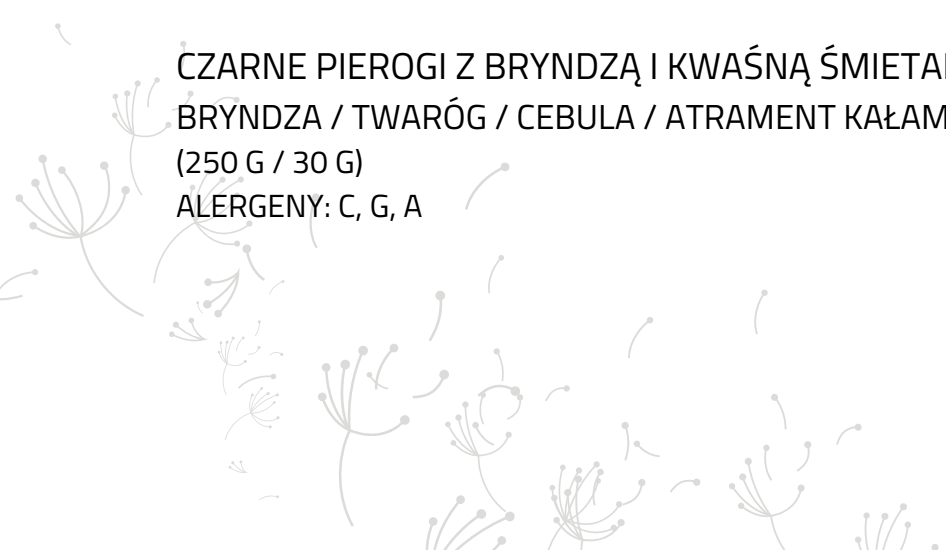
  51 Zł

PAPPARDELLE Z RAGOUT WOŁOWYM NA CZERWONYM WINIE
MAKARON / WOŁOWINA / MARCHEW / SELER / CZERWONE WINO
(100 G / 250 / 80 G)
ALERGENY: A, C, G, I, L, J

 54 Zł

CZARNE PIEROGI Z BRYNDZĄ I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ
BRYNDZA / TWARÓG / CEBULA / ATRAMENT KAŁAMARNICY / MASŁO
(250 G / 30 G)
ALERGENY: C, G, A

 39 Zł



DESERY

TWAROGOWE KNEDLE ZE ŚLIWKAMI W GANACHE Z BIAŁEJ
CZEKOLADY I OTULINIE Z KOKOSA
TWARÓG / ŚLIWKI / LIMONKA / CYNAMON / KOKOS
(120 G / 80 ML)
Alergeny: C, G

 31 Zł

SERNIK CHAŁWOWY Z MAŚLANYM CRUMBLE I PUSZYSTĄ ESPUMĄ
Z POMARAŃCZY
TWARÓG / CHAŁWA / ŚMIETANA / POMARAŃCZ / ORZECHY
(100 G / 50 G / 10G)
Alergeny: A, G, H, K

 34 Zł

DODATKI

FRYTKI Z KETCHUPEM
(200 G)

 15 Zł

FRYTKI Z BATATÓW Z SOSEM KOKTAJLOWYM
(150 G)

 16 Zł

MENU DLA NAJMŁODSZYCH

KREM ZE ŚWIEŻYCH POMIDORÓW Z MAKARONEM LUB RYŻEM
(200 ML)
Alergeny: G, I

 16 Zł

DOMOWY ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS Z MAKARONEM
(200 ML / 20 G)
Alergeny: A, C, I

 16 Zł

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

 26 Zł

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

 25 Zł

NALEŚNIKOWE SPAGHETTI Z OWOCAMI I TWAROGIEM
(2 SZT / 80 G)
Alergeny: A, C, G

 25 Zł

MINI SMASH BURGERKI Z FRYTKAMI
(2 SZT / 80 G)
Alergeny: A

 28 Zł