

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.

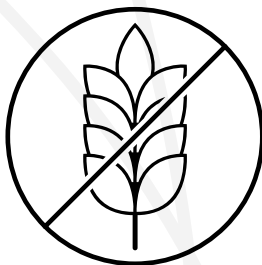
Miłość do wiślańskiej tradycji, przekazywana z pokolenia na pokolenie, jest widoczna w każdym serwowanym daniu.

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

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 WARZYWAMI, KISZONA CZERWONA KAPUSTA
KURCZAK / KASZA GRYCZANA / SUSZONE POMIDORY / GROSZEK / CZERWOANA KAPUSTA
(180 g / 50 g / 20 gr / 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 FRYTAMI
CIECIORKA / PIKLE / ŚWIEŻE WARZYWA /
(160 g / 180 g / 150 g)
Alergeny: A, G,

  52 Zł

PLACUSZKI ZIEMNIACZANE 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 W WIOSENNEJ ODSŁONIE
WOŁOWINA / CUKINIA / GROSZEK CUKROWY
(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 PSTRAĞ WIŚLAŃSKI Z FRYTKAMI I SAŁATKĄ SZWEDZKĄ
PSTRAĞ / 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 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

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
 BEZ CIASTA KATAIFI

TARTALETKA NA CIEPŁO 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

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