



JEDLI W WIŚLE

RESTAURACJA

"Jedli w Wiśle" jest miejscem, w którym gotują rodowite, wiślańskie kucharki. Swojego rzemiosła uczyły się od swoich babć, dlatego regionalna kuchnia wpisana jest w ich historię od samego początku, a miłość do tradycji wiślańskiej przekazywana z pokolenia na pokolenie. Chcemy bowiem pokazać Wam, jak onegdaj jedli w Wiśle!

Zawarte w menu dania 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 niektóre wzbogacone są nutą nowoczesności.

Wszystko to, czego dziś spróbujesz, zostało stworzone od serca.

SPRÓBUJ ZATEM, JAK SMAKUJĄ SKARBY TEJ ZIEMI.

PRZYSTAWKI

Danie z okazji jubileuszu 60-lecia nadania praw miejskich miastu Wiśła: Tatar z marynowanego pstrąga wiślańskiego, jabłko z gorczycą, kiszona rzodkiewka, koperek

 32 Zł

Jedli w Wiśle: Podwędzany tatar wołowy, oliwa szczypiorkowa, suszone żółtko, majonez grzybowy

 39 Zł

Skarby tej ziemi: Rzymska sałata z indykiem sous-vide, grzanki z wędzonymi szprotkami, sos cezar

34 Zł

Wege: Sałatka z grillowanym serem koniakowskim, suszone pomidory, słonecznik, dressing malinowy

 35 Zł

ZUPY

Wege: Lekki chłodnik z botwinki z rzodkiewką, ogórkiem i jajkiem

 19 Zł

Jedli w Wiśle: Żurek po wiślańsku na wędzonce z tłuczonymi ziemniakami

22 Zł

Klasyk: Bulion drobiowy z domowym makaronem i podrobami

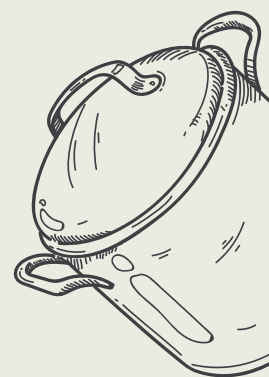
 19 Zł

Czy wiesz, że...

Żur należy do najstarszych potraw przygotowywanych na Śląsku.

Tradycyjny żur zawsze przyrządzano z tzw. "mięsną wkładką" - z boczku lub z kiełbasy. Nazwa zupy pochodzi od niemieckiego słowa "sauer", oznaczającego kwasowość, zakwaszenie. W Polsce przyjął się około XV wieku. Początkowo najpopularniejszy był na Śląsku, a w większości domów znajdował się nawet specjalny garnek zwany "żurokiem", w którym kisił się żur.

Spróbuj wyśmienitego żurku po wiślańsku na wędzonce z tłuczonymi ziemniakami!



DANIA GŁÓWNE

Danie z okazji jubileuszu 60-lecia nadania praw miejskich miastu Wiśła: Razowy burger jagnięcy z małosolnym ogórkiem, górski ser wędzony, dip żurawinowy, sałatka Colesław

47 Zł



zamów dodatkowo frytki!

Wege: Pierogi z bobem, dymka, kwaśna śmietana

29 Zł

Jedli w Wiśle: Schab z kością w kaszy gryczanej, młoda kapusta z pomidorami, pieczone młode ziemniaki



43 Zł

Skarby tej ziemi: Drobiowy kotlet po kijowsku z grzybami i masłem, puree ziemniaczane, mizeria



43 Zł

Na słodko: Pampuchy drożdżowe z sosem jagodowym

28 Zł

Jedli w Wiśle: Pieczony pstrąg wiślański, domowe frytki, mix sałat z dresingiem ziołowo-czosnkowym



53 Zł

Smak dzieciństwa: Świeżo gotowane ziemniaki z dodatkami (możesz wybrać: masło, boczek, zeszkloną cebulkę, koperek i jajko sadzone) podawane z zsiadłym mlekiem od lokalnego rolnika

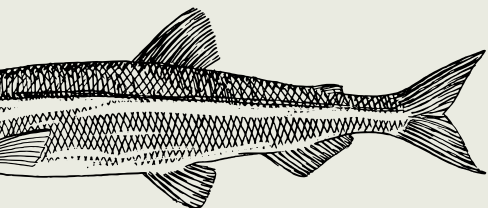


31 Zł

Jedli w Wiśle: Placki ziemniaczane z pestkami dyni, sos kurkowy



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!

Spróbuj pieczonego pstrąga wiślańskiego, podawanego z domowymi frytkami, sałatką z dresingiem ziołowo-czosnkowym!

DESERY

Smak dzieciństwa: Świeże truskawki ze śmietaną i cukrem

~~19 zł~~

Klasyk: Sernik z białą czekoladą, sos śliwkowy, migdały

22 Zł

Skarby tej ziemi: Lody z sosem rabarbarowym, jadalna ziemia orzechowa

~~24 Zł~~

DODATKI

Domowe frytki

~~11 zł~~

Mizeria

~~7 zł~~

Puree ziemniaczane

~~7 zł~~

Surówka dnia

77



NAPOJE GORĄCE

Espresso	9 Zł
Espresso Doppio/Espresso Machiatto	11 Zł
Kawa Americano (kawa czarna)	10 Zł
Cappuccino	12 Zł
Latte Machiatto	15 Zł
Flat White (kawa biała)	12 Zł
Latte Machiatto (kokosowe i truskawkowe)	17 Zł
Herbata Dilmah Imbryk	13 Zł

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe Cappy 0,25 l	8 Zł
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic Kinley 0,25 l	9 Zł
Fuzetea 0,25 l	9 Zł
Burn Original	11 Zł
Woda Kropla Beskidu 0,33 l gazowana/niegazowana	7 Zł
Woda Kropla Beskidu 0,75 l gazowana/niegazowana	11 Zł
Domowa lemoniada (cytrynowo-limonkowa)	0,25 l 14 Zł karafka 1 l 29 Zł

PIWA

Piwo Lane Żywiec 0,5 l	11 Zł
Piwo Lane Żywiec 0,3 l	9 Zł
Piwa regionalne z Browaru w Cieszynie:	
Noszak	12 Zł
UFFO bezalkoholowe 0,33 l	12 Zł
Ciemna strona Cieszyna, Mastne, Pszeniczne, West Coast Ipa	16 Zł
Double Ipa, Porter Bałtycki, Sour Mango Ale, Ice Tea Ipa	17 Zł

WHISKY

Ballantines 40 ml	13 Zł
Jim Beam 40 ml	13 Zł
Jack Daniels 40 ml	19 Zł
Jack Daniels Honey 40 ml	19 Zł
Jack Daniels Fire 40 ml	19 Zł
Jameson 40 ml	19 Zł
Johnie Walker Black 40 ml	20 Zł
Glenlivet Founders 40 ml	20 Zł
Chivas Regal 40 ml	22 Zł
Glenfiddich 12 YO 40 ml	27 Zł
Glenmorangie 10 YO 40 ml	32 Zł

WÓDKI

Finlandia 40 ml	10 Zł
Finlandia smakowa 40 ml	10 Zł
Żubrówka biała 40 ml	9 Zł
Żubrówka Bison Grass 40 ml	10 Zł
Wyborowa 40 ml	9 Zł

ALKOHOLE INNE

Tequila Gold 40 ml	17 Zł
Tequila Silver 40 ml	17 Zł
Metaxa 5* 40 ml	17 Zł
Metaxa 7* 40 ml	19 Zł
Jagermeister 40 ml	15 Zł
Malibu 40 ml	12 Zł
Gin 40 ml	12 Zł
Hennessy 40 ml	22 Zł
Martell 40 ml	22 Zł

DRINKI

Tequila Sunrise tequila, sok pomarańczowy, grenadina	22 Zł
--	-------

Aperol Spritz aperol, prosecco, woda gazowana	25 Zł
---	-------

Caipirinha pitu cachaca, sok z limonki, cukier trzcinowy	21 Zł
--	-------

Cuba Libre biały rum, sok z limonki, coca-cola	22 Zł
--	-------

Mojito biały rum, woda gazowana, limonka, mięta, cukier trzcinowy	23 Zł
---	-------

Will's Rainbow wódka, blue curacao, grenadina, sprite	21 Zł
---	-------

Margarita tequila, sok z limonki, triple sec	24 Zł
--	-------

Whisky Sour whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy	21 Zł
--	-------

Long Island wódka, tequila, rum, gin, triple sec, coca-cola, limonka	32 Zł
--	-------

Jedlove Mango wódka mango, sok pomarańczowy, syrop, puree z mango, cytryna, kokos	24 Zł
---	-------

Jedlove Skarby 25 ml/40ml	10 Zł / 15 Zł
----------------------------------	---------------



DRINKI BEZALKOHOLOWE

Drink Cocorange

sok pomarańczowy, syrop kokosowy,
grenadina, lód

Blue Rainbow

sprite, grenadina, likier Blue Curacao

Mojito

limonka, mięta, cukier, sprite, woda



19 Zł

19 Zł

19 Zł

SMOOTHIE

Na Hawajach - ananas, dynia, mango, sok pomarańczowy, syrop kokosowy, syrop mango

21 Zł

Nad Wisłą - marchew, jabłko, brzoskwinia, dynia, ananas, sok multiwitamina,
syrop mango, syrop truskawkowy, mięta

23 Zł

KARTA WIN

KIELISZEK / BUTELKA
10 CL / 75 CL

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

9 Zł / 50 Zł

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

12 Zł / 55 Zł

Clivimta - Tbilisuri - półwytrawne gruzińskie wino białe o świeżym aromacie owoców tropikalnych. Harmonijnie łączy naturalną słodycz i kwasowość. Polecane do dań z warzyw oraz jako aperitif.

55 Zł



Idealne do Pieczonego pstrąga wiślańskiego!

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

12 Zł / 55 Zł

Valmarone Prosecco Frizzante - włoskie, wytrawne wino musujące

10 Zł / 45 Zł

KARTA WIN

KIELISZEK / BUTELKA
10 CL / 75 CL

Jean Degaves - Bordeaux - wino francuskie, gronowe, o owocowo-kwiatowym bukiecie i wytrawnym smaku. Idealne do czerwonego mięsa, dań z grilla oraz serów.

60 Zł

Senorio de Paniza - Garnacha Tempranillo - wino czerwone półwytrawne, hiszpańskie, z wyczuwalnym aromatem owoców. W pełni wytworzone ze szczepu Garnacha Tempranillo. Polecane do potraw z mięs oraz jako aperitif.

50 Zł



Idealne do razowego burgera jagnięcego!

Senorio de Paniza - Macabeo - wino białe, półwytrawne, hiszpańskie, o klarownej białej barwie i aromatycznym zbalansowanym smaku pochodzącym ze szczepu Macabeo. Idealne jako aperitif, do dań z drobiu, makaronów oraz sałatek.

50 Zł

Los Pagos - Cabernet Sauvignon - wytrawne chilijskie wino czerwone. Harmonijne w smaku z lekko wyczuwalną obecnością taniny, idealne do dań z rusztu oraz serów.

50 Zł

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

9 Zł / 50 Zł



Idealne do Pieczonego pstrąga wiślańskiego!



Czy wiesz, że...

Hotel Pod Jedłami posiada certyfikat programu "**Menu bez glutenu**", a załoga kuchni została gruntownie przeszkolona przez specjalistów z Polskiego Stowarzyszenia Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej (www.celiakia.pl). Niektóre z naszych dań zostały lub mogą zostać przygotowane według zaleceń i nie zawierają niepożądanych produktów. Takie potrawy rozpoznasz po następujących oznaczeniach:



Ten piktogram oznacza, że danie jest bezglutenowe.



Ten piktogram oznacza, że mamy możliwość wykonania danej potrawy w opcji bezglutenowej - zapytaj obsługę o szczegóły.



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 ;)

Smakowało?

Zorganizuj u nas przyjęcie okolicznościowe i pokaż bliskim, jak onegdaj "Jedli w Wiśle"!

+48 515 773 875 | grupy@podjedlami.pl