



JEDLI W WIŚLE

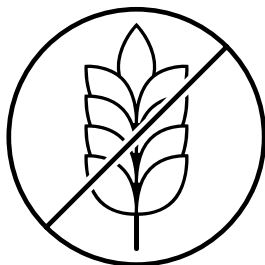
RESTAURACJA

"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.



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.



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 ;)



Opłata za serwis poza restauracją "Jedli w Wiśle" - 30 zł.

PRZYSTAWKI

Jedli w Wiśle: Krokiet z kaszanką, kapusta zasmażana po wiślańsku z boczkiem		24 Zł
Skarby tej ziemi: Sałatka z grillowanym serem koniakowskim, dynia marynowana, suszone pomidory, sos żurawinowy		35 Zł
Wszystko stela: Białe kiełbaski wiślańskie, duszona cebula w cieszyńskim piwie		24 Zł
Klasyk: Podwędzany tatar wołowy, oliwa szczypiorkowa, suszone żółtko, majonez grzybowy		39 Zł

ZUPY

Tradycja wyśmienicie przełamana: Krem z kiszonej kapusty, polenta z grzybami i porem		21 Zł
Jedli w Wiśle: Żurek po wiślańsku na wędzonce z tłuczonymi ziemniakami		24 Zł
Klasyk nad klasyki: Domowy rosół z trzech mięs z makaronem		19 Zł
Zupa dnia: Zapytaj kelnera, co dziś ugotowaliśmy		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

Szybko i smacznie: Staropolski bigos z dziczyzną, suską sechlońską i grzybami beskidzkimi, gorące bułeczki (2 szt.)

 42 Zł

Jedli na Śląsku: Tradycyjna rolada wołowa, kluski białe z dziurką, modra kapusta z boczkiem i cząbrem

 46 Zł

Z nutą słodczy: Konfitowane udko z kaczki z musem gruszkowym, buraczki z aronią glazurowane w miodzie, ziemniaki w śmietanie z rozmarynem

 55 Zł

Skarby tej ziemi: Drobiowy kotlet po kijowsku z grzybami i masłem, puree ziemniaczane, surówka z marchewki i jabłka

 45 Zł

Wege: Pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem, sos z suszonych grzybów

 29 Zł

Jedli w Wiśle: Pieczony pstrąg wiślański, domowe frytki, sałatka Colesław

 53 Zł

Po to jeździ się w góry: Pieczone golonko po beskidzku z warzywami, kapusta po furmańsku, ziemniak z ogniska

 58 Zł

Jedli w Wiśle: Tradycyjne pieczonki z boczkiem, kiełbasą, kapustą i kwakami, kefir

 33 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 i sałatką Colesław!

DESERY

Smak dzieciństwa: Wiślańskie racuchy z serem, pomarańcze w syropie	20 Zł
Rozgrzewająco: Gorące ciastko czekoladowe z wiśniami i jedlovym dżemem z cukinii	 22 Zł
Nasz bestseller: Sernik z białą czekoladą, sos śliwkowy, migdały	 25 Zł

DODATKI

Domowe frytki	 12 Zł
Ciepłe bułeczki (2 szt.)	6 Zł
Puree ziemniaczane / Kluski białe z dziurką	 8 Zł
Surówka dnia	 9 Zł

Czy wiesz, że...

W Jedlovej Spizarni wyjątkowe smaki zamknęliśmy w słoiczkach. Skupiliśmy się na unikalnym smaku oraz w pełni naturalnym składzie, tak by każdy słoik przypominał czasy beztroskiego dzieciństwa, kiedy w żywności nie było tylu sztucznych dodatków. Nasze przetwory są pyszne, zdrowe, wolne od konserwantów, tworzone przez znakomite wiślańskie kucharki i dostępne również w wersji bezglutenowej! Spizarnię z produktami znajdziesz przed wejściem do restauracji. **Warto spróbować!**

NAPOJE GORĄCE

Kawa

Espresso	9 Zł
Espresso Doppio/Espresso Machiatto	13 Zł
Americano (kawa czarna)	10 Zł
Americano z kardamonem i cynamonem	14 Zł
Cappuccino	14 Zł
Latte Machiatto	16 Zł
Flat White (kawa biała)	12 Zł
Latte Machiatto Fusion (syrop szarlotkowy lub ciasteczkowy)	18 Zł

Prawdziwa czekolada

Gorąca czekolada z bitą śmietaną	17 Zł
Gorąca czekolada fusion (piernik, orzech laskowy)	19 Zł
Gorąca czekolada z rumem	24 Zł

Herbata

Herbata Dilmah Imbryk	13 Zł
Herbata malinowa z rozmarynem i pomarańczą	16 Zł
Herbata czarna z jabłkiem i cynamonem	16 Zł
Herbata zielona z imbirem i cytryną	16 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

PIWA

Lane:

Piwo Żywiec 0,5 l 12 Zł

Piwo Żywiec 0,3 l 10 Zł

Butelkowe:

Tyskie 0,5 l 12 Zł

Kormoran bezglutenowe 0,5l 16 Zł



Piwa regionalne z Browaru w Cieszynie:

Noszak 0,5l 13 Zł

Ciemna strona Cieszyna, Mastne,
Pszeniczne 0,5l 16 Zł

Double Ipa, Porter Bałtycki 0,5l 17 Zł

Piwa bezalkoholowe:

Warka Radler 0,5 l 12 Zł

Żywiec 0% 0,5 l 12 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 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, sok pomarańczowy	21 Zł
Margarita tequila, sok z limonki, triple sec	24 Zł
Whisky Sour whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jajek	21 Zł
Long Island wódka, tequila, rum, gin, triple sec, Coca-Cola, limonka	32 Zł
Szarlotka wódka żubrówka, sok jabłkowy, suszone owoce, cynamon	22 Zł
Zimowa Żurawina wódka żurawinowa, Sprite, przyprawy, żurawina, zest pomarańczowy	25 Zł
Jedlove Skarby 25 ml	10 Zł
40 ml	15 Zł

DRINKI BEZALKOHOLOWE

Black Drink

sok z czarnej porzeczki, tonik, sok malinowy, lód

20 Zł

Blue Rainbow

sprite, grenadina, syrop Blue Curacao

20 Zł

Mojito Virgin

limonka, mięta, cukier, Sprite, woda

20 Zł

GRZAŃCE

Grzany cydr

16 Zł

Grzane wino

16 Zł

Grzane piwo

16 Zł

KARTA WIN

KIELISZEK / BUTELKA
10 CL / 75 CL

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

14 Zł / 55 Zł

Los Pagos - Carmenere - 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 - 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 - 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 - włoskie, wytrawne wino musujące

12 Zł / 45 Zł

Smakowało?

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

+48 515 773 875 | grupy@podjedlami.pl