

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.

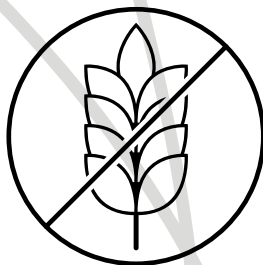
Miłość do wiślańskiej tradycji, przekazywana z pokolenia na pokolenie, jest widoczna w każdym serwowanym daniu.

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 DYMIONY

POŁĘDWICA WOŁOWA / OGÓREK KONSERWOWY / BOROWIK / ŻÓŁTKO / PIECZYWO

(90 g / 30 g / 1 szt)

Alergeny: C, G, J

 54 Zł

PLACEK SPOD ZAGŁÓWKA

PSTRAĞ / ŚMIETANA / ZIEMNIAK / BRYNDZA / KOPEREK

(70 g / 30 g)

Alergeny: C, G, D

 27 Zł


SAŁATKI

SAŁATKA Z MŁODEGO SZPINAKU Z BURRATĄ, DOMOWA FOCACCIA

SZPINAK / BURAK / RZODKIEWKA / OGÓREK / BURRATA / DRESSING MIODOWO-MUSZTARDOWY

(150 g / 125 g / 1 szt)

Alergeny: A, G, I, J

 36 Zł

SAŁATKA Z GRILLOWANYM INDYKIEM I NOWALIJKAMI, DOMOWA FOCACCIA

FILET Z INDYKA / SAŁATA / POMIDOR / OGÓREK / DRESSING MAJONEZOWY

(150 g / 100 g / 1 szt)

Alergeny: A, C, G, J

 39 Zł

ZUPY

TRADYCYJNY ŻUR Z JAJKIEM NA MAŚLANCE

BOCZEK / BIAŁA KIEŁBASA / JAJKO / MAŚLANKA

(300 ml / 30 g / 1 szt)

Alergeny: A, C, G

 36 Zł

ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS Z PULPECIKAMI WOŁOWYMI

WOŁOWINA / KURCZAK / KACZKA / MAKARON / LUBCZYK

(250 ml / 50 g)

Alergeny: A, C, I

 30 Zł

KREM Z MŁODEGO PORA I ZIEMNIAKA

ZE SMAŻONYM NA MAŚLE PRZEGRZEBKIEM I LIMONKĄ

POR / ZIEMNIAK / KOPEREK / ŚMIETANA / PRZEGRZEBEK

(250 ml / 50 g)

Alergeny: G, I

 29 Zł

DANIA GŁÓWNE

KURCZAK SUPREME Z SAŁATKĄ Z FASOLKI SZPARAGOWEJ I PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM

KURCZAK KUKURYDZIANY / FASOLKA SZPARAGOWA / MASŁO / SZALOTKA / CZOSNEK

(180 g / 140 g)

Alergeny: G, J

 48 Zł

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA, PUREE Z ZIEŁONEGO GROSZKU, PAPPARDELLE Z BURAKA

POLĘDWICZKA / ZIEŁONY GROSZEK / BURAK / POMIDORY / ŚMIETANA

(120 g / 120 g / 90 g / 80 ml)

Alergeny: G, I, J, L

 49 Zł

ROLADA ŚLĄSKA Z GUMIKLYJZAMI I CZERWONĄ KAPUSTĄ

WOŁOWINA / BOCZEK / OGÓREK KISZONY / MUSZTARDA / KAPUSTA CZERWONA

(150 g / 140 g / 120 g / 100 ml)

Alergeny: C, G, J

 61 Zł

SCHABOWY Z PUREE Z ZIEMNIAKÓW I KISZONĄ KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ

SCHAB / ZIEMNIAKI / KAPUSTA KISZONA

(150 g / 150 g / 120 g)

Alergeny: A, C, G,

 53 Zł

GOŁĄBKI Z KASZĄ GRYCZANĄ, KACZKĄ I SALSĄ ZE ŚWIEŻYCH POMIDORÓW

KAPUSTA WŁOSKA / KACZKA / KASZA GRYCZANA / POMIDORY

(250 g / 100 ml)

Alergeny: C, G

 38 Zł

CZARNE PIEROGI Z BRYNDZĄ I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ

TWARÓG / BRYNDZA / CEBULA / ATRAMENT KAŁAMARNICY / MASŁO

(250 g / 30 g)

Alergeny: A, C, G

 37 Zł

PSTRĄG SMAŻONY Z FRYTKAMI I SAŁATKĄ Z OGÓRKA KISZONEGO

PSTRĄG / MASŁO / OGÓREK KISZONY / JABŁKO / KOPEREK

(280 g / 150 g / 120 g)

Alergeny: D, G

 56 Zł

BURGER WOŁOWY Z DŻEMEM Z BOCZKU I FRYTKAMI

WOŁOWINA / BEKON / CHEDDAR / OGÓREK ZIEŁONY / POMIDOR

(150 g / 150 g / 150 g)

Alergeny: A, G, J, L

 59 Zł

BURGER Z BOCZNIAKIEM I PIKLOWANĄ GRUSZĄ, Z FRYTKAMI Z BATATA

BOCZNIAK / GRUSZKA / POMIDOR / SOS KOKTAJLOWY / BATAT

(150 g / 100 g / 150 g)

Alergeny: A, G, J, L

  54 Zł

TAGLIOLINI Z KREWETKAMI NA BIAŁYM WINIE, CZOSNEK NIEDŹWIEDZI, CHILLI

MAKARON / KREWETKI / CHILLI / CZOSNEK / MASŁO / BIAŁE WINO

(100 g / 100 g)

Alergeny: A, B, C, G, L

 51 Zł

PAPPARDELLE Z JAGNIĘCINĄ I MŁODYM GROSZKIEM NA CZERWONYM WINIE

MAKARON / JAGNIĘCINA / SELER / MARCHEW / GROSZEK CUKROWY

(100 g / 100 g / 80 g)

Alergeny: A, C, G, I, L

 51 Zł

BESKIDZKI KUMPIR FASZEROWANY PIECZARKAMI I CEBULKĄ POD PIERZYNĄ Z SERA WEGAŃSKIEGO, WEGAŃSKA ŚMIETANA

ZIEMNIAK / PIECZARKA / SZALOTKA / MASŁO / MOZZARELLA / SELER

(250 g / 100 g)

Alergeny: G, I

  38 Zł

DESERY

JOGURT MARAKUJA-PASSIFLORA NA BISZKOPCIE Z OWOCAMI SEZONOWYMI
I PALONĄ BIAŁĄ CZEKOLADĄ

MARAKUJA / JOGURT / MASCARPONE / MASŁO / BIAŁA CZEKOLADA / OWOCE
(70 g / 60 g / 30 g)
Alergeny: C, G

 30 Zł

BEZA Z KREMEM WANILIOWYM, ŻELEM Z CZARNEJ PORZECZKI,
CRUNCH Z MLECZNEJ CZEKOLADY I MIGDAŁÓW

JAJA / MASCARPONE / CZARNA PORZECZKA / CZEKOLADA / MIGDAŁY
(15 g / 80 g)
Alergeny: C, H

 28 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 MOZZARELLĄ I ŚMIETANĄ

(200 ml)
Alergeny: G, I

 15 Zł

DOMOWY ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS
Z MAKARONEM

(200 ml / 20 g)
Alergeny: A, C, I

 15 Zł

CHRUPIĄCE FILECIKI DROBIOWE

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

 25 Zł


SPAGHETTI

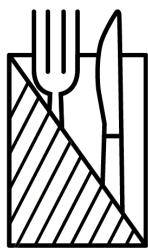
W SOSIE BOLOŃSKIM
(125 g)
Alergeny: A, I

 24 Zł

NALEŚNIKI

Z SEREM LUB DŻEMEM, BITA ŚMIETANA
(2 szt / 80 g)
Alergeny: A, C, G

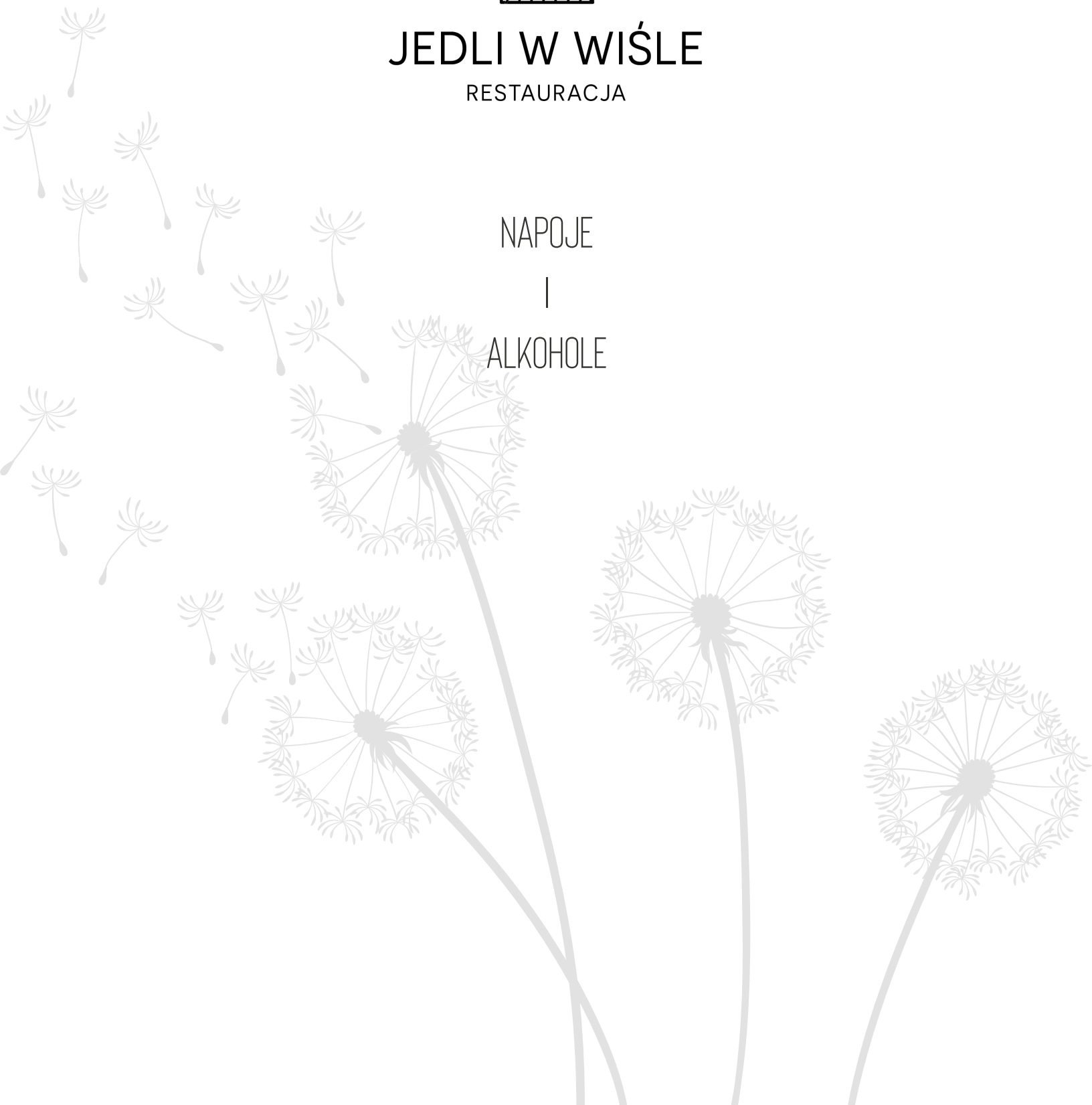
 24 Zł



JEDLI W WIŚLE

RESTAURACJA

NAPOJE
|
ALKOHOLE



GORĄCE NAPOJE

KAWA

Espresso (25 ml)	12 Zł
Espresso Doppio/Espresso Macchiato (50 ml)	14 Zł
Americano (kawa czarna) (100 ml)	12 Zł
Cappuccino (200 ml)	15 Zł
Cappuccino brûlée (200 ml)	19 Zł
Latte Macchiato (300 ml)	15 Zł
Flat White (kawa biała) (200 ml)	16 Zł

HERBATA

Herbata imbryk czarna / zielona / owocowa (400 ml)	13 Zł
--	-------

NAPOJE ZIMNE

Coca-Cola Zero Cukru 0,25 l	12 Zł
Coca-Cola Original Taste 0,25 l	12 Zł
Fanta 0,25 l	12 Zł
Sprite 0,25 l	12 Zł
Kinley 0,25 l	12 Zł
Kropla Beskidu 0,33 l / 0,7 l gazowana/niegazowana	10 Zł / 16 Zł
Fuzetea 0,25 l	12 Zł
Cappy 0,25 l jabłko/pomarańcz	12 Zł



NAPOJE Z CHARAKTEREM

 NAPOJE BEZALKOHOLOWE

 MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA DRINKA W WERSJI BEZALKOHOLOWEJ


MOCNY FULL

PIWO ŻYWIEC / BLUE CURACAO
(500 ml / 20 ml)

19 Zł

SZCZYTOWANIE W WIŚLE

GIN / SYROP JABŁKOWY / SOK Z CYTRYNY / SOK ANANASOWY / TONIC
(40 ml / 20 ml / 30 ml / 30 ml / 80 ml)

 31 Zł

JAK DZIK W SOSNĘ

CYDR / SYROP JABŁKOWY / SOK Z LIMONKI / SYROP SOSNOWY
(200 ml / 20 ml / 20 ml / 20 ml)

24 Zł

SEX IN THE FOREST

WÓDKA / SOK POMARAŃCZOWY / BLUE CURACAO / SYROP JABŁKOWY / SOK Z CYTRYNY
(40 ml / 80 ml / 20 ml / 20 ml / 30 ml)

 30 Zł

STRZAŁ DRWAŁA W STYLU LONG

RUM / ABSYNT / TEQUILA / SYROP Z BZU / TONIC
(20 ml / 20 ml / 20 ml / 20 ml / 100 ml)

44 Zł

JEBU DUP SHOTS

ŚLIWOWICA 72% / SOK Z LIMONKI / SYROP JABŁKOWY / SOK ANANASOWY
(40 ml / 40 ml / 40 ml / 40 ml)

32 Zł

LEMONIADA JABŁKOWO-ANANASOWA 1L/0,5L

SYROP JABŁKOWY / SOK ANANSOWY / SOK Z LIMONKI / WODA
(100 ml / 100 ml / 30 ml) / (50 ml / 50 ml / 15 ml)

 30 Zł / 18 Zł



PIWA

Lane:

Piwo Żywiec 0,5 l 5% 17 Zł

Piwo Żywiec 0,3 l 5% 14 Zł

Butelkowe:

Tyskie 0,5 l 5% 18 Zł

Piwo rzemieślnicze 4%-7%
BROWAR WISŁA 25 Zł

Piwa bezalkoholowe:

Żywiec 0% 0,5 l 14 Zł

ALKOHOLE INNE

Tequila Silver 40 ml 38% 17 Zł

Metaxa 5* 40 ml 40% 18 Zł

Metaxa 7* 40 ml 40% 20 Zł

Jägermeister 40 ml 38% 17 Zł

Malibu 40 ml 18% 14 Zł

Gin GORDON'S 40 ml 37,5% 14 Zł

Hennessy 40 ml 40% 24 Zł

Martell 40 ml 40% 23 Zł

Bacardi 40 ml 37,5% 12 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% 21 Zł

Johnnie Walker Black 40 ml 40% 22 Zł

Glenlivet Founders 40 ml 40% 24 Zł

Chivas Regal 40 ml 40% 25 Zł

Glenfiddich 12 YO 40 ml 40% 32 Zł

Glenmorangie 10 YO 40 ml 40% 35 Zł

WÓDKI

KIELISZEK/ BUTELKA
40 ML / 0,5 L / 0,7 L

Finlandia 40% 14 Zł / 70 Zł / 0,5 L

Finlandia flavour 40% 16 Zł / 100 Zł / 0,7L

Żubrówka white 40% 12 Zł / 50 Zł / 0,5L

Żubrówka Bison Grass 40% 12 Zł / 60 Zł / 0,5L

Wyborowa 40% 14 Zł / 70 Zł / 0,5L

Śliwowica 50% 16 Zł / 160 Zł / 0,7L

KARTA WIN



WINA BIAŁE · KIELISZEK/ BUTELKA

LOS PAGOS CHARDONNAY 14ZŁ/60ZŁ

BIĄŁE WINO O AROMATACH JABŁKA, GRUSZKI I DELIKATNYCH NUTACH WANILII. ŚWIEŻE, HARMONIJNE, Z ŁAGODNĄ KWASOWOŚCIĄ I KREMOWYM FINISZEM. 13.0%

CIVIMTA RKATSITELI 14ZŁ/60ZŁ

WYTRAWNE BIAŁE WINO Z GRUZIJI O AROMATACH JABŁEK, CYTRUSÓW I ZIOŁ. WYRAŻNA KWASOWOŚĆ I MINERALNY, ŚWIEŻY FINISZ. 12.5%

PLUVIUM BLANKO 20ZŁ/140ZŁ

LEKKIE I ŚWIEŻE BIAŁE WINO O NUTACH CYTRUSÓW I BIAŁYCH OWOCÓW. ORZEŻWIĄJĄCE. IDEALNE JAKO APERITIF. 11.5%

RUDOLF MÜLLER RIESLING 20ZŁ/140ZŁ

AROMATYCZNE BIAŁE WINO O NUTACH ZIELONEGO JABŁKA, CYTRUSÓW I DELIKATNEJ MINERALNOŚCI. ŚWIEŻE, RZEŚKIE, Z WYRAŻNĄ KWASOWOŚCIĄ. 11.5%

PROSECCO VALMERONE 15ZŁ/60ZŁ

LEKKIE, MUSUJĄCE WINO O AROMATACH JABŁKA, GRUSZKI I KWIATÓW. ŚWIEŻE, ELEGANCKIE BĄBELKI I PRZYJEMNIE OWOCOWY CHARAKTER. 11.0%

WINA 0% 16ZŁ/120ZŁ

BON VOYAGE CHARDONNAY
BIĄŁE WINO MUSUJĄCE 0%
BON VOYAGE MERLOT
CZERWONE WINO 0%

WINA CZERWONE · KIELISZEK/ BUTELKA

LOS PAGOS MERLOT 14ZŁ/60ZŁ

CZERWONE WINO O NUTACH DOJRZAŁYCH ŚLIWEK I WIŚNI Z LEKKIM AKCENTEM PRZYPRAW. MIĘKKIE TANINY I PRZYJEMNIE OWOCOWY CHARAKTER. 13.5%

CIVIMTA SAPERAVI 14ZŁ/60ZŁ

INTENSYWNE CZERWONE WINO O GŁĘBOKIEJ BARWIE I AROMATACH CZARNEJ PORZECZKI, WIŚNI ORAZ PRZYPRAW. PEŁNE, WYRAZISTE, Z SOLIDNĄ STRUKTURĄ. 13.0%

PLUVIUM TINTO 16ZŁ/100ZŁ

PRZYSTĘPNE CZERWONE WINO O OWOCOWYM PROFILU, Z NUTAMI CZERWONYCH JAGÓD. GŁADKIE, LEKKIE I ŁATWE W ODBIORZE. 12.0%



DRINKI

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, woda gazowana
(180ml)

26 Zł

Cuba Libre

biały rum, limonka, Coca-Cola
(150 ml)

24 Zł

Mojito

białyrum, woda gazowana, limonka, mięta, cukier
trzciniowy
(250 ml)

26 Zł

Long Island

wódka, tequila, biały rum , gin, triple sec,
Coca-Cola, limonka
(300 ml)

36 Zł

Whisky Sour

whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jajek
(150 ml)

24 Zł

Hugo Spritz

prosecco, woda gazowana, mięta, syrop z bzu,
limonka
(150ml)

28 Zł

Gin & Tonic

gin, kinley, cytryna
(250ml)

20 Zł

DRINKI BEZALKOHOLOWE

Mojito Virgin

limonka, mięta, syrop cukrowy, woda
gazowana
(250ml)

 20 Zł

HUGO SPRITZ 0%

prosecco 0%, woda gazowana, mięta,
syrop z bzu, limonka

 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