Menu
Restauracja
Bistro
Pizzeria
Pub

Menu Restauracja

Przystawki / *Starters*

Tatar z polędwicy wołowej z tostami *250 gr* ***36,00 zł***
Beef tartar with toast

*	*Santa Rita 120 Carmenere*	*- 15 cl*	*15 zł*
*	*Mesta Tempranillo*	*- 75 cl*	*60 zł*
*	*Mesta Tempranillo Rose*	*- 75 cl*	*60 zł*
*	*Winnica Płochockich Rodo*	*- 75 cl*	*90 zł*

Śledź w oleju *120/60 gr* ***22,00 zł***
Herring in oil

Zupy / *Soups*

Zupa rakowa podana z tostami czosnkowymi *300 ml* ***27,00 zł***
Crayfish soup served with garlic toast

Dania Główne / *Main courses*

Policzki wołowe w sosie burgundzkim *300 gr* ***72,00 zł***
podane na puree bekonowym z buraczkami
Beef cheeks in burgundy sauce with bacon puree and beetroot

*	*Santa Rita 120 Carmenere*	*- 15 cl*	*15 zł*
*	*Villa Rocca Montepulciano*	*- 75 cl*	*70 zł*

**** Wina rekomendowane do potraw***

Polędwiczki wieprzowe w otoczce bekonu *300 gr* ***55,00 zł***
w sosie pieprzowym z pieczarką i warzywami w temperze
Pork tenderloins in a bacon coating in pepper sauce with mushrooms and vegetables in tempura

*	*Santa Rita 120 Carmenere*	*- 15 cl*	*15 zł*
*	*Villa Rocca Montepulciano*	*- 75 cl*	*70 zł*

Sandacz smażony na maśle z duszonymi warzywami *250 gr* ***69,00 zł***
Zander fried in butter served with stewed vegetables

*	*Picton Bay Sauvignon Blanc*	*- 75 cl*	*90 zł*
*	*Campagnda Pint Grigio Delle*	*- 15 cl*	*15 zł*

Stek z antrykotu z kością podany z łódeczkami, *400g/150g/ 150g* ***120,00 zł***
grillowaną papryką, pieczarką, cukinią, bakłażanem oraz cebulą

Antrykot bez kości podany z łódeczkami, *400g/150g/150g* ***98,00 zł***
grillowaną papryką, pieczarką, cukinią, bakłażanem oraz cebulą

DESERY
Desserts

Deser szefa: *ciastko, lody, konfitura wiśniowa, bita śmietana* *180 gr* ***26,00 zł***
Cookie, ice- cream, cherry jam, whipped cream

Lawa czekoladowa z owocami *180 gr* ***21,00 zł***
Chocolate fondant with fruit

**** Wina rekomendowane do potraw***

Menu Bistro

Restauracja Pod Ciżemką należy do szlaku kulinarnego ***"Świętokrzyska Kuźnia Smaków"****, którą tworzą* ***obiekty oferujące produkty tradycyjne*** *oraz* ***restauracje oferujące tradycyjne i lokalne potrawy*** *stanowiące element dziedzictwa kulinarnego regionu.*

PRZYSTAWKI /STARTERS

Gęsie pipki z kiszonym burakiem 160g **24,00 zł**
Goose stomachs with pickled beetroot

★	Santa Rita 120 Reserva Carmenere	15 cl	15,00 zł
	Mesta Tempranillo	75 cl	60,00 zł
	Picton Bay Savignon Blanc	75 cl	90,00zł

Sałatka z grillowanym kurczakiem 300g **39,00 zł**
Salad with grilled chicken

★	Ebony Vale Chardonnay	15 cl	15,00 zł
	Picton Bay Savignon Blanc	75 cl	90,00zł

Sałatka serowa 220g **39,00 zł**
Cheese salad

ZUPY/SOUPS

Zalewajka świętokrzyska 300ml **20,00 zł**
„Zalewajka świętokrzyska"

Zalewajka świętokrzyska w chlebku 300ml **25,00 zł**
„Zalewajka świętokrzyska"

Rosół z makaronem 300ml **19,00 zł**
Chicken noodle Soup

Zupa grzybowa z grzankami 300ml **24,00 zł**
Mushroom soup with toast

Dania regionalne ***★ Wina rekomendowane do potraw*** ***Dania wegetariańskie***

DANIA GŁÓWNE /MAIN DISHES

Sakwa Gajowego (schab faszerowany kapustą i grzybami) z kaszą pęczak i buraczkami 500 g **45,00zł**
Sakwa Gajowego (pork stuffed with cabbage and mushrooms)
served with groats of bundles and beetroot

★ Santa Rita 120 Reserva Carmenere 15 cl 15,00 zł

Bulwa sandomierska (schab z farszem ziemniaczanym, z boczkiem zawijany w kapustę włoską) podana z sosem pieprzowym i zestawem surówek 600 g **49,00 zł**
Sandomierska bulb (pork stuffed with potato and bacon wrapped in a savoy cabbage)
served with pepper sauce and mix of salads

★ I Grotti Chianti DOCG 75 cl 90,00 zł

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym podane z ziemniakami zapiekanymi i zestawem surówek 500 g **48,00 zł**
Pork tenderloin served with mushroom sauce, roasted potatoes and mix of salads

★ Matsu El Picaro Toro 75 cl 85,00 zł

„Schab Wędrowniczka" z Ciżemki podany z ziemniakami zapiekanymi okraszonymi boczkiem i kapustą zasmażaną 700 g **42,00 zł**
Wanderer's pork from Ciżemka served with roasted potatoes with bacon and fried cabbage

Grillowany filet z kurczaka na sałatce ze świeżych warzyw podany z frytkami i dipem pomidorowo-majonezowym 500 g **42,00 zł**
Grilled chicken brest served on a salad of fresh vegetables
with french fries and tomato-mayonnaise dip

★ 80 Anni Barbera D'Asti D.O.C.G. 75 cl 110,00 zł

Chrupiący dorsz z frytkami serwowany z białą kapustą 400g **40,00 zł**
Panko-coated codfish served with french fries and white cabbage

★ Picton Bay Sauvignon Blanc 75 cl 90,00 zł

Tagliatelle z pieczarką i szpinakiem w śmietanie 380 g **37,00 zł**
Tagliatelle in cream sauce with champignon and spinach

★ Campagnola Pinot Grigio 15 cl 15,00 zł
Villa Rocca Montepulciano 75 cl 70,00 zł

Aglio olio – spaghetti z czosnkiem, jalapeno i oliwą z oliwek 190 g **35,00 zł**
Spaghetti with garlic, jalapeno and olive oil

★ Campagnola Pinot Grigio 15 cl 15,00 zł
Villa Rocca Montepulciano 75 cl 70,00 zł

Dania regionalne ★ ***Wina rekomendowane do potraw*** ***Dania wegetariańskie***

PIEROGI /DUMPLINGS

Sakiewki rycerskie z nadzieniem ruskim 550g/ 6szt **35,00 zł**
Dumplings with potato, cottage cheese and onion filling

Sakiewki rycerskie z mięsem i kapustą 550g/ 6szt **38,00 zł**
Dumplings with meat and sauerkraut filling

Grycoki (pierogi z kaszą gryczaną) 320g/ 8szt **30,00 zł**
Dumplings with buckwheat filling

BURGERY/BURGERS

Klasyczny burger wołowy podany z łódeczkami ziemniaczanymi i macerowaną cebulką 400g/100 g **38,00 zł**
Classic beef burger served with fries

★ Camden Park Cabernet Sauvignon 15 cl 15,00 zł

Burger wegetariański podany z łódeczkami ziemniaczanymi i macerowaną cebulką 400g/100g **38,00 zł**
Vegetarian burger served with fries

DESERY
Desserts

Zakonna kasza jaglana (jabłka na kaszy jaglanej) 200 g **19,00 zł**
Millet porridge with apple and cinnamon

Szarlotka 240 g **24,00 zł**
Apple pie

Pucharek lodowy 200 g **25,00 zł**
Ice cream

Lody gałka **7,00 zł**
Ice cream

Dania regionalne ★ ***Wina rekomendowane do potraw*** ***Dania wegetariańskie***

Pizza (średnica – 30 cm)

1. **MARGHERITA** **24,00 zł**
(sos pomidorowy, ser / tomato sauce, cheese)

2. **FUNGI** **28,00 zł**
(sos pomidorowy, ser , pieczarki / tomato sauce, cheese, mushrooms)

3. **SALAMI** **31,00 zł**
(sos pomidorowy, ser, salami / tomato sauce, cheese, salami)

4. **PROSCIUTO** **31,00 zł**
(sos pomidorowy, ser, szynka, kukurydza/ tomato sauce, cheese, ham, corn)

5. **CZTERY PORY ROKU** **31,00 zł**
(sos pomidorowy, ser, salami, pieczarki, cebula /
tomato sauce, cheese, salami, mushrooms, onion)

6. **VEGETARIAŃSKA** **31,00 zł**
(sos pomidorowy, ser, pieczarki, cebula, oliwki, kukurydza, papryka
tomato sauce, cheese, mushrooms, onion, olives, corn, pepper)

7. **HAWAJSKA** **31,00 zł**
(sos pomidorowy, ser, szynka, ananas /
tomato sauce, cheese, ham, pineapple)

8. **PIZZA 4 SERY** **40,00 zł**
(sos pomidorowy, ser / tomato sauce, cheese)

9. **VERDURA** **31,00 zł**
(sos pomidorowy, ser, boczek, papryka, oliwki, cebula/ tomato sauce, cheese, bacon, pepper, olives, onion)

10. **PIZZA WIEJSKA** **34,00 zł**
(sos pomidorowy, ser, kiełbasa, boczek, ogórek kiszony, cebula/
tomato sauce, cheese, sausage, bacon, pickled cucumber, onion)

11. **UFO (pizza w kształcie spodka)** **36,00 zł**
(sos pomidorowy, ser, pieczarki, salami, papryka /
tomato sauce, cheese, mushrooms, salami, pepper)

12. **DIAVOLA** **32,00 zł**
(sos pomidorowy, ser, salami, pepperoni /
tomato sauce, cheese, salami, peperoni)

13. **CALZONE (pizza w kształcie pieroga)** **31,00 zł**
(sos pomidorowy, ser, pieczarki, szynka, sos czosnkowy /
tomato sauce, cheese, mushrooms, ham, garlic sauce)

14. CIŻEMKA **37,00 zł**
(sos pomidorowy, ser, pieczarki, salami, szynka, cebula, oliwki, kukurydza, papryka/tomato sauce, cheese, mushrooms, ham, salami, onion, olives, corn, pepper)

15. MAFIOZA **32,00 zł**
(sos pomidorowy, ser, salami, szynka, oliwki, cebula, sos czosnkowy /
tomato sauce, cheese, salami, ham, olives, onion, garlic sauce)

16. VULCANO **32,00 zł**
(sos pomidorowy, ser, szynka, salami, pieczarki/
tomato sauce, cheese, ham, salami, mushrooms)

17.RUCOLA **38,00 zł**
(sos pomidorowy, ser, pomidorki cherry, rukola, szynka parmeńska, parmezan/
tomato sauce, cheese, cherry tomatoes, rucola, Parma ham, parmesan)

PIECZYWO CZOSNKOWE / Garlic bread **11,00 zł**

FOCACCIA / Focaccia **13,00 zł**

Dodatkowy ser / Additional cheese **5,00 zł**

Dodatek mięsny / Additional meat **5,50 zł**

Dodatek warzywny / Additional veg **4,00 zł**

Ketchup / Ketchup **2,00 zł**

Sos czosnkowy / Garlic Sauce **2,00 zł**

Dodatkowy kurczak / Additional chicken **7,00 zł**

PROPONUJEMY PAŃSTWU!

Domowa szarlotka z kawą Julius Meinl **28,00 zł**
Home – made apple pie with coffee

NA GORĄCE DNI

Dzbanek zimnej Sangrii z lodem i owocami **35,00zł /1,0L**
A jug of cold Sangria with ice and fruits

Lemoniada **34,00 zł /1,5L**
(grejfrut / mango- limonka / arbuz – mięta) **18,00 zł /0,5L**
Lemonade (grapefruit / mango lime / watermelon – mint)

Herbata mrożona (mango / arbuz /marakuja / gruszka **17,00 zł /0,5L**
Ice tea (mango / watermelon / passion fruit / pear)

Kawa mrożona (karmel / wanilia/ amaretto, toffi) **20,00 zł /0,3 L**
Ice coffee (caramel / vanilla / amaretto / toffee)

NA CHŁODNE WIECZORY

Miód pitny grzany na sposób sandomierski 0,2l **24,00 zł**
Miód pitny, pomarańcza, przyprawy korzenne
Mead server in a local Sandomierz way

Herbata Sandomierska 0,3l **22,00 zł**
Wódka Wyborowa, syrop marakuja, miód, konfitura z róży, świeży imbir
Hot tea with vodka, passion fruit syrup, rose jam and ginger

Herbata z Imbirem 0,25l **18,00 zł**
Herbata, przyprawy korzenne , imbir ,pomarańcza
Tea, spicy herbs, ginger, orange

Cydr Sandomierski na gorąco 0,3l **20,00 zł**
Cydr, syrop malinowy, miód, pomarańcza, przyprawy korzenne
Hot Cider with raspberry syrop, honey, orange and spicy herbs

Wino grzane z przyprawami korzennymi 0,2l **22,00 zł**
Czerwone wino, sok z czarnej porzeczki, syrop marakuja, miód, przyprawy korzenne
Mulled wine with blackcurrant juice, passion fruit syrup, honey and spicy herbs

Piwo grzane z przyprawami korzennymi 0,5l **20,00 zł**
Mulled beer with raspberry syrup, honey and spices

Napoje gorące / Hot drinks

Espresso	*Espresso*	***12 zł***
Espresso Lungo	*Espresso lungo*	***12 zł***
Americano	*Americano*	***13 zł***
Double espresso	*Double espresso*	***14 zł***
Cappuccino	*Cappuccino*	***15 zł***
Cafe au lait	*Cafe au lait*	***19 zł***
Caffe Latte	*Caffe Latte*	***18 zł***
Caffe Mocha	*Cafe Mocha*	***16 zł***
Ice coffee z advocatem	*Ice coffee with advocat*	***20 zł***
Irish coffee	*Irish coffee*	***20 zł***
Latte z Syropem	*Latte with Syrup*	***20 zł***
(smaki: grenadine, wiśnia, kokos, kiwi, curacao blue, wanilia, grejpfrut, mięta)		
Czekolada na gorąco	*Hot chocolate*	***17 zł***
Czekolada mrożona	*Ice chocolate*	***17 zł***
Kawa rozpuszczalna	*Instant coffee*	***10 zł***
Kawa parzona	*Brew coffee*	***11 zł***
Herbata	*Tea*	***10 zł***
Herbata smakowa	*Flavoured tea*	***11 zł***

Napoje zimne / Cold drinks

Sok grejfrutowy	*Grapefruit Juice*	***0,2***	***9 zł***
Sok pomarańczowy	*Orange Juice*	***0,2***	***9 zł***
Sok jabłkowy	*Apple Juice*	***0,2***	***9 zł***
Sok pomidorowy	*Tomato Juice*	***0,2***	***9 zł***
Sok czarna porzeczka	*Black Currant Juice*	***0,2***	***9 zł***
Sok tłoczony z jabłek	*Fresh Apple Juice*	***0,2***	***9 zł***
Pepsi, Mirinda, 7 UP	*Pepsi, Mirinda, 7 UP*	***0,2***	***10zł***
Tonic Schweeppes	*Tonic*	***0,2***	***10zł***
Buskowianka gazowana	*Fizze mineral water*	***0,33***	***10 zł***
Buskowianka niegazowana	*Still mineral water*	***0,33***	***10 zł***
Nektar bananowy	*Banana nectar*	***0,2***	***9 zł***
Napój jabłko – mięta	*Apple-Mint Beverage*	***0,2***	***9 zł***
Lipton IceTea Lemon/ Peach	*Lipton IceTea*	***0,2***	***10 zł***

Wódka

Chopin Wheat vodka	*40 ml*	***18 zł***
Dalkowski potato vodka	*40 ml*	***10 zł***
Dalkowski zielony pieprz/ jarzębina/ wiśnia	*40 ml*	***10 zł***
Finlandia vodka	*40 ml*	***10 zł***
Finlandia cranberry	*40 ml*	***10 zł***
Wyborowa vodka	*40 ml*	***10 zł***
Lubuski vodka	*40 ml*	***9 zł***
Żubrówka	*40 ml*	***9 zł***
Żołądkowa gorzka	*40 ml*	***9 zł***
Soplica wiśniowa	*40 ml*	***9 zł***
Cytrynówka	*40 ml*	***9 zł***
Śliwowica Podbeskidzka 72%	*40 ml*	***15 zł***
Miodula Prezydencka	*40 ml*	***15 zł***
Nalewka prawdziwa malina/ z pigwowca	*40 ml*	***13 zł***

Whisky, Whiskey

Ballantines Finest	*40 ml*	***16 zł***
Johnnie Walker Red	*40 ml*	***15 zł***
Johnnie Walker Black 12 YO	*40 ml*	***21 zł***
Johnnie Walker Gold 18 YO	*40 ml*	***31 zł***
Chivas Regal 12 YO	*40 ml*	***21 zł***
Cardhu Single Malt Whisky	*40 ml*	***31 zł***
Jack Daniels Tennessee Whiskey	*40 ml*	***21 zł***
Jack Daniels Honey	*40 ml*	***21 zł***
Woodford Reserve Bourbon	*40 ml*	***27 zł***
Tullamore Dew Irish Whiskey	*40 ml*	***16 zł***

Cognac, Brandy

Martell VS	*40 ml*	***21 zł***
Otard VSOP	*40 ml*	***31 zł***
Hennessy XO	*40 ml*	***80 zł***
Cardenal Mendoza 15 YO	*40 ml*	***19 zł***
Metaxa (5)*	*40 ml*	***19 zł***
Stock 84	*40 ml*	***16 zł***

Gin

Lubuski	*40 ml*	***10 zł***
Bombay Sapphire	*40 ml*	***26 zł***

Tequila

Camino Blanco	*40 ml*	***15 zł***

Rum

Bacardi Superior	*40 ml*	***15 zł***
Bacardi Black	*40 ml*	***15 zł***
Golden - rum do herbaty	*40 ml*	***9 zł***

Ziołowe/ Digestiff

Krzeska-ziołowa	*40 ml*	***21 zł***
Jagermeister	*40 ml*	***13 zł***
Campari	*40 ml*	***10 zł***

Vermouth

Martini Bianco	*100 ml*	***13 zł***
Martini Extra Dry	*100 ml*	***13 zł***
Martini Rosso	*100 ml*	***13 zł***

Likiery

Bailey's	*20 ml*	***9 zł***
Kahlua	*20 ml*	***9 zł***
Malibu	*20 ml*	***9 zł***
Advocat Dalkowski	*20 ml*	***6 zł***
Banana	*20 ml*	***9 zł***
Peach Tree	*20 ml*	***9 zł***

Syropy / Monin

Grenadine	*20 ml*	***2,50 zł***
Wiśnia	*20 ml*	***2,50 zł***
Kokos	*20 ml*	***2,50 zł***
Kiwi	*20 ml*	***2,50 zł***
Arbuz	*20 ml*	***2,50 zł***
Curacao Blue	*20 ml*	***2,50 zł***
Wanilia	*20 ml*	***2,50 zł***
Grejpfrut	*20 ml*	***2,50 zł***
Mięta	*20 ml*	***2,50 zł***
Toffi	*20 ml*	***2,50 zł***
Amaretto	*20 ml*	***2,50 zł***
Gruszka	*20 ml*	***2,50 zł***
Carmel	*20 ml*	***2,50 zł***

Drinki

Ciżemka Ice Coffee	*400 ml*	***26 zł***
Bacardi Black, Kahlua, Bayley's, espresso, syrop waniliowy, mleko		
Tequila Sunrise	*300 ml*	***21 zł***
Tequila Blanc, sok pomarańczowy, grenadine		
Kiwi Cooler	*450 ml*	***21 zł***
Wódka, syrop kiwi, sok z cytryny, owoc kiwi, 7 UP		
Pina Colada	*450 ml*	***25 zł***
Bacardi Superior, Malibu, mleczko kokosowe, świeży ananas		
Mojito Sprite	*200 ml*	***21 zł***
Bacardi Superior, cukier trzcinowy, listki mięty, limonka, 7 UP		
Cuba Libre	*200 ml*	***21 zł***
Bacardi Superior, limonka, Pepsi		
Long Island Ice Tea	*300 ml*	***26 zł***
Wódka, rum, tequila, gin, likier Triple Sec, Pepsi		
Lynchburg Lemoniade	*300 ml*	***25 zł***
Jack Daniels, likier Triple Sec, sok z cytryny, 7 UP		

Drinki Bezalkoholowe

Energy Drink	*180 ml*	***17 zł***
Sok pomarańczowy, sok cytrynowy, syrop kokosowy, nescafe		
Fresh Cherry	*140 ml*	***17 zł***
Sok jabłkowy, sok grejpfrutowy, sok cytrynowy, syrop wiśniowy		
Shrek	*180 ml*	***19 zł***
Sok jabłkowy, sok porzeczkowy, sok cytrynowy, 7 UP, syrop kiwi		
Miętowa Rozkosz	*180 ml*	***19 zł***
Syrop miętowy, sok bananowy, sok jabłkowy, sok cytrynowy		
Słodycz Lata	*180 ml*	***19 zł***
Syrop waniliowy, syrop wiśniowy, sok jabłkowy, sok cytrynowy, Pepsi		
Owocowy Twister	*140 ml*	***17 zł***
Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, sok porzeczkowy, syrop grejpfrutowy		
Pina Colada Alcohol free	*140 ml*	***17 zł***
Syrop kokosowy, sok ananasowy, mleczko skondensowane		

Piwo /Beer

Żywiec Porter	*butelka 0,5L*	***13 zł***
Żywiec Białe	*butelka 0,5L*	***13 zł***
Żywiec 0%	*butelka 0,5L*	***13 zł***
Żywiec	*kufel 0,3L*	***9 zł***
Żywiec	*kufel 0,5L*	***11 zł***
Paulaner	*butelka 0,5L*	***14 zł***
Heineken	*butelka 0,5L*	***14 zł***
Heineken 0 %	*butelka 0,5L*	***13 zł***
Heineken	*kufel 0,3L*	***10 zł***
Heineken	*kufel 0,5L*	***12 zł***
Leżajsk	*butelka 0,5L*	***12 zł***
Warka	*butelka 0,5L*	***12 zł***
Warka STRONG	*butelka 0,5L*	***12 zł***
Warka RADLER 2 % (*smakowa)*	*butelka 0,5L*	***12 zł***
Warka Radler 0%	*butelka 0,5L*	***12 zł***
Desperados	*butelka 0,4L*	***13 zł***

Regionalne

Cydr sandomierski	*butelka 0,33L*	***15 zł***
Cydr sandomierski	*butelka 0,75L*	***30 zł***
Cydr sandomierski 0 %	*kufel 0,5L*	***22 zł***
Sabat Czarownic	*butelka 0,5L*	***15 zł***
Atak Chmielu	*butelka 0,5L*	***15 zł***
Browar Sandomierz	*butelka 0,5L*	***18 zł***
Browar świętokrzyski	*butelka 0,5L*	***18 zł***