



RESTAURANT & CAFÉ

mtyn

MENU

Mała wielka
RESTAURACJA

Śniadania

Śniadania serwujemy do godz. 12⁰⁰

Polskie śniadanie / bagietka, masło, sałata, pomidor, zielony ogórek, żółty ser, szynka, jajko gotowane, pieczone frankfurterki, musztarda /	21 zł
Jajecznic na maśle z czterech jaj z boczkiem, rukola, pomidorki koktajlowe, bagietka, masło	16 zł
Jajka sadzone podane z szynka Parmeńską / 2 jajka /, liście szpinaku, pomidorki koktajlowe, grzanki z bagietki, masło	18 zł
Naleśniki / 2 szt / , kremowy serek z jogurtem naturalnym i miodem, domowa konfitura, owoce sezonowe	16 zł

Chleb, który podajemy naszym Gościom jako “czekadetko” wypiekamy codziennie w naszej kuchni, a serwowana do niego oliwa z jarmużu i pietruszki jest tłoczona przez naszego Szefa Kuchni.

Przystawki

Carpaccio z buraka / kozi ser, rukola, pestki dyni, miód, sos vinaigrette /	25 zł
Gambas & chorizo / krewetki tygrysie, chorizo, grzanki /	32 zł
Tatar wołowy siekany / rostbief, polędwica cygańska, oliwa ziołowa, grzyby leśne piklowane, cebula, ogórek kiszony, żółtko, musztarda francuska, masło ziołowe, czosnkowe, pieprzowe /	39 zł
Deska serów i wędlin dla 2 osób / selekcja serów dojrzewających i wędlin, pieczywo /	32 zł
Pierogi z gęsina / gęsiną, piklowana dynia, mus dyniowy z chilli, kapusta modra / 6 szt.	27 zł
Tortelini z łososiem i szpinakiem / łosoś, szpinak, por, mus z pora, śmietana, parmezan / 8 szt.	27 zł

Zupy

Krem z buraka / kozi ser, prażone pestki dyni /	14 zł
Krem z pomidorów i pieczonej papryki z kwaśną śmietaną	15 zł
Zupa Szefa Kuchni / zupa sezonowa /	15 zł

Burgery

Pszenne bułki do burgerów wypiekamy w naszej kuchni

Beef Burger / 180g wołowina 100%, boczek, żółty ser, cebula karmelizowana, ogórek kiszony, sos musztardowo – miodowy z curry /	28 zł
VegeBurger / pieczony seler, ogórek zielony, pomidor, rukola sos z pomidorów, marynowanych pieczarek i ogórków /	25 zł
Dodatki:	
Frytki belgijskie	7 zł

Sałaty

Cezar / sałaty, grillowany kurczak Supreme, Parmezan, grzanki, sos cezar z anchois, chips z boczku /	28 zł
Sałata z polędwiczką wieprzową dojrzewającą / polędwiczka dojrzewająca, sałata lodowa, świeży szpinak, rukola, warzywa sezonowe, sos vinaigrette /	32 zł
Pieczynko do sałat podajemy na życzenie	3 zł

Pasta

/ ręcznie wyrabiane przez nas makarony /

Gamberetti / czarny makaron tagliatelle, krewetki, chili, sos winno - maślan, czosnek, natka pietruszki /	36 zł
Papardelle z borowikami i polędwiczką wieprzową / masło, śmietana, polędwiczka wieprzowa, borowik, pietruszka, demi glace, parmezan /	32 zł

Dania Główne

Kurczak Supreme / filet z kurczaka 'supreme', potrawka z kaszy gryczanej, buraki, balsamico, przyprawy korzenne /	32 zł
Kaczka z kopytkami / udo z kaczki, kopytka, modra kapusta, sos demi glace /	36 zł
Pstrąg smażony na maśle / pstrąg, gratine z batatów, piklowane warzywa okopowe /	34 zł
Filet z łososia / risotto z bobem, sos barnaise, grillowana cytryna /	42zł
Półdzwiczka wieprzowa w sosie kurkowym / puree ziemniaczane, karmelizowane warzywa okopowe /	32 zł
Stek z antrykotu / ziemniaki confit, sos demi glace, pieczarka portabello, chips z batata, emulsja z musztardy Dijon /	59 zł

Szanowni Goście, uprzejmie informujemy, że każda zmiana dodatków wiąże się z dopłatą 5 zł

Dla dzieci

Kurczak / chruściki z kurczaka, frytki, warzywa /	18 zł
Ryba / fileciki z dorsza, frytki, warzywa /	18 zł

Desery

Foundant Czekoladowy	19 zł
/ aksamitna czekolada, sos owocowy, kruszonka, lody śmietankowe, owoce /	
Szarlotka z lodami	18 zł
/ kruche ciasto, jabłka, cynamon, lody śmietankowe /	
Deser Pavlowa	19 zł
/ beza, krem mascarpone, sos z malin, bita śmietana, lody śmietankowe /	

Zapraszamy do degustacji wypieków naszej Manufaktury
Cukierniczej Młyna / domowy sernik, tarty, serniki na zimno,
ciasto marchewkowe z orzechami pekane... / - zapytaj obsługę
o dostępność ☺

Herbata

Herbata Ronnefeldt 10 zł

- **Assam Bari** / mocna korzenna czarna herbata o karmelowym smaku /
- **Earl Grey Classic** / delikatna herbata o subtelnym i orzeźwiającym zapachu bergamotki /
- **Green Dragon** / delikatne, ręcznie zwijane listki zielonej herbaty lung ching /
- **Morgentau Classic** / mieszanka aromatów zielonej herbaty sencha i mango /
- **Moroccan Mint Bio** / zielona herbata z aromatyczną miętą marokańską /
- **Sweet Berries** / delikatna kompozycja złożona z truskawek, malin, jabłek, hibiskusa, dzikiej róży, listków jeżyn i pomarańczy /
- **Cream Orange Roibos, Chai** / kremowa wanilia oraz orzeźwiająca nuta pomarańczy /

Herbata orzeźwiająca 12 zł
/ zielona herbata, syrop z czarnego bzu, limonka, grapefruit, mięta /

Herbata rozgrzewająca 12 zł
/ czarna herbata, imbir, cytryna, pomarańcza, miód /

Kawa

Crema 8 zł

Espresso / Doppio 7 / 11 zł

Café Bombón Alicante / espresso ze słodkim mlekiem skondensowanym / 8 zł

Americano 7 zł

Cappucino 9 zł

Latte 10 zł

Latte z syropem smakowym / czekolada, karmel, słony karmel / 13 zł

Irish coffee / whisky, bita śmietana / 16 zł

Mocca / kawa, czekolada, syrop czekoladowy, bita śmietana / 15 zł

Café Affogato / espresso z kulką lodów śmietankowych / 10 zł

*kawa na mleku sojowym / migdałowym 2 zł / 4 zł

Czekolada na gorąco

Czekolada Klasyczna / belgijska czekolada, bita śmietana /	12 zł
Czekolada z lodami / belgijska czekolada, bita smietana, lody smietankowe, czekolada mleczna, orzechy włoskie /	15 zł
Czekolada Młynarza / belgijska czekolada, syrop słony karmel, bita śmietana, pianki /	15 zł

Napoje

Pepsi 0,2l	6 zł
Mirinda 0,2l	6 zł
7up 0,2l	6 zł
Tonic 0,2l	6 zł
Soki Toma / jablko, pomarańcza, grapefruit, lipton / 0,2 l	6 zł
Cisowianka / woda gazowana i niegazowana / 0,33 l	7 zł
Cisowianka / woda gazowana i niegazowana / 0,7l	11 zł
Karafka wody z cytryna i miętą / 1 l	15 zł
Soki świeżo wyciskane / pomarańcza, grapefruit / 0,3l	15 zł

Piwo

Żywiec 0,33l	8 zł
Lech Premium 0,33l	8 zł
Żywiec free 0,33l	8 zł
Piwo rzemieślnicze 0,5l	12 zł

Wino na kieliszki / 15 cl

Aliwen Chardonnay Vina Undurraga Curico Valley, Chile	11 zł
Two Peaks Sauvignon Blanc Marlborough, Nowa Zelandia	14 zł
Aliwen Cabernet Sauvignon Vina Undurraga Colchagua Valley, Chile	11 zł
Juan Gil Yellow Label Bodegas Juan Gil Do Jumilla, Hiszpania	14 zł
Prosecco Spumante Extra dry Villa Cornaro DOC, Włochy	15 zł

Wina musujące

Prosecco Spumante Extra Dry Villa Cornaro DOC, Włochy / 0,75 l	60 zł
Cava Galda Semi Seco DOC, Hiszpania / 0,75 l	55 zł

Zapraszamy do zapoznania się z pełną **Kartą Win.**

GĘSINA NA ŚW. MARCINA

PRZYSTAWKA ZIMNA

Terrina z gęsich żołądków

25 zł

/ borowik, karmelizowana żurawina /

PRZYSTAWKA CIEPŁA

Pierogi z gęsiną

27 zł

/ gęsiną, piklowana dynia, mus dyniowy z chilli, kapusta modra / 6 szt.

ZUPA

Consomme z pieczonej gęsi

17 zł

/ oliwa lubczykowa, makaron własnego wyrobu, pieczony seler /

DANIE GŁÓWNE

Pierś z gęsi confit

42zł

/ puree z brukselki, salsefia sous vide, mus z pigwy, chipsy z topinamburu, sos demi glace /

DESER

Gruszka marynowana w białym winie

18 zł

/ miód, goździki, wanilia, czekolada waniliowa /