

Karczma Młyńska



PRZYSTAWKI

Appetizers
Vorspeisen

Smażony filet ze śledzia podawany z czerwoną cebulą i ziemniakami, z sosem czosnkowym

Fried fillet of herring served with red onion and potatoes with Garlic sauce
Gebratenes Filet vom Hering serviert mit roten Zwiebeln und Kartoffeln mit Knoblauchsauce

Alergeny / Allergens / Allergene: **ryba / fish / Fisch**

14 PLN

Tatar wołowy z czerwoną cebulą, z ogórkiem konserwowym i z marynowanymi grzybami

Beef tartare with red onion and pickles served with marinated mushrooms and egg yolk
Beef tartar serviert mit roten Zwiebeln, mit Gurke und marinierte Pilze

Alergeny / Allergens / Allergene: **musztarda, jajko, pieczywo, gluten /**
mustard, egg, bread, gluten / Senf, Ei, Brot, Gluten

23 PLN

Grilowany ser kozi podawany z tatarem z jabłka i gotowanymi burakami

Grilled Goat cheese served with apple tartar and boiled beets
Gegrillter Ziegenkäse serviert mit Tartar mit Apfel und Zuckerrüben

Alergeny / Allergens / Allergene: **mleko / milk / Milch**

21 PLN



SALAŃKI

Salads
Salaten

Sałatka rzymska z grillowanym kurczakiem i pomidorami cherry oraz z chipsami z boczku i z sosem vinegret

Roman salad served with grilled chicken and cherry tomatoes with bacon chips and vinegear sauce
Romaine Salat mit gegrilltem Hähnchen mit Kirschtomaten und Speck Chips Sauce Vinaigrette

Alergeny / Allergens / Allergene: **mleko, pieczywo, gluten / milk, bread, gluten / Milch, Brot, Gluten**

28 PLN

Wątróbki drobiowe serwowane z miksem zielonych sałat, z sosem żurawinowym i jajkiem w koszulce

Chicken liver served with selection of green lettuce with cranberry sauce poached egg
Hühnerleber serviert mit Mix grüner Salat mit Cranberry Sauce und pochiertem Ei

Alergeny / Allergens / Allergene: **jajko, gluten / egg, gluten / Ei, Gluten**

22 PLN



ZUPY

Soups
Suppen

Zupa czosnkowa z pureé ziemniaczanym i jajkiem w koszulce

Garlic soup with potatoe pureé and eggshell
Knoblauchsuppe mit Kartoffelpüree und einem Spiegelei

Alergeny / Allergens / Allergene: **jajko, mleko / egg, milk / Ei, Milch**

11 PLN

Żur na zakwasie gotowanym z wędzonką i gotowanym jajem z białą kielbasą

Smoked on smoked meat and boiled egg soup with white Polish sausage
Zhur Sauerteig mit gekochtem geräuchert und gekocht Wurst mit dem Ei

Alergeny / Allergens / Allergene: **jajko, mleko, seler, gluten / egg, milk, celery, gluten**
/ Ei, Milch, Sellerie, Gluten

14 PLN



DANIA GŁÓWNE

Main dishes
Hauptgerichte

Filet z kurczaka kukurydzianego podawany z pasternakiem i pieczoną marchewką

Fillet of corn chicken served with parsnip and roasted carrot
Corn Hühnerfilet mit gerösteten Pastinaken und Karotten mit

Alergeny / Allergens / Allergene: **mleko, seler / milk, celery / Milch, Sellerie**

30 PLN

Grilowany schab z boczkiem wędzonym serwowany z cebulą i serem podpuszczkowym, z ziemniakami i kapustą zasmażaną

Grilled pork loin with smoked bacon served with onion and rennet cheese and fried cabbage
Gegrilltes Schweinekotelett mit geräuchertem Speck mit Zwiebeln und Käse Lab, mit Kartoffeln und Kohl

Alergeny / Allergens / Allergene: **mleko, gluten / milk, gluten / Milch, Gluten**

29 PLN

Sznycel wieprzowy serwowany z jajkiem sadzonym i sałatką ziemniaczaną

Pig`s schnitzel served with fried egg and potato salad
Schweineschnitzel mit Spiegelei und Kartoffelsalat

Alergeny / Allergens / Allergene: **jajko, gluten, musztarda / egg, gluten, mustard / Ei, Gluten, Senf**

26 PLN



Poładwiczka wieprzowa podawana z warzywami sezonowymi, domowymi kopytkami i sosem d`or blue

Pork tenderloin with seasonal vegetables, hooves and d`or blue sauce

Schweinefilet mit Gemüse-Käse-Sauce und hausgemachtem Kartoffelknödel serviert mit d`or blue sose

Alergeny / Allergens / Allergene: **mleko, gluten / milk, gluten / Milch, Gluten**

32 PLN

Smażony pstrąg z frytkami z pasternaka i marchewką z tymiankiem

Fried trout with parsnips fries and roasted carrot with thyme

Gebratene Forelle mit Pastinaken-Chips und Karotten mit Thymian

Alergeny / Allergens / Allergene: **mleko, gluten, seler / milk, gluten, celery / Milch, Gluten, Sellerie**

34 PLN

Pierogi tradycyjne z serem i ziemniakami, okraszone cebulą i boczkiem, serwowane z dodatkiem śmietanki

Traditional Polish dumplings with cottage cheese and potatoes served with cream

Traditioneller Knödel mit Käse und Kartoffeln, gewürzt mit Zwiebeln und Speck, servierte mit der Zugabe von Sahne

Alergeny / Allergens / Allergene: **mleko, gluten, jajko / milk, gluten, egg / Sellerie / Milch, Gluten, Ei**

18 PLN



DESERY

Desserts

Desserts

Domowa szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

Warm apple pie with vanilla ice cream and whipped cream

Warmapfelkuchen mit Vanilleeis und Schlagsahne

Alergeny / Allergens / Allergene: **mleko, gluten, orzechy / milk, gluten, nuts / Sellerie / Milch, Gluten, Nüsse**

14 PLN

Puchar lodów z owocami sezonowymi na bitej śmietanie

Ice cream with seasonal fruit served with whipped cream

Kelch des Eis mit Früchten der Saison auf Schlagsahne

Alergeny / Allergens / Allergene: **mleko, gluten, orzechy / milk, gluten, nuts / Sellerie / Milch, Gluten, Nüsse**

12 PLN



NAPOJE

BEVERAGES

Espresso

Espresso

8 PLN

Espresso Doppio

Double Espresso

9 PLN

Cappuccino

Cappuccino

9 PLN

Café Latte

Café Latte

9 PLN

Café Grande

Café Grande

9 PLN

Americana

Americana

8 PLN

Cappuccino po wiedeńsku (z bitą śmietaną i czekoladą)

Viennese Cappuccino (with whipped cream and chocolate)

13 PLN

Kawa mrożona (z lodami waniliowymi)

Iced coffee (with vanilla ice cream)

15 PLN

Herbaty & Ziola

Tea & Infusions

7 PLN

English Breakfast (mocna, dojrzała i klasyczna herbata z Cejlonu)

English Breakfast (strong, mature and classic tea from Ceylon)

Earl Grey (delikatna herbata z Darjeeling o subtelnym i orzeźwiającym zapachu bergamotki)

Earl Grey (light Darjeeling tea with a subtle and refreshing scent of bergamot)

Morgentau (fascynująca mieszanka aromatów zielonej herbaty Sencha o dużych liściach oraz owocowych płatkach)

Morgentau (a fascinating blend of Sencha green tea flavors with large leaves and fruit flakes)

Cream Orange (Rooibos o smaku wanilii z nutką pomarańczy)

Orange Cream (vanilla Rooibos flavored with a hint of orange)

Rosy Rose Hip (połączenie organicznych owoców, dojrzałych róż i aromatycznego hibiskusa)

Rosy Rose Hip (combination of organic fruits, ripe aromatic roses and hibiscus)

Sweet Berries (delikatna kompozycja z truskawek, malin, jabłek, hibiskusa, dzikiej róży, listków jeżyn i pomarańczy)

Sweet Berries (delicate composition of strawberry, raspberry, apple, hibiscus, rosehips, blackberries and orange leaves)

Ayurveda (kombinacja korzenia imbirowego, trawy cytrynowej, limonki i werbeny)

Ayurveda (combination of root ginger, lemongrass and lime verbena)

Jasmine Gold (świeżo zerwane kwiaty jaśminu uszlachetniają tę łagodną zieloną chińską herbatę)

Jasmine Gold (freshly picked jasmine flowers refine this pretty green Chinese tea)

Maroccan Mint (zielona herbata z aromatyczną miętą Marokańską)

Moroccan Mint (green tea with Moroccan mint)

Wellness (balsamiczna, harmonijna mieszanka ziół o śmietankowo-pomarańczowym posmaku, idealna na chwilę odpoczynku – usunie stres i napięcie)

Wellness (balsamic, harmonious blend of herbs with cream-orange flavor, perfect for a little rest – will remove the stress and tension)

Czekolady

Chocolate

Czekolada tradycyjna

Traditional chocolate

10 PLN

Napoje bezalkoholowe

Soft drinks

Naturalny sok jabłkowy

(jabłko, jabłko-marchew, jabłko-gruszka, jabłko-aronia)

Natural apple juice

(apple, apple-carrot, apple-pear, apple-chokeberry)

12 PLN 0,33l

Pepsi / Tonic / 7up / Mirinda / Schweppes

Pepsi / Tonic / 7up / Mirinda / Schweppes

6 PLN 0,2l

Sok owocowy

(Grejpfrut, jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka)

(Grapefruit, apple, orange, black currant)

6 PLN 0,2l

Woda mineralna

Mineral water

5 PLN / 0,33l

6 PLN / 0,5l

Woda Acqua Panna / San Pellegrino

Water Acqua Panna / San Pellegrino

10 PLN / 0,25l

16 PLN / 0,75l

PIWO

Beer

Okocim

Okocim

8 PLN / 0,3l

11 PLN / 0,5l

Okocim Porter

Okocim Porter

11 PLN / 0,5l

Okocim Premium Pils

Okocim Premium Pils

9 PLN / 0,5l

Okocim Pszeniczny

Okocim Wheat Beer

11 PLN / 0,5l

Kasztelan Niepasteryzowany

Kasztelan Unpasteurized

9 PLN / 0,5l

Kasztelan Specjały: Białe lub Niefiltrowane

Kasztelan Specials: White or Unfiltered

9 PLN / 0,5l

Carlsberg Niskoalkoholowy 0,5%

Carlsberg Low Alcohol Beer 0,5%

11 PLN / 0,33l

Cydr

Cider

11 PLN / 0,33l

Wino Domu

Bel Colle Bianco Medium dry

bianco 75 cl **65,00**

Vino da Tavola - Italy

12,5 cl **12,00**

Delikatne, dobrze wywarzone o kwiatowym aromacie. Posiada głęboki żółty kolor. Idealnie pasuje do pizzy, past oraz białego mięsa.

Deep yellow color. The wine is delicate and well-balanced with floral scents. Ideal with pizza, pasta, and white meats.

Sauvignon Moreau

blanc 75 cl **90,00**

VdP d'Oc, by J. Moreau & Fils - France

12,5 cl **15,00**

Blado złoty kolor. Aromaty bukszpanu, brzoskwini i mango. Świeże i aromatyczne z nutami jabłka, cytryny i mango. Delikatnie pikantne na wykończeniu. Idealne z rybami, drobiem, szparagami, sałatkami, pikantno-słodkimi daniami.

Pale gold in colour. Presence of boxwood flowers, peach and mango. Fresh and very aromatic with notes of apples, lemon and mango. Slightly spicy on the finish. Ideal with all fish and poultry, asparagus and salads, as well as spicy dishes and dishes with sweet-savoury combination.

Bel Colle Rosso Medium dry

rosso 75 cl **65,00**

Vino da Tavola - Italy

12,5 cl **12,00**

Głęboki rubinowy kolor. Dobrze wywarzone, z nutami czerwonych owoców. Świetne do pizzy, past, serów oraz czerwonego mięsa.

Deep ruby color. The wine is well-balanced, slightly tannic, with hints of red fruits. Great with pizza, pasta, cheeses and red meats.

Merlot Moreau

rouge 75 cl **95,00**

VdP d'Oc, by J. Moreau & Fils - France

12,5 cl **17,00**

Purpurowy kolor. Owocowe aromaty jeżyny, czarnych porzeczek, borówek, jagód. Aksamitna i delikatna paleta z pikantnym wykończeniem. Sugestie: barbecue, makarony z sosami, pieczony kurczak oraz sery.

Purple colour. A fruity nose of blackberry and blackcurrant with slightly smoky notes. Smooth and supple on the palate with flavours of red berries reminiscent of cherry and gooseberry with spicy finish. Suggestion: barbecue, tagliatelle with sauce, roast chicken and cheese.

Wina białe

Vina Esmeralda

blanco 75 cl **110,00**

DO Catalunya, by Miguel Torres - Spain

Bogactwo aromatów, wyraźne nuty dojrzałych bananów, owoców egzotycznych, róży i jaśminu. Delikatnie słodkie z posmakiem zielonych jabłek. Znakomite z owocami morza, rybami, melonem z szynką i pasztecikami.

A range of aromas, distinct notes of ripe bananas, exotic fruits, rose and jasmine. Delicately sweet with green apple aftertaste. Perfect with seafood, fish, melon with ham and patés.

Orvieto classico

bianco 75 cl **95,00**

DOC, by Cecchi - Italy

Jasny, słomkowy kolor; intensywne, świeże. Złożone, delikatne aromaty z nutą palonych migdałów. Doskonałe do ryb i drobiu.

Light, straw colour. Intense, fresh and crisp on the palate. Delicate aromas of toasted almonds. Perfect with fishes and the poultry.

Pinot Grigio

bianco 75 cl **105,00**

Delle Venezie IGT, by Bolla - Italy

Delikatnie żółty kolor z bursztynowym odcieniem. Świeże, owocowe aromaty z wyraźnymi nutami brzoskwini i limonki. Delikatne, dobrze wyważone. Idealne do dań rybnych, sałatek, zup i lekkich past.

Pinot Grigio has the fresh, summer fruit flavours of peaches and limes, with a taste that is soft, generous and well balanced. Light to medium bodied. This wine is a classic accompaniment to fish dishes as well as salads, soups and light pasta.

Wino różowe

Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose

rose 75 cl 95,00

Central Valley, by Miguel Torres – Chile

Jasno wiśniowy kolor, skoncentrowany i mocny zapach. Aromaty śliwek, truskawek z nutą grapefruita. Lekkie z delikatnym, kwaśnym posmakiem kwiatów pomarańczy. Polecane jako aperitif oraz do wędzone mięsa, past, dań warzywnych.

Bright cherry colour with a concentrated and intense flavour. Aromas reminiscent of plum and strawberry with grape-fruit notes. Light, with a delicate, bitter orange blossom aftertaste. Recommended as aperitif or with cured meat (e. g. ham, sausages and salami), and many pasta and vegetable dishes.

Wina czerwone

Agneau Rouge

rouge 75 cl 90,00

AOC Bordeaux, by Baron Philippe De Rothschild – France

Wino o łśniącym wiśniowym kolorze. Aromaty dojrzałych jagód. Eleganckie, okrągłe o owocowym, długim wykończeniu. Idealne do czerwonych mięs, dziczyzny i serów.

Deep cherry bright colour. Ripe fruits aromas with oak notes in the background. Elegant and roundness with fruity, long finish. Ideal with beef stew, wild boars and cheese.

Chianti

rosso 75 cl 90,00

DOCG, by Cecchi - Italy

Jasny rubinowy kolor, przechodzący w granat; harmonijny zapach i wytrawny smak. Aromat chwilami przypomina zapach tokańskich cyprysów i fiołków. Doskonałe do past w ciemnych sosach, mięs pieczonych i grillowanych.

Light ruby colour, deeply goes to grenadine. Very harmonious flavour and dry taste. Aroma of wine remains tuscani-an violets and cyprus. Beautiful with pasta, white meats and also to baked and grilled red meats.

Maraia Barbera del Monferrato

rosso 75 cl 118,00

DOC, by Marchesi Di Barolo - Italy

Wino o żywym, łśniącym rubinowo – czerwonym kolorze. Świeże i intensywne, z wyraźnymi aromatami dzikiej jagody, porzeczki i wiśni oraz nutami wanilii i palonego dębu. Przyjemny, intensywny posmak. Pełne, przyjemne i dobrze wyważone. Sugestie: pasty, ryż, mięso gotowane lub pieczone.

The colour is a lively and brilliant dark ruby-red. The perfume is fresh and intense with clean scents of wild berry, currants and sour black cherry. A light hint of vanilla and toasted oak. The flavor is warm and robust, full bodied, pleasant and balanced. Pasta, rice, meat, boiled or roasted.

Valpolicella Classico

rosso 75 cl 98,00

DOC, by Bolla – Italy

Rubinowo czerwony kolor. Wytrawne, pełne, dobrze wyważone; aromaty ciemnych owoców zwłaszcza wiśni i jagód. Podawać do dań mięsnych, pieczeni wołowej, gulaszu wołowego, jagnięciny, cielęciny i se-rów.

Ruby red wine. Dry, full and well-balanced, Valpolicella has a spicy flavour of cherries, berries and other dark fruits. This ruby red wine is particularly good with meat dishes such as roast beef, beef stew and lamb. Serve also with veal and highly seasoned cheeses.

Wina deserowe

Salento Bianco sweet

bianco 75 cl 65,00

IGT – Italy

12,5 cl 12,00

Wino o słomkowo- żółtym kolorze z zielonkawymi refleksami. Intensywny bukiet dzikich kwiatów i bana-na. Świeże, młode, o wyważonej kwasowości. Idealne do dań rybnych i białego mięsa.

Straw yellow colour with greenish highlights. The bouquet has notes of wild flowers and banana. Youth and freshness with balanced acidity. Excellent with fish dishes and shell-fishes.

Salento Rosso sweet

rosso 75 cl 65,00

IGT – Italy

12,5 cl 12,00

Wino o głębokim rubinowym kolorze. Intensywny i charakterystyczny bukiet o pikantnych nutach. Do-brze zbudowane, aksamitne o przyjemnym posmaku. Pasuje do pieczonej wołowiny, cielęciny i dojrzałych serów.

A deep ruby red colour, with an intense, characteristic bouquet with spicy notes. A full bodied wine, warm and veloe-ty on the palate. It matches well with roast veal and beef, game and mature cheese.

Porto

Offley Ruby Porto

ruby 75 cl **146,00**

DOC Porto

Młode, pełne delikatnej słodyczy o owocowym bukietcie. Polecane do serów, tart ze świeżych owoców oraz deserów. Offley Ruby displays a ruby colour, a very fresh aroma reminiscent of red fruits and a very well balanced finish.

Offley White Porto

white 75 cl **146,00**

DOC Porto

Pełne świeżości i żywych aromatów owocowych z delikatną słodyczą. Polecane jako aperitif oraz do pieczonych owoców, czekolady i ciast.

Offley White has a clear golden colour and an aroma of yellow fruit preserves. Offley is an excellent aperitif and should be served highly chilled.

Offley 20 Years Old Porto

ruby 75 cl **480,90**

DOC Porto

Eleganckie, bardzo wykwiśnięte z delikatnym aromatem owoców, lukrecji i czekolady w tle. Świetnie pasuje do owoców, ciast i czekolady oraz jako aperitif.

Very elegant wine with soft delicate fruits aroma, chocolate and sweet finishing on the palate. Great accompaniment for a fruits, cakes, chocolate and as an aperitif.

Wina bankietowe

Trebbiano Del Rubicone

10 cl **8,00**

Indicazione Geografica Tipica – Italy

30 cl **22,00**

50 cl **35,00**

Blado słomkowy kolor. Delikatnie kwiatowy bukiet. W pałecie wytrawne, dobrze wyważone i odświeżające. Do lekkich past, dań z ryżem, ryb lub zimnych potraw.

The wine is a pale straw yellow. Its bouquet is delicately fruity. On the palate, it is dry, tangy, well-balanced, refresh-ing and quaffable. With lighter pasta and rice dishes, fish dishes or cold foods.

Sangiovese Del Rubicone

10 cl **8,00**

Indicazione Geografica Tipica – Italy

30 cl **22,00**

50 cl **35,00**

Jasno rubinowo czerwony kolor. Winny bukiet o delikatnych aromatach przypominających fiołki. W pałecie wytrawne, dobrze wyważone i otwarte z odrobiną gorzkiej wiśni w finiszu. Do konsumpcji podczas całego posiłku. Idealne do pieczonych i grillowanych mięs.

The wine is a bright ruby red; it has a vinous bouquet, with delicate perfumes that are reminiscent of violets. On the palate, it is dry, well-balanced and forthright, with a hint of bitter cherries on the finish. A wine for drinking through-out the meal; it is excellent with roast or grilled meats.

Wino Musujące

Sparkling Wine

MARTINI	Asti	75 cl	119 PLN
	Prosecco	75 cl	119 PLN

Wermut

Vermout

MARTINI	Bianco	10 cl	12 PLN
	Extra Dry	10 cl	12 PLN
	Rosso	10 cl	12 PLN
	Rosato	10 cl	12 PLN

Wódka

Vodka

ABSOLUT	Blue pure	4 cl	11 PLN
ABSOLUT	Cytrynowy, Porzeczkowy	4 cl	11 PLN
	Citron, Balck Currant		
WYBOROWA	Classic pure	4 cl	8 PLN
WYBOROWA	Exquisite pure	4 cl	16 PLN
FINLANDIA	Pure	4 cl	11 PLN
SOPLICA	Orzechowa, Malinowa, Wiśniowa	4 cl	8 PLN
	Hazelnut, Raspberry, Cherry		
GORZKA ŻOŁĄDKOWA	Tradycyjna, Miętowa	4 cl	8 PLN
	Traditional, Mint, Honey		
J.A. BACZEWSKI	Potato pure	4 cl	12 PLN
ŻUBRÓWKA	Bison grass	4 cl	8 PLN
SIWUCHA	Flavored pure	4 cl	10 PLN
ŚLIWOWICA	Passover		14 PLN

Gin

Gin

TANQUERAY NO. TEN	47,3 %	4 cl	24 PLN
BOMBAY SAPPHIRE	40,0 %	4 cl	14 PLN

Whisky szkocka mieszana

Whisky Scotch blended

JOHNNIE WALKER

Black Label	4 cl	22 PLN
Red Label	4 cl	13 PLN

BALLANTINES

12 Years	4 cl	22 PLN
Finest	4 cl	13 PLN

CHIVAS REGAL

18 Years	4 cl	30 PLN
12 Years	4 cl	22 PLN

Whisky irlandzka mieszana

Whiskey Irish blended

JAMESON

4 cl	14 PLN
------	---------------

Whiskey Tennessee

Whiskey Tennessee

JACK DANIELS

Tennessee	4 cl	14 PLN
-----------	------	---------------

Koniak, Brandy

Cognac, Brandy

HENNESSY

X.O	4 cl	49 PLN
Fine de Cognac	4 cl	24 PLN
V.S	4 cl	24 PLN

METAXA

5*	4 cl	22 PLN
7*	4 cl	30 PLN

Tequila

Tequila

OLMECA	Blanco, Tequila Clasico	4 cl	14 PLN
	Gold, Tequila Supremo	4 cl	14 PLN

Rum

Rum

BACARDI	Superior	4 cl	13 PLN
	Black	4 cl	21 PLN
	Oakheart	4 cl	14 PLN

Likiery, Aperitif, Digestif

Liquers, Aperitif, Digestif

BAILEY'S IRISH CREAM	Irish whiskey and cream based liqueur	4 cl	12 PLN
COINTREAU	Orange - flavored liqueur	4 cl	15 PLN
KAHLUA	100% Arabica coffee beans and sugarcane	4 cl	10 PLN
PASSOÃ	Passion fruit liqueur also with mango, pineapple, and coconut flavors	4 cl	10 PLN
AMARETTO	Almond liqueur	4 cl	10 PLN
ARCHERS	Peach Schnapps	4 cl	10 PLN
SAMBUCCA	Italian anise	4 cl	10 PLN
MALIBU	Caribbean rum with natural coconut flavor	4 cl	10 PLN
CAMPARI	Campari is a popular bitter aperitif produced in Italy	4 cl	10 PLN
APEROL	Light bitter aperitif produced in Italy	4 cl	12 PLN
JÄGERMEISTER	Digestif bitter produced in Germany made with 56 herbs and spices	4 cl	10 PLN
BECHEROVKA	Herbal bitter made in Czech Republic as having a ginger or cinnamon flavor	4 cl	10 PLN
ADVOCAT	Egg yolks liqueur	4 cl	8 PLN