



HOTEL & KARCZMA

# Stary Młyn



# Menu

**ZAMÓWIENIA SKŁADAMY PRZY BARZE**

Data sporządzenia menu: 22.01.2025

Wykaz składników potraw z wyszczególnionymi alergenami dostępny jest przy barze.





**SZEF KUCHNI POLECA**

**CHEF'S SPECIALS**





## SZEF KUCHNI POLECA

### CHEF'S SPECIALS



**Kaczka z maślanym jabłkiem pieczona,  
nutą majeranku i pomarańczy pachnąca,  
podana z obsmażanymi kopytkami, czerwoną kapustą  
i sosem żurawinowym na czerwonym winie  
(0,5 szt. 800g/300g)**

*65,00 PLN*

Roast duck with apples served with toasted dumplings and red cabbage salad

**Polędwiczka wolno pieczona  
w aromacie rozmarynu i czosnku  
podana z sosem z grzybowym  
marynowami buraczkami i kaszą pęczak  
(550g/200g)**

*55,00 PLN*

Pork tenderloin sous vide with groats, marinated beetroot and mushroom sauce

**Rolada wołowa w sosie pieczeniowym  
ze śląskimi kluskami i czerwoną kapustą  
(700g/250g)**

*65,00 PLN*

Beef roulade with dumplings and red cabbage

**Kotlet schabowy z kością, muśnięty jajem i cebulą  
podany z ziemniaczkami, boczkiem  
i zasmażaną kapustą z grzybami  
(900g/330g)**

*55,00 PLN*

Pork chop with potatoes, bacon  
and fried cabbage served with egg and onion

## **ŚNIADANIA**

**(WYDAWANE OD GODZ. 6.00 DO 10.00)**

## **BREAKFASTS**

**(SERVED from 6.00am to 10.00 am)**

### **Jajecznica młynarza z czterech jaj**

*15,00 PLN*

(4 jaja, cebula, boczek)

Scrambled eggs on butter (4 eggs)

(4 eggs, onion, bacon)

### **Jajecznica letnią nutą napełniona**

*14,00 PLN*

(4 jaja, pomidor, szczypiorek, masło)

Scrambled eggs filled with a summer note

(4 eggs, tomato, chive, butter)

### **Jajecznica na spyrce z czterech jaj**

*13,00 PLN*

Scrambled eggs with pork scratchings (4 eggs)

### **Jajecznica na maśle z czterech jaj**

*12,00 PLN*

Scrambled eggs on butter (4 eggs)

### **Jaja benedyktyńskie (200g)**

*15,00 PLN*

(jaja sadzone, tosty, boczek, sos majonezowo-chrzanowy)

Benedictine eggs (200g)

(fried eggs, toast, bacon, mayonnaise and horseradish sauce)

### **Kiełbaski z musztardą podane (3 szt.)**

*16,00 PLN*

(kiełbaski, tosty, musztarda)

Sausages with mustard sauce (3 sausages)

(toast, mustard)



## ZUPY

## SOUPS

### **Rosół z domowej chaty z makaronem (400ml) ( w niedzielę i święta)**

Chicken noodle soup

*18,00 PLN*

### **Żurek mnicha z kiełbaską i jajkiem (400 ml)**

Monk's sour rye soup with sausage and egg

*20,00 PLN*

### **Zupa pomidorowa z makaronem (400ml)**

Tomato soup with noodles

*18,00 PLN*

### **Barszcz jak rubin czerwony z mięsnymi uszkami (400ml)**

Beetroot soup with meat dumplings

*20,00 PLN*

## DANIA GŁÓWNE - MAIN COURSES

<b>Gęsie żołądki w masełku czosnkowym (240g/200g) z pieczywem podane</b> Goose stomachs with garlic butter and bread	<i>45,00 PLN</i>
<b>Golonka a'la Stary Młyn z kapustą zasmażaną (650g/450g)</b> Pork knuckle a la „The Old Mill” with fried cabbage	<i>57,00 PLN</i>
<b>Sznycel z polędwiczki wieprzowej z jajem i cebulą (280g/180g)</b> Pork chop with egg and with onion	<i>33,00 PLN</i>
<b>Filet z kurczaka kołderką szpinakową nakryty (220g)</b> (filet z kurczaka 160g, szpinak, ser żółty) Chicken fillet under a spinach quilt (220g)	<i>33,00 PLN</i>
<b>Tradycyjny zawsze dobry kotlet schabowy (200g)</b> Traditional and always tasty pork chop (200g)	<i>25,00 PLN</i>
<b>Placki młynarza z gulaszem i bukietem surówek (830g)</b> (placki ziemniaczane, gulasz mięsny 350g, bukiet surówek, śmietana) Potato pancakes with goulash and a various salads (830g)	<i>48,00 PLN</i>
<b>Kotlet po parysku (250g)</b> (kotlet wieprzowy w cieście naleśnikowym 180g, ser żółty, pieczarka) Chop in a Paris style (250g) - (chop the pancake batter 180g, cheese yellow, mushrooms)	<i>33,00 PLN</i>
<b>Devolay (200g)</b> Cutlet de Volaille	<i>31,00 PLN</i>
<b>Przysmak wiejski (650g)</b> (kasza, gulasz mięsny 350g, ogórek kiszony) A rural delicacy - kasha, stew 350g, pickled cucumber	<i>47,00 PLN</i>



## MIĘSA Z GRILLA

### GRILLED MEAT - LET'S HAVE A BARBECUE



**Karczek z grilla (230g/180g)  
z sosem czosnkowym podany**

Grilled pork neck with onion sauce

28,00 PLN

**Cycek z grilla (210g)  
z sosem czosnkowym**

(filet z kurczaka-160g , sos czosnkowy)

A grilled breast with garlic sauce

(chicken fillet-160g, garlic sauce)

28,00 PLN

**Grillowane kiełbaski (250g/200g)  
w złocistej cebulce podane z musztardą**

Grilled sausages with gold onion and with mustard

25,00 PLN

**Zestaw mix grill dla 2 osób (1430g)**

(Karkówka 180g, cyc kurzący 160g, żeberko 180g, kiełbasa 160g)

(frytki, kopytka, kapusta zasmażana/młoda, bukiet gotowanych warzyw)

(sos czosnkowy, sos meksykański)

Grilled set for 2 people (1430g)

(Neck, chicken breast, rib, sausage, chips, fried cabbage, boiled vegetables)

(garlic sauce, Mexican sauce)

160,00 PLN

**Zestaw mix grill dla 4 osób (2860g)**

(Karkówka 360g, cyc kurzący 320g, żeberko 360g, kiełbasa 320g)

(frytki, kopytka, kapusta zasmażana/młoda, bukiet gotowanych warzyw)

(sos czosnkowy, sos meksykański)

Grilled set for 4 people (2860g)

Neck, chicken breast, rib, sausage, chips, fried cabbage, boiled vegetables

(garlic sauce, Mexican sauce)

260,00 PLN

## SAŁATKI

### SALADS

#### **Sałatka Cezara z grillowanym kurczakiem (300g) 38,00 PLN**

Kurczak grillowany-160g, sałata lodowa, pomidory, papryka, kukurydza, ogórek zielony, ser Corregio, grzanki, sos czosnkowy

Chicken salad (300g)

Various lettuces, tomatoes, pepper, corn, cucumber, grilled chicken, garlic sauce, croutons, Corregio cheese

#### **Sałatka z polędwiczką Sous-vide (320g) 40,00 PLN**

Polędwiczka wieprzowa Sous-vide-170g, grzanka, sałata lodowa, pomidorki cherry, ogórek zielony, ziarna słonecznika i dyni, czerwona cebula, sos vinaigrette

Salad with pork sirloin (320g)

Pork sirloin Sous-vide-170g, various lettuce, cherry tomatoes, cucumber, sunflower and pumpkin seeds, red onion, vinaigrette dressing, toast

#### **Sałatka grecka (300g) 31,00 PLN**

Sałata lodowa, ogórek zielony, pomidory, oliwki czarne i zielone, ser sałatkowy, czerwona cebula, sos vinaigrette, grzanka

Greek salad (300g)

Various lettuces, cucumber, tomatoes, black and green olives, feta cheese, red onion, vinaigrette dressing, toast

## RYBY

### FISH

#### **Łosoś z pieca z masłem czosnkowo-koperkowym (200g) 45,00 PLN**

(filet z łososia-180g, masło czosnkowo-koperkowe)

Baked salmon with garlic and dill butter (200g)

(filet of salmon-180g, butter, garlic, dill)

#### **Pstrąg w młyńskiej mące toczony, podany z cytryną (1szt.-nie mniej niż 220g) 35,00 PLN**

Trout in flour with lemon sauce

#### **Pstrąg z warzywami z gorącej pary wyciągany (470g) 45,00 PLN**

Steamed trout



## COŚ DLA TYCH, KTÓRZY MIĘSA NIE JEDZĄ - FOR VEGETARIANS

**Jaja sadzone podane na warzywach z gorącej pary (350g)** *25,00 PLN*  
Vegetables served with egg

**Placki ziemniaczane z sosem grzybowym (640g)  
i bukietem surówek** *40,00 PLN*  
(placki ziemniaczane, sos grzybowy, bukiet surówek, śmietana)  
Potato pancakes with mushroom sauce and various salads

**Placki ziemniaczane ze śmietaną (280g)** *23,00 PLN*  
Potato pancakes with sour cream

## COŚ DLA MILUSIŃSKICH - FOR KIDS

**Nuggetsy z frytkami i surówką (180g)** *35,00 PLN*  
(kawałki kurczaka panierowane 100g, frytki, surówka)  
Nuggets with chips and raw salad (180g)

**Kotlecik panierowany z ziemniaczkami i surówką (180g)** *35,00 PLN*  
(schab wieprzowy 100g, ziemniaki, surówka )  
Coated chop with potatoes and raw salad (180g)

## DODATKI DO MŁYŃSKICH SPECJAŁÓW

### SIDE DISHES

<b>Frytki /Chips/ (150g)</b>	<i>12,00 PLN</i>
<b>Ziemniaki z wody /Boiled potatoes/ (300g)</b>	<i>8,00 PLN</i>
<b>Kopytka /Diamond-shaped potato dumplings/ (150g)</b>	<i>10,00 PLN</i>
<b>Kasza (150g)</b> Kasha	<i>8,00 PLN</i>
<b>Kapusta zasmażana/kapusta młoda (250g)</b> Fried cabbage	<i>12,00 PLN</i>
<b>Bukiet gotowanych warzyw (250g)</b> Bouquet of boiled vegetables	<i>10,00 PLN</i>
<b>Bukiet surówek /Bouquet of raw salads/ (200g)</b>	<i>12,00 PLN</i>
<b>Surówka (120g)</b> (z kapusty pekińskiej, z marchewki, Coleslaw) Raw salad (napa cabbage salad, carrot, coleslaw salad,)	<i>10,00 PLN</i>
<b>Pieczywo /Bread/ (65g)</b>	<i>3,00 PLN</i>
<b>Masło /Butter/ (20g)</b>	<i>3,00 PLN</i>



## ZIMNE SOSY

### DIPS

**Musztarda, chrzan, ketchup (50g)**

Mustard, horseradish, ketchup

*3,00 PLN*

**Sos meksykański (50g)**

Mexican sauce

*3,00 PLN*

**Sos czosnkowy (50g)**

Garlic sauce

*3,00 PLN*

**Sos majonezowo-chrzanowy (50g)**

Mayonnaise and horseradish sauce

*3,00 PLN*

**Żurawinowy (50g)**

Cranberry

*3,00 PLN*

## GORĄCE SOSY

### HOT SAUCE

**Sos grzybowy (160g)**

mushroom sauce

*8,00 PLN*

**Sos pieczeniowy (160g)**

Gravy sauce

*6,00 PLN*

## **CZAS NA DESER**

## **TIME FOR DESSERT**

### **Puchar lodów z ananasm i brzoskwinią (180g) 27,00 PLN**

(3 gałki lodów, brzoskwinia, ananas, sos malinowy, sos czekoladowy, bita śmietana)

Ice cream goblet with pineapple and peach (180g)

(3 scoops of ice cream, peach, pineapple, raspberry sauce, chocolate sauce, whipped cream)

### **Lody na gorących wiśniach podane z bitą śmietaną (200g) 30,00 PLN**

(3 gałki lodów, wiśnie, sos czekoladowy, bita śmietana)

Ice cream with cherries (200g)

(3 scoops of ice cream, cherries, whipped cream, chocolate sauce)

### **Suflet z ciemną czekoladą w asyście śmietany waniliowej i gałki lodów (100g) 30,00 PLN**

(suflet czekoladowy, gałka lodów, bita śmietana, sos czekoladowy)

Soufflé with dark chocolate and vanilla cream

and scoop of ice cream (100g)

(souffle with dark chocolate, scoop of ice cream, whipped cream, chocolate sauce)

### **Lody smażone w migdałach na sosie malinowym (160g) 32,00 PLN**

(lody śmietankowe , migdały ,bita , śmietana, mus malinowy)



## **NAPOJE ZIMNE**

### **COLD DRINKS**

<b>Coca-Cola zero, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic Kinley (250 ml)</b>	<i>7,00 PLN</i>
<b>Coca-Cola zero, Coca-Cola, Coca-Cola Cherry, Fanta, Sprite (500 ml)</b>	<i>10,00 PLN</i>
<b>Coca-Cola zero, Coca-Cola, Coca-Cola Cherry, Fanta, Sprite (850 ml)</b>	<i>13,00 PLN</i>
<b>Wody mineralne gazowana/niegazowana (330 ml) (Kropla Delice, Kropla Beskidu)</b> Mineral water Kropla Delice/Kropla Beskidu (330 ml) (sparkling/still)	<i>4,50 PLN</i>
<b>Wody mineralne Kropla Beskidu (500 ml) (niegazowana/gazowana)</b> Mineral water Kropla Beskidu (500 ml) (sparkling/still)	<i>6,00 PLN</i>
<b>Fuzetea (250 ml)</b>	<i>5,00 PLN</i>
<b>Fuzetea (500 ml)</b>	<i>8,00 PLN</i>
<b>Cappy (soki i nektary) (250ml)</b> Cappy (juices and nectars) (250ml)	<i>7,00 PLN</i>
<b>Burn (napój energetyczny) (250ml)</b> Burn (energy drink) (250ml)	<i>10,00 PLN</i>

## **NAPOJE GORĄCE**

### **HOT DRINKS**

<b>Kawa z ekspresu (150 ml)</b> Drip coffee	<i>10,00 PLN</i>
<b>Kawa espresso (40 ml)</b> Espresso	<i>10,00 PLN</i>
<b>Kawa rozpuszczalna (250 ml)</b> Instant coffee	<i>7,00 PLN</i>
<b>Kawa parzona (250 ml)</b> Freshly brewed coffee	<i>7,00 PLN</i>
<b>Czekolada na gorąco (200 ml)</b> Hot chocolate	<i>15,00 PLN</i>
<b>Cappuccino (200 ml)</b>	<i>12,00 PLN</i>
<b>Caffe Latte (200 ml)</b>	<i>15,00 PLN</i>
<b>Herbata (250 ml)</b> tea	<i>5,00 PLN</i>
<b>Herbata smakowa (250 ml)</b> tea (flavoured)	<i>6,00 PLN</i>
<b>Mleko do kawy (30 ml)</b> Milk maker	<i>2,00 PLN</i>



### **WÓDKI /VODKA/ (50ml)**

<b>Czysta de Luxe</b>	<i>7,00 PLN</i>
<b>Finlandia</b>	<i>9,00 PLN</i>
<b>Jan III Sobieski</b>	<i>7,00 PLN</i>
<b>Pan Tadeusz</b>	<i>8,00 PLN</i>
<b>Wódka Dębowa</b>	<i>9,00 PLN</i>
<b>Wyborowa</b>	<i>7,00 PLN</i>

### **WÓDKI SŁODKIE /Sweet vodka/ (50 ml)**

<b>Gorzka żołądkowa</b>	<i>8,00 PLN</i>
<b>Krupnik</b>	<i>8,00 PLN</i>
<b>Wiśniówka</b>	<i>8,00 PLN</i>
<b>Żubrówka</b>	<i>8,00 PLN</i>

### **WHISKY (50 ml )**

<b>Ballantine's</b>	<i>12,00 PLN</i>
<b>Johnnie Walker (Red Label)</b>	<i>12,00 PLN</i>
<b>Johnnie Walker (Black Label)</b>	<i>16,00 PLN</i>
<b>Jack Daniel's</b>	<i>16,00 PLN</i>
<b>Jim Beam</b>	<i>12,00 PLN</i>

### **WERMUTY /Wermout/ (100 ml)**

<b>Martini Bianco/Rosso</b>	<i>12,00 PLN</i>
-----------------------------	------------------

### **BRANDY (50 ml)**

<b>Metaxa</b>	<i>15,00 PLN</i>
<b>Stock'84</b>	<i>12,00 PLN</i>

## DRINKI

## DRINKS

<b>MALIBU (150 ml)</b> (mleko 100ml/Malibu 50ml) (milk/Malibu)	<i>20,00 PLN</i>
<b>MARGERITA (80 ml)</b> (Tequila Olmeca Silver 40ml/likier Triple Sec20ml/sok cytrynowy-20ml) (Tequila Olmeca Silver/liqueur Triple Sec/lemon juice)	<i>23,00 PLN</i>
<b>KAMIKAZE (125 ml)</b> (cytryna 50ml/Sobieski 50ml/curacao 25ml) (lemon/ vodka Sobieski/ curacao)	<i>20,00 PLN</i>
<b>ŻUBRÓWKA BIANCO (90ml)</b> (Żubrówka 60ml/Martini Bianco 15ml/sok jabłkowy 15ml/lód) (vodka Żubrówka/Martini Bianco/apple juice/ice)	<i>20,00 PLN</i>
<b>MARTINI RED POINT (150 ml)</b> (Martini Rosso 75ml/sok jabłkowy 75ml/plasterek jabłka/lód) (Martini Rosso/ apple juice//a slice of apple/ice)	<i>25,00 PLN</i>
<b>MARTINI GREEN LIGHT (150 ml)</b> (Martini Bianco 75ml/Sprite 75ml/plasterek cytryny/lód) (Martini Bianco/Sprite/lime/ice)	<i>25,00 PLN</i>
<b>SZARLOTKA (150 ml)</b> (Żubrówka 50ml/sok jabłkowy 100ml) (vodka Żubrówka/ apple juice)	<i>20,00 PLN</i>
<b>JACK DANIEL'S &amp; COCA COLA (160 ml)</b> (Jack Daniel's 40ml/cola cola 120ml) (Jack Daniel's/cola cola)	<i>25,00 PLN</i>
<b>WHISKY SPRITE (140 ml)</b> (J. Walker Red 40ml/Sprite 100ml/plasterek cytryny/lód) (J. Walker Red/Sprite/a slice of lemon/ice)	<i>23,00 PLN</i>
<b>MALIBU RUMBA (200 ml)</b> (Malibu 50ml/Coca cola 150ml/plasterek cytryny/lód) (Malibu/Coca cola/fresh squeezed lime juice, ice)	<i>25,00 PLN</i>
<b>Gin z tonikiem (175ml)</b> (Gin 50ml/tonic Kinley 125ml/lód) (Gin/tonic Kinley/ice)	<i>20,00 PLN</i>



## **PIWO BUTELKA**

### **BOTTLED BEER**

<b>Carlsberg (0,5l)</b>	<i>8,00 PLN</i>
<b>Lech (0,5l)</b>	<i>8,00 PLN</i>
<b>Heineken (0,5l)</b>	<i>8,00 PLN</i>
<b>Tyskie (0,5l)</b>	<i>7,00 PLN</i>
<b>Tyskie Książęce (0,5l)</b>	<i>9,00 PLN</i>
<b>Warka Strong (0,5l)</b>	<i>8,00 PLN</i>
<b>Żywiec (0,5l)</b>	<i>7,00 PLN</i>
<b>Lech free (0,33l)</b>	<i>7,00 PLN</i>

## **WINO**

### **WINE**

<b>Wino czerwone (100ml)</b> <b>wytrawne, półwytrawne, słodkie, półsłodkie</b> Red wine (100ml) dry, semi-dry, sweet, semi-sweet	<i>10,00 PLN</i>
<b>Wino białe (100ml)</b> <b>wytrawne, półwytrawne, słodkie, półsłodkie</b> White wine (100ml) dry, semi-dry, sweet, semi-sweet	<i>10,00 PLN</i>
<b>Grzaniec Galicyjski (180ml)</b> Mulled wine Galicyjski (180ml)	<i>14,00 PLN</i>
<b>Grzaniec Galicyjski-Dzbanek (1l)</b> Mulled wine Galicyjski- Jar (1l)	<i>45,00 PLN</i>