

PRZEKĄSKI ZIMNE

01. Sałatka grecka z fetą	250 g	14,00
02. Sałatka „Cztery pory roku” + ciemne pieczywo, masło	300 g	14,00
03. - z tuńczykiem	350 g	16,00
04. - z kurczakiem	350 g	16,00
05. Sałatka Capreze	250 g	14,00
06. Sałata mieszana w sosie vinaigrette z gruszką i parmezanem	250 g	12,00
07. Śledź w oleju lub w śmietanie + pieczywo	130 g	7,00
08. Śledź inaczej	150 g	10,00

PRZEKĄSKI GORĄCE

10. Filet wieprzowy na grzance po parysku	120/80g	9,00
11. Polędwica wołowa z chrzanem + pieczywo	100/80 g	18,00
12. Filet z pstrąga smażony saute	w. wagi 100 g	11,00
13. Panierowany ser smażony z żurawiną	120/100 g	10,00

ZUPY

20. Żur na wędzonce z jajkiem	250 g	6,00
21. Żur na wędzonce z jajkiem w chlebie	450 g	12,00
22. Zupa borowikowo – pieczarkowa z groszkiem ptysiowym	250 g	8,00
23. Rosół z makaronem	250 g	6,00
24. Cappuccino czosnkowe z grzanką	250 g	7,00

DANIA Z RYB

SPOD MŁYŃSKIEGO KOŁA

30. Pstrąg smażony saute	wg wagi 100 g	7,00
31. Pstrąg gotowany w jarzynach	wg wagi 100 g	6,00
32. Pstrąg pieczony w folii	wg wagi 100 g	7,50
33. Pstrąg pieczony w folii z jarzynami	wg wagi 100 g	6,50
34. Pstrąg pieczony w folii z jarzynami z winem	wg wagi 100 g	7,00
35. Filet z pstrąga smażony saute	wg wagi 100 g	11,00
36. Filet z pstrąga pieczony z boczkiem	wg wagi 100 g	10,50
37. Karp smażony saute	wg wagi 100 g	9,00
38. Karp „Poezja” smażony saute		
podawany w brytfance (cały karp)	wg wagi 100 g	10,00
39. Karp duszony na maśle z jarzynami	wg wagi 100 g	8,00

Sosy do ryb:

40. Masło		
- ziołowe	50 g	3,00
- czosnkowe	50 g	3,00
- cytrynowe	50 g	3,00
41. Sos Riesling	100 g	7,00

DANIA Z WIEPRZOWINY

50. Grillowany stek z marynowanej karkówki	150 g	25,00
Ziemniaki opiekane z ziołami, surówka z białej kapusty		
51. Grillowana karkówka na fasolce szparagowej	300/150 g	28,00
Talarki ziemniaczane, dip czosnkowy		
52. Polędwica wieprzowa w sosie „Zemsta młynarza”	200/120 g	27,00
Frytki lub ziemniaki opiekane z ziołami, zestaw surówek		
53. Panierowane kotlecisko z wieprzaka	250 g	34,00
Frytki, kapusta zasmażana lub zestaw surówek		
54. Schab saute z pieczarkami	170/120 g	28,00
Frytki lub ziemniaki opiekane z ziołami, zestaw surówek		
55. Warkocz z polędwicy wieprzowej	200/120 g	30,00
w sosie z zielonego pieprzu		
Szyszki ziemniaczane, zestaw surówek		

DANIA Z WOŁOWINY

60. Polędwica w sosie z kaparami	200/120 g	37,00
Kluski śląskie, zestaw surówek		
61. Stek z polędwicy wołowej marynowany w winie	150 g	45,00
Szyszki ziemniaczane, warzywa gotowane		
62. Bryzol z polędwicy wołowej	120 g	36,00
Pieczarki smażone, frytki lub ziemniaki opiekane z ziołami, zestaw surówek		

DANIA Z DROBIU

70. Antrykot z kurczaka	120 g	23,00
Frytki lub ziemniaki opiekane z ziołami, surówka z białej i czerwonej kapusty		
71. Grillowany filet z kurczaka na szpinakowej kołderce	220/100 g	27,00
Kluski śląskie		
72. Pierś z kurczaka na grzankach z pieczarkami „Belweder”	120 g	27,00
Ziemniaki z masłem, zestaw surówek		
73. Pierś z kaczki pieczona z jabłkami*	wg wagi 100 g	10,00
Ziemniaki puchowe, sałatka z buraczków marynowanych		10,00

* czas oczekiwania - medium ok. 0,5 godz., wypieczona 1 – 1,5 godz.

DANIA JARSKIE

80. Omlet z warzywami i suszonymi pomidorami zapiekany z żółtym serem	350 g	17,00
81. Panierowana, smażona Mozzarella w sosie jogurtowym z kostkami jabłka	250/150 g	15,00

DESERY

90. Sałatka owocowa z bitą śmietaną i brandy	9,00
91. Lody z gruszką w polewie czekoladowej	8,00
92. Lody waniliowe w gorącym sosie wiśniowym	9,00
93. Crepes (naleśnik) młynarki	9,00
94. Szarlotka na ciepło z gałką lodów w sosie cynamonowym	10,00
95. Mus truskawkowy z bitą śmietaną i gałką lodów waniliowych	10,00

DODATKI

100. Sałata zielona w sosie vinaigrette	100 g	5,00
101. Sałatka z pomidorów	100 g	5,00
102. Mizeria ze śmietaną	100 g	4,00
103. Sałatka z kapusty pekińskiej	100 g	3,00
104. Sałatka z kapusty pekińskiej z brzoskwinia	100 g	4,00
105. Zestaw surówek	250 g	6,00
106. Bukiet warzyw gotowanych z masłem	250 g	10,00
107. Surówka z białej kapusty	100 g	3,00
108. Surówka z marchwi	100 g	3,00
109. Kapusta zasmażana	150 g	4,00
110. Ogórek konserwowy	100 g	3,00
111. Ćwikła	100 g	3,00
112. Musztarda	30 g	1,00
113. Ketchup	30 g	1,00
114. Chrzan	30 g	1,00
115. Pieczywo	100 g	1,00
116. Pieczywo ciemne	100 g	1,50
117. Masło	20 g	1,00
118. Frytki	150 g	5,00
119. Ziemniaki opiekane z ziołami	200 g	5,00
120. Szyszki ziemniaczane	150 g	5,00
121. Ziemniaki gotowane z koperkiem polane masłem	200 g	4,00
122. Pieczarki z rusztu	100 g	6,00
123. Kasza kuskus	200 g	5,00
124. Kasza gryczana	200 g	5,00
125. Kluski śląskie	200 g	5,00
126. Ryż gotowany	200 g	3,00
127. Ryż różnobarwny z warzywami	250 g	5,00
128. Sos „Zemsta młynarza”	100 g	4,00
129. Sos pieczeniowy	100 g	3,00
130. Sos borowikowo – pieczarkowy	100 g	4,00
131. Dipy	100 g	4,00
- czosnkowy		
- chrzanowy		
- paprykowy ostry		
- łagodny		

NAPOJE GORĄCE

Kawy:

140. Naturalna z ekspresu	15 cl	5,00
141. Naturalna z ekspresu z mleczkiem	15 cl	6,00
142. Espresso	5 cl	6,00
143. Cappuccino	15 cl	6,00
144. Latte	20 cl	6,00
145. Americano	25 cl	6,00
146. Po irlandzku	25 cl	12,00
147. Amaretto	15 cl	13,00
148. Rumowa	15 cl	10,00
149. Hawajska (z Malibu)	15 cl	10,00
150. Bailey's	15 cl	14,00

Herbaty:

Czarne gatunkowe:

160. Premium Tea – Dilmah	25 cl	4,00
161. Earl Grey Classic – Dilmah	25 cl	4,00
162. English Afternoon Classic – Dilmah	25 cl	4,00

Czarne aromatyzowane:

166. Malinowa – Dilmah	25 cl	4,00
167. Brzoskwiniowa – Dilmah	25 cl	4,00
168. Czarna porzeczka – Dilmah	25 cl	4,00
169. Karmelowa – Dilmah	25 cl	4,00
170. Imbirowa – Dilmah	25 cl	4,00
171. Kardamonowa – Dilmah	25 cl	4,00

Zielone i ziołowe:

176. Zielona klasyczna – Dilmah	25 cl	4,00
177. Zielona jaśminowa – Dilmah	25 cl	4,00
178. Zielona Sencha – Dilmah	25 cl	4,00
179. Miętowa – Dilmah	25 cl	4,00
180. Rumiankowa – Dilmah	25 cl	4,00

NAPOJE ZIMNE

185. Woda mineralna (gazowana lub niegazowana)	25 cl	3,00
186. Sprite	25 cl	4,00
187. Fanta pomarańczowa	20 cl	4,00
188. Pepsi – Cola	25 cl	4,00
189. Coca – Cola	20 cl	4,00
190. Coca – Cola light	20 cl	4,00
191. Kinley Tonic	20 cl	4,00
192. Sok pomarańczowy	25 cl	3,50
193. Sok grapefruitowy	25 cl	3,50
194. Sok z czarnej porzeczki	25 cl	3,50
195. Sok jabłkowy	25 cl	3,50
196. Sok pomidorowy Cappy	20 cl	3,00
197. Nestea cytrynowa	25 cl	4,00
198. Nestea brzoskwiniowa	25 cl	4,00
199. Burn	25 cl	8,00

PIWA

Beczkowe:

210. Okocim jasne, pełne	0,5 l	6,00
211. Okocim jasne, pełne	0,3 l	4,50

Butelkowe:

216. Carlsberg	0,5 l	7,00
217. Żywiec	0,5 l	6,50
218. Warka Strong	0,5 l	6,50

Butelkowe niskoalkoholowe:

221. Karmi	0,4 l	5,00
222. Lech	0,33 l	4,50

WINA

Białe:

250. Riesling Kabinett – wytrawne	11,5%	Deu. 0,75 l	45,00
		10 cl	7,00
251. Chardonnay – wytrawne	13 %	Deu. 0,75 l	50,00
		10 cl	8,00
252. Noem – grauer burgunder – wytrawne	12,5 %	Deu. 0,75 l	70,00
253. Burgweg – sauvignon blanc – wytrawne	12,5 %	Deu. 0,75 l	80,00
254. Rivaner – muller thurgan – półwytrawne	10,5 %	Deu. 1 l	65,00
		10 cl	7,00
255. Riesling Spatlese – półsłodkie	8 %	Deu. 0,75 l	50,00
		10 cl	7,00
256. Gewurz Traminer – słodkie	10 %	Deu. 0,75 l	55,00
		10 cl	8,00

Czerwone:

260. Palatino – wytrawne	12,5 %	Deu. 0,75 l	45,00
		10 cl	7,00
261. David G. – wytrawne	13 %	Deu. 0,75 l	70,00
262. Ducat – wytrawne	13,5 %	Deu. 0,75 l	90,00
263. Diablo – półwytrawne	11,5 %	Deu. 0,75 l	45,00
		10 cl	7,00
264. Nero – półsłodkie	10,5 %	Deu. 0,75 l	45,00
		10 cl	7,00

Różowe:

270. Portugieser Weissherbst – Rheinhessen – półwytrawne	12,5 %	Deu. 0,75 l	60,00
---	--------	-------------	-------

Wina musujące:

275. Dhroner Hofberger – Riesling – Brut	12 %	Deu. 0,75 l	110,00
276. Martini Brut Cuvee Speciale	11,5 %	Ita. 0,75 l	60,00
277. Martini Asti	7,5 %	Ita. 0,75 l	60,00

Vermouthy:

280. Martini Extra Dry	18 %	Ita. 5 cl	4,00
281. Martini Bianco	16 %	Ita. 5 cl	4,00
282. Martini Rosso	16 %	Ita. 5 cl	4,00