MIÓD WINO

RESTAURACJA I MINIBROWAR

Godziny otwarcia

Niedziela-Czwartek 12:00-22:00

Piątek-Sobota 12:00-23:00

Opening hours

Sunday-Thursday 12:00-22:00

Friday-Saturday 12:00-23:00

Rezerwacje

695 320 482 | 44 714 61 00

/restauracjamiodiwino

www.hotelpodklasztorze.pl

MIÓD i WINO

RESTAURACJA I MINIBROWAR

Gotowanie to ciągła podróż w najróżniejsze zakątki i smaki świata. Wybierzcie się w tą podróż razem z nami... Inspirujemy się kuchnią klasztorną dawnych Cystersów, dla których wspólne zasiadanie przy stole było celebracją codzienności.
Cooking is a continuous travel to discover various corners and flavours of the world. Take this travel with us... We are inspired by monastery cuisine of the old-time Cistercians who sat by the tables to celebrate everyday life.

Jak kiedyś mawiali najstarsi mnisi „*dobry na wszystko: ze spirytusem miodek*".
Tak więc zachęcamy do skosztowania regionalnych miodów pitnych, piw,
nalewek i specjalnie wyselekcjonowanych win do dań.
As the eldest monks likely used to say „*braced mead is the best cure indeed*".
Therefore we invite you to try regional mead, beer, liqueur and wine fine selected to particular dishes.

Po pysznym posiłku zapraszamy do pierwszego klasztornego Spa w Polsce – **Monasterium Spa**,
w którym wykonujemy zabiegi oparte na średniowiecznych recepturach cystersów...
After a delicious meal, we invite you to the first **monastery Spa** in Poland - Monasterium Spa,
where we perform treatments based on medieval Cistercian recipes ...

bez glutenu | gluten free
wegańskie | vegan
specjalność kuchni cysterskiej i lokalnej | specialty of Cistercian and local cuisine

Wykaz alergenów oraz szczegółowe gramatury dań dostępne u Szefa Kuchni. | List of allergens and detailed weights of dishes are available from the Chef.

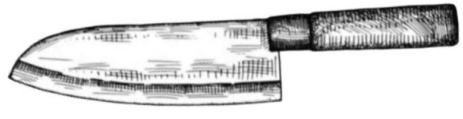
Przystawki | Starters

Tatar z jelenia, oliwa ziołowa, marynowane rydze, suszone żółtko 200g | **59zł**
Deer tartare, nettle oil, pickled saffron mushrooms, dried egg yolk
Rekomendowane piwo w stylu Apa / Recommended Apa style beer

Tatar z suszonych pomidorów, chleb cysterski 200g | **30zł**
Sun-dried tomato tartare, cistercian bread
Rekomendowane piwo w stylu Ipa / Recommended Ipa style beer

Śledź, piernik piwny, marynowana cebulka, chleb cysterski 200g | **30zł**
Herring, beer gingerbread, piclked onion, cistercian bread
Rekomendowane piwo w stylu Pils / Recommended Pils style beer

Cysterski pasztet z karpia, kolendra, marynowana czerwona cebulka, chleb cysterski 200g | **35zł**
Cistercian carp pate, coriander, pickled red onion, cistercian bread
Rekomendowane piwo w stylu Saison / Recommended Saison style beer



Możliwość wymiany pieczywa na pieczywo bezglutenowe. Bread can be replaced with crunchy gluten-free bread.



Nasz chleb wypiekany jest w oparciu o cysterskie średniowieczne receptury.
Our bread is baked on the bass of cistercian medieval recipes

Szef Kuchni poleca | recommended by the Chef

DESKI DLA 2 OSÓB | BOARDS FOR 2 PERSONS



Idealne jako przekąski do piw rzemieślniczych.
Polecamy pakiet degustacyjny /4 rodzaje piw po 125 ml/.
Perfect as a snacks with craft beers.
We recommend a tasting package /4 types of beers, 125 ml each/.

Deska cysterskich wędlin z klasztornej wędzarni 500g **| 139zł**
pasztet z dzika, galantyna z kaczki, szynka z jelenia, marynaty, masło ziołowe, chleb cysterski
A board of Cistercian meats from the monastery smokehouse
wild boar pâté, duck galantine, deer ham, pickles, herb butter, cistercian bread

Deska lokalnych serów i past 500g **| 139zł**
tapenada z oliwek, pasta pomidorowa, pasta z fasoli, miód cysterski,
winogrona, marynaty, piwne proziaki, chleb cysterski
A board of local cheeses and pastes
olive tapenade, tomato paste, bean paste, cistercian honey, grapes, pickles, beer bread, cistercian bread

Sałatki / Makarony | Salad / Pasta

Ze starych ksiąg klasztornych
„mnich niech spożywa posiłek w skupieniu i przyzwoicie, nie wydając najmniejszego dźwięku".

Sałatka z grillowanym kurczakiem zagrodowym 300g **| 45zł**
rukola, roszponka, pomidory koktajlowe, truskawki z grubym pieprzem, miodowy sos winegret, pesto z rukoli
Salad with grilled farm chicken arugula, corn salad, cherry tomatoes, strawberries with pepper, honey vinaigrette, arugula pesto
Rekomendowane piwo w stylu Ipa / Recommended Ipa style beer

Sałatka z wędzonym tofu 300g **| 39zł**
warzywa, awokado, sos cytrusowo-miodowy
Salad with smoked tofu with vegetables, avocado, citrus and honey sauce
Rekomendowane piwo w stylu Apa / Recommended Apa style beer

Sałatki podawane z pieczywem. Salad served with bread.
Możliwość wymiany pieczywa na pieczywo bezglutenowe. Bread can be replaced with crunchy gluten-free bread.

Makaron tagliatelle ze szpinakiem, suszone pomidory, pesto bazyliowe 350g **| 38zł**
Tagliatelle pasta with spinach, sun-dried tomatoes, basil pesto
Rekomendowane piwo w stylu Pils / Recommended Pils style beer

Ravioli z jeleniną, sos wiśniowy, oliwa ziołowa 350g **| 49zł**
Ravioli with venison, cherry sauce, herbal oil
Rekomendowane piwo w stylu Saison / Recommended Saison style beer



Makaron dostępny w wersji bezglutenowej. Pasta available in gluten-free versions.

Zupy | Soup

Potaż piwny, dojrzewający ser, grzanki 250ml **| 28zł**
Beer pottage, ripening cheese, toasts

Zupa popularna w średniowiecznej Europie, odmiana zupy serowej.
Wzbogacona piwem z naszego Rzemieślniczego Browaru Podklasztorze przygotowywana w oparciu o przepis z XVIII wiecznej księgi.
A soup popular in medieval Europe, a variety of cheese soup and enriched with beer from our craft Brevery Podklasztorze prepared on the basis of a recipe from an 18th century book.

Żur klasztorny na maślance, chrupiący ziemniak 250ml **| 25zł**
Monastery rye soup with buttermilk, crispy potato

Zupa myśliwska, borowiki z podklasztornych lasów, piwny chleb 250ml **| 65zł**
Hunter's soup, mushrooms from monastery forests, beer bread

Krem z pieczonych białych warzyw, oliwa truflowa 250ml **| 20zł**
Cream of roasted white vegetables, truffle oil

Bulion jagnięcy, ravioli 250ml **| 27zł**
Lamb broth, ravioli



Dania główne | Main dish

Żebro wieprzowe, sos BBQ, warzywa grillowane, gotowana kolba kukurydzy 450g | **89zł**
Pork rib, BBQ sauce, grilled vegetables, boiled corn on the cob
Rekomendowane piwo w stylu Pils / Recommended Pils style beer

Schab z kością, purée ziemniaczane, kapusta zasmażana z miodem cysterskim, kminek 250g | **55zł**
Pork loin with bone, mashed potatoes, fried cabbage with cistercian honey, cumin
Rekomendowane piwo w stylu Saison / Recommended Saison style beer

Kark z dzika wolno gotowany w cysterskim winie 200g | **75zł**
purée truflowe, sałatka z marynowanym burakiem karmelizowanym miodem
Wild boar neck slow-cooked in cistercian wine, truffle puree, salad with beetroot caramelized with honey
Rekomendowane piwo w stylu Quadrupel / Recommended Quadrupel style beer

Wątróbka drobiowa z melonem i jabłkami, pieczone ziemniaki, sos balsamiczny, marakuja 200g | **28zł**
Poultry liver with melon and apples, baked potatoes, balsamic sauce, passion fruit
Rekomendowane piwo w stylu Quadrupel / Recommended Quadrupel style beer

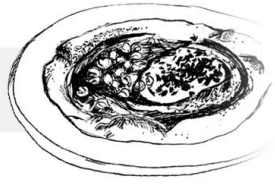
Bagietka pełnoziarnista z pieczonym boczniakiem, rukolą, szpinakiem i pastą aioli 300g | **42zł**
Whole grain baguette with baked oyster mushroom, arugula, spinach and aioli paste
Rekomendowane piwo w stylu Ipa / Recommended Ipa style beer

Łosoś w burakach, czarna soczewica, sałatka z czerwoną cebulą, kapary, żywy ocet 200g | **75zł**
Salmon in beetroot, black lentils, salad with red onion, capers, vinegar
Rekomendowane piwo w stylu Pils / Recommended Pils style beer

Chrupiący kalafior, purée z dyni i groszku, pesto z rukoli 200g | **38zł**
Crispy cauliflower, pumpkin and pea purée, arugula pesto
Rekomendowane piwo w stylu Ipa / Recommended Ipa style beer



Do marynat oraz dekoracji używamy ziół z naszego ogródka, a nasze mięso pochodzi z hodowli mięs z regionu łódzkiego.
For marinates and decorations we use herbs from our own garden. Meat comes from farms in lodz region



Desery | Desserts

Ze starych ksiąg klasztornych
„mnich niech na swym talerzu nie pozostawia resztek potraw i ukłonem podziękuje bratu, który go obsługiwał".

Sernik cysterski, konfitura z rokitnika, sorbet 120g **| 25zł**
Cisterian cheesecake, sea buckthorn jam, sorbet

Ciasto marchwiowe, krem śmietanowo-waniliowy 120g **| 25zł**
Carrot cake, cream and vanilla cream

Tarta orzechowo-czekoladowa 120g **| 25zł**
Hazelnut and chocolate tart

Sorbet piwny, bita śmietana, kruszonka piernikowa 120g **| 25zł**
Beer sorbet, whipped cream, gingerbread crumble

Deser Szefa Kuchni dostępny w gablocie 120g **| 15zł**
Chef's dessert displayed in a cabinet



Napoje zimnie | Cold drinks

POLECAMY!
Wino musujące frizzante 150ml | 1l **15zł | 75zł**
WE RECOMMEND! Frizzante sparkling wine

Woda mineralna gazowana, niegazowana 300ml | 700ml **10zł | 15zł**
sparkling, still **mineral water**

Bolek i Lolek lemoniada agrestowa, herbatka, oranżada 330ml **| 14zł**
Bolek i Lolek gooseberry lemonade, ice-tea, lemonade

Sok owocowy 250ml **| 10zł**
pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, pomidorowy
Fruit juice orange, apple, multivitamin, tomato

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Kinley 250ml **| 11zł**

Świeżo wyciskane soki 200ml **| 20zł**
pomarańczowy, grejpfrutowy, pomarańczowo – grejpfrutowy
Fresh juice orange, grapefruit, mix

Jałowiec 330ml **| 16zł**
Juniper flavoured drink

Napoje gorące | Hot drinks

HERBATA / TEA

Diamonds Eilles | 10zł
Diamonds Eilles smakowe* | 11zł
* zapytaj kelnera o dostępne rodzaje
*ask the waiter about available sorts

KAWA / COFFEE

Espresso | 9zł
Podwójne espresso | 16zł
Americano | 12zł
Cappuccino | 12zł
Caffe latte – flat white | 16zł
Latte macchiato | 16zł
+ dodatek smakowy syrop + 4zł
+ flavoured syrup
Irish coffee | 25zł



Jałowiec to regionalny napój gazowany na bazie naturalnych składników takich jak jałowiec i chmiel. Wyciągi z tych owoców stosowane są w medycynie naturalnej. Działają przeciwzapalnie i bakteriobójczo.
Jałowiec (juniper) is a regional carbonated drink on the basis of natural ingredients such as juniper and hop. Extracts of the fruit are used in natural medicine. They have anti-inflammatory and bactericidal properties.

Napoje sezonowe | Seasonal drinks

LEMONIADY | LEMONADES

cytrynowa lemon 400ml | 1l **18zł | 30zł**

mango-malina, granat-ogórek, ananas-mięta-czarny bez, kiwi-arbuz-rozmaryn 400ml | 1l **20zł | 40zł**

mango-raspberry, pomegranate-cucumber, pineapple-mint-black elderberry, kiwi-watermelon-rosemary

HERBATY | TEA

Zielona mrożona herbata z hibiskusem i cytryną 400ml **| 18zł**

Green iced tea with hibiscus and lemon

Mrożona herbata z rokitnikiem i bergamotką 400ml **| 18zł**

Iced tea with sea buckthorn and bergamot

Herbata owocowa z żurawiną polecana przez Przeora 400ml **| 20zł**

Fruit tea with cranberries recommended by Prior

Herbaciany napar mnicha z miodem pitnym 400ml **| 26zł**

Monk's tea infusion with mead

Zawiera alkohol. Contains alcohol.



Napoje sezonowe | Seasonal drinks

KAWY | COFFEE

Affogato espresso z lodami | 15zł
Affogato espresso with ice cream

Tonic espresso | 18zł

Irish coffee z bitą śmietaną | 25zł
Irish coffee with whipped cream
Zawiera alkohol. Contains alcohol.

Kawa mrożona z bitą śmietaną | 22zł
Iced coffee with whipped cream

Latte brownie z bitą śmietaną | 25zł
Latte brownie with whipped cream





Kakao dla dzieci z bitą śmietaną i mini piankami | 15zł
Cocoa for children with whipped cream and mini marshmallows

Piwo | Beer

BROWAR PODKLASZTORZE | PODKLASZTORZE BREWERY

Marka lokalna Dolina Pilicy zwolnij bieg. Local brand Dolina Pilicy zwolnij bieg.
Co roku nasze piwa nagradzane są w konkursie Kraft Roku. Every year our beers are awarded in the Kraft of the Year competition.



Piwa rzemieślnicze z Browaru Podklasztorze produkowane są wg tradycyjnych receptur czerpiących z doświadczeń średniowiecznych mnichów z nutką nowoczesności.
Craft beers from podklasztorze brewery are produced according to traditional recipes derived from the experience of medieval monks with a touch of modernity.

Zapytaj kelnera o aktualne rodzaje! | Ask the waiter for the current types!

PIWO STANDARD
~300ml **| 14zł**
~500ml **| 18zł**

PIWO PREMIUM
~125ml **| 12zł**
~300ml **| 25zł**
~500ml **| 32zł**

PAKIET DEGUSTACYJNY
~4 rodzaje piwa po 125ml **| 20zł**

Piwo podklasztorze | 16zł
Piwo bezalkoholowe zero stresu non-alcoholic beer **| 16zł**



Autorskie drinki | Drinks

Hugo frizzante, syrop z kwiatów bzu, woda gazowana, mięta, limonka | 28zł
Hugo frizzante, lilac flower syrup, sparkling water, mint, lime

Aperol aperol, frizzante, woda gazowana, pomarańcza | 39zł
Aperol aperol, frizzante, sparkling water, orange

Miodowy sour miód dwójniak AM, białko, sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura | 30zł
Honey sour mead dwójniak AM, egg white, lemon juice, sugar syrup, angostura

Gin strawberry sour gin, puree truskawka, sok z cytryny | 29zł
Gin strawberry sour gin, strawberry puree, lemon juice

Gruszka sour wódka smakowa, syrop bergamotka, białko, sok z cytryny, angostura | 22zł
Sour pear flavored vodka, bergamot syrup, egg white, lemon juice, angostura

Bana Na whisky, likier bananowy, sprite, sok z cytryny | 29zł
Bana Na whiskey, banana liqueur, sprite, lemon juice

Klasztorny spritz prosecco, miód Maliniak, maliny, syrop cukrowy | 35zł
Monastic spritz prosecco, mead Maliniak, raspberries, sugar syrup



Mojito z maliną rum, sprite, syrop malina, limonka, malina, cukier, mięta | 34zł
Mojito with raspberry rum, sprite, raspberry syrup, lime, raspberry, sugar, mint

Rokitnikowy trunek bacardi, sprite, rokitnik, puree marakuja, cytryna, rozmaryn | 29zł
Sea buckthorn drink bacardi, sprite, sea buckthorn, passion fruit puree, lemon, rosemary

Limoncello malina limoncello, puree malina, syrop malina, cytryna | 28zł
Limoncello raspberry limoncello, raspberry puree, raspberry syrup, lemon

Amaretto sour amaretto, whiskey, białko, cytryna, angostura | 36zł
Amaretto sour amaretto, whiskey, egg white, lemon, angostura

Mojito virgin z maliną sprite, syrop malina, limonka, malina, cukier, mięta | 22zł
Virgin mojito with raspberry sprite, raspberry syrup, lime, raspberry, sugar, mint

Rokitnik&marakuja light sprite, rokitnik, puree marakuja, cytryna, rozmaryn | 19zł
Sea buckthorn & passion fruit free sprite, sea buckthorn, passion fruit puree, lemon, rosemary

Alkohole | Alcohols

„Dobry na wszystko środek, ze spirytusem miodek" Andrzej Maksymilian Fredro
„Spirit-strengthened mead is good for all indeed" Andrzej Maksymilian Fredro

MIODY PITNE | MEADS 100ml

- miód półtorak | 45zł
- miód dwójniak AM | 25zł
- miód dwójniak koronny | 25zł
- miód dwójniak maliniak | 30zł
- miód trójniak | 25zł

WÓDKA | VODKA 40ml

- grey goose | 32zł
- żubrówka bison grass | 10zł
- żubrówka czarna | 12zł
- ostoya | 12zł
- śliwowica | 35zł
- finlandia | 12zł
- wyborowa | 10zł

WHISKY | WKISKEY | BOURBON 40ml

- glenfiddich 12yo | 28zł
- glenfiddich 15yo | 50zł
- glenfiddich 18yo | 78zł
- monkey shoulder | 30zł
- chivas 12yo | 22zł
- chivas 15yo | 36zł
- chivas 18yo | 50zł
- jameson | 18zł
- jack daniels | 20zł
- jim beam | 16zł
- laphroaig 10yo | 35zł
- ballantines | 14zł
- ballantines 12yo | 20zł
- glenlivet 12yo | 30zł
- glenlivet 15yo | 43zł
- glenlivet 18yo | 59zł
- glen moray | 26zł
- balvenie double wood 12yo | 50zł
- grant's 12yo | 25zł
- grant's triple wood | 15zł
- baker's | 60zł
- wild turkey bourbon | 20zł
- wild turkey 101 proof | 28zł



Zapytaj kelnera o alkohol, którego nie ma w naszej karcie menu.
Ask the waiter for alcohol that is not on our menu card.

Alkohole | Alcohols

GIN 40ml
- botanist | 30zł
- hendrick's | 32zł
- beefeater | 16zł
- beefeater 24 | 20zł
- bombay sapphire | 20zł
- roku | 22zł
- seagrams | 12zł

RUM 40ml
- dictador 12 | 33zł
- kraken | 20zł
- sailor jerry | 20zł
- mount gay eclipse | 22zł
- mount gay black barrel | 38zł
- havana 7 yo | 20zł
- havana 3 yo | 14zł

KONIAK | COGNAC | BRANDY 40ml
- remy martin vsop | 32zł
- hennessey | 39zł
- metaxa 5 | 14zł
- metaxa 7 | 20zł

TEQUILA 40ml
- cazadores | 22zł
- olmeca silver | 18zł
- olmeca gold | 21zł

VERMOUTH 100ml
- martini bianco | 15zł
- martini extra dry | 15zł
- martini rosso | 15zł
- martini rosato | 15zł

LIKIERY | LIQUEUR 40ml
- aperol | 14zł
- jägermeister | 14zł
- malibu | 14zł
- lillet | 14zł
- cointreau | 19zł
- kahlua | 16zł
- passoa | 12zł
- amaretto | 14zł
- campari | 16zł
- bailey's | 14zł
- limoncello | 15zł
- chambord | 25zł

Zapytaj kelnera o alkohol, którego nie ma w naszej karcie menu.
Ask the waiter for alcohol that is not on our menu card.



MIÓD I WINO

RESTAURACJA I MINIBROWAR

Restauracja Miód i Wino to niezwykłe miejsce mieszące się w XII-wiecznym Opactwie Cystersów,
którego częścią jest także **Hotel Podklasztorze i Monasterium Spa.**

Witamy w miejscu, gdzie teraźniejszość łączy się z przeszłością.
Monumentalne budowle, oryginalne historyczne wnętrza, średniowieczna muzyka dochodząca z oddalonego o kilkanaście metrów Opactwa, bliskość Zalewu Sulejowskiego… Wszystko czego szukasz, aby odpocząć znajdziesz tutaj… Tradycyjna gościnność, oryginalne smaki kuchni cysterskie, a także oparte na naturalnych kosmetykach propozycje relaksujących zabiegów SPA tylko upewnią Cię w przekonaniu, że nie zechcesz stąd wyjeżdżać.

Zapraszam w podróż w czasie do XII – wiecznego Opactwa Cystersów…

Welcome to a place where the present meets the past.
Monumental buildings, original historic interiors, medieval music coming from the Abbey which is just a dozen or so meters away, proximity of Sulejow Lagoon… You will find all you need to have some rest here...
Traditional hospitality, original tastes of Cistercian cuisine as well as offered relaxing SPA treatments based on natural beauty products can make you sure you do not want to leave the place.

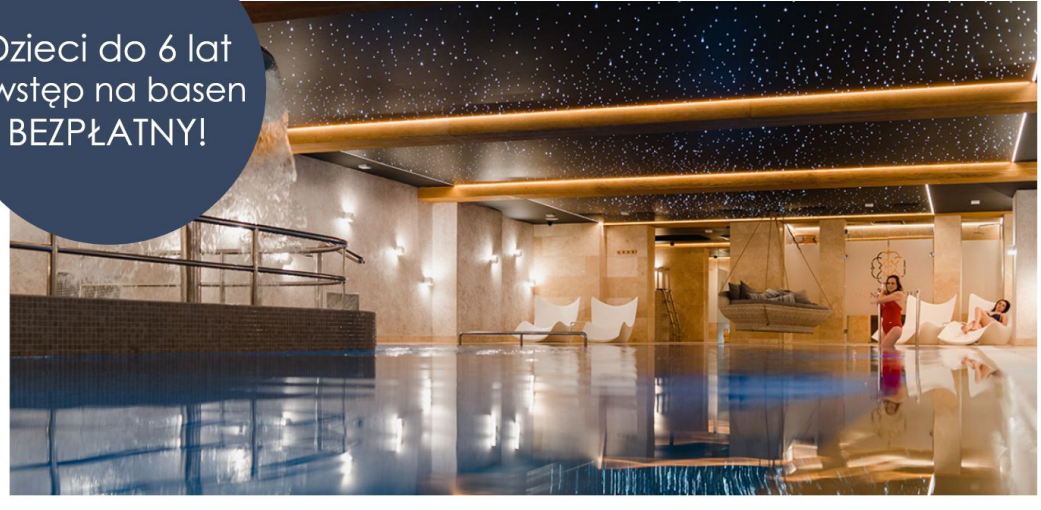
I invite you on a time travel to the 12th century Cistercian Abbey...

MONASTERIUM
SPA & WELLNESS

Basen i Spa czynne także dla Gości z zewnątrz!

Oferta miesiąca - masaż już od 159 zł

Dzieci do 6 lat
- wstęp na basen
BEZPŁATNY!



Zeskanuj kod QR
lub wpisz w przeglądarce **bit.ly/katalogspa**

Recepcja Spa
+48 695 320 483 | spa@hotelpodklasztorze.pl

/monasteriumspa
www.hotelpodklasztorze.pl

MIÓD i WINO

RESTAURACJA I MINIBROWAR

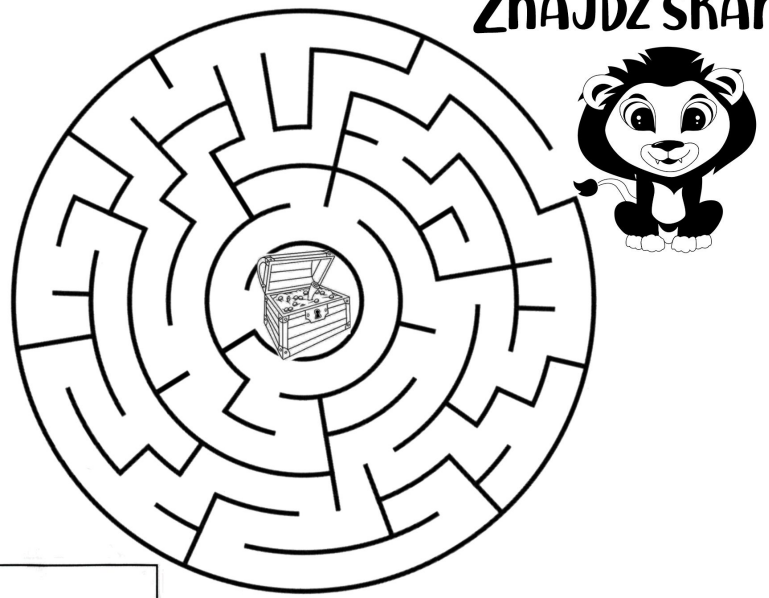
Leo Rozrabiaka przyjacielem każdego dziecka!

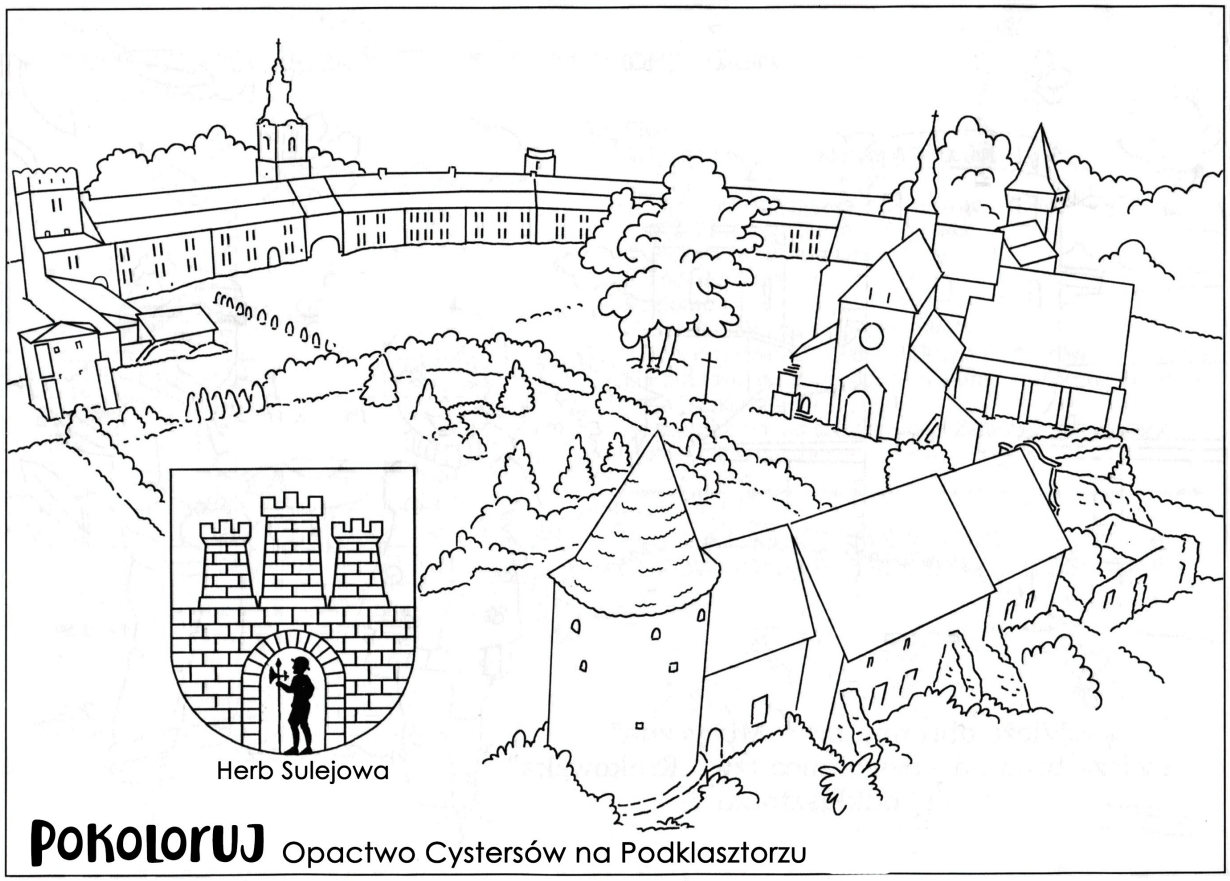
Nasz Leoś odwiedza naszych małych Gości podczas śniadań, a w recepcji znajdziecie skrzynię zabaw, którą przygotował. Możecie też zagrać w grę i zdobyć medal od Leo! Na recepcji dzieci otrzymają mapkę, gdzie w wyznaczonych miejscach trzeba przybić stemple, porozrzucane po Opactwie :)

Dlaczego Leo jest Leo?

Książę Kazimierz Sprawiedliwy fundator Opactwa został uratowany przez lwy, kiedy zaginął w Puszczy Pilickiej. Na pamiątkę tego wydarzenia to właśnie dzielny Lew został naszą maskotką.

ZNAJDŹ SKARB z Leo Rozrabiaką





Herb Sulejowa

POKOLORUJ Opactwo Cystersów na Podklasztorzu

Menu DLA Dzieci

Tradycyjny rosół z makaronem | 15 zł
Traditional broth with noodles

Makaron tagliatelle z sosem pomidorowym i serem | 18 zł
Tagliatelle pasta with tomato sauce and cheese

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki | 25 zł
Chicken nuggets with fries and carrot salad

Mini burger z chrupiącym kurczakiem, frytki i surówka z białej kapusty | 26 zł
Mini burger with crispy chicken, fries and white cabbage salad

Lody z owocami sezonowymi i sosem czekoladowym | 26 zł
Ice cream with seasonal fruits and chocolate sauce

POLECAMY!
Domową lemoniadę oraz kakao z bitą śmietaną i mini piankami!

Nie ma w karcie tego, co lubi Twój Maluch?
Zapytaj kelnera o możliwość przygotowania innego dania :)

www.hotelpodklasztorze.pl