

Dania Głównie

<Main dishes>

1. Polędwiczki wieprzowe smażone na maśle z pieczarkami panierowanymi 180 g

<Pork tenderloin fried in butter>

lub z sosem do wyboru : - borowikowy, - kurkowy, - pieprzowy

<sauces to choose : - wild mushroom, - creamy chanterelle, - pepper>

zestaw - 29 zł + sos 100 ml - 2 zł

2. Wiener Schnitzel podawany z jajkiem sadzonym 200 g

<Wiener Schnitzel with fried egg>

zestaw - 29 zł

3. Schab panierowany z pieczarkami z patelni lub pieczarkami panierowanymi 200 g

<Coated pork chop with mushrooms from the pan or breaded mushrooms>

zestaw - 28 zł

4. Karczek z grilla podany z masłem czosnkowym 180g

<Neck from grill with garlic butter >

lub sosem do wyboru : - borowikowy, - kurkowy, - pieprzowy

<sauces to choose : - wild mushroom, - creamy chanterelle, - pepper>

zestaw - 29 zł + sos 100 ml - 2 zł

5. Placek po węgiersku 300 g

<Hungarian potato pancakes with meat sauce>

zestaw - 23 zł

6. Pierś z kurczaka po parysku z pieczarkami z patelni lub pieczarkami panierowanymi 180 g

<Paris brest with mushrooms from the pan or with breaded mushrooms>

zestaw - 26 zł

7. Pierś z kurczaka z grilla podana z masłem czosnkowym 180g

<Brest from grill with garlic butter >

lub sosem do wyboru : - borowikowy, - kurkowy, - pieprzowy

<sauces to choose : - wild mushroom, - creamy chanterelle, - pepper>

zestaw - 27 zł + sos 100 ml - 2 zł

8. Klasyczny steak wołowy według receptury Czarciego Młyna 200 g

<Beef classic steak in Czarci Młyn recipe>

zestaw - 59 zł

9. Filet z łososia smażony na maśle

<Fillet of salmon fried in butter>

12 zł - 100 g

10. *Patera Szefa* Zestaw panierowanych oraz grillowanych mięs, pierogów oraz najsmaczniejszych przekąsek rodem z Czarciego Młyna 700 g

sosy - borowikowy, czosnkowy oraz zestaw surówek

<Set of grilled meats, breaded meats, dumplings and the best snacks from Czarci Młyn>

90 zł

ŻUPY

<SOUPS>

1. Barszcz zabieleny z puree ziemniaczanym 200ml / 100g - 12 zł

< Red borscht with cream and potatoes puree >

2. Barszcz z uszkami lub z krokietem 250 ml / 100 g / 200 g - 15 zł

< Red borscht with dumplings or croquette >

lub solo - 8 zł

< Borscht solo >

3. Żurek w chlebkę z kiełbasą i jajkiem 350 ml - 16 zł

< Sour rye soup in a bread bowl with sausage and egg >

lub solo - 10 zł

< Sour rye soup solo >

4. Piekielna zupa z kociotką 350 ml - 16 zł

Podawana z gorącą bułką

< Hell soup in kettle served with a hot bun >

Dodatki Gratis

< Free Extras >

Do Zestawów

- Frytki < French fries > 150 g
- Dauphine < Fried potato balls > 150 g
- Ziemniaki pieczone < Baked potatoes > 150 g
- Ziemniaki z wody < Boiled potatoes > 150 g
- Ryż po francusku < French Rice > 150 g
- Kluski śląskie < Silesian dumplings > 200 g
- Puree ziemniaczane < Mashed potatoes > 200 g

Bukiet trzech Świeżych surówek

< Mix of fresh salads > 40g / 40g / 40g

Sałatki

<Salads>

1. Meksykańska 350 g - 21 zł

grillowany kurczak, chipsy nachos, ser mozzarella, sałata lodowa, świeży pomidor, ogórek zielony, cebula, sos jogurtowo-meksykański

<grilled chicken, nachos chips, mozzarella cheese, lettuce, fresh tomato, green cucumber, onion, yoghurt-mexican sauce>

2. Szefa 350 g - 23 zł

grillowane polędwiczki, grzanki, ser mozzarella, sałata lodowa, świeży pomidor, ogórek zielony, cebula, sos jogurtowo-meksykański

<grilled pork loin, toasts, mozzarella cheese, lettuce, fresh tomato, green cucumber, onion, yoghurt-mexican sauce>

3. Szefowej 350 g - 24 zł

grillowany kurczak, grzanki, ser mozzarella, sałata lodowa, świeży pomidor, ogórek zielony, cebula, sos jogurtowo-meksykański

<grilled chicken, toasts, mozzarella cheese, lettuce, fresh tomato, green cucumber, onion, yoghurt-mexican sauce>

4. Grecka 300 g - 20 zł

sałata lodowa, oliwki, ser salatkowy, świeży pomidor, ogórek zielony, czerwona cebula, sos vinegrette

<lettuce, olives, cheese salad, fresh tomato, green cucumber, red onion, vinegrette sauce>

5. Czarci Młyn 300 g - 22 zł

grillowany bekon, sałata lodowa, prażony słonecznik, fasola czerwona, papryka konserwowa, ogórek zielony, cebula, sos vinegrette

<grilled bacon, lettuce, roasted sunflower, red beans, canned peppers, green cucumber, onion, vinegrette sauce>

Przekąski

<Starters>

Przekąski na zimno

< cold starters >

1. Befszyk tatarski 120 g - 18 zł

< Tartare steak >

2. Śledź w śmietanie 150 g - 15 zł

< Herring in cream >

3. Śledź w sosie czosnkowym 150 g - 15 zł

< Herring in garlic sauce >

4. Śledź w oleju 150 g - 15 zł

< Herring in oil >

5. Śledź po japońsku 170 g - 15 zł

< Japanesse herring >

6. Rulotka śledziowa 300 g - 29 zł

< Herring roulette >

Cztery rodzaje śledzia na jednym półmisku

Przekąski

<Starters>

Przekąski na gorąco

< hot starters >

7. Koreczki Miloszevicia 300 g - 18 zł

<Miloszevic finger foods>

Ser włoski zawijany w bekonie, panierowany i smażony

<Italian cheese wraps in bacon, breaded and fried>

8. Wątróbka z Czarciego Młyna 200 g - 18 zł

<Czarci Młyn liver>

Wątróbka drobiowa zawijana w bekon, podana z duszoną cebulą

<Chicken livers wrapped in bacon served with stewed onion>

9. Ser panierowany 120 g - 18 zł / 22 zł - zestaw

<Breaded cheese with garlic sauce>

Podawany z sosem czosnkowym 100 ml

Świat pierogów

<World of dumplings>

1. Pierogi z kapustą i grzybami z tłuszczem i cebulką - 10 szt - 18 zł

<Dumplings with cabbage and mushrooms with fat and onion or mushroom sauce>

> lub w sosie borowikowym 100 ml - 2 zł

2. Pierogi z mięsem z tłuszczem i cebulką - 10 szt - 18 zł

<Dumplings with meat with fat and onion or mushrooms sauce>

> lub w sosie borowikowym 100 ml - 2 zł

3. Pierogi ruskie z tłuszczem i cebulką - 10 szt - 17 zł

<Russian Dumplings with fat and onion>

4. Miska pierogów z tłuszczem i cebulką - 36 zł

> lub w sosie borowikowym 100 ml - 2 zł

Trzy rodzaje pierogów - 20 szt

<Bowl of three kind of dumplings with fat and onion or mushrooms sauce - 20 pieces>

Desery

<Desserts>

1. Lody podane na gorących malinach 250 g - 13 zł

<Ice cream with hot raspberries>

2. Tiramisu z bitą śmietaną 150 g - 13 zł

<Tiramisu with whipped cream >

3. Szarlotka na gorąco z sosem kokosowym i gałką lodów 150 g - 15 zł

<Hot apple pie with coconut sauce and ice cream >

4. Francuski deser bezowy 100 g - nasza specjalność - 13 zł

<French meringue dessert - our speciality >

5. Oryginalny turecki deser lodowo - chatwowy - 13 zł

<Original turkey dessert with ice cream and halvah >

Napoje

<Drinks>

- *Pomarańcza <Orange> - 5 zł / 0,25 l
- *Czarna Porzeczka <Blackcurrant> - 5 zł / 0,25 l
- *Jabłko <Apple> - 5 zł / 0,25 l
- *Grejpfrut <Grapefruit> - 5 zł / 0,25 l
- *Pomidor <Tomato> - 5 zł / 0,3 l
- *Pepsi - 5 zł / 0,2 l
- *Mirinda - 5 zł / 0,2 l
- *7up - 5 zł / 0,2 l
- *Woda mineralna <Still or sparkling water> - 5 zł / 0,3 l
- *Lipton Ice Tea - 7 zł / 0,5 l
- *Red Bull - 10 zł / 0,25 l
- *Oryginalna włoska crema cafe - 6 zł / 0,06 l
- *Naturalny Sok 100 % pasteryzowany < różne smaki > - 8,50 zł / 0,33 l

Napoje gorące < Hot drinks >

- *Kawa Latte < Coffee latte > - 10 zł / 0,15 l
- *Kawa Cappuccino < Cappuccino coffee > - 9 zł / 0,15 l
- *Kawa czarna z ekspresu < Black coffee > - 7 zł / 0,15 l
- *Kawa biała z ekspresu < Black coffee with hot milk > - 8 zł / 0,15 l
- *Kawa Espresso < Espresso > - 7 zł / 0,02 l
- *Herbata owocowa Lipton < fruit or herbal tea > - 6 zł / 0,2 l
- *Herbata klasyczna Lipton < Black Tea > - 6 zł / 0,2 l
- *Herbata Pure Leaf - 8 zł / 0,2 l

Piwo beczkowe < draft beer > :

* Pilsner Urquell 0,5 l - 8,50 zł

* Pilsner Urquell 0,3 l - 7,00 zł

* Tyskie Klasyczne 0,5 l - 7,50 zł

* Tyskie Klasyczne 0,3 l - 6,00 zł

Piwo butelkowe < bottle beer > :

* Grolsch - 0,45 l - 9,00 zł

* Książęce Ciemne Łagodne 0,5 l - 8,50 zł

* Książęce Żółte Pszeniczne 0,5 l - 8,50 zł

* Książęce Czerwony Lager 0,5 l - 8,50 zł

* Książęce IPA 0,5 l - 9,50 zł

* Książęce WEIZEN 0,5 l - 9,50 zł

* Redds 0,4 l - 8,00 zł

Piwo bezalkoholowe < alcohol-free beer > :

* Lech Free 0,3 l - 7,00 zł

* Lech Free limonka z miętą 0,3 l - 7,00 zł

< Lech free lime and mint >

* Capitan Jack 0,4 l - 8,00 zł