



Do stolików od 6 osób dołączamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku

#alemlyn | www.alemlyn.com | ☎ 662 290 290

STARTERY



FOCACCIA 14

oliwa z oliwek, sól Maldon, czosnek, bazylia

FOCACCIA Z POMIDORAMI 29

ricotta, pomidorki, pesto, ser Grana Padano

FRYTKI Z BATATA 26

ser Grana Padano, szczypiorek, sos aioli

FRYTKI Z ZIEMNIAKA 28

mieszanka przypraw „Ale... Młyn”, parmezan, skwarki z chorizo, majonez truflowy, szczypiorek

KREWETKI Z CHORIZO 52

krewetki, chorizo, pomidorki cherry, szpinak, czerwona cebula, kolendra, focaccia

SALATA CEZAR 49

grillowana sałata rzymska, krewetki, pomidorki cherry, sos cesarski, ser Grana Padano, grzanki

TATAR WOŁOWY „ALE... MŁYN” 49

musztarda ziarnista, majonez chrzanowy, żółtko przepiórcze, grzybki shimeji, piklowana czerwona cebula, pieczywo

DESKA WĘDLIN I SERÓW 97

wędliny i sery, suszone pomidory, oliwki, kapary, pikle, focaccia

ZUPY



KREM

Z POMIDORÓW 24

ricotta, pesto, bazylia, grzanki

DANIA GŁÓWNE



PAPARDELLE AL POMODORO 43

pomidory San Marzano, pesto bazyliowe, Grana Padano, bazylia

PIERŚ Z KACZKI 67

polenta, młoda kapusta z daikonem, sos demi glace z porem

KURCZAK SUPREME 53

pień z kurczaka kukurydzianego z kością, puree z wędzonego czosnku, warzywa w glazurze musztardowej

FILET Z ŁOSOSIA 69

czarna komosa, fenkuł, piklowana rzodkiewka, majonez wasabi

GRILL



ZRÓB ZE SWOJEGO BURGERA

prawdziwego „Dzika” dołoż dodatkowe 200 g wołowiny + 19

BURGER BBQ 48

200 g wołowiny, bułka maślana brioche, pikle, sos bbq, rukola, chipotle, bekon, frytki z majonezem truflowym

SPRÓBUJ GO

w odsłownie z serem Mimolette +7

BURGER „ALE... MŁYN” 55

200 g wołowiny, bułka maślana brioche, ser mimolette, sałata rzymska, pomidor, ogórek, remulada „Ale... Młyn”, frytki z majonezem truflowym, sałatka

DODAJ MU OSTROSCI sosem Sriracha +7

STEK ANTRYKOT 135

polska jałowka 250 g sezonowana 28 dni, puree z truflą, grillowana sałata rzymska, relish z pieczonego szpiku kostnego ze słoniną lardo, prażonymi orzechami i chilli, sos tymiankowy

FILET MIGNON 156

polska polędwica wołowa 200 g, pieczony ziemniak z crème fraiche i chimichurri, nowalijki w emulsji, sos pieprzowy

PIZZA NEAPOLITANA



MARINARA 28

tomatowy sos, oliwa z oliwek, czosnek, bazylia, oregano

MARGHARITA 34

tomatowy sos, mozzarella FdL, ser Grana Padano

MORTADELA CASTELLO 49

tomatowy sos, mortadela castello, pesto pistacjowo-ziołowe, burrata

DIAVOLA VEGE 38

tomatowy sos, czosnek, chilli, oliwa z oliwek, suszone pomidory, kapary

PROSCIUTTO FUNGHI 44

tomatowy sos, prosciutto cotto, mozzarella FdL, portobello

QUATTRO FORMAGGI 44

tomatowy sos, ricotta, mozzarella FdL, Gorgonzola Piccante, Parmegiano Reggiano

DIAVOLA 47

tomatowy sos, mozzarella FdL, salami Spianata Piccante, chili

NDUJA 47

tomatowy sos, mozzarella FdL, kalabryjska pikantna kiełbasa, konfitura z cebuli, ricotta

PECORINO MOLTINERO 48

tomatowy sos, salami Spianata Piccante, Pecorino Moltinero z truflą

PARMA 49

tomatowy sos, prosciutto crudo, mozzarella FdL, pomidory cherry, rukola, ser Grana Padano

CZY WIESZ?

..., że Pizza Neapolitańska to wyrób rzemieślniczy, zatem jej kształt NIE BĘDZIE IDEALNY?

..., że średnica pizzy wynosi około 32 cm, zaś jej brzegi są wyrosnięte i skarmelizowane w 450°C, co nadaje ciastu lekkość i chrupkość.

..., że środkowa część pizzy charakteryzuje się cienkim ciastem oraz wilgotnym spodem.



DESERY

DESER „ALE... MŁYN” 27

mus ze śmietanki i mascarpone, amaretto, solony karmel, ciastko migdałowe

BEZA Z MARAKUJĄ 28

krem mascarpone, owoce, marakuja

FONDANT 29

mus z malin homemade, czekolada, karmel, kruszonka, owoce

DESER Z WITRYNY CUKIERNIKA!

podejdź do witryny i zobacz, co przygotowaliśmy!

DLA DZIECI

KREM Z POMIDORÓW 18

grzanki

FRYTKI Z KETCHUPEM 14

NUGGETSY Z KURCZAKA 31

frytki, marchewka gotowana

MINI BURGER WOŁOWY 33

bułka maślana, pomidor, ogórek, domowy ketchup i majonez, frytki

MINI PIZZA 25

sos pomidorowy, mozzarella

HERBATY

HERBATA KWITNĄCA 17

DZBANEK

Kwiat Radości: herbata zielona, kwiat nagietka, kwiat lichi, kwiat jaśminu

HERBATA SIRROCCO 15

DZBANEK

do wyboru: ceylon sunrise, green jasmine, japanese sencha, white peach, red kiss, maroccan mint, green tropic



LEMONIADY DOMOWE



LEMONIADA 18

400 ml

do wyboru: marakuja, cytryna-mięta, rabarbar-hibiskus, grejpfrut

LEMONIADA 33

DZBANEK 1 l

do wyboru: marakuja, cytryna-mięta, rabarbar-hibiskus, grejpfrut

HERBATA MROŻONA 18

400 ml

do wyboru: liczi, cytryna-mięta

HERBATA MROŻONA 33

DZBANEK 1 l

do wyboru: liczi, cytryna-mięta

KOKTAJLE

NIEBO BYŁO RÓŻOWE 23

banan, maliny, truskawki, mięta, mleko

ZAKAZANY OWOC 23

mango, marakuja, ananas, pomarańcza, chia, cytryna

KAWY

ESPRESSO 9

DOPPIO 13

AMERICANO 14

FLAT WHITE 16

CAPPUCINO 15

LATTE 18

BOMBARDINO 21

KAWA MROŻONA 24

ESPRESSO TONIC 18



NAPOJE

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA, SPRITE, TONIC, SOK CAPPY POMARAŃCZA, JABŁKO, POMIDOR 10
250 ml

WODA GAZ/NGZ 15

750 ml

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY 21

pomarańcza lub grejpfrut
300 ml

RED BULL 16

ORGANIZUJEMY

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Zaplanuj z nami urodziny, rocznicę, komunię lub szkolenia pracownicze!



MOŻE SIĘ ZDARZYĆ, ŻE CZEGOŚ NIE MAMY, WYNIKA TO Z TEGO, ŻE NIE LUBIMY MROZIĆ.

KAŻDA POTRAWA TO 100% ZAANGAŻOWANIA NASZYCH KUCHARZY, WIĘC KIEDY BYWA TU NIEZŁY „MŁYN”...
WYBACZCIE NAM CZAS OCZEKIWANIA!

KUCHNIA JEST CZYNNA...
NIEDZIELA - CZWARTEK DO 21.00
PIĄTEK - SOBOTA DO 22.00

PIWO

PIWO LANE

ZŁOTE LWY 17

0,5 l

ZŁOTE LWY 13

0,3 l

PIWO Z BUTELKI

BUDVAR 15

0,5 l

SMAKOWE %, RÓŻNE SMAKI 17
zapytaj kelnera!

PIWO BEZALKOHOLOWE

RÓŻNE SMAKI 16

zapytaj kelnera!

CORONA 0% 20

BROWAR PINTA

BAWARKA 21

piwo pszeniczne 0,5 l

ATAK CHMIELU 21

IPA 0,5 l

MINI MAXI 21

IPA bezalkoholowe 0,5 l

BROWAR BEDNARY 21

zapytaj kelnera!

ŚNIADANIA

W KAŻDĄ NIEDZIELĘ

9:30-12:00

SMAKOWAŁO?

OZNACZ NAS:



RESTAURANT
COCKTAIL BAR

