

NAPOJE / DRINKS

KAWY / HERBATY / COFFEE / TEA

Espresso **6 PLN**
Espresso Americano **8 PLN**
Espresso Doppio **10 PLN**
Cappuccino **10 PLN**
Latte Macchiato **12 PLN**
Doppio Macchiato **14 PLN**
Caffe latte **12 PLN**
Caffe Latte smakowa / Flavoured coffee latte **16 PLN**
Flat White **16 PLN**

Herbata Ronnenfeld / Ronnenfeldt Tea **10 PLN**
(Assam Bari, Darjeeling summer, Lemon fresh, Earl Grey, Cream Orange, Morgentau, Green Dragon, Jasmine Gold, Sweet Berries, Fruity white, Refreshing mint, Fruity Camomile)
Mieszanka Yellow Label 100% Arabica 250 g **40 PLN**
(Wyjątkowa kompozycja selektywnie dobranych kaw o bardzo wyraźnym aromacie z akcentem kwiatowym / (A blend of Yellow Label 100% Arabica 250 g. A unique composition of selectively chosen coffee beans with a very distinct aroma and flower accent)

NAPOJE 250 ML / BEVERAGES **6 PLN**

Coca-Cola Original Taste, Coca-Cola Zero Cukru, Coca-Cola Lime, Fanta, Sprite, Tonic Water, Virgin Mojito, Bitter Lemon, Ginger Ale

SOKI CAPPY 250 ML / CAPPY JUICES **6 PLN**

Pomarańczowy, Jabłkowy, Multiwitamina, Porzeczkowy, Pomidorowy, Grejpfrutowy
Orange, Apple, Multivitamin, Grapefruit, Black currant, Tomato

WODY GAZOWANE I NIEGAZOWANE WATER, CARBONATED AND NON-CARBONATED

Kropla Beskidu naturalna woda mineralna gazowana 0,33 ml **6 PLN**
Kropla Beskidu naturalna woda mineralna niegazowana 0,33 ml **6 PLN**

FUZETEA 250 ML

Cytrynowa z trawą cytrynową / Lemon with lemongrass **6 PLN**
Brzoskwińowa z hibiskusem / Peach with hibiscus **6 PLN**

LEMONIADY / LEMONADES

LEMONIADA ŻURAWINOWA 0,5 L 15 PLN / 1 L 30 PLN
(woda gazowana / żurawina / cytryna / syrop cukrowy)
Cranberry lemonade (sparkling water / cranberries / lemon / sugar syrup)

LEMONIADA MARAKUJA 0,5 L 15 PLN / 1 L 30 PLN
(woda gazowana / puree marakuja / cytryna / syrop cukrowy)
Passion fruit lemonade (sparkling water / passion fruit puree lemon / sugar syrup)

ZIELONA HERBATA Z LIMONKĄ I MIĘTĄ 0,5 L 15 PLN / 1 L 30 PLN
(zielona herbata / mięta / limonka / syrop cukrowy)
Green tea with lime and mint (green tea / mint / lime / sugar syrup)

SOKI WYCISKANE / SQUEEZED JUICES

POMARAŃCZA 0,25 L 15 PLN
Orange

GREJPFRT 0,25 L 15 PLN
Grapefruit

MIESZANY: POMARAŃCZA / GREJPFRT 0,25 L 15 PLN
Mixed: orange / grapefruit



KSIEŻY MŁYN

Browar · Restauracja

WSZYSTKIE NASZE PIWA PRODUKOWANE SĄ NA MIEJSCU,
NA BAZIE NAJLEPSZYCH, WYSELEKCJONOWANYCH SKŁADNIKÓW.
ALL OUR BEERS ARE PRODUCED ON SITE, ON THE BASIS OF THE BEST,
SELECTED INGREDIENTS.

PIWA / BEERS

PILS 0,5 L 10 PLN / 1 L 18 PLN

Piwo dolnej fermentacji, o wysokiej klarowności, wysokiej zawartości aromatycznego chmielu, gładkim i czystym kwiatowym aromacie i wytrawnym posmaku.
Bottom-fermentation beer, of high clarity, high content of aromatic hops, smooth and clean floral aroma, and a dry aftertaste.

PSZENICZNE / WHEAT 0,5 L 10 PLN / 1 L 18 PLN

Naturalnie mętne piwo górnej fermentacji, orzeźwiająca, o wyczuwalnym aromacie goździków i bananów.
Naturally cloudy beer of top fermentation, refreshing, of a perceptible aroma of cloves and bananas.

AIPA 0,5 L 11 PLN / 1 L 20 PLN

American India Pale Ale to chmiel, goryczka i cytrusowy aromat. Idealnie gasi pragnienie. / American India Pale Ale means hops, gentian, and citrus aroma. Perfectly quenches thirst.

SEZONOWE / SEASONAL 0,5 L 10 PLN / 1 L 18 PLN

Zapytaj obsługę o aktualnie dostępne piwo.
Ask the bar service about currently available beer.

DESKA 4 PIW KAŻDE 125 ML 14 PLN

Four-beer board, each of 125ml

CZTEROPAK WYBRANEGO PIWA 40 PLN

Four-pack of selected beer

PIWNE KOKTAJLE / BEER COCKTAILS

SHANDY MARAKUJA 18 PLN

(pils / marakuja / cytryna / syrop cukrowy)
Shandy Maracuya (pils / passion fruit / lemon / sugar syrup)

MOJITO PILS 18 PLN

(pils / mięta / limonka / syrop cukrowy)
Mojito Pils (pils / mint / lime / sugar syrup)

B&T TONIK KINLEY 18 PLN

(pils / tonic / limonka)
B&T (pils / tonic / lime)

Zdjęcie z okładki, źródło: serwis Fotopolska.eu



KSIEŻY MŁYN

Browar · Restauracja

Z MIASTA ŁODZI

CZY WIESZ, ŻE... DO YOU KNOW THAT...

Nasz browar restauracyjny mieści się w budynku dawnej szarzalni bawełny imperium włókienniczego Ludwika Grohmana. Szarzalnia była niegdyś częścią ogromnego kompleksu fabryk włókienniczych budowanych na Księżym Młynie od 1824 roku. / Our Restaurant Brewery is housed in a building of the former branch of cotton pulling within Louis Grohman's textile empire? The cotton-pulling facility had been once part of the vast complex of textile factories built from 1824 in Ksiezy Mlyn District.



KSIEZY MLYN

Browar · Restauracja

OD 2014 ROKU · Z MIASTA ŁODZI · TYMIENIECKIEGO 22/24

KSIEZY MLYN BREWERY - RESTAURANT
ESTABLISHED IN 2014 - FROM THE CITY OF ŁÓDŹ
22/24 TYMIENIECKIEGO STREET

STEKI WOŁOWE / BEEF STEAKS

POŁĘDWICA WOŁOWA 46 PLN / 150G

Beef sirloin



TOMAHAWK 95 PLN / 500G

The Tomahawk Steak

ROSTBEF ARGENTYŃSKI 80 PLN / 300G

Argentinian roast beef

DODATKI / EXTRAS

FRYTKI BELGIJSKIE 6 PLN

Belgian fries

PUREE TRUFLOWE 6 PLN

Truffle puree

PIECZONE WARZYWA KORZENIOWE 7 PLN

Roasted root vegetables

RUKOLA Z POMIDORKIEM CHERRY I SEREM DOJRZEWAJĄCYM 7 PLN

Arugula with cherry tomatoes and maturing cheese

SALATKA VINEGRETTA 7 PLN

Vinaigrette salad

SOSY / SAUCES

PIEPRZOWY 3,50 PLN

Pepper sauce

BARBECUE 2,50 PLN

Barbecue (BBQ) sauce

ANCHOIS 4 PLN

Anchovy sauce

BURGERY / BURGERS

do każdego burgera frytki belgijskie lub sałatka bałkańska. Istnieje możliwość wymiany wołowiny na kotleta wege / For every burger Belgian fries or Balkan salad. Possible to exchange beef for a vege cutlet

KLASYK 29 PLN

wołowina, sałata, ogórek, pomidor, ser cheddar, boczek, sos bbq
Classic = beef, lettuce, cucumbers, tomatoes, cheddar cheese, bacon, BBQ sauce

CEZAR 29 PLN

wołowina, sos anchois, kapary, ser grana padano, pomidor, filet anchois, sałata / Caesar = beef, anchovy sauce, capers, Grana Padano cheese, tomatoes, anchovy fillet, lettuce

ORIENTALNY 29 PLN

wołowina, sałata, majonez tom yum, mango, avocado
Oriental = beef, lettuce, tom yum mayonnaise, mango, avocado

PRYZYSTAWKI / APPETIZERS

TATAR WOŁOWY 39 PLN

z piklami i pieczywem
Beef tartar with pickles and bread

FOCCACCIA 22 PLN

z caponata i pecorino
Focaccia with caponata and pecorino

KREWETKI W SOSIE WINNO MAŚLANYM Z CHILLI 35 PLN

Shrimps in wine-butter sauce with chili

RISOTTO 28 PLN

z dynią i gorgonzolą
Risotto with pumpkin and Gorgonzola

ZUPY / SOUPS

BARSZCZ CZERWONY 17 PLN

z sajgonką z mięsa kaczki
Red borscht with a spring roll of duck meat

ZUPA DNIA 12 PLN

Soup of the day

ZUPA KOKOSOWA Z OWOCAMI MORZA 19 PLN

Coconut soup with seafood

SALATY / SALADS

SALATA Z PIECZONYMI WARZYWAMI KORZENIOWYMI

Z DRESSINGIEM JOGURTOWYM 21 PLN
Salad with roasted root vegetables, and yoghurt dressing

SALATA Z KAŁAMARNICĄ, PIKLOWANYM KALAFIEM ROMANESCO,

Z SOSEM POMARAŃCZOWYM 31 PLN
Salad with squid, pickled Romanesco cauliflower, in orange sauce

MAKARONY / PASTA

do wyboru spaghetti, tagliatelle, pappardelle / optional spaghetti, tagliatelle, pappardelle

Z OWOCAMI MORZA 38 PLN

krewetki, mule, kalamarnica w maślano pomidorowym sosie
With seafood (shrimps, moulles, squid), in tomato-butter sauce

Z ROSTBEFEM (SOUS VIDE) 34 PLN

z borowikiem w emulsji pietruszkowej
With roast beef (sous vide) and boletus, in parsley emulsion

ZE SZPINAKIEM 29 PLN

z suszonym pomidorem i oliwkami w sosie mascarpone
With spinach, dried tomatoes and olives, in mascarpone sauce

Z WOŁOWINĄ 31 PLN

z grzybami w sosie winno maślanym
With beef and forest mushrooms, in butter sauce

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

CURRY Z INDYKA 35 PLN

podane na ryżu basmati z kolendrą i granatem
Turkey curry served on basmati rice with coriander and pomegranate

TOURNEDOS Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 58 PLN

na plackach ziemniaczanych z pieprzowym jus i prażoną cebulą
Beef sirloin tournedos on potato pancakes with pepper jus and roasted onions

ŁOSOŚ 54 PLN

podany na czarnej soczewicy z maślanym brokulem i sosem z sztykuł rakowych
Salmon served on black lentils with buttery broccoli and crayfish neck sauce

ŻEBERKO WIEPRZOWE 38 PLN

podane ze szpinakowymi kluseczkami ziemniaczanymi, słodką kukurydzą i sosem bbq
Pork ribs served with spinach potato dumplings, sweet corn and BBQ sauce

GOLONKA WIEPRZOWA 38 PLN

na puree cebulowym, z pieczonymi warzywami i sosem chrzanowo musztardowym / Pork knuckle on mashed onions with roasted vegetables and horseradish-mustard sauce

PIECZONA KACZKA 50 PLN

podana z gołąbkami z kaszą burgul, karmelizowaną gruszką i puree z buraków i owoców leśnych
Roast duck served with cabbage stuffed with bulgur groats, caramelized pears, along with mashed beetroot and forest fruits

DESERY / DESSERTS

PARFAIT CYTRYNOWY 16 PLN

z chałką i kremem waniliowym / Lemon parfait with challah and vanilla cream

CZEKOLADOWY FONDANT 21 PLN

z crème brûlée i sorbetem malinowym / Chocolate fondant with raspberry sorbet and crème brûlée sauce

CIASTKA Z KAWĄKAMI CZEKOLADY Z MUSEM TOFFI I SOSEM KAWOWYM 17 PLN

Biscuits with chocolate chips, toffee mousse and coffee sauce

PIZZA

BROWAR KSIEZY MLYN 18 PLN

kiszona kapusta / Książy Młyn Brewery, sauerkraut mill

MOZZARELLA 22 PLN

z sosem pomidorowym, mozzarellą i bazylią
Mozzarella cheese with tomato sauce, mozzarella cheese and basil

KIELBASA MYŚLIWSKA 29 PLN

z sosem pomidorowym, mozzarellą, gruszką i oscypkiem
"Kielbasa myśliwska" sausage with tomato sauce, mozzarella cheese, pear and oscypek

SZYNKA 25 PLN

z sosem pomidorowym, mozzarellą, szynką i suszonym pomidorem
Ham with tomato sauce, mozzarella cheese, ham and dried tomato

GRILOWANE WARZYWA 27 PLN

z sosem pomidorowym, mozzarellą, grillowane warzywa i bazylią
Grilled vegetables with tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables and basil

SALAMI PICANTE 31 PLN

z sosem pomidorowym, mozzarellą i salami picante
Salami picante with tomato sauce, mozzarella cheese and salami picante

SZPINAK 26 PLN

z sosem pomidorowym, mozzarellą, szpinakiem, kremem mascarpone i pieczarkami / Spinach with tomato sauce, mozzarella cheese, spinach, mascarpone and mushrooms

SZYNKA PARMEŃSKA 42 PLN

z sosem pomidorowym, mozzarellą, szynką parmeńską, pomidorem koktajlowym, rukolą i serem grana padano / Parma ham with tomato sauce, mozzarella cheese, parma ham, cherry tomato, rocket and grana padano cheese

4 SERY 39 PLN

z sosem pomidorowym, mozzarellą, taleggio, gorgonzolą i grana padano
4 cheese with tomato sauce, mozzarella cheese, taleggio, gorgonzola and grana padano

SKOMONUJ SWOJĄ ULUBIONĄ PIZZĘ :) / MAKE YOUR FAVORITE PIZZA

rostbef, salami picante, szynka parmeńska, grana padano, taleggio, gorgonzola, trufla roast beef, salami picante, parma ham, grana padano, taleggio, gorgonzola, truffle 7 PLN

mozzarella, szynka, grillowane warzywa, suszony pomidor, tuńczyk, kielbasa myśliwska, oscypek, krem mascarpone, anchoise, cheddar mozzarella cheese, ham, grilled vegetables, dried tomato, tuna, "Kielbasa myśliwska" sausage, oscypek, mascarpone 5 PLN

pieczarki, pomidor koktajlowy, rukola, szpinak, gruszka,

oliwki, cebula, czosnek, bazylią, kapary / mushrooms, cherry tomato, rocket, spinach, pear, olives, onion, garlic, basil, capers 3 PLN



Ocen nas w Social Media!

Rate us on Social Media!

DANIE WEGETARIAŃSKIE / A VEGETARIAN DISH

DANIE RYBNE / A FISH DISH

Śniadania

ŚNIADANIA / BREAKFAST

JAJECZNICA ZE SZCZYPIORKIEM 12 PLN

włoska bagietka, masło, sałatka z sosem vinegrette
Scrambled eggs with chives, Italian baguette, butter, salad with vinaigrette sauce

JAJECZNICA Z BOCZKIEM 14 PLN

włoska bagietka, masło, sałatka z sosem vinegrette
Scrambled eggs with bacon, Italian baguette, butter, salad with vinaigrette sauce

JAJECZNICA Z MŁODYM SZPINAKIEM I KURKAMI 14 PLN

włoska bagietka, masło, sałatka z sosem vinegrette
Scrambled eggs with young spinach and chanterelles, Italian baguette, butter, salad with vinaigrette sauce

JAJKA SADZONE NA BEKONIE 14 PLN

włoska bagietka, masło, sałatka z sosem vinegrette
Eggs fried with bacon, Italian baguette, butter, salad with vinaigrette dressing

FRANKFURTERKI PIECZONE, WŁOSKA BAGIETKA, MASŁO, SAŁATKA Z SOSEM VINEGRETTA 14 PLN

Baked Frankfurters, Italian baguette, butter, salad with vinaigrette sauce

PŁATKI, JOGURT, SOS OWOCOWY, ŚWIEŻE OWOCE, CROISANT 14 PLN

Flakes, yogurt, fruit sauce, fresh fruit, croissant

KANAPKI (na ciepło lub zimno) / SANDWICHES (hot or cold)

KANAPKA 4 SERY 16 PLN

włoska bagietka, masło, ser gouda, cheddar, gorgonzola, taleggio, pomidor, sałata / *Four cheese sandwich, Italian baguette, butter, gouda cheese, cheddar, gorgonzola, taleggio, tomato, lettuce*

KANAPKA MYŚLIWSKA 16 PLN

włoska bagietka, masło, kiełbasa myśliwska, oscypek, żurawina, sałaty / *Hunter's sandwich, Italian baguette, butter, sausage, oscypek, cranberry, lettuces*

KANAPKA KLASYCZNA 15 PLN

(włoska bagietka, masło, szynka, ser żółty, pomidor, sałaty
Classic sandwich, Italian baguette, butter, ham, cheese, tomato, lettuces

SAŁATY / SALAD

MIX SAŁAT Z POMIDOREM KOKTAJLOWYM, ŁOSOSIEM, SEREM FETA I SOSEM VINEGRETTE 18 PLN

Mix of salad with cocktail tomatoes, salmon, feta cheese and vinaigrette

MIX SAŁAT Z MOZZARELLĄ, POMIDOREM I SOSEM PESTO 15 PLN

Mix of salad with mozzarella, tomato and pesto sauce

MIX SAŁAT Z POMIDOREM, PAPRYKĄ, OGÓRKIEM ZIELONYM, KUKURYDZĄ I SEREM KOZIM 18 PLN

Mix of salad with tomato, pepper, cucumber, corn and goat cheese

PASTY DO SMAROWANIA (0,80G) / PASTING PASTE (0,80G)

PASTA JAJECZNA Z TUŃCZYKIEM 5,50 PLN

Egg paste with tuna

PASTA Z ŁOSOSIĄ, AVOCADO, KOPEREK 6 PLN

Salmon paste, avocado, dill

PASTA Z TWAROGU, RZODKIEWKA, SZCZYPIOREK 4,50 PLN

Curd paste, radish, chives

PASTA Z WĘDZONEGO BOCZKU, CEBULA, MAJERANEK 5 PLN

Paste of smoked bacon, onion, marjoram

COŚ SŁODKIEGO/ SOMETHING SWEET

SERNIK Z NISKIEJ TEMPERATURY 17 PLN

Low temperature cheesecake

TARTA Z OWOCAMI SEZONOWYMI 13 PLN

Tart with seasonal fruits

ŚNIADANIE SEZONOWE (ZAPYTAJ OBSŁUGĘ)

Season breakfast ask for a staff



KSIEŻY MŁYN

Browar · Restauracja

W KAŻDĄ NIEDZIELĘ DANIA Z KARTY DLA DZIECI
FREE DLA POCIECH DO LAT OŚMIU.
EVERY SUNDAY DISHES À LA CARTE FOR CHILDREN
ARE FOR FREE FOR KIDS UP TO THE AGE OF EIGHT

Dla Dzieci

FOR CHILDREN

SPAGHETTI Z SOSEM POMIDOROWYM 17 PLN

Spaghetti with tomato sauce

PIZZERINKA Z SZYNKĄ 17 PLN

Tiny pizza with ham

GNOCCHI Z SOSEM PIECZENIOWYM 17 PLN

Gnocchi with gravy

PAMPUCHY Z SOSEM TRUSKAWKOWYM 17 PLN

Steamed dumplings with strawberry sauce

POKOLORUJ OBRAZEK PONIŻEJ. POCHWAŁ SIĘ KOLEŻANKOM
I KOLEGOM, JAKI PIĘKNY OBRAZEK NAMALOWAŁAŚ/EŚ.
COLOUR IN THE IMAGE BELOW. SHOW OFF TO YOUR FRIENDS
AND COLLEAGUES WHAT A BEAUTIFUL PICTURE YOU HAVE PAINTED

