



Menu

Hotel MI LORD

Restauracja

Menu

Hotel MI LORD

Witamy w Restauracji Milord

Welcome to Milord Restaurant

Zapraszamy do odkrycia smaków **tradycyjnej kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu**. Nasze dania przygotowujemy ze **świeżych, sezonowych produktów**, łącząc sprawdzone przepisy z autorskimi pomysłami naszego Szefa Kuchni. Szef Kuchni i jego zespół dbają o każdy detal – od wyboru składników po finalne podanie na talerzu - aby Państwa wizyta była prawdziwą **kulinarną przyjemnością**.

Discover the flavors of traditional Polish cuisine with a modern twist, prepared from fresh, seasonal ingredients. Our Chef and his team take care of every detail – from ingredient selection to final presentation – to make your visit a true culinary pleasure.

Szef Kuchni poleca

Chef's Special

Każdego dnia Szef Kuchni przygotowuje specjalne **Danie Dnia** – zestaw składający się z aromatycznej zupy oraz dania głównego. To najlepszy sposób, aby poznać charakter naszej kuchni w atrakcyjnej cenie.

Every day our Chef prepares a special Dish of the Day – a set consisting of aromatic soup and main course. This is the best way to discover the character of our cuisine at an attractive price.

Danie Dnia – zupa i danie główne w zestawie

Dish of the day – soup and main dish

28 zł

*Zapytaj obsługę o dzisiejszą propozycję Dania Dnia.
Please ask our staff for today's special.*

Życzymy smacznego!

Enjoy your meal!

Wszystkie ceny podane w złotych polskich i zawierają podatek VAT.

W przypadku alergii lub nietolerancji pokarmowych prosimy o kontakt z kelnerem.

All prices in Polish zloty with VAT. Please inform your waiter of any allergies or dietary requirements.



Kleszewo 43, 06-100 Pułtusk

tel. 23 692 06 05, 606 910 194

www.milordhotel.pl



PRZEKĄSKI ZIMNE

Cold Starters

SMALEC DOMOWY Z CEBULKĄ

Homemade lard with onion

Tradycyjny smalec domowy z prażoną cebulką, chrupiącym ogórkiem kiszonym i marynatkami. Podawany ze świeżym pieczywem – prostota w najlepszym wydaniu.

Traditional homemade lard with caramelized onion, pickled cucumber and fresh bread.

(GLU PSZ, JAJ, MLE)

22 zł

TATAR WOŁOWY

Beef tartare

Ręcznie siekany tatar z najwyższej jakości wołowiny z jajkiem przepiórczym, marynatkami i majonezem śliwkowym podawany na chrupiących grzankach.

Hand-chopped beef tartare with quail egg, pickles and plum mayonnaise on toast.

(GLU PSZ, JAJ, MLE)

160g

42 zł

BURRATA NA CARPACCIO

Burrata on orange and tomato carpaccio

Kremowa burrata podawana na kolorowym carpaccio z pomarańczy i pomidorów, skropiona sosem balsamico i posypana prażonymi pistacjami.

Creamy burrata on orange & tomato carpaccio with balsamic dressing and pistachios.

(MLE, ORZ)

29 zł



PRZEKĄSKI CIEPŁE

Warm Starters

ŚLIWKI I MORELE ZAPIEKANE W BOCZKU

Plums and apricots baked in bacon

Soczyste owoce otulone chrupiącym boczkiem, zapiekane do perfekcji i podawane z dwoma sosami: BBQ oraz słodko-pikantnym.

Juicy fruits wrapped in crispy bacon, served with BBQ and sweet chili sauce.
(SOJ)

8 szt./pcs

22 zł

KREWETKI I RAKI W SOSIE WINNO-MAŚLANYM

Prawns and crayfish in white wine butter sauce

Delikatne krewetki (6 szt.) i raki (2 szt.) duszone w jedwabistym sosie z białego wina i masła, serwowane z chrupiącym pieczywem czosnkowym.

Prawns (6 pcs) and crayfish (2 pcs) in white wine butter sauce with garlic bread.

(SKOR, MLE, GLU PSZ)

8 szt./pcs

44 zł

PLACKI ZIEMNIACZANE ZE ŚLEDZIEM

Potato pancakes with herring

Rumiane, chrupiące placki ziemniaczane podawane z klasycznym śledziem w oleju lnianym, letnią cebulką i jabłkiem lub ze śmietaną do wyboru.

Crispy potato pancakes with herring in linseed oil, onion and apple, or with sour cream.

(GLU PSZ, JAJ, RYB, MLE)

3 szt./pcs, 140g

24 zł



MAKARONY I DANIA MAŁCZNE

Pasta and flour-based dishes

TAGLIATELLE TRUFLOWE Z PARMEZANEM

Truffle tagliatelle with Parmesan

Kremowe i intensywnie aromatyczne danie z nutą luksusu — żółtko i pieprz tworzą aksamitną emulsję, trufla dodaje szlachetnego wyrafinowania. Proste składniki, wyjątkowy smak.

Light and elegant, with a deep forest truffle aroma. Perfect for a special lunch or dinner.

(MLE, GLU PSZ, JAJ)

45 zł

TAGLIATELLE Z KREWETKAMI

Tagliatelle with shrimp in a delicate sauce

Lekkie i eleganckie, z subtelnym smakiem owoców morza. Idealne na wyjątkowy obiad lub kolację.

Light and elegant, with a delicate seafood flavor. Perfect for a special lunch or dinner.

(MLE, GLU PSZ, JAJ, SKOR)

44 zł

PIEROGI RUSKIE Z OKRASĄ

Traditional potato & cheese dumplings with crispy lard topping

Domowy klasyk w najlepszym wydaniu – delikatne ciasto i kremowy farsz podawany z okrasą i miksem surówek. Comfort food, do którego chce się wracać.

Delicate dough filled with a creamy filling, served with crispy lard topping and a mix of fresh salads.

(GLU PSZ, MLE, JAJ)

6 szt./pcs

28 zł

KARTACZE Z MIĘSEM

Potato dumplings stuffed with meat

Syte i aromatyczne, inspirowane kuchnią regionalną. Idealne dla miłośników tradycji.

Hearty and full of flavor, inspired by regional cuisine. Perfect for lovers of traditional flavors.

(GLU PSZ)

2 szt./pcs

32 zł

NALEŚNIKI Z SEREM LUB NUTELLĄ

Sweet pancakes with cottage cheese or Nutella

Puszyste naleśniki wypełnione kremowym twarogiem lub aksamitną Nutellą, podawane z bitą śmietaną i fruzeliną wiśniową — słodka przyjemność, której nie można się oprzeć!

Fluffy pancakes filled with your choice of creamy cottage cheese or luscious Nutella, topped with whipped cream and cherry compote — a sweet treat you'll love!

(MLE, GLU PSZ, JAJ, CZEK, ORZ)

24 zł



SAŁATKI

Salads

SAŁATKA CEZAR Z GRILLOWANĄ PIERSIĄ KURCZAKA

Classic Caesar salad with grilled chicken

Sałatka Cezar z chrupiącym bekonem, jajkiem, parmezanem, pomidorkami cherry i grzankami. Klasyka pełna smaku i chrupkości – świeżość spotyka się z sytością w idealnej harmonii. Niezawodny hit na każdą okazję!

Caesar salad with crispy bacon, egg, Parmesan, cherry tomatoes and croutons. A flavor-packed classic with perfect crunch – freshness meets satisfaction in irresistible harmony. Your go-to hit every time!

(MLE, GLU PSZ, JAJ, GORCZ)

34 zł

SAŁATKA Z GRILLOWANYM SEREM HALLOUMI

Grilled halloumi salad

Sałatka z grillowanym serem halloumi, mixem sałat, pomidorkami cherry, ogórkiem, oliwkami i sosem winegret na bazie oliwy z oliwek. Kremowy, złocisty halloumi spotyka się ze świeżością warzyw – lekka, wyrazista i pełna śródziemnomorskiego charakteru.

Salad with grilled halloumi cheese, mixed greens, cherry tomatoes, cucumber, olives and a classic olive oil vinaigrette. Creamy, golden halloumi meets the freshness of crisp vegetables – light, bold and full of Mediterranean character.

(MLE)

36 zł

SAŁATKA SZEFA Z PIECZONYM ŁOSOSIEM

Chef's salmon salad

Sałatka szefa z pieczonym łososiem, mixem sałat, dressingiem cytrusowym, pomidorkami cherry, kaparami, arbuzem, oliwkami, winogronami i płatkami migdałów. Wyjątkowa fuzja smaków – świeża, lekka i pełna słodko-słonych kontrastów.

Chef's salad with baked salmon, mixed greens, citrus dressing, cherry tomatoes, capers, watermelon, olives, grapes and toasted almonds. An exceptional flavor fusion – fresh, light and bursting with sweet-savory contrasts.

(SKOR, MLE, GLU PSZ)

38 zł



ZUPY

Soups

ROSÓŁ TRADYCYJNY Z DOMOWYM MAKARONEM

Traditional chicken broth with homemade noodles

Esencjonalny, złocisty rosół gotowany na wolnym ogniu wg. tradycyjnej receptury, podawany z domowym makaronem. Klasyka polskiej kuchni w najlepszym wydaniu.

Rich, clear chicken broth cooked slowly and served with homemade noodles.

(GLU PSZ, JAJ)

200g

18 zł

ŻUREK NA WĘDZONCE Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I JAJKIEM

Sour rye soup with smoked pork, white sausage and egg

Aromatyczny, kwaskowaty żurek na bazie zakwasu żytniego wzbogacony wędzonym boczkiem, białą kiełbasą i jajkiem. Mocny, charakterystyczny smak polskiej kuchni.

Aromatic sour rye soup with smoked bacon, white sausage and egg.

(GLU PSZ, JAJ, MLE)

200g

20 zł

KREM CHRZANOWO-ŚMIETANOWY

Creamy horseradish soup

Aksamitny krem śmietanowy z wyczuwalną nutą chrzanu, podawany z chrupiącym plackiem ziemniaczanym, aromatyczną oliwą pietruszkową i świeżym szczypiorkiem.

Creamy soup with horseradish, served with potato pancake, parsley oil and fresh chives.

(GLU PSZ, JAJ, MLE)

200g

20 zł

CHŁODNIK Z OGÓRKA

Cold cucumber soup

Orzeźwiający chłodnik z młodego ogórka z nutą świeżej mięty, wzbogacony chrupkimi orzechami włoskimi i ziarnami granatu. Idealny na ciepłe dni.

Refreshing cold cucumber soup with fresh mint, walnuts and pomegranate seeds.

(MLE, ORZ)

200g

20 zł



DANIA MIĘSNE

Meat dishes

PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME SOUS-VIDE

Chicken breast supreme sous-vide

Soczysta pierś z kurczaka przygotowana metodą sous-vide, pokryta aromatyczną glazurą ziołową. Podawana z sosem z białego wina, młodymi ziemniakami z koperkiem i miksem sałat z prażonymi ziarnami.

Juicy sous-vide chicken breast with herb glaze, white wine sauce, young dill potatoes and mixed salad with toasted seeds.

(GLU PSZ, GOR, ORZ)

ok. 180g

42 zł

PIECZONA NOGA Z KACZKI

Roasted duck leg

Delikatna noga z kaczki pieczona do złocistości, podawana z sosem porzeczkowo-rabarbarowym, tradycyjnymi kluskami śląskimi i duszoną modrą kapustą.

Tender roasted duck leg with blackcurrant-rhubarb sauce, Silesian dumplings and braised red cabbage.

(GLU PSZ)

ok. 160g

44 zł

SEZONOWANY STEK RIBEYE

Ribeye steak

Wyśmienity stek z antrykotu, długo sezonowany dla pełni smaku i grillowany do pożądanego stopnia wysmażenia. Serwowany z sosem pieprzowym z nutą whisky, pieczonym ziemniakiem z parmezanem i miksem sałat.

Premium Ribeye steak with marbling, aged and grilled to your liking. Served with whisky pepper sauce, parmesan baked potato and mixed greens.

(MLE, GLU PSZ, GOR)

ok. 250g

68 zł



DANIA MIĘSNE

Meat dishes

KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ *Breaded pork chop on the bone*

Klasyczny polski kotlet schabowy z kością panierowany i smażony na złocisty kolor. Podawany z młodymi ziemniaczkami z koperkiem oraz młodą kapustą lub mizerią.

Classic Polish breaded pork chop on the bone with young dill potatoes and salad.

(MLE, GLU PSZ, JAJ)

ok. 180g

42 zł

PLACEK PO ZBÓJNIKU *Highlander's potato pancake*

Chrupiący, duży placek ziemniaczany podany z aromatycznym gulaszem mięsnym i kwaśną śmietaną. Syte, klasyczne danie w góralskim stylu.

Giant crispy potato pancake served with rich meat goulash and a dollop of sour cream.

A hearty classic in true Highlander style.

(MLE, GLU PSZ, JAJ)

ok. 150g

40 zł



DANIA RYBNE

Fishes dish

PSTRĄG PIECZONY

Baked trout

Świeży pstrąg pieczony w aromatycznym maśle z nutą cytrusów i ziół. Podawany z frytkami stekowymi oraz pieczonymi warzywami (papryka, cukinia, czerwona cebulka, pomidorki cherry) w sosie grillowym.

Fresh trout roasted in citrus herb butter with steak fries and grilled vegetables.

(RYB, MLE)

300g

58 zł

ŁOSOŚ W CZERWONYM PANKO

Salmon in red panko crust

Filet z łososia w chrupiącej panierce panko z nutą papryki. Podawany z delikatnym gratinem z brokułem oraz kalafiorem romanesco z cukinią, czosnkiem i ziołami.

Salmon fillet in crispy red panko crust with broccoli gratin and romanesco cauliflower with courgette and herbs.

(GLU PSZ)

180g

52 zł



DODATKI

Extras

FRYTKI <i>Chips / French fries</i>	150g	8 zł
KAPUSTA ZASMAŻANA <i>Fried cabbage</i>	150g	8 zł
PLACKI ZIEMNIACZANE <i>Potato pancakes</i> <i>(GLU PSZ, JAJ)</i>	150g	8 zł
ZESTAW SURÓWEK <i>Set of salads</i>	150g	8 zł
MIX WARZYW GOTOWANYCH NA PARZE <i>Steamed vegetable mix</i>	150g	8 zł
BURACZKI <i>Beets</i>	150g	8 zł
PUREE ZIEMNIACZANE <i>Potato purée</i> <i>(MLE)</i>	150g	8 zł
KASZA GRYCZANA <i>Buckwheat groats</i>	150g	8 zł
KOPYTKA <i>Potato dumplings</i> <i>(GLU PSZ, JAJ)</i>	150g	8 zł
ZIEMNIAKI OPIEKANE <i>Baked potatoes</i>	150g	8 zł
PIECZYWO <i>Bread</i> <i>(GLU PSZ, JAJ)</i>		4 zł



DESERY

Deserts

SZARLOTKA NA CIEPŁO Z LODAMI

Warm apple pie with ice cream

Domowy smak, który rozpieszcza – ciepła, aromatyczna i idealnie słodka. Najlepiej smakuje na zakończenie posiłku.

A comforting homemade favorite – warm, aromatic and perfectly sweet. The perfect way to end your meal.

(GLU PSZ, JAJ, MLE)

24 zł

MIODOWNIK SEROWY Z ORZECHAMI WŁOSKIMI, PRAŻONYMI MIGDAŁAMI I KRUSZONKĄ

Honey cheesecake with walnuts, toasted almonds and crumble

Wyjątkowy deser o bogatej strukturze i głębokim smaku. Słodka przyjemność dla wymagających.

A rich dessert with a complex texture and deep flavor. A sweet treat for true dessert lovers.

(GLU PSZ, JAJ, MLE, ORZ)

26 zł

DESER LODOWY ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI, BITĄ ŚMIETANĄ I SOSEM MALINOWYM

Ice cream dessert with fresh fruit, whipped cream and raspberry sauce

Lekki i orzeźwiający, idealny na każdą porę dnia. Połączenie świeżości i słodczy.

Light and refreshing, perfect any time of day. A delicious mix of freshness and sweetness.

(GLU PSZ, MLE)

19 zł



MENU DLA DZIECI

Children's menu

ROSÓŁ Z MAKARONEM

Delicate chicken broth with noodles

Delikatny, aromatyczny bulion z domowym makaronem – ciepły klasyk, który dzieci uwielbiają.

Aromatic homemade broth with noodles – a warm classic kids love.

(GLU PSZ, JAJ)

17 zł

ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM

Creamy tomato soup with noodles

Kremowa, lekko kwaśna pomidorowa z makaronem – prosty, ciepły smak dziecięcej radości.

Lightly tangy, creamy tomato soup with noodles – simple, warm joy kids adore.

(GLU PSZ, MLE, JAJ)

19 zł

NUGGETSY Z FRYTKAMI I KETCHUPEM

Nuggets with fries and ketchup

Chrupiące i złociste – ulubione danie najmłodszych. Smaczne i pewne rozwiązanie.

Crispy and golden – a favorite among kids. Tasty, fun and always a hit.

(GLU PSZ, JAJ)

19 zł

PALUSZKI RYBNE Z FRYTKAMI I MIXEM SAŁAT

Fish fingers with fries and mixed greens

Lekka alternatywa dla dzieci, podana w przyjaznej formie. Idealne połączenie smaku i zabawy.

A lighter option served in a kid-friendly way. A great balance of taste and fun.

(GLU PSZ, MLE, JAJ, RYB)

19 zł



NAPOJE ZIMNE

Cold drinks

WODA MINERALNA (GAZOWANA, NIEGAZOWANA) <i>Mineral water (still or carbonated)</i>	330 ml	6 zł
COCA - COLA	250 ml	7 zł
FANTA	250 ml	7 zł
SPRITE	250 ml	7 zł
SOKI OWOCOWE <i>Fruit juices</i> <i>(pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka)</i> <i>(orange, grapefruit, apple, black currant)</i>	250 ml	7 zł

NAPOJE GORĄCE

Hot drinks

ESPRESSO		7 zł
PODWÓJNE ESPRESSO <i>Double espresso</i>		12 zł
KAWA CAPPUCCINO <i>Cappuccino Coffee</i>		10 zł
KAWA LATTE <i>Coffee Latte</i>		12 zł
AMERICANO		10 zł
ICE - COFFEE		14 zł
KAWA PO WENECKU <i>Venetian Coffee</i>		13 zł
KAWA PO WŁOSKU <i>Italian Coffee</i>		13 zł
HERBATA - CZARNA, OWOCOWA, ZIELONA <i>Tea - black, fruit, green</i>		7 zł



ALKOHOLE

Alcohols

PIWO

Beer

BECZKOWE

<i>Żywiec</i>	0,3 l	7 zł
<i>Żywiec</i>	0,5 l	10 zł

BUTELKOWE

<i>Żywiec</i>	0,5 l	12 zł
<i>Desperados</i>	0,4 l	11 zł

WÓDKA

Vodka

<i>Wyborowa</i>	40 ml	7 zł
<i>Wyborowa</i>	0,5 l (1 butelka)	75 zł

WHISKEY & BURBON

<i>Ballantines</i>	40 ml	14 zł
<i>Jack Daniel's</i>	40 ml	17 zł

RUM

<i>Bacardi Black Light</i>	40 ml	14 zł
<i>Bacardi White Superior</i>	40 ml	14 zł



WINA BIAŁE

White Wine

VELARINO VERMENTINO IGT

Kraj produkcji: Włochy

150 ml 17 zł

Wino wytrawne

750 ml (butelka) 75 zł

BARKAN SEMI-DRY WHITE

Kraj produkcji: Izrael

150 ml 17 zł

Wino półwytrawne

750 ml (butelka) 75 zł

ZMORA WHITE

Kraj produkcji: Izrael

150 ml 17 zł

Wino słodkie

750 ml (butelka) 75 zł

MARTINI

150 ml 17 zł

750 ml (butelka) 75 zł

WINA CZERWONE

Red Wine

VELARINO MALVASIA NERA SALENTO IGT

Kraj produkcji: Włochy

150 ml 17 zł

Wino wytrawne

750 ml (butelka) 75 zł

BARKAN SEMI-DRY RED

Kraj produkcji: Izrael

150 ml 17 zł

Wino półwytrawne

750 ml (butelka) 75 zł

ZMORA RED

Kraj produkcji: Izrael

150 ml 17 zł

Wino słodkie

750 ml (butelka) 75 zł



DRINKI

Drinks

SEX ON THE BEACH

Wódka 40 ml, sok pomarańczowy, grenadyna ok. 10 ml, kostki lodu

18 zł

007

Wódka 40 ml, Sprite, cytryna, kostki lodu

18 zł

SPRITZ APEROL

Aperol 20ml, Sprite, woda 10 ml, kostki lodu

19 zł

MOJITO

40ml białego rumu BACARDI, kostki lodu, woda gazowana 20 ml, cukier trzcinowy, kruszony lód, limonka, mięta

19 zł

CUBA LIBRE

40 ml białego rumu BACARDI, kostki lodu, Coca-Cola, sok z 1/4 limonki

21 zł

BLUE NAREW

Wódka 40ml, Bols Blue 20 ml, Sprite, kostki lodu

18 zł

BLUE LAGOON

Wódka 50 ml, likier Blue Curacao 40 ml, Sprite lub lemoniada, sok z cytryny, kostki lodu

19 zł

MOJITO "O"

Woda 150 ml, syrop Mojito 40 ml, limonka, świeża mięta, kostki lodu

9 zł