

DLA MALUCHÓW

Pulpeciki w sosie koperkowym z ziemniaczanym purée

17 zł

DODATKI

wszelakie wedle życzenia po 7 zł

Ziemniaki opiekane

Ziemniaki z wody

Ziemniaki purée

Frytki

Domowe kopytka

Kasza gryczana

Ryż jaśminowy

Warzywa na parze

Kapusta zasmażana

Buraczki z patelni

Mizeria

Kwasy z beczki

SOSY

wszelakie wedle życzenia po 5 zł

Chrzanowy

Grzybowy

Żurawinowy

CUKRY

wygniatane i dekorowane ręcznie przez Starszego Cukiernika
wedle tradycyjnych domowych receptur,
zawsze z prawdziwego masła

Szarlotka 15,-

Mazurek kajmakowy lub czekoladowy 18,-

Sernik domowy 19,-

Tort bezowy migdałowy, waniliowy... 21,-

Tort bezowy pistacjowy 25,-

Ciacho dnia 19,-

PIWO Z BECZKI

Okocim	0,3 litra	6,-
Okocim	0,5 litra	8,-
Okocim	1,5 litra	18,-
Carlsberg	0,3 litra	7,-
Carlsberg	0,5 litra	9,-
Carlsberg	1,5 litra	22,-

WINA DOMOWE (KARAFKI)

Santa Carolina Premio	<i>białe</i>	0,25 litra	15,-
D.O. Central Valley, Chile		0,50 litra	25,-
		1 litr	45,-

Santa Carolina Premio	<i>czerwone</i>	0,25 litra	15,-
D.O. Central Valley, Chile		0,50 litra	25,-
		1 litr	45,-

GORZAŁKI

Wyborowa	40 ml	6,-
Wyborowa	0,5 litra	69,-
Wyborowa	0,7 litra	99,-
Wyborowa Exquisite	0,7 litra	279,-
Luksusowa	40 ml	7,-
Absolut	40 ml	10,-
Absolut	0,5 litra	115,-
Absolut	0,7 litra	165,-

NAPOJE GORĄCE

Kawa po amerykańsku	9,-
Espresso	9,-
Cappucino	11,-
Latte	12,-
Kawa Stary Dom	17,-
Kawa mrożona	15,-
Kawa Irish	17,-
Czekolada	11,-
Herbaty w czajniczku	11,-
Herbaty na smyczy	9,-

NAPOJE ZIMNE

Coca Cola, Coca Cola Light	0,2l	6,-
Coca Cola Zero, Cherry Coke	0,2l	6,-
Fanta, Sprite	0,2l	6,-
Tonic Kinley	0,2l	6,-
Kropla Beskidu	0,2l	6,-
Kinga Pienińska	0,3l	8,-
Kinga Pienińska	0,7l	12,-
Soki Cappy	0,2l	6,-
(pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy, pomidorowy)		
Sok ananasowy, żurawinowy	0,2l	6,-
Sok ze świeżych pomarańczy	0,2l	13,-
Sok ze świeżych grejpfrutów	0,2l	13,-
Nestea	0,25l	6,-
Burn	0,25l	12,-

JADŁOSPIS
na sobotę i niedzielę



STARY DOM

TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

ZIMNY BUFET

czyli dania i zakąski przedobiednie

Śledzie tradycyjne

w oleju lnianym z drobno siekaną cebulką i ogórkiem kiszonym
19,-

Befszyk tatarski z surowego mięsa

taki befszyk z pięknej wołowiny jest bardzo pożywny dla słabych i rekonwalescentów
25,-

Tatar z dojrzewającej wołowiny

wprawnie przygotowany, siekany i dosmaczony przez Starszego Kucharza
(specjal)

Galareta z wieprzowych nóg

wolno gotowana tak, by rosół nie zbiałał
21,-

Plastry marynowanego łosia

w koprze i miodzie lipowym
nic dodać, nic ująć
27,-

Pasztet z dzika prosto z gorącego pieca

24,-

Pieczona papryka faszerowana kozim serem

skrupulatnie obrana ze skórki
25,-

Deska szefa kuchni

dla wychudzonych, zmierzniętych i rekonwalescentów
(nie mniej niż dwóch)
plastry pieczonego boczku, pasztet z dzika, sucha jałowcowa, kiszka pasztetowa, kielbasa polska krajana, kaszanka, schab i karczki z dzisiejszego wypieku, marynaty z beczki
55,-

ZUPY

Rosół domowy z makaronem

14,-

Flaki

Kwaśnica

Barszcz czerwony

Zupa dnia

19,-

Żur na prawdziwkach

(specjal)

* * *

Mięsa, drób, wędliny, warzywa i marynaty pochodzą z zaprzyjaźnionych gospodarstw

CIEPŁY BUFET

Bigos intensywny

solidnie podlany czerwonym winem
21,-

Biała kielbasa

z konfiturą z miodu lipowego i cebuli
28,-

Pierogi cielęce

drobne, szlachetne z dobrze roztartej masy, zmieszane z uprzednio sparzoną cebulką
25,-

Dwa gołąbki jak u mamy

klasyczne, domowe w pomidorowym sosie
24,-

Knedle ze śliwkami

z tartą chałką zarumienioną na maśle
21,-

SALATY I SURÓWKI

Bukiet surówek

11,-

Salatka Szopska

z serem feta, pomidorem, ogórkiem, papryką i czerwoną cebulą
25,-

Salata Cezar z chrupiącymi grzankami

27,-

Chrupiące liście rukoli

z prażonymi orzeszkami pinii i suszonymi pomidorami
27,-

Salatka z pieczonych warzyw

z grzanką z oscypkiem
29,-

* * *

Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10% do rachunku

DANIA GORĄCE

potrawy tworzone wedle nagromadzonych przez lata przepisów, oparte na własnym doświadczeniu

Kotlet schabowy

23,-

Sztukamięś w chrzanowym sosie

mięso zawsze w dużej sztuce dobrze wyszumione
24,-

Pulpety cielęce

ugniatane z kaszą gryczaną, borowikami i natką pietruszki
31,-

Filet z dorsza

z surówką z kiszonej kapusty
26,-

Golonka

ze skórką glazurowaną miodem lipowym, najlepsza z kuflem zimnego piwa
29,-

Żeberka z pieca

porcja okazałych rozmiarów ledwo się mieści na dębowej desce
33,-

Bitki wołowe z kaszą gryczaną i ogórkiem kiszonym

31,-

Łosoś w papilocie z bukietem zielonych sałat w cytrynowym winegrecie

33,-

Pstrąg z pieca w całości

29,-

Pieczeń z dzika w sosie z jałowca

solidnie podlana śliwowicą łącką
(specjal)

Kaczka pieczona z ziemniakami i modrą kapustą

(specjal)

* * *

O ceny specjalów, potrawy dnia i nowe zakąski przedobiednie spytaj Pryncypała