

## DLA MALUCHÓW

do wyboru po 17 zł

**Kotleciki drobiowe w panierce z frytkami**

lub

**Pulpeciki w sosie koperkowym z ziemniaczanym purée**

### 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

Chrzeanowy

Grzybowy

Żurawinowy

### CUKRY

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

<b>Szarlotka</b>	<b>15,-</b>
<b>Mazurek kajmakowy lub czekoladowy</b>	<b>18,-</b>
<b>Sernik domowy</b>	<b>19,-</b>
<b>Tort bezowy migdałowy, waniliowy...</b>	<b>21,-</b>
<b>Tort bezowy pistacjowy</b>	<b>25,-</b>
<b>Ciacho dnia</b>	<b>19,-</b>

## 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



## STARY DOM

TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

## ZIMNY BUFET

*czyli dania i zakąski przedobiednie*

### Śledzie tradycyjne

w oleju lnianym z drobno siekaną cebulką i ogórkiem kiszonym

19,-

### Śledź pod pierzyną

z tartego jabłka, cebuli i kiszzonego ogórka  
przedni pod kieliszek zmrożonej gorzałki

23,-

### 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 lososia

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, zmizerniałych 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 beczi

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,-

### Cynaderki z czosnkiem i świeżą pietruszką

podane z bułeczką obrumienioną na maśle

25,-

### Biała kielbasa z konfiturą z miodu lipowego i cebuli

28,-

### Pierogi wedle życzenia

drobne, szlachetne z dobrze roztartej masy,  
zmieszane z uprzednio sparzoną cebulką  
ruskie, kapuściane, cielece, dobre pod kieliszek gorzałki

25,-

### Krewetki z patelni

z czosnkowymi grzankami

37,-

### 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,-

### Sztukamięs w chrzanowym sosie

mięso zawsze w dużej sztuce dobrze wyszumione

24,-

### Pulpety cielece

ugniatane z kaszą gryczaną, borowikami i natką pietruszki

31,-

### Filet z dorsza

z surówką z kiszzonej kapusty

26,-

### Sznycel cielecy cienko rozklepany

33,-

### 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,-

### Pieczony bakłażan z kozim serem i bazylią

28,-

### 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 śliwownicą łąką

*(specjal)*

### Kaczka pieczona z ziemniakami i modrą kapustą

*(specjal)*

### Młody królik z gałkami w musztardowym sosie

duszony w klarownym rosole solidnie dosmaczonym warzywami

*(specjal)*

\* \* \*

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