

## ДЛЯ ДЕТЕЙ

на выбор по 19,-

**Котлетки из домашней курицы**  
с картошкой фри и свежей тертой морковкой

**Домашние макароны**  
с помидорным соусом

## ДОБАВКИ К БЛЮДАМ

Все в соответствии с пожеланиями по цене 7,-

Обжаренная картошка • Вареная картошка  
Картофельное пюре • Картошка фри • Домашние галушки  
Дикий рис • Каша пшённая • Шлёнские клецки  
Овощи на пару • Жареная капуста • Свекла со сковороды  
Салат из соленых огурцов в сметане (Мизерия)

## ДЕСЕРТЫ

Изготовлены и декорированы вручную Старшим  
Кондитером в соответствии с традиционными  
домашними рецептами, всегда из настоящего масла

Шарлотка	15,-
Мазурка ирисовая	18,-
Домашний сырник	19,-
Шоколадный торт с пралинами	25,-
Кофейный торт безе	21,-
Ванильный торт безе	21,-
Фисташковый торт безе	25,-
Пирожное дня	19,-

## ДОЩЕЧКА ПОЛЬСКИХ ДЕРЕВЕНСКИХ СЫРОВ

Тщательно созданный прессами Caseus  
из молока овец, коров и коз, пасущихся на высокогорных  
пастбищах в Пенинах, созревающее в естественных,  
известняковых гротах в краковской Юре в окрестностях Ойцова

49,-

## ПОЛЬСКОЕ ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

0,5 литра по 14,-

### Złote Lwy

Светлое пиво, приготовленное по технологии неизменной  
на протяжении многих веков.

### Pszenicznik

Светлое пиво, пшеничное, мутное, с ароматом созревающих зёрен.

### Grand Imperial Porter

Пиво темное. Стиль портер балтийский.

### Johannes

Светлое пиво из Поможа.

## ПИВО С БОЧКИ

Kasztelan непастеризованное	0,3 литра	9,-
Kasztelan непастеризованное	0,5 литра	11,-

Grimbergen (Blonde, Double или Blanche)	0,3 литра	14,-
Grimbergen (поднос дегустационный)	3 x 0,15 литра	18,-

## ДОМАШНИЕ ВИНА (ГРАФИНЫ)

Saint Marc Reserve	белое	0,25 литра	17,-
Sauvignon Blanc		0,50 литра	29,-
Languedoc - France		1 литр	55,-

Sangiovese del Rubicone	красное	0,25 литра	17,-
Cevico		0,50 литра	29,-
IGT Rubicone - Italy		1 литр	55,-

## ВОДКИ

Żubrówka Czarna (чёрная)	40 мл	9,-
Żubrówka Czarna (чёрная)	0,5 литра	109,-
Żubrówka Czarna (чёрная)	0,7 литра	149,-
Żubrówka Biała (белая)	40 мл	7,-
Żubrówka Biała (белая)	0,5 литра	79,-
Żubrówka Biała (белая)	0,7 литра	109,-
Żubrówka Bison Grass	40 мл	9,-
Soplica Nalewki Polskie (польские настойки)	40 мл	8,-
Водка Chopin	40 мл	17,-
Водка Chopin	0,7 литра	279,-

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Кофе по американски	9,-
Эспрессо	9,-
Капучино	11,-
Латте	12,-
Кофе Старый Дом	17,-
Холодный кофе	15,-
Ирландский кофе	17,-
Шоколад	11,-
Чай в чайничке	11,-
Чай в пакетике	9,-

## ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Coca Cola/Кока Кола, Zero/Зеро	0,25 л	7,-
Фанта, Спрайт, Тоник Кинли	0,25 л	7,-
Кропля Délice / Кропля Бескиду	0,33 л	8,-
Кропля Délice / Кропля Бескиду	0,75 л	12,-
Woda Borjomi	0,3 л	11,-
Woda Borjomi	0,5 л	14,-
Cisowianka Perlage/Чисовянка Перлаж классическая	0,3 л	8,-
Cisowianka Perlage/Чисовянка Перлаж классическая	0,7 л	12,-
Соки Сэппу/Каппы (апельсиновый, яблочный, черная смородина, грейпфрут, томатный)	0,2 л	7,-
Сок ананасовый, клюквинный	0,2 л	7,-
Свежевыжатый апельсиновый/грейпфрутовый сок	0,2 л	13,-
Nestea/Нести	0,25 л	7,-
Burn/Берн	0,25 л	12,-
Red Bull	0,25 л	13,-

# МЕНЮ



## STARY DOM

TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

Recommended by  Slow Food®

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*Блюда и закуски перед обедом*

### Традиционная селедка

в льняном масле с мелко нарезанным луком и маринованным огурцом  
**23,-**

### Селедь по-кашубски

с помидорами, запеченным перцем и петрушкой  
**27,-**

### Тартар из созревающей говядины

мастерски приготовлен и разнообразен нашим Старшим Поваром  
*(деликатес)*

### Холодец из свиных ножек

медленно вареный так, что бы бульон не побелел  
**25,-**

### Ломтики маринованного лосося

**29,-**

### Запеченный перец фаршированный козьим сыром

тщательно очищенная от шкурки  
**27,-**

### Дощечка польских копченостей

колбаса из оленины, ветчина домашнего приготовления,  
колбаса из кабана, домашний сальтисон, соленья из Гайнувки  
**37,-**

### Дощечка запеченного мяса

свиная отбивная солидно натертая чесноком и майораном, шейки  
и беконы (сало) ежедневной выпечки, хрен и соленья с бочки  
**39,-**

### Дощечка паштетов ежедневной выпечки

паштет из кабана, паштет из утки, паштет телячье-свиной,  
домашние соленья из Подлесья  
**43,-**

## СУПЫ

### Бульон из сельской курицы с домашними макаронами

**15,-**

### Красный борщ

Суп дня

**19,-**

### Фляки

Суп с белых грибов и колбасок ( журек )

**21,-**

\* \* \*

*Мясо, копчености, овощи и соленья получаем  
из дружественных ферм*

## ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

### Два голубца как у мамы

с томатным соусом и свежим тимьяном  
**25,-**

### Почки с чесноком и свежей петрушкой

подается с булочкой, зарумяненной на масле  
**29,-**

### Вареники согласн о вашим пожеланиям

небольшие, благородные с хорошо растертой начинкой,  
смешанные с предварительно обжаренным луком,  
русские и телячье  
**27,-**

### Креветки в масляном соусе

с чесноком и резаной петрушкой  
**43,-**

### Цеппелины шлёнские

с луком и салом злотницким  
**31,-**

### Блюда для вегетарианцев

Каша пшённая с хрустящими овощами и яйцом-пашот  
**33,-**

## САЛАТЫ

### Букет салатов

**11,-**

### Салат Шопский

с сыром фета, помидором, огурцом, перцем и красным луком  
**29,-**

### Хрустящие листья рукколы

с жареными орешками сосны и сушеными помидорами  
**35,-**

### Салат Сельський

с печёной свёклой и плесневым сыром из под Мронгова  
**27,-**

### Салат из приготовленного на гриле филе домашней курицы

**37,-**

\* \* \*

*Гарантируя профессиональный сервис позволяем  
себе досчитать 10% до счета*

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

*блюда созданы в соответствии с накопленными годами рецептами,  
опирающимися на собственном опыте*

### Рыба дня

(цена дня)

### Домашней курицы

с набором зелёных салатов  
**35,-**

### Отварное мясо в соусе с хрена

**33,-**

### Свиная отбивная с костью

из муса с антоновки  
**45,-**

### Шницель с телятины тонко нарезанный

**49,-**

### Филе из судака

с диким рисом и свежими травами  
**47,-**

### Кроличьи бёдрышки

тушенные в польском сидре  
**49,-**

### Вепрево колено

с корочкой глазированной медом с липы  
и жаренной капустой  
**43,-**

### Ребрышки с печи

порция ребрышек больших размеров поданная  
с тертым хреном на дубовой дощечке  
**49,-**

### Печёное мясо кабана в соусе из можжевельника

хорошо вымоченная в бренди  
**55,-**

### Баранья ножка

с сезонными овощами и картофельным пюре  
*(деликатес)*

### Гусиный окорок

со шлёнскими клецками и поджаренной свеклой  
*(деликатес)*

### Запеченная утка с картофельным пюре и синей капустой

*(деликатес)*

\* \* \*

*О ценах деликатесов, блюд дня и новых закусок  
просим поинтересоваться у официанта*