

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 15,-

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

Jasne Okocimskie	0,3 литра	10,-
Jasne Okocimskie	0,5 литра	13,-
Okocimskie Klasyczna Pszenica	0,5 литра	15,-
Grimbergen (Blonde, Double или Blanche)	0,3 литра	15,-
Grimbergen (поднос дегустационный)	3 x 0,15 литра	19,-

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,-
Капучин	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	8,-
Фанта, Спрайт, Тоник Кинли	0,25 л	8,-
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/Чисовьянка Перлаж классическая	0,3 л	8,-
Cisowianka Perlage/Чисовьянка Перлаж классическая	0,7 л	12,-
Соки Сарру/Каппы	0,2 л	8,-
(апельсиновый, яблочный, черная смородина, грейпфрут, томатный, клюквинный)		
Свежевыжатый апельсиновый/грейпфрутовый сок	0,2 л	13,-
Nestea	0,25 л	8,-
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)
39,-

Холодец из свиных ножек

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

Ломтики маринованного лосося

29,-

Запеченный перец фаршированный козым 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 бекон (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,-

Окрошка Литовская

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 согласно 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,-

Вареники с фруктами

25,-

Клецки ленивые сладкие

с белым сыром, маслом и тертой булочкой
23,-

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,-

Весенний салат

с отварным яйцом, фасолью,
отварной картофель и садовый помидор
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)

Блюда для вегетарианцев

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

Домашней курицы

с набором зелёных салатов
35,-

Отварное мясо в соусе с хрена

33,-

Свиная отбивная с костью

31,-

Молочная телятина с сезонными овощами

45,-

Филе из судака

с диким рисом и свежими травами
47,-

Кроличьи бёдрышки

тушеные 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,-

Запеченная утка

с картофельным пюре и синей капустой
59,-

Баранья ножка

с сезонными овощами и картофельным пюре
(деликатес)

* * *

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