

## DLA MALUCHÓW

### Kotleciki drobiowe

z tartą marchewką i frytkami na życzenie

**19 zł**

## DODATKI

*wszelakie wedle życzenia po 8,-*

- Ziemniaki opiekane • Ziemniaki z wody
- Purée • Frytki • Domowe kopytka
- Dzikie ryż • Kasza jaglana • Kluski śląskie
- Warzywa na parze • Kapusta zasmażana
- Buraczki z patelni • Mizeria

## CUKRY

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

<b>Szarlotka</b>	<b>18,-</b>
<b>Mazurek kajmakowy</b>	<b>18,-</b>
<b>Sernik domowy</b>	<b>19,-</b>
<b>Tort czekoladowo-pralinowy</b>	<b>25,-</b>
<b>Tort bezowy kawowy</b>	<b>21,-</b>
<b>Tort bezowy waniliowy</b>	<b>21,-</b>
<b>Tort bezowy pistacjowy</b>	<b>25,-</b>
<b>Ciacho dnia</b>	<b>19,-</b>

## DESKA POLSKICH SERÓW ZAGRODOWYCH

*pieczolowicie wytwarzane przez serowarnie Caseus  
z mleka owiec, krów i kóz wypasanych na wysokogórskich  
pastwiskach w Pieninach, dojrzewające w naturalnej,  
wapiennej grocie na Jurze Krakowskiej w okolicach Ojcowa*

**49,-**

## POLSKIE PIWA BUTELKOWE

*0,5 litra po 15,-*

### Złote Lwy

Piwo jasne lager warzone metodą niezmienną od stuleci.

### Pszenicznik

Piwo jasne, pszeniczne, naturalnie mętne o zapachu dojrzewającego zboża.

### Grand Imperial Porter

Głębokie pełne piwo ciemne. Styl porter bałtycki.

### Johannes

Jasny pełny lager z Pomorza.

## PIWO Z BECZKI

Jasne Okocimskie	0,3 litra	10,-
Jasne Okocimskie	0,5 litra	13,-
Okocimskie Klasyczna Pszenica	0,5 litra	15,-
Grimbergen ( <i>Blonde, Double lub Blanche</i> )	0,3 litra	15,-
Grimbergen ( <i>tacka degustacyjna</i> )	3 x 0,15 litra	19,-

## WINA DOMOWE (KARAFKI)

Saint Marc Reserve ( <i>białe</i> )	0,25 litra	17,-
Sauvignon Blanc	0,50 litra	29,-
Languedoc - France	1 litr	55,-

Sangiovese del Rubicone ( <i>czerwone</i> )	0,25 litra	17,-
Cevico	0,50 litra	29,-
IGT Rubicone - Italy	1 litr	55,-

## GORZAŁKI

Żubrówka Czarna	40 ml	9,-
Żubrówka Czarna	0,5 litra	109,-
Żubrówka Czarna	0,7 litra	149,-
Żubrówka Biała	40 ml	7,-
Żubrówka Biała	0,5 litra	79,-
Żubrówka Biała	0,7 litra	109,-
Żubrówka Bison Grass	40 ml	9,-
Soplica Nalewki Polskie	40 ml	8,-
Wódka Chopin	40 ml	17,-
Wódka Chopin	0,7 litra	279,-

## NAPOJE GORĄCE

Kawa po amerykańsku	9,-
Espresso	9,-
Cappuccino	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 Zero	0,25 l	8,-
Fanta, Sprite, Tonic Kinley	0,25 l	8,-
Kropla Délice / Kropla Beskidu	0,33 l	8,-
Kropla Délice / Kropla Beskidu	0,75 l	12,-
Woda Borjomi	0,3 l	11,-
Woda Borjomi	0,5 l	14,-
Cisowianka Perlage / Classique	0,3 l	8,-
Cisowianka Perlage / Classique	0,7 l	12,-
Soki Cappy	0,2 l	8,-
(pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy, pomidorowy, żurawinowy)		
Sok ze świeżych pomarańczy lub grejpfrutów	0,2 l	13,-
Nestea	0,25 l	8,-
Red Bull	0,25 l	13,-

# JADŁOSPIS

na sobotę i niedzielę



## STARY DOM

TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

Recommended by  Slow Food®

## ZIMNY BUFET

*czyli dania i zakąski przedobiednie*

### Śledzie tradycyjne

w oleju lnianym z drobno siekaną cebulką i ogórkiem kiszonym  
**25,-**

### Śledź po kaszubsku

z pomidorami, pieczoną papryką i natką pietruszki  
**29,-**

### Tatar z dojrzewającej wołowiny

wprawnie przygotowany i dosmaczony przez Starszego Kucharza  
*(specjal)*  
**39,-**

### Galareta z wieprzowych nóg

wolno gotowana tak, by rosół nie zbiałał  
**27,-**

### Plastry marynowanego łososia

**33,-**

### Pieczona papryka faszerowana kozim serem

skrupulatnie obrana ze skórki  
**29,-**

### Deska polskich wędlin

kielbasa z sarny, baleron własnej roboty, kielbasa z dzika, domowy salceson, marynaty z Hajnówki  
**39,-**

### Deska mięs pieczonych

schaby solidnie natarte czosnkiem i majerankiem, karczki i boczki z codziennego wypieku, chrzany i wszelakie kwasy z beczki  
**43,-**

### Deska pasztetów z codziennego wypieku

pasztet z dzika, pasztet z kaczki, pasztet cielęcno-wieprzowy, domowe marynaty z Podlasia  
**45,-**

## ZUPY

### Rosół z wiejskiej kury

**17,-**

### Barszcz czerwony

#### Zupa dnia

**19,-**

### Flaki po warszawsku

#### Żur na prawdziwkach

**23,-**

\* \* \*

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

## CIEPŁY BUFET

### Dwa gołąbki jak u mamy

z sosem pomidorowym i świeżym tymiankiem  
**25,-**

### Pierogi cielęce

drobne, szlachetne z dobrze roztartej masy, zmieszane z uprzednio sparzoną cebulką  
**27,-**

### Krewetki w sosie maślanym

z czosnkiem i siekaną pietruszką  
**45,-**

### Cepeliny śląskie

z okrasą z cebuli i boczku złotnickiego  
**35,-**

## SALAITY I SURÓWKI

### Bukiet surówek

**13,-**

### Salatka Szopska

z serem feta, pomidorem, ogórkiem, papryką i czerwoną cebulą  
**29,-**

### Chrupiące liście rukoli

z prażonymi orzeszkami pinii i suszonymi pomidorami  
**35,-**

### Salata Wiejska

z pieczonym burakiem i pleśniowym serem spod Mrągowa  
**33,-**

### Salata z grillowaną pierśią zagrodowego kurczaka

**37,-**

\* \* \*

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10% do rachunku*

## DANIA GORĄCE

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

### Ryba dnia

*(cena dnia)*

### Kurczak zagrodowy w całości

z bukietem zielonych sałat  
**39,-**

### Sztukamięś w chrzanowym sosie

mięso zawsze w dużej sztuce dobrze wyszumione  
**35,-**

### Schabowy z kostką

**33,-**

### Sandacz z pieca

z dzikim ryżem i świeżymi ziołami  
**49,-**

### Golonka

ze skórką glazurowaną miodem lipowym i kapustą zasmażaną  
**47,-**

### Skoki z królika duszone w polskim cydrze

**49,-**

### Żeberka z pieca

porcja pokaźnych rozmiarów z tartym chrzanem na dębowej desce  
**53,-**

### Pieczeń z dzika w sosie z jałowca

solidnie podlana śliwownicą łącką  
**55,-**

### Pół kaczki z codziennego wypieku

z ziemniaczanym purée i modrą kapustą  
**59,-**

### Gicz jagnięca

z sezonowymi warzywami i ziemniaczanym purée  
*(specjal)*

\* \* \*

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