

DLA MALUCHÓW

do wyboru po 19 zł

Kotleciki drobiowe

z tartą marchewką i frytkami na życzenie

Domowy makaron

z sosem pomidorowym

DODATKI

wszelakie wedle życzenia po 7,-

- Ziemniaki opiekane • Ziemniaki z wody
- Purée • Frytki • Domowe kopytka
- Dziki 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

Szarlotka	15,-
Mazurek kajmakowy	18,-
Sernik domowy	19,-
Tort czekoladowo-pralinowy	25,-
Tort bezowy kawowy	21,-
Tort bezowy waniliowy	21,-
Tort bezowy pistacjowy	25,-
Ciacho dnia	19,-

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
23,-

Śledź po kaszubsku

z pomidorami, pieczoną papryką i natką pietruszki
27,-

Tatar z dojrzewającej wołowiny

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

Galareta z wieprzowych nóg

wolno gotowana tak, by rosół nie zbiałał
25,-

Plastry marynowanego łososia

29,-

Pieczona papryka faszerowana kozim serem

skrupulatnie obrana ze skórki
27,-

Deska polskich wędlin

kielbasa z sarny, baleron własnej roboty, kielbasa z dzika,
domowy salceson, marynaty z Hajnówki
37,-

Deska mięs pieczonych

schaby solidnie natarte czosnkiem i majerankiem, karczki i boczki
z codziennego wypieku, chrzany i wszelakie kwasy z beczki
39,-

Deska pasztetów z codziennego wypieku

pasztet z dzika, pasztet z kaczki, pasztet cielęcno-wieprzowy,
domowe marynaty z Podlasia
43,-

ZUPY

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

15,-

Chłodnik litewski

Zupa dnia
19,-

Żur na prawdziwkach

21,-

* * *

*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
43,-

Cepeliny śląskie

z okrasą z cebuli i boczku złotnickiego
31,-

Pierogi z owocami

25,-

Kluski leniwe na słodko

z białym serem, masłem i tartą bułeczką
23,-

SALATY I SURÓWKI

Bukiet surówek

11,-

Salatka Szopska

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

Chrupiące liście rukoli

z prażonymi orzeszkami pinii i suszonymi pomidorami
35,-

Salata wiosenna

z gotowanym jajkiem, fasolką szparagową,
gotowanym ziemniakiem i ogrodowym pomidorem
27,-

Salata z grillowaną pierśią zagrodowego kurczaka

37,-

* * *

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

DANIA GORAĆCE

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

Ryba dnia

(cena dnia)

Kurczak zagrodowy w całości

z bukietem zielonych sałat
35,-

Sztukamięś w chrzanowym sosie

mięso zawsze w dużej sztuce dobrze wyszumione
33,-

Schabowy z kostką

31,-

Sandacz z pieca

z dzikim ryżem i świeżymi ziołami
47,-

Skoki z królika duszone w polskim cydrze

49,-

Golonka

ze skórką glazurowaną miodem lipowym
i kapustą zasmażaną
43,-

Żeberka z pieca

porcja okazałych rozmiarów z tartym chrzanem
na dębowej desce
49,-

Pieczeń z dzika w sosie z jałowca

solidnie podlana śliwownicą łącką
55,-

Kaczka pieczona 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*