

Receptury naszych dań opracował Jan Kościuszko, znakomity restaurator założyciel wielu restauracji w tym „Chłopskie Jadło”

Our recipes are developed by great restaurateur - Jan Kościuszko - founder of many restaurants including "Chłopskie Jadło"

Pomagamy! Będąc gościem naszej restauracji, wspierasz organizowaną przez nas na Krakowskim Rynku wigilię dla potrzebujących

We help needy people! By choosing our restaurant you help to support charity christmas eve for needy people which we organize every year on main market square in Kraków.

KARTA DAŃ Menu

PRYZYSTAWKI Appetizers

Pieczony pasztet z gęsi z konfiturą wiśniową i razową bagietką
Baked goose pate with cherry jam and wholemeal baguette 24,00 zł

Grillowany ser owczy podawany z żurawiną
Grilled sheep's cheese served with cranberries 24,90 zł

NASZE ZUPY Our soups

Barszcz czysty podany w kubku glinianym
Red pure borsch in a clay mug 8,90 zł

Zabielany barszcz z wiejskimi ziemniakami
Borsch with creme fraiche and potatoes 12,90 zł

Czerwony barszcz podawany z uszkami z grzybów prawdziwych *
Red borsch with mushroom dumplings 16,90 zł

Rosół z wiejskiej kury podawany z makaronem
Traditional polish farm chicken soup with noodles 12,90 zł

Żur Stryszawski przyrządzony na domowym zakwasie podany z parzoną białą kielbasą, boczkiem i ćwiartowanym jajem
Typical Galician soup with white sausage, bacon, potato and an egg 14,90 zł

Defilada zup to 4 małe porcje dowolnie wybranych przez Państwa zup.
Propozycja dedykowana dla 1 osoby
A parade of four polish soups of your choice served in small bowls (recommended for one person) 16,90 zł

SALATY Salad

Salata z trzema serami, suszoną żurawiną i malinowym kremem balsamicznym
Salad with three kinds of cheeses, dried cranberry and raspberry balsamic cream 24,00 zł

Salata z grillowanym zagrodowym kurczakiem i sosem vinaigrette podawana z chrupiącą bagietką
Salad with grilled farm chicken and vinaigrette sauce served with a crunchy baguette 24,00 zł

NASZE DOMOWE PIEROGI I PLACKI OUR HOME MADE DUMPLINGS AND PANCAKES

Pierogi ruskie z nadzieniem z białego twarogu i ziemniaków a podane z omastą z duszonej cebulki
Dumplings with cottage cheese and potatoes, served with stewed onion 19,90 zł

Pierogi z farszem mięsnym podane ze skwarkami
Dumplings with meat served with pork scratching 20,90 zł

Pierogowa Micha – 12 szt. pierogów wybranych przez Państwa
Dumpling plate - your own composition of 12 dumplings 25,90 zł

Pierogi z owocami sezonowymi oraz kleksem kwaśnej śmietany - proponowane w okresie letnim
Dumplings with seasonal fruit and a drop of creme fraiche - served in summer season 19,90 zł

Chrupiące placki ziemniaczane z kleksem śmietany
Crispy potato pancakes with a drop of creme fraiche 17,90 zł

Chrupiące placki ziemniaczane z sosem z grzybów prawdziwych
Crispy potato pancakes with mushroom sauce 19,90 zł

DANIA Z PIECA Oven specialities

Kotlet schabowy Drwala zapiekany z grzybami, serem i jajkiem a podany z ziemniakami pieczonymi
Pork chop baked in oven with mushroom, cheese and an egg served with baked potato 29,90 zł

Młyńskie Koło grillowany karczek na placku ziemniaczanym z oscypkiem, boczkiem i żurawiną
Mill Whell grilled pork neck on potato pancakes with sheep cheese, bacon and cranberry 29,90 zł

DANIA PODAWANE W CHLEBIE Dishes in bread

Żur Stryszawski z białymi kielbaskami, kartoflami, boczkiem i ćwiartowanym jajem
Typical Galician soup with white sausage, bacon, potato and an egg, served in bread 19,90 zł

Bigos polski przygotowany z wielu gatunków mięs, przyrządzany z kwaszonej kapusty, grzybów prawdziwych i czerwonego wina
Polish Bigos made of many kinds of meat, made of sauerkraut, mushroom, and red wine 24,90 zł

Oryginalny pikantny madziarski gulasz wołowy
Original spicy hungarian beef goulash 34,90 zł

DLA DZIECI For kids

Panierowane fileciki z kurczaka w płatkach kukurydzianych z dodatkiem ciachanych frytek i domowej mizerii
Breaded chicken fillets in cornflakes with the addition of fries and homemade cucumber salad 19,90 zł

WIEPRZOWINA Pork

Rumiany kotlet schabowy bez kości z dodatkiem ziemniaków i kapusty zasmażanej
Traditional polish pork chop served with potatoes and fried cabbage 29,90 zł

Pieczone mięsne żeberka w miodzie i czosnku, podane z domową musztardą i chrzanem
Roasted ribs candied in honey and garlic served with homemade mustard and horseradish 36,90 zł

Pieczona golonka glazurowana miodem, podana z domową musztardą, chrzanem oraz kwaszonym ogórkiem z becuki, 400g
Roasted knuckle glazed with honey, served with homemade mustard, horseradish and sour cucumber, 400g 33,90 zł

Trzy mięsa to soczyste kawałki polędwiczki wieprzowej i drobiowej oraz boczku, przyrządzone z cebulką, masłem czosnkowym i grzybami, podane z ziemniakami z rozmarynem
Three meat - juicy pieces of pork and chicken tenderloin and bacon, prepared with onion, garlic butter and mushrooms, served with rosemary potato 31,90 zł

WOŁOWINA Beef

Wolno pieczone żeberko wołowe w ciemnym piwie z kolendrą i imbirem, podane z sosem sliwkowo-miodowym i domową musztardą
Slow-roasted beef ribs in dark beer with coriander and ginger, served with plum-honey sauce and homemade mustard 45,90 zł

Soczysty bryzol wołowy podany z pieczarkami z patelni oraz ziemniakami z maślaną omastą
Juicy beef brysole served with mushrooms from the pan and potato 33,90 zł

Klasyczny stek z antrykotu sezonowanego podany z masłem tymiankowym i pieczonym czosnkiem
Seasoned rib eye steak served with thyme butter and roasted garlic 43,90 zł

Chrupiące placki ziemniaczane podane z oryginalnym węgierskim gulaszem wołowym
Crispy potato pancakes served with original Hungarian beef goulash 31,90 zł

NASZA RYBA Fish

Pieczony pstrąg Ojcowski z masłem czosnkowym i cytryną
Trout from the Ojców region, served in garlic butter 31,90 zł

DRÓB I PTACTWO DOMOWE Poultry

Klasyczny de volaille z masłem koperkowym z dodatkiem chrupiących frytek
A classic de volaille with dill butter and crispy fries 28,90 zł

Wątróbka drobiowa z jabłkiem i cebulką podlewana żubrówką podana z ziemniakami z maślaną omastą z koperkiem
Chicken liver with apple and onion poured with bison grass flavored vodka served with potatoes with fresh dill 23,90 zł

Pół kaczki pieczone w majeranku, zwyczajowo podawane z kluskami śląskimi i żurawinową modrą kapustą, cena bez dodatków
Half duck roasted in marjoram, customarily served with homemade dumplings and cranberry red cabbage, price without additions 36,90 zł

*Do przygotowania dań używamy wyłącznie najlepszej jakości Polskiego mięsa
*we use only best quality polish original meat for our dishes

DODATKI Side dishes

Frytki <i>French fries</i>	5,90 zł
Ziemniak pieczony 2 szt. <i>Baked potato 2 pieces</i>	5,90 zł
Puree ziemniaczane lub ziemniaki z wody - w zależności od pory roku <i>Potato puree or boiled potato - depending on the season</i>	5,90 zł
Rozmarynowe ziemniaczki <i>Potato in rosemary</i>	8,00 zł
Domowe kluseczki <i>Home made noodles</i>	6,90 zł
Kapusta zasmażana <i>Fried cabbage</i>	5,90 zł
Bukiet sałat z sosem vinaigrette <i>Mix of green salads with vinaigrette sauce</i>	6,90 zł
Ogórki kwaszone <i>Sour cucumber</i>	5,90 zł
Żurawinowa modra kapusta <i>Cranberry cabbage</i>	5,90 zł
Domowy smalec z jabłkiem i skwarkami - słoik <i>Home made pork lard with apple - jar</i>	10,00 zł
Chrupiący chleb wiejski – pajda <i>Crispy slice of bread</i>	2,50 zł
Bochen chleba wiejskiego <i>A loaf of country bread</i>	30,00 zł
Musztarda, chrzan, ketchup, majonez, sos czosnkowy <i>Mustard, horseradish, ketchup, mayonnaise, garlic sauce</i>	3,00 zł

NAPOJE ZIMNE Beverages

Kompot 0,3 l <i>Fruit compote</i>	4,90 zł
Karafka kompotu 1l <i>Jug of fruit compote</i>	14,00 zł
Woda mineralna gazowana / niegazowana 0,2 l <i>Sparkling/still mineral water</i>	6,90 zł
Dzban wody gazowanej lub źródlanej <i>Jug of water still or sparkling 1 l</i>	14,00 zł
Pepsi / Pepsi max / Mirinda / 7up / Tonic 0,2 l	6,90 zł
Soki owocowe: czarna porzeczka / pomarańcz / jabłko / grejpfrut 0,2 l <i>Fruit juices: black currant / orange / apple / grapefruit</i>	6,90 zł
Karafka soku 1l <i>Jug of juices 1l</i>	20,00 zł

PROPOZYCJA SPECJALNA Special proposal

Talerz polski to znakomita propozycja dla tych z Państwa, którzy chcieliby zapoznać się z przekrojem naszej tradycyjnej kuchni Polskiej podawanej na jednym talerzu, a na nim w małych porcjach (dedykowane dla jednej osoby): kotlecik schabowy, żeberka, biała kielbaska, bigos, pierogi, placuszek ziemniaczany z gulaszem, pieczony ziemniak z sosem czosnkowym, kwaszony ogórek <i>Polish plate is a great proposition for those of you who would like to try a composition of traditional Polish cuisine dishes served on one plate, in small portions (dedicated to one person): pork chop, ribs, white sausage, bigos, dumplings, potato pancake with goulash, baked potato with garlic sauce, sour cucumber</i>	56,00 zł
Danie Biesiadne Pana Jana to pełna niecka naszych specjalów a w nim: pieczona golonka, pieczone żeberka, pieczone pół kaczki, schabowy, pieczone kielbasy, pierogi, placki ziemniaczane, grillowany oscypek, pieczone ziemniaki, kwaszone ogórki, sosy. Propozycja może być modyfikowana zgodnie z Państwa życzeniami <i>Mr. Jan`s Feast dish full of our specialities: baked ribs, baked knuckle, half of duck roasted in marjoram, pork chop, sausages, dumplings, potato pancakes, grilled sheep cheese, baked potato, sour cucumber and sauces</i>	
Danie proponowane dla minimum 4 osób / recommended for 4 persons	200,00 zł
Danie proponowane dla minimum 6 osób / recommended for 6 persons	300,00 zł
Domowa szarlotka podana z lodami waniliowymi <i>Home made apple pie served with vanilla ice-cream</i>	15,00 zł
Sernik Krakowski podany na sosie czekoladowym <i>Home made cheesecake with chocolate topping</i>	15,90 zł
Racuchy z jabłkami oprószane cukrem pudrem, a podane z kleksem domowej konfitury <i>Apple pancakes with icing sugar served with a drop of home made jam</i>	15,00 zł
Pucharek lodów z bitą śmietaną i polewą <i>Ice cream cup - with whipped cream and topping</i>	15,00 zł

DESERY Dessert

„Z naszej blachy”

Domowa szarlotka podana z lodami waniliowymi <i>Home made apple pie served with vanilla ice-cream</i>	15,00 zł
Sernik Krakowski podany na sosie czekoladowym <i>Home made cheesecake with chocolate topping</i>	15,90 zł
Racuchy z jabłkami oprószane cukrem pudrem, a podane z kleksem domowej konfitury <i>Apple pancakes with icing sugar served with a drop of home made jam</i>	15,00 zł
Pucharek lodów z bitą śmietaną i polewą <i>Ice cream cup - with whipped cream and topping</i>	15,00 zł

W Starej Kuchni



Oznacz się na facebook`u w naszej restauracji lub oceń nas na trip advisor!
Powiadom o tym obsługę a otrzymasz od nas niespodziankę!



Tag yourself in our restaurant`s facebook page or share your view on trip advisor!
Tell the staff and get a surprise from us!



Ceny brutto zawierają vat / gross prices included vat
Wykaz alergenów oraz dokładne gramatury potraw znajdują się w osobnej karcie
List of allergens and the exact gramme of the dishes are in other card

NAPOJE CIEPŁE Hot drinks

Kawa czarna <i>Black coffee</i>	8,90 zł
Kawa z mlekiem <i>White coffee</i>	9,00 zł
Kawa latte <i>Cafe Latte</i>	10,00 zł
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	9,00 zł
Espresso <i>Espresso</i>	8,00 zł
Podwójne espresso <i>Double espresso</i>	10,00 zł
Herbata <i>Tea</i>	9,00 zł
Herbata z konfiturą <i>Tea with jam</i>	9,80 zł
Irish coffee <i>Irish coffee</i>	15,00 zł

PIWO Beer

Kasztelan 0,3 l / 0,5 l	0,3 l - 10,00 zł	0,5 l - 11,00 zł
Piwo bezalkoholowe butelkowe 0,3 l <i>Alcohol free beer, bottled 0,3 l</i>		10,00 zł
Piwa regionalne - Koźlak, Złote Lwy, Pszenicznik 0,5 l <i>Local craft beers, bottled 0,5 l</i>		13,00 zł
Cydr butelkowy 0,4 l <i>Cider bottled 0,4 l</i>		10,00 zł

WÓDKI Vodkas

Polskie wódki / Polish vodkas 40 ml wyborowa, siwucha, żubrówka, cytrynowka, krupnik miodowy, wiśniówka, żołądkowa gorzka	9,00 zł
Śliwowica	13,00 zł
J.A. Baczewski wódka czysta 40 ml	11,00 zł
J.A. Baczewski wódka smakowa / Flavored vodkas J.A. Baczewski 40ml pomarańcz, morela, jeżyna, wiśnia / orange, apricot, blackberry, cherry	13,00 zł
Reprezentacja wódek polskich (4*20 ml) <i>Representation of Polish vodkas</i>	20,00 zł
Reprezentacja wódek J.A.Baczewski (4*20ml) <i>Representation of J.A. Baczewski vodkas</i>	27,00 zł

WHISKY

Jameson 40 ml	13,00 zł
---------------	----------

WINO DOMU House wine

Kieliszek 125 ml <i>Glass 125 ml</i>	10,00 zł
Karafka 0,5 l <i>Jug of wine 0,5 l</i>	40,00 zł