

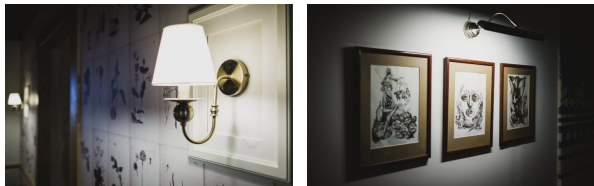
W Starej Kuchni



MENU OFFER



W Starej Kuchni



This place was created for lovers of Polish cuisine.

Suggestions for dishes will be served in the atmospheric interior of our restaurant and a charming garden full of flowers.

Our guests will be able to get to know the real taste of traditional Polish cuisine. All our dishes are prepared according to traditional recipes from the highest quality products delivered by carefully selected, mostly Polish suppliers.

So we offer hand-made dumplings , excellent soups, juicy meat straight from the oven, home made pastries and preserves and much other delicacies. We will welcome you with crispy slice of bread with home-made pork lard with apple.

The recipe of all our dishes was prepared by **Jan Kościuszko**, the creator the legendary Chłopskie Jadło restaurants from 1995-2006..

Zestawy podawane w porze obiadowej do 17:00 / Sets served in lunch time to 5 pm

Poczęstunek

Pajda chleba z domowym smalcem / Crispy slice of bread with home made pork lard with apple

Zupy / Soup

Zupa pomidorowa z makaronem / Tomato soup with noodles

żurek z jajkiem i ziemniakami / sour soup with egg and potatoes

Rosół z makaronem / Chicken soup with noodles

Zupa cebulowa z grzankami/ Onion soup with croutons

Danie główne/main course

Placki ziemniaczane z sosem grzybowym, mix surówek / Potato pancakes with mushroom sauce, a mix of salads

Placki ziemniaczane z gulaszem wieprzowym, mix surówek / Potato pancakes with pork stew, mix of salads

Bigos podany z ziemniakami z wody, bukiet sałat / Bigos served with potatoes from water, salad

Filet z kurczaka po parysku, ziemniaczki, surówka / Chicken fillet in Paris style, potatoes, salad

Filet z kurczaka zapiekany z serem i pomidorem, ziemniaczki, surówka / Chicken fillet baked with cheese and tomato, potatoes, salad

Pieczony karczek w sosie demi glass, ziemniaczki, surówka z modrej kapusty / Roasted pork neck in a gravy sauce, potatoes, red cabbage salad

Brizol drobiowy z duszoną cebulką ziemniaczkami i surówką / Chicken poultry with onion, potatoes and salad

Deser / dessert

Domowe ciasto z jabłkami okraszone cukrem pudrem / Homemade cake with apples sprinkled with powdered sugar

Owoc / Fruit

Ciasto ucierane z owocami sezonowymi / Sponge cake with seasonal fruits

Woda w dzbanach / jug of water

W Starej Kuchni

Zestawy podawane w porze obiadowej do 17:00 / Sets served in lunch time to 5 pm

Poczęstunek

Pajda chleba z domowym smalcem / Crispy slice of bread with home made pork lard with apple

Zupy / Soup

krem pomidorowy z grzankami / tomato cream with croutons

Krem kartoflany na wędzonce / Potato cream on a smoked bacon

Rosół z makaronem / Chicken soup with noodles

Barszcz czerwony z jajkiem (w sezonie letnim chłodnik litewski z jajkiem) / Red borsch with egg (in the summer season Lithuanian cooler borsch with egg)

Krem z białych warzyw z prażonymi płatkami migdałów / Cream of white vegetables with almond flakes

Krem serowo-cebulowy / Cheese and onion cream

Krem brokułowo-cukiniowy / Cream of broccoli and courgette

Salatka z grecka z serem feta i oliwkami / Greeksalad with feta cheese and olives

Danie główne / Main course:

Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami i kapustą zasmażaną / Traditional pork chop with potatoes and fried cabbage

Filet z kurczaka zapiekany pod szpinakiem i gruszką, z ziemniaczkami i surówką / Chicken fillet baked under spinach and pear, with potatoes and salad

Grillowany schab z farszem pieczarkowo-cebulowym, pieczony ziemniak z sosem czosnkowym, surówki

Grilled pork chop with mushroom and onion stuffing, baked potato with garlic sauce, salads

Żeberka pieczone w miodzie i czosnku, talarki ziemniaczane, bukiet sałat / Ribs baked in honey and garlic, potato slices, a bouquet of lettuces

Filet z kurczaka zapiekany z suszonym pomidorem i serem, ziemniaczki, surówka / Chicken fillet baked with dried tomato and cheese, potatoes, salad

Dorsz panierowany z frytkami, surówka z kapusty kiszzonej / Breaded cod fish with French fries, sauerkraut salad

Deser/ dessert:

Domowe ciasto z jabłkami okraszone cukrem pudrem / Homemade cake with apples sprinkled with powdered sugar

Lody waniliowe z polewą czekoladową / Vanilla ice cream with chocolate topping

Racuchy z jabłkami i cukrem pudrem / Pancakes with apples and powdered sugar

Woda w dzbanach / jug of water

W Starej Kuchni

Poczęstunek

Pajda chleba z domowym smalcem / Crispy slice of bread with home made pork lard with apple

Przystawka (lub zupa) – polecana do dań w chlebie / starter - recommended for dishes in bread

Salatka z trzema serami, bagietka / Salad with three cheeses, baguette

Salatka z pieczonym kozim serem i dressingiem żurawinowym / Salad with roasted goat cheese and cranberry dressing

Pierogi 3 rodzaje (3 szt) z omastą / Dumplings 3 types (3 pcs)

Salatka z panierowanym camembertem / Salad with breaded camembert

Zupy / Soup (lub przystawka)

krem pomidorowy z grzankami / tomato cream with croutons

Krem kartoflany na wędzonce / Potato cream on a smoked bacon

Rosół z makaronem / Chicken soup with noodles

Barszcz czerwony z jajkiem (w sezonie letnim chłodnik litewski z jajkiem) / Red borsch with egg (in the summer season Lithuanian cooler borsch with egg)

Krem z białych warzyw z prażonymi płatkami migdałów / Cream of white vegetables with almond flakes

Krem serowo-cebulowy / Cheese and onion cream

Krem brokułowo-cukiniowy / Cream of broccoli and courgette

Dania w chlebie lub danie główne / Dishes in bread:

- Wołowina po burgundzku podana w chlebie / Beef in Burgundy, served in bread
- Strogonow podany w chlebie / Strogonow served in bread
- Pikantny wołowy gulasz madziarski podany w chlebie / Spicy beef Magyar stew served in bread

Danie główne lub danie w chlebie:

Poładwiczka wieprzowa w sosie grzybowym podana z ziemniaczkami i zestawem surówek / Pork loin in mushroom sauce served with potatoes and a salad mix

Poładwiczka grillowana z cukinią i boczkiem, ziemniak pieczony, surówka / Grilled tenderloin with zucchini and bacon, baked potato, salad

Indyk pieczony w sosie serowym lazur, ziemniaki z wody lub puree maślane, surówki / Roasted turkey in a blue azure cheese sauce, potatoes from water or mashed potatoes, salads

Deser:

Domowe ciasto z jabłkami okraszone cukrem pudrem / Homemade cake with apples sprinkled with powdered sugar

Lody waniliowe z polewą czekoladową / Vanilla ice cream with chocolate topping

Sernik na sosie czekoladowym home made cheese cake on chocolate topping

Woda w dzbanach / jug of water

Poczęstunek

Pajda chleba z domowym smalcem / Crispy slice of bread with home made pork lard with apple

Zupa / soup

Krem z leśnych grzybów z groszkiem ptysiowym / Cream of forest mushrooms with puff pastry peas

Żur Stryszawki z białą kielbasą i grillowanym boczkiem / White sour with white sausage and grilled bacon

Krem szpinakowy z kleksem gęstej śmietany / Spinach cream with a drop of cream

Krem paprykowy z nutą chilli / Pepper cream with a hint of chilli

Danie główne:

Szaszłyk wieprzowy z warzywami grillowanymi i frytkami, domowe sosy / Pork shashlik with grilled vegetables and French fries, homemade sauces

Olbrzymi Kotlet Drawala z pieca zapiekany pieczarkami, serem, podany z talarkami ziemniaczanymi z rozmarynem i bukietem sałat z sosem vinegrette / Giant Cutlet from the oven baked with mushrooms, cheese, served with potato slices with rosemary and a bouquet of salads with vinaigrette sauce

Trio mięs – trio polędwiczek w maśle czosnkowym zwyczajowo podawane z maślanym puree lub ziemniakami z wody i sałatką wiosenną / Meat trio - trio of tenderloin in garlic butter, usually served with butter puree or potatoes with water and spring salad

Polędwiczka wieprzowa marynowana w tymianku w soje wisniowo-maślanym, ziemniak pieczony z sosem czosnkowym, surówki / Pork tenderloin marinated in thyme in a cherry-butter sauce, baked potato with garlic sauce, salads

Deser / dessert:

Domowe ciasto z jabłkami okraszone cukrem pudrem / Homemade cake with apples and powdered sugar

Lody waniliowe z polewą czekoladową / Vanilla ice cream with chocolate topping

Sernik na sosie czekoladowym / Cheesecake on chocolate sauce

Woda w dzbanach / jug of water

Napoje / drinks : kawa, herbata / coffee, tea

Wino/ wine – kieliszek wina domu (białe i czerwone) / glass of house wine

W Starej Kuchni

Poczęstunek

Pajda chleba z domowym smalcem / Crispy slice of bread with home made pork lard with apple

Zupa / przystawka - Soup / starter

Sałatka z wędzonym łososiem / Salad With Smoked Salmon

Tatar z łososia z pieczywem / Salmon tartare with capers, bread

Pasztet w cieście francuskim z sosem żurawinowym z nutą chrzanu / Pate in puff pastry with cranberry sauce with a hint of horseradish

Krem z leśnych grzybów z groszkiem ptysiowym / Cream of forest mushrooms with puff pastry peas

Żur Stryżawki z białą kielbasą i grillowanym boczkiem / White sour with white sausage and grilled bacon

Krem szpinakowy z kleksem gęstej śmietany / Spinach cream with a drop of cream

Krem paprykowy z nutą chilli v/ Pepper cream with a hint of chilli

Danie główne / main course:

Grillowany łosoś z masłem koperkowym na fasolce szparagowej z ziemniakami pieczonymi / Grilled salmon with dill butter on green beans and baked potatoes

Płatki polędwicy wołowej w maśle czosnkowym podane z puree ziemniaczanym i sałatką z sosem vinegrette / Beef sirloin slices in garlic butter with mashed potatoes and salad with vinegrette sauce

Pstrąg pieczony w całości podany z masłem koperkowym we folii z dodatkiem talarków ziemniaczanym i surówek / Baked trout served whole with dill butter in a foil with the addition of potato slices and salads

Płonący szaszлык z trzech gatunków mięs, domowe sosy, frytki, bukiet srówek i dodatków / burning shashlik of three kinds of meats, homemade sauces, fries, mix of salads and additives

Deser / dessert:

Serek mascarpone z owocami i świeżą miętą / Mascarpone mascarpone with fruit and fresh mint

Pucharek lodów z polewą, bitą śmietaną i miętą / Ice-cream cup, whipped cream and mint

Sernik na sosie czekoladowym / Cheesecake on chocolate sauce

Woda w dzbanach / jug of water

Napoje / drinks : kawa, herbata / coffee, tea

Wino/ wine – kieliszek wina domu (białe i czerwone) / glass of house wine

W Starej Kuchni

Poczęstunek

Pajda chleba z domowym smalcem / Crispy slice of bread with home made pork lard with apple

Zupa lub przystawka - Soup or starter

Salatka z wędzonym łososiem / Salad With Smoked Salmon

Tatar z łososia z pieczywem / Salmon tartare with capers, bread

Pasztet w cieście francuskim z sosem żurawinowym z nutą chrzanu / Pate in puff pastry with cranberry sauce with a hint of horseradish

Krem z leśnych grzybów z groszkiem ptysiowym / Cream of forest mushrooms with puff pastry peas

Żur Stryżawki z białą kielbasą i grillowanym boczkiem / White sour with white sausage and grilled bacon

Krem szpinakowy z kleksem gęstej śmietany / Spinach cream with a drop of cream

Krem paprykowy z nutą chilli v/ Pepper cream with a hint of chilli

Biesiada Pana Jana – dedykowana dla 4 osób / Feast in the Old Kitchen - recommended from 4 persons

pieczona golonka / baked knuckle

pieczone żeberka / baked ribs

pieczone pół kaczki / half of duck roasted in marjoram

Schabowy /pork chop

pieczone kielbasy / sausages

Krupniok krupnio

Pierogi / dumplings

placki ziemniaczane / potato pancakes

grillowany oscypek/ grilled sheep cheese

pieczone ziemniaki / baked potato

domowe surówki, sosy / home made salads and sauces

Deser / Dessert

Serek mascarpone z owocami i świeżą miętą

Pucharek lodów z polewą, bitą śmietaną i miętą

Sernik na sosie czekoladowym

Woda w dzbanach / jug of water

Napoje / drinks : kawa, herbata / coffee, tea

Wino/ wine – kieliszek wina domu (białe i czerwone)- 2x / kufel piwa – 2x 0,5L/ beer 0,5L 2x

W Starej Kuchni



Restauracja W Starej Kuchni

ul. Tomasza 8, 31-014 Kraków

Zapraszamy od 12:00 do 22:00

+48 12 428 00 22

tomasza@wstarejkuchni.pl

Nasz profil na Facebook'u:

<https://www.facebook.com/Restauracja-W-Starej-Kuchni>

