

PRYZYSTAWKI

Appetizers

- Klasyczny befszyk tatarski z jajkiem i dodatkami
Beef steak tatar served with an egg and toppings 46 zł
- Grillowany ser owczy podawany z żurawiną
Grilled sheep milk cheese served with cranberries 35 zł
- Śledź atlantycki w wiejskiej śmietanie, cebuli i jabłku
(podajemy w okresie jesienno-zimowym)
Atlantiaic herring in cottage cream sauce with onion and apple
(served in the autumn and winter season) 32 zł

DOMOWE ZUPY

Homemade soups

- Barszcz czysty podany w kubku glinianym
Pure red borsch served in a clay mug 14 zł
- Zabielany barszcz z wiejskimi ziemniakami
Borsch whitened with sour cream and cottage potatoes 19 zł
- Czerwony barszcz podawany z uszkami z grzybów prawdziwych
Red borsch served with dumplings filled with wild forest mushrooms 27 zł
- Rosół z wiejskiej kury podawany z makaronem
Traditional Polish farm chicken soup with noodles 25 zł
- Żur Stryszawski przyrządzony na domowym zakwasie podany z parzoną, białą kiełbasą, boczkiem i ćwiartowanym jajem
Stryszawski homemade sour rye soup with white sausage, bacon and quartered egg 28 zł
- Defilada Zup — to cztery małe porcje dowolnie wybranych przez Państwa zup (propozycja dla jednej osoby)
Soup Parade — a mix of four Polish soups of your choice, served in small bowls (recommended for one person) 29 zł
- Chłodnik (podawany w okresie letnim)
Cold soup — a vegetable or fruit soup prepared with sour cream and served cold (served in summer) 31 zł

SALAATKI

Salads

- Sałatka z pieczonym, panierowanym camembertem z malinowym kremem balsamicznym i chrupiącą bagietką
Salad with roasted breaded camembert with raspberry balsamic cream served with a crusty baguette 34 zł
- Sałatka z grillowanym, zagrodowym kurczakiem i sosem vinaigrette, podawana z chrupiącą bagietką
Salad with grilled farm chicken and vinaigrette sauce with a crusty baguette 34 zł
- Sałatka z grillowaną wołowiną i sosem vinaigrette
Salad with grilled beef and vinaigrette sauce 34 zł

DESERY

Desserts

- Domowa szarlotka podana z lodami waniliowymi
Homemade apple pie served with vanilla ice cream 25 zł
- Sernik krakowski
Krakow-style cheesecake 26 zł
- Racuchy z jabłkami oprószone cukrem pudrem, podane z kleksem domowej konfitury
Apple drop scones topped with powdered sugar, served with a dollop of homemade jam 23 zł

DOMOWE PIEROGI I PLACKI

Homemade pierogi (dumplings) and potato pancakes

- Pierogi ruskie z nadzieniem z białego twarogu i ziemniaków, podane z omastą z duszonej cebulki
Ruthenian pierogi (dumplings) filled with cottage cheese and potatoes, topped with stewed onion 46 zł
- Pierogi z farszem mięsnym podane ze skwarkami
Pierogi (dumplings) with meat filling served with pork fat crisps 32 zł
- Pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi (dumplings) filled with cabbage and mushrooms 32 zł
- Pierogowa Micha — 12 pierogów wybranych przez Państwa
Pierogi Bowl — a bowl of 12 pierogi (dumplings) of your choice 45 zł
- Pierogi z owocami sezonowymi oraz kleksem kwaśnej śmietany (podajemy w lecie)
Pierogi (dumplings) filled with seasonal fruit and a drop of sour cream (served in summer) 32 zł
- Chrupiące placki ziemniaczane z kleksem śmietany
Crispy potato pancakes with a dollop of sour cream 19 zł
- Chrupiące placki ziemniaczane z sosem grzybowym, z rydzami i borowikami
Crispy potato pancakes with boletus and red pine mushroom sauce 27 zł

DANIA Z PIECA

Oven specialties

- Kotlet Drwala — zapiekany z grzybami, serem, jajkiem i pieczonymi ziemniakami
Lumberjack Pork Chop — oven baked with mushrooms, cheese, egg and potatoes 49 zł
- Młyńskie Koło — grillowany karczek na placku ziemniaczanym z oscypkiem, boczkiem i żurawiną
Mill Wheel — grilled pork neck served on a potato pancake with oscypek (highlander smoked sheep milk cheese), bacon and cranberry 45 zł

DANIA PODAWANE W CHLEBIE

Dishes served in bread

- Żur Stryszawski z białymi kiełbaskami, kartoflami, boczkiem i ćwiartowanym jajem, podawany w chlebie
Stryszawski sour rye soup with white sausages, bacon, potato and quartered egg served in a bread bowl 36 zł
- Bigos polski, przygotowany z wielu gatunków mięs, przyrządzany z kwaszonej kapusty, grzybów prawdziwych i czerwonego wina
Polish bigos prepared with several types of meat, made of sauerkraut, wild forest mushrooms and red wine 42 zł
- Oryginalny pikantny, madziarski gulasz wołowy
Original spicy Hungarian beef goulash 49 zł

DANIA Z RYBY

Fish dishes

- Pieczony pstrąg z Doliny Kluczwody, podany z masłem czosnkowym i cytryną
Roasted trout from The Kluczwoda Valley, served with garlic butter and sprinkled with lemon juice 49 zł

DLA DZIECI

Children's menu

- Panierowane fileciki z kurczaka w panko, z dodatkiem surówki z marchewki i ciachanych frytek
Panko breaded chicken fillets served with chopped fries and carrot salad 33 zł

WIEPRZOWINA

Pork

- Rumiany kotlet schabowy bez kości z dodatkiem ziemniaków i kapusty zasmażanej
Traditional Polish boneless browned pork chop served with potatoes and fried cabbage 48 zł
- Pieczone żeberka w miodzie i czosnku, podane z domową musztardą, chrzanem, ogórkami kiszonymi i frytkami
Honey and garlic roasted ribs, served with homemade mustard, grated horseradish sauce, Polish style-pickled cucumbers and fries 57 zł
- Pieczona gołonka glazurowana miodem, podana z domową musztardą, chrzanem oraz kwaszonym ogórkiem z beczki
Roasted pork knuckle glazed with honey, served with homemade mustard, grated horseradish sauce and barrel-preserved pickles 57 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 Selection — juicy pieces of bacon, pork and chicken tenderloins, prepared with onion, garlic butter and mushrooms, served with rosemary seasoned potatoes 52 zł
- Marynowana w ziołach polędwiczka wieprzowa, w sosie rydzowym, z dodatkiem klusek śląskich
Pork tenderloin marinated in herbs in a red pine mushroom sauce with homemade Silesian potato dumplings 51 zł

CIEŁĘCINA I WOŁOWINA

Veal and beef

- Zrazy wołowe z boczkiem i ogórkiem kiszonym w sosie własnym, podane z kluskami śląskimi i modrą kapustą
Beef roulades with bacon and Polish style-pickled cucumbers, cooked in its own juices, served with homemade Silesian potato dumplings and blaukraut (red cabbage) 59 zł
- Chrupiące placki ziemniaczane podane z oryginalnym węgierskim gulaszem wołowym, parmezanem i ogórkiem kiszonym
Crispy potato pancakes served with original Hungarian beef goulash, Parmesan cheese, and Polish style-pickled cucumbers 49 zł
- Wątróbka cielęca z jabłkiem i cebulką, podlewana żubrówką, podana z ziemniakami z maślaną omastą z koperkiem
Veal liver with apple and onion, watered down with bison vodka, served with potatoes with buttery dill dressing 47 zł

DRÓB I PTACTWO DOMOWE

Poultry

- Pieczona roladka z kurczaka ze szpinakiem i serem pleśniowym, w sosie ziołowo-śmietanowym, podana z purée ziemniaczanym i kruchymi sałatami z sosem vinaigrette
Roasted chicken roulade with spinach and blue cheese stuffing, in herb and cream sauce, served with mashed potatoes and crispy lettuce with vinaigrette sauce 47 zł
- Grillowany filet z polskiej, czarnej kaczki, przyrządzany w sosie wiśniowym, z domowymi kluseczkami i modrą kapustą
Polish black duck grilled fillet, in cherry sauce, with homemade Silesian potato dumplings and blaukraut (red cabbage) 57 zł
- Pół kaczki pieczonej w majeranku, podane z kluskami śląskimi i żurawinową modrą kapustą
Half a duck roasted in marjoram, served with Silesian potato dumplings and cranberry blaukraut (red cabbage) 75 zł

DODATKI
Side dishes

Frytki <i>French fries</i>	10 zł
Ziemniaki pieczone (2 szt.) <i>Baked potatoes (2 pcs.)</i>	10 zł
Purée ziemniaczane lub ziemniaki z wody (w zależności od pory roku) <i>Mashed potatoes or boiled potatoes (depending on the season)</i>	10 zł
Ziemniaczki rozmarynowe <i>Rosemary potatoes</i>	12 zł
Domowe kluski śląskie <i>Homemade Silesian dumplings</i>	12 zł
Kapusta zasmażana <i>Fried cabbage</i>	10 zł
Bukiet sałat z sosem vinaigrette <i>Lettuce mix with vinaigrette sauce</i>	10 zł
Ogórki kwaszone <i>Barrel-preserved pickles</i>	10 zł
Żurawinowa modra kapusta <i>Cranberry blaukraut (red cabbage)</i>	12 zł
Pajda chrupiącego, wiejskiego chleba <i>A slice of crusty farmhouse bread</i>	4,50 zł
Musztarda, chrzan, ketchup, majonez, sos czosnkowy <i>Mustard, grated horseradish sauce, mayonnaise, garlic sauce</i>	6 zł

NAPOJE ZIMNE
Cold drinks

Szklanka kompotu 0,3 l / Karafka kompotu 1l <i>Glass of fruit compote 0,3 l / Jug of fruit compote 1l</i>	8 zł / 20 zł
Kwas chlebowy 0,3 l / Karafka kwasu chlebowego 1l <i>Glass of kvass 0,3 l / Jug of kvass 1l</i>	8 zł / 20 zł
Woda mineralna, gazowana / niegazowana 0,2 l <i>Sparkling / still mineral water 0,2 l</i>	9 zł
Dzban wody źródlanej gazowanej / niegazowanej 1l <i>Jug of sparkling / still spring water 1l</i>	16 zł
Pepsi / Pepsi Max / Miranda / 7up 0,2 l	10 zł
Soki owocowe: czarna porzeczka / pomarańcz / jabłko / grejpfrut 0,2 l <i>Fruit juices: black currant / orange / apple / grapefruit 0,2 l</i>	10 zł
Karafka soku 1l <i>Jug of juice 1l</i>	28 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: kotlecik schabowy, żeberka, biała kiełbaska, bigos, pierogi, placuszek ziemniaczany z gulaszem, pieczony ziemniak z sosem czosnkowym, kwaszony ogórek (proponowany dla jednej osoby) <i>The Polish Plate</i> — is an excellent dish selection for those who would like to get acquainted with the range of our traditional Polish cuisine, served on one plate, in small portions: pork chop, ribs, white sausage, bigos, pierogi (dumplings), potato pancake with goulash, baked potato with garlic sauce, pickled cucumber (recommended for one person)	79 zł
Deska Majstra — a na niej: pieczone żeberka, pieczona golonka, biała kiełbasa, kaszanka, kotlet schabowy, bigos, pierogi, placki ziemniaczane ziemniaki opiekane z rozmarynem, ziemniak pieczony w folii, kwaszone ogórki, sosy (proponowana dla dwóch osób) <i>Foreman's Board</i> — selection of: roasted ribs, roasted pork knuckle, white sausage, kaszanka (blood sausage), pork chop, bigos, pierogi (dumplings), potato pancakes, potatoes roasted with rosemary, foil wrapped oven baked potato, pickled cucumber, sauces (recommended for two persons)	200 zł
Krakowska uczta to pełna niecka naszych specjalów, a w niej: pieczona golonka, pieczone żeberka, pół pieczonej kaczki, kotlet schabowy, pieczone kiełbasy, pierogi, placki ziemniaczane, grillowany oscypek, pieczone ziemniaki, kwaszone ogórki, sosy; (danie może zostać zmodyfikowane zgodnie z Państwa oczekiwaniem) <i>Krakow's Feast</i> — a mix of restaurant's specialities, including: roasted pork knuckle, roasted ribs, half of a roasted duck, pork chop, roasted sausages, pierogi (dumplings), potato pancakes, grilled sheep cheese, baked potatoes, pickled cucumbers, sauces (this dish can be modified according to your expectations)	350 zł / 490 zł
Propozycja dla co najmniej 4. osób / recommended for at least 4 persons Propozycja dla co najmniej 6. osób / recommended for at least 6 persons	350 zł / 490 zł

NAPOJE CIEPŁE
Hot drinks

Kawa czarna <i>Black coffee</i>	12 zł	Podwójne espresso <i>Double espresso</i>	15 zł
Kawa z mlekiem <i>Coffee with milk</i>	14 zł	Herbata <i>Tea</i>	14 zł
Kawa latte <i>Caffè latte</i>	15 zł	Herbata z konfiturą <i>Tea with jam</i>	16 zł
Capuccino <i>Capuccino</i>	14 zł	Irish Coffee <i>Irish Coffee</i>	20 zł
Espresso <i>Espresso</i>	12 zł		

PIWO
Beer

Jasne Okocimskie 0,3 l / 0,5 l <i>Okocim Light Lager 0,3 l / 0,5 l</i>	15 zł / 16 zł
Piwo bezalkoholowe w butelce 0,3 l <i>Alcohol free beer, bottled 0,3 l</i>	14 zł
Piwa regionalne w butelce: Koźlak, Złote Lwy, Pszenicznik 0,5 l <i>Local craft beers, bottled: Koźlak, Złote Lwy, Pszenicznik 0,5 l</i>	19 zł
Cydr w butelce 0,3 l <i>Bottled cider 0,3 l</i>	16 zł

WÓDKA
Vodka

Polskie wódki 40 ml <i>Polish vodkas 40 ml</i>	15 zł
Wyborowa, wódki smakowe 40 ml <i>Wyborowa, flavored vodkas 40 ml</i>	15 zł
Śliwowica <i>Slivovitz</i>	20 zł
J.A. Baczewski wódka czysta / wódki smakowe 40 ml <i>J.A. Baczewski vodka / flavored vodkas 40 ml</i>	17 zł / 18 zł
Reprezentacja wódek polskich (4 × 20 ml) <i>Representation of Polish vodkas (4 × 20 ml)</i>	32 zł
Reprezentacja wódek J.A. Baczewski (4 × 20 ml) <i>Representation of J.A. Baczewski vodkas (4 × 20 ml)</i>	38 zł

WHISKY
Whisky

Jameson 40 ml <i>Jameson 40 ml</i>	20 zł
---------------------------------------	-------

WINO DOMU
House wine

Kieliszek wina 125 ml <i>Glass of wine 125 ml</i>	15 zł
Karafka 0,5 l <i>Jug of wine 0,5 l</i>	60 zł

W Starej Kuchni

Dziękujemy za odwiedziny!
Podziel się swoimi wrażeniami i pozostaw opinię w Google Maps, Trip Advisor lub na profilach Facebook i Instagram

Thank you for visiting!
Share your experience and leave a review on Google Maps, Trip Advisor or on our Facebook and Instagram profiles






Nowa oferta lunchowa w każdy poniedziałek
New lunch menu on every Monday

Ceny brutto zawierają podatek VAT
Gross prices include VAT

Wykaz alergenów oraz dokładne gramatury potraw znajdują się w osobnej karcie
The list of allergens and the exact weights of the dishes can be found in a separate sheet

Doliczamy serwis kelnerski w wysokości 10% (nie dotyczy oferty lunchowej)
10% service charge included (does not apply to the lunch offer)