PRZYSTAWKI I ZAKĄSKI starters and appetizers

Pieczywo z ubijanym masłem z solą morską — 15 zł / *120g*
Bread with whipped butter and sea salt

Pstrąg wędzony — 58 zł / *100/300g*
Pstrąg wędzony, twaróg, szczypiorek, rzodkiewka, blin gryczany, piklowana gorczyca
Smoked trout
Smoked trout, cottage cheese, chives, radishes, buckwheat blini, pickled mustard seeds

Tatar wołowy — 60 zł / *100/250g*
Mięso wołowe, majonez szczypiorek, kurki, żółtko, pikle, pieczywo, masło
Beef tartare
Beef, mayonnaise, chives, chanterelles, egg yolk, pickles, bread, butter

Carpaccio wołowe — 60 zł / *100/200g*
Wołowina, oliwa truflowa, rukola, orzechy, pieczywo, balsamico, masło
Beef carpaccio
Beef, truffle oil, arugula, nuts, bread, balsamic vinegar, butter

Sałatka Cezar — 45 zł / *150/300g*
Sałata, kurczak, grzanki, parmezan, anchois, boczek
Caesar salad
Romaine lettuce, chicken, croutons, Parmesan, anchovies, bacon

Sałatka z grillowanym halloumi — 42 zł / *200g*
Sałaty, warzywa sezonowe, orzechy, pomarańcza, dresing, ser haloumi, redukcja balsamiczna
Grilled halloumi salad
Mixed greens, seasonal vegetables, nuts, orange, dressing, halloumi cheese, balsamic reduction

Deska wędlin — 72 zł / *250/350g*
Wędliny „DeSilva Natural Farm" konfitura żurawina, pikle, pieczywo
Cured meat platter
"DeSilva Natural Farm" cold cuts, cranberry preserve, pickles, bread

ALERGENY ALLERGENS

GLUTEN GLUTEN · MLEKO MILK · SEZAM SESAME · SELER CELERY · SIARCZYNY SULPHITES · SKORUPIAKI SHELLFISH · SOJA SOYBEANS · RYBY FISH · GORCZYCA MUSTARD SEEDS · ORZECHY NUTS · JAJA EGGS · GRZYBY MUSHROOMS

ZUPY soups

Żurek na zakwasie — 41 zł / *250/300g*
Żurek, kiełbasa białą, kiełbasa polska wędzona, jajko
Sour rye soup
Sour rye soup, white sausage, smoked Polish sausage, egg

Chłodnik litewski — 35 zł / *250/300g*
Maślanka, jogurt naturalny, kwaśna śmietana, botwina, koperek, botwina, ogórek, szczypior, jajko
Lithuanian cold beet soup
Buttermilk, natural yogurt, sour cream, beet greens, dill, cucumber, chives, eggs

DANIA GŁÓWNE main courses

Kotlet schabowy — 58 zł / *200/350g*
Schab, ziemniaki puree, skwarki, gorczyca, ogórek, dresing
Breaded pork cutlet
Pork loin, mashed potatoes, pork cracklings, mustard, cucumber, dressing

Stek z polędwicy wołowej — 139 zł / *200/400g*
Polędwica wołowa, ziemniak hasselback, sałaty, zioła, dresing, sos chimichurri
Beef tenderloin steak
Beef tenderloin, Hasselback potatoes, mixed greens, herbs, dressing, chimichurri sauce

Burger wołowy — 58 zł / *190/400g*
Mięso wołowe, cebula piklowana, bekon, sałata, pomidor, ogórek, frytki, sos BBQ
Beef burger
Beef, pickled onion, bacon, lettuce, tomato, cucumber, fries, BBQ sauce

Połowa pieczonej kaczki — 90 zł / *450/600g*
Kaczka, jabłka, pyzy, ćwikła, chrzan, sos pieczeniowy
Half roasted duck
Duck, apples, potato dumplings, beetroot with horseradish, roasting sauce

Kurczak suprime — 45 zł / *150/300g*
Kurczak, warzywa sezonowe, ziemniaki, dresing, koperek
Chicken supreme
Chicken, seasonal vegetables, potatoes, dressing, dill

MAKARONY pasta

Orientalny makaron udon opcjonalnie krewetki lub kurczak — 55 zł / *200/350g*
Makaron udon, pak choi, chilli, groszek cukrowy, edamame, sos sojowy sos ostrygowy sezam (krewetki lub kurczak)
Oriental udon noodles optionally with shrimp or chicken
Udon noodles, pak choi, chili, sugar snap peas, edamame, soy sauce, oyster sauce, sesame seeds (shrimp or chicken optional)

Makaron primavera opcjonalnie z krewetkami lub kurczakiem — 55 zł / *150/300g*
Makaron tagiatelle, cukinia, czosnek, marchew, bazylia, pomidory, parmezan (krewetki lub kurczak)
Primavera pasta optionally with shrimp or chicken
Tagliatelle, zucchini, garlic, carrot, basil, tomatoes, Parmesan (shrimp or chicken optional)

DESERY dessert

Truskawkowy crème brûlée — 35 zł / *160g*
Śmietanka, wanilia, truskawki
Strawberry crème brûlée
Cream, vanilla, strawberries

Tarta czekoladowa — 35 zł / *160/200g*
Kruche ciasto, krem czekoladowy, owoce leśne, sorbet malinowy
Chocolate tart
Shortcrust pastry, chocolate cream, forest berries, raspberry sorbet

DLA DZIECI kids menu

Domowy rosół z makaronem — 29 zł / *200g*
Marchewka pietruszka, makaron
Homemade chicken broth with noodles
Carrot, parsley, noodles

Filet z kurczaka — 30 zł / *250g*
Kurczak grillowany/panierowany, frytki, ketchup
Chicken fillet
Grilled or breaded chicken, fries, ketchup

Selekcja lodów z owocami — 29 zł / *160g*
Wanilia, pistacja, czekolada
Ice cream selection with fruit
Vanilla, pistachio, chocolate

NAPOJE GORĄCE hot beverages

Espresso	12 zł *7cl*
Espresso Doppio	17 zł *14cl*
Caffé Americano	14 zł *14cl*
Cappucino	17 zł *20cl*
Caffé Latte	17 zł *20cl*
Herbaty Dilmah t-Series *Dilmah t-Series teas*	15 zł

NAPOJE ZIMNE soft drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zero Sprite, Fanta, Kinley Tonic	10 zł *25cl*
Świeżo wyciskany sok freshly squeezed juice	24 zł *20cl*
Soki owocowe *fruit juice*	10 zł *20cl*
Woda niegazowana, gazowana *still or sparkling water*	8 zł *50cl*

PIWO beer

Żywiec z beczki *draught beer 5,5%*	21 zł *50cl*	16 zł *30cl*
Żywiec Jasne pełne butelkowe *bottled beer 5,5%*		19 zł *50cl*
Heineken *5%*		16 zł *33cl*
Desperados *5,9%*		19 zł *40cl*
Żywiec *non-alcoholic 0%*		19 zł *50cl*

WINA wine

WINO STOŁOWE *HOUSE WINE*

Białe / Czerwone *11%* *white / red*	65 zł *75cl*	16 zł *15cl*

PIWO DESILVA DeSilva beer

Niefiltrowane i niepasteryzowane piwa z Minibrowaru
Stara Zajezdnia Kraków by DeSilva

Piwo ze Starej Zajezdni Kraków by DeSilva *4-9%**	18 zł
Beer from Stara Zajezdnia Kraków by DeSilva	*50cl*

Zapytaj obsługę o dostępne smaki
For available flavours ask our Staff
** w zależności od smaku*

DZIEL Z NAMI IDEĘ Natural Farm!

HIGHLAND CATTLE natural farm
HOLSTEIN FRIESIAN CATTLE natural farm
NATURAL PORK natural farm

W trosce o jak najwyższą jakość serwowanych dań nasza restauracja wprowadziła do swojego menu mięsa pochodzące z własnej, ekologicznej hodowli. Wołowina, wieprzowina oraz przetwory takie jak pasztety, kiełbasy, polędwiczki nie zawierają sztucznych dodatków oraz chemii.

In order to ensure the best quality of food in our restaurant we implement to our menus meet from our own ecological husbandry area. Beef, pork and meat preparations like pates and sausages do not contains preservatives, artificial colors or artificial flavours. Do not hesitate to try and share the idea of "Natural Meat" with us!