

## WÓDKI vodka

<b>SOPLICA</b> 40ML .....	<b>7 PLN</b>
<b>SOPLICA</b> 0,5L .....	<b>65 PLN</b>
<b>SOPLICA SMAKOWA</b> 40ML .....	<b>7 PLN</b>
<b>SOPLICA SMAKOWA</b> 0,5L .....	<b>60 PLN</b>

Wiśniowa, Pigwowa, Śliwkowa, Jagodowa, Czarna Porzeczka, Truskawkowa, Malinowa, Orzech laskowy, Orzech włoski, Cytrynowa z nutą miodu, Przypalana, Mirabelka  
*Cherry, Quince, Plum, Blueberry, Blackcurrant, Strawberry, Raspberry, Hazelnut, Walnut, Lemon with honey, Burned, Mirabelle plum*

<b>ŻUBRÓWKA</b> 40ML .....	<b>8 PLN</b>
<b>ŻUBRÓWKA</b> 0,5L .....	<b>70 PLN</b>

*Bison Grass Vodka*

<b>ŻUBRÓWKA BIAŁA</b> 40ML .....	<b>8 PLN</b>
<b>ŻUBRÓWKA BIAŁA</b> 0,5L .....	<b>70 PLN</b>

*Żubrówka Vodka*

<b>ŻUBRÓWKA CZARNA</b> 40ML .....	<b>8 PLN</b>
<b>ŻUBRÓWKA CZARNA</b> 0,5L .....	<b>90 PLN</b>

*Żubrówka Black Vodka*

<b>WYBOROWA</b> 40ML .....	<b>8 PLN</b>
<b>WYBOROWA</b> 0,5L .....	<b>80 PLN</b>

<b>FINLANDIA</b> 40ML .....	<b>12 PLN</b>
<b>FINLANDIA</b> 0,5L .....	<b>140 PLN</b>



## INNE ALKOHOLE alcohol beverages

	<b>0,7L</b>	<b>40ML</b>
<b>GRANT'S</b> .....	<b>235 PLN</b>	<b>15 PLN</b>
<b>GRANT'S ALE</b> .....	<b>280 PLN</b>	<b>18 PLN</b>
<b>GRANT'S SHERRY</b> ..	<b>280 PLN</b>	<b>18 PLN</b>
<b>GRANT'S 12YO</b> .....	<b>450 PLN</b>	<b>29 PLN</b>
<b>TULLAMORE DEW</b> ..	<b>280 PLN</b>	<b>18 PLN</b>
<b>WILD TURKEY</b> .....	<b>280 PLN</b>	<b>18 PLN</b>
<b>JACK DANIEL'S</b> .....	<b>280 PLN</b>	<b>18 PLN</b>
<b>FINSBURY</b> .....	<b>235 PLN</b>	<b>15 PLN</b>
<b>JAGERMEISTER</b> ....	<b>235 PLN</b>	<b>15 PLN</b>
<b>TEQUILA</b>		
<b>SIERRA SILVER</b> ....	<b>235 PLN</b>	<b>15 PLN</b>
<b>SIERRA GOLD</b> .....	<b>280 PLN</b>	<b>18 PLN</b>
<b>RUM BACARDI</b> .....	<b>280 PLN</b>	<b>18 PLN</b>



## COCKTAILS

<b>APEROL SPRITZ</b> 0,18L .....	<b>18 PLN</b>
----------------------------------	---------------

*Aperol, Gancia Prosecco*

<b>MOJITO</b>	
<b>KLASYCZNE</b> 0,2L .....	<b>18 PLN</b>

*Classic Mojito*

*Rum, mint, lime, brown sugar, water*

<b>TRUSKAWKOWE</b> 0,2L .....	<b>18 PLN</b>
-------------------------------	---------------

*Strawberry Mojito*

*Rum, mint, brown sugar, strawberry puree, water*

<b>MANGO</b> 0,2L .....	<b>18 PLN</b>
-------------------------	---------------

*Mango Mojito*

*Rum, mint, brown sugar, mango puree, water*

<b>JAGODOWE</b> 0,2L .....	<b>18 PLN</b>
----------------------------	---------------

*Blueberry Mojito*

*Rum, mint, brown sugar, blueberry puree, water*

<b>MOJITO GRANDE</b>	
<b>KLASYCZNE</b> 0,5L .....	<b>29 PLN</b>

*Classic Grande Mojito*

*Rum, mint, lime, brown sugar, soda*

<b>TRUSKAWKOWE</b> 0,5L .....	<b>29 PLN</b>
-------------------------------	---------------

*Strawberry Mojito Grande*

*Rum, mint, brown sugar, strawberry puree, water*

<b>MANGO</b> 0,5L .....	<b>29 PLN</b>
-------------------------	---------------

*Mango Mojito Grande*

*Rum, mint, brown sugar, mango puree, water*

<b>JAGODOWE</b> 0,5L .....	<b>29 PLN</b>
----------------------------	---------------

*Blueberry Mojito*

*Rum, mint, brown sugar, blueberry puree, water*

<b>CUBA LIBRE</b> 0,29L .....	<b>19 PLN</b>
-------------------------------	---------------

*Rum, coca-cola 0,25l, lime*

<b>TEQUILA SUNRISE</b> 0,26L .....	<b>18 PLN</b>
------------------------------------	---------------

*Tequila, orange juice, grenadine*

<b>MARGARITA CLASSIC</b> 0,07L .....	<b>18 PLN</b>
--------------------------------------	---------------

*Tequila, Cointreau, lime juice*

<b>FROZEN</b> 0,1L .....	<b>19 PLN</b>
--------------------------	---------------

### STRAWBERRY MARGARITA

*Tequila Silver, strawberry puree, lemon juice, sugar*

<b>FROZEN</b> 0,1L .....	<b>19 PLN</b>
--------------------------	---------------

### MANGO DAIQUIRI

*Rum, mango puree, lemon juice, sugar*

<b>PIWO ARBUZOWE</b> 0,45L .....	<b>13 PLN</b>
----------------------------------	---------------

*Watermelon beer*

*Light beer, watermelon syrup, fresh watermelon*

## PIWO beer



### JASNE PILSNER

### CIEMNE NA MIODZIE GRYZCZANYM

*dark beer with buckwheat honey*

### MIODOWE honey

### RED ALE / AIPA

*red Ale / American India Pale Ale*

**PIWA SEZONOWE** *seasonal beers*  
jabłkowe / pszeniczne gruszkowe  
*apple / pear wheat*  
wg dostępności / *according to availability*

### SOK DO PIWA beer syrup

**ZESTAW DEGUSTACYJNY 5 x 0,15L**  
*mini brewery tasting set 5 x 0,15L*



## PIWO NA WYNOS (BUT.) – ZAPYTAJ OBSŁUGĘ

*Want to take our beer with you (btl.) – ask the server*

## CYDR cider

Gruszkowy *Pear*  
Jabłkowy *Apple*

## SANGRIA sangria

## WINA wines

### WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINES

Gancia Asti  
Gancia Brut  
Gancia Prosecco D.O.C  
Moscato Rose

### BIAŁE WHITE

Wino domowe *House wine*  
Villa Belvedere Pinot Grigio, Italy  
Darling Cellars Chenin Blanc, RPA  
Trivento Chardonnay, Argentina

### CZERWONE RED

Wino domowe *House wine*  
Villa Molino Pinot Noir, Italy  
The Lyrup Shiraz, South Australia  
Santa Digna Carmenere, Chile

### RÓŻOWE ROSE

Senioro de Paniza, Hiszpania

	<b>0,4L</b>	<b>1L</b>	<b>2L</b>
<b>10 PLN</b>	<b>22 PLN</b>	<b>40 PLN</b>	
<b>11 PLN</b>	<b>24 PLN</b>	<b>44 PLN</b>	
<b>11 PLN</b>	<b>24 PLN</b>	<b>44 PLN</b>	
<b>12 PLN</b>	<b>26 PLN</b>	<b>48 PLN</b>	
<b>11 PLN</b>	<b>24 PLN</b>	<b>44 PLN</b>	



<b>13 PLN</b> 275ML	
<b>13 PLN</b> 275ML	
<b>13 PLN</b> 300ML	
<b>kieliszek</b> 100ML	<b>butelka</b> 750ML

<b>12 PLN</b>	<b>80 PLN</b>
<b>12 PLN</b>	<b>80 PLN</b>
<b>12 PLN</b>	<b>80 PLN</b>
<b>12 PLN</b>	<b>80 PLN</b>

<b>8 PLN</b>	<b>50 PLN</b>
<b>11 PLN</b>	<b>65 PLN</b>
<b>12 PLN</b>	<b>70 PLN</b>
<b>14 PLN</b>	<b>85 PLN</b>

<b>8 PLN</b>	<b>50 PLN</b>
<b>12 PLN</b>	<b>70 PLN</b>
<b>12 PLN</b>	<b>70 PLN</b>
<b>14 PLN</b>	<b>85 PLN</b>

<b>12 PLN</b>	<b>60 PLN</b>
---------------	---------------



Stara Zajezdnia  
Kraków *by DeSilva*

## PRZYSTAWKI starters

**TRADYCYJNY SIEKANY TATAR...35 PLN**  
z polędwicy wołowej z żółtkiem przepiórczym  
*Traditional chopped beef tartare with quail yolk*  
polędwica wołowa, sardynka, ogórek konserwowy, cebula, pieczarki marynowane, musztarda Dijon, żółtko przepiórcze  
*beef sirloin, sardines, pickled cucumber, onion, pickled champignons, Dijon mustard, quail yolk*

**KREWETKI KRÓLEWSKIE...31 PLN**  
w sosie winno-maślanym [5 szt.]  
*King prawns with wine&butter sauce [5 pcs.]*  
krewetki królewskie, wino białe, masło, koper włoski, pieczona cukinia, kolorowa papryka, pomidory, grzanka czosnkowa  
*King prawns, white wine, butter, fennel, baked zucchini, peppers, cherry tomatoes, garlic toast*

**PIEROGI Z KACZKĄ [5 SZT.]...25 PLN**  
*Dumplings with duck [5 pcs.]*  
confitowana kaczka, masło, kurki, cebula dymka, białe wino  
*confit duck, butter, chanterelle mushrooms, spring onion, white wine*

**LIBAŃSKA SAŁATKA...19 PLN**  
Tabbouleh z grillowaną pitą  
*Lebanese salad – Tabbouleh with grilled Pita bread*  
pietruszką, pomidory, kasza bulgur, mięta, cytryna, cebula, czosnek, ogórek, kolorowe papryki  
*parsley, tomatoes, Bulgur groats, mint, lemon, onion, garlic, cucumber, peppers*



## salads SAŁATKI

**SAŁATKA A'LA NICEJSKA.....31 PLN**  
z grillowanym tuńczykiem  
*Nicoise Salad*  
mix sałat, opiekana polędwica z tuńczyka, fasolka szparagowa, gotowane jajko, pieczone pomidory koktajlowe, papryka czerwona, papryka zielona, młode ziemniaki, orientalny winegret z prażonym sezamem  
*salad mix, baked tuna fillet, green beans, hard-boiled egg, baked cherry tomatoes, red and green peppers, potatoes, oriental vinaigrette with roasted sesame*

**SAŁATKA WIOSENNA.....25 PLN**  
Spring salad  
mix sałat, melon, arbuz, kozi ser, zielone pomidory, czerwone pomidory, winegret jabłkowy  
*salad mix, melon, watermelon, goat cheese, green and red tomatoes, apple vinaigrette*



## soups ZUPY

**CHŁODNIK Z BOTWINY.....18 PLN**  
z małopolskim akcentem  
*Swiss chard cold soup with Lesser Voivodeship emphasis*  
botwinka, wędzony pstrąg ojcowski, gotowane jajko, ogórek małosolny, koperek, jogurt  
*swiss chard, smoked trout, hard-boiled egg, newly pickled cucumber, dill, yoghurt*

**RAMEN.....19 PLN**  
Ramen  
bulion drobiowo-wołowy, makaron pszeniczny, jajko sadzone, szpinak, grzyby Mun, pieczona wołowina w sosie sojowym, dymka, prażony sezam  
*poultry&beef consommé, wheat pasta, fried egg, spinach, Vietnamese mushrooms, baked beef with soy sauce, spring onion, roasted sesame*

**ŻUREK .....15 PLN**  
Traditional sour rye soup  
zakwas żytni, biała kielbasa, boczek, grzyby, jajko, pieczywo  
*rye sourdough, white sausage, bacon, mushrooms, hard-boiled egg, bread*



## DANIA GŁÓWNE main courses

### WARZYWNE CURRY..... 24 PLN

*Vegetal curry*  
warzywa sezonowe, ryż jaśminowy, sos pomidorowy, chili, limonka, sałatka z zielonych pomidorów z chili  
*seasonal vegetables, jasmine rice, tomato sauce, chili, lime, green tomato salad with chili*

### POŁĘDWICA Z DORSZA..... 49 PLN

*w ziołowej kruszace*  
*Cod fillet with herbal crumble*  
dorsz, kasza bulgur, zielone szparagi w speku, sos tatarski  
*cod, Bulgur groats, green asparagus with Speck ham, tartare sauce*

### PIERŚ Z KURCZAKA..... 28 PLN

*kukurydzianego*  
*Corn-fed chicken supreme*  
kurczak kukurydziany, brokuły, selerowe puree, sos własny z duszoną cebulą  
*corn-fed chicken, broccoli, celariac puree, gravy with braised onion*

## STEKI steaks

### POŁĘDWICA WOŁOWA..... 75 PLN

*Beef sirloin*

### ROSTBEF..... 59 PLN

*Roastbeef*

### ANTRYKOT..... 66 PLN

*Entrecote*

## DODATKI DO STEKÓW

Wybierz 1 z każdego poniżej  
*Extras for steak [choose one of each]*

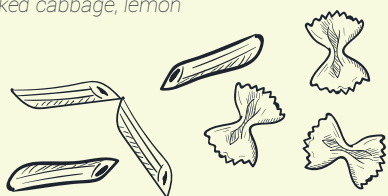
**Ziemniaczane** 100g/100g/100g/200g  
*Potato*  
ziemniaki gratin / frytki / frytki z batatów  
ziemniak pieczony z gzikiem  
*potato gratin / French fries / sweet potato*  
*French fries / baked potato with botfly*

**Warzywne** 100g/150g/100g  
*Vegetal*  
mix sałat z vinegretem / warzywa pieczone  
szpinak blanszowany z czosnkiem  
*salad mix with vinaigrette / baked vegetables*  
*blanched spinach with garlic*

**Sosy** 50g/50g/50g  
*Sauces*  
grzybowy / pieprzowy / bearnieński  
*forrest mushroom sauce / pepper sauce*  
*bearnaise*

### VIENER SCHNITZEL..... 42 PLN

*smażony na smalcu*  
*300g/550g*  
*Veal schnitzel fried with lard*  
puree z musztardą francuską, młoda kapusta, cytryna  
*potato puree with French mustard, baked cabbage, lemon*



## pastą MAKARONY

### TAGLIATELLE PRIMAVERA..... 25 PLN

*Tagliatelle Primavera*  
makaron tagliatelle, młody szpinak, kolorowa papryka, groszek, pomidorki koktajlowe, pietruszka, ser Grana Padano  
*tagliatelle pasta, spinach, peppers, peas, cherry tomatoes, parsley, Grana Padano cheese*

### GNOCCHI..... 31 PLN

*z polędwiczką wieprzową*  
*Gnocchi with pork tenderloin*  
gnocchi, polędwiczką wieprzową, młody szpinak, pomidory suszone, sos śmietanowy, ser Grana Padano, prażone pestki dyni  
*gnocchi, pork tenderloin, spinach, sun-dried tomatoes, cream sauce, Grana Padano cheese, roasted pumpkin seeds*

## extras DODATKI

### SEZONOWE WARZYWA..... 6 PLN

*przygotowane na parze*  
*steamed seasonal vegetables*

### MIX SAŁAT..... 6 PLN

*z domowym vinegretem*  
*salad mix with vinaigrette*

### MIZERIA..... 6 PLN

*cucumber salad*

### FRYTKI..... 7 PLN

*French fries*

### FRYTKI Z BATATÓW..... 7 PLN

*sweet potato French fries*



## MENU PIWNE beer menu

### DESKA PRZEKAŚEK ..... 45 PLN

*piwnych dla 2 os.*  
*Beer bites for 2*  
pikantne papryczki / skrzydełka BBQ  
krążki cebulowe / nachos  
brokuły w tempurze / sos BBQ  
salsa serowa / salsa pomidorowa  
spicy stuffed mini peppers / BBQ  
chicken wings / onion rings / nachos  
broccoli in tempura / BBQ sauce cheese salsa  
tomato salsa

### DESKA WĘDLIN ..... 45 PLN

*z własnej ekologicznej hodowli*  
*„Natural Farm by DeSilva” [dla 2 os.]*  
*Cold cuts plater from home-grown ecological breeding*  
*„Natural Farm by DeSilva” [for 2]*  
szynka wędzona / wybór kielbas / salceson domowy / smalec / ogórki kiszzone  
*smoked ham / sausage selection*  
*headcheese / homemade lard / pickles*

### DESKA SERÓW ..... 45 PLN

*regionalnych [dla 2 os.]*  
*Cheese selection [for 2]*  
wybór serów podany z piklami oraz konfiturami  
*regional cheese plater with pickles and marmelades*

Szanowni Państwo, istnieje możliwość zamówienia deski mieszanej wędlin i serów w cenie 45 zł.

*Dear Guests, we kindly inform that You can order mixed plater of regional cheese and cold cuts for 45 PLN.*

### ŻEBERKA BBQ

*z frytkami stekowymi i domowym coleslawem*  
*BBQ Ribs*  
*with steak French fries and homemade coleslaw*

### SAM ZDECYDUJ ILE ZJESZ!

Just tell us how big would You like to have Your ribs!

**400G..... 37 PLN**

**500G..... 44 PLN**

**600G..... 49 PLN**

### SAMOSY PO KRAKOWSKU..... 23 PLN

*czyli smażone pierogi*  
*Starej Zajezdni Kraków by DeSilva*  
*[9 szt. lub 3x3szt.]*  
*Our version of deep-fried*  
*Chinese dumplings [9 pcs. or 3x3]*  
pierogi - wieprzowina, wołowina, grzyby Mun, cebula dymka  
*dumplings - pork, beef, Vietnamese mushrooms, spring onion*

### BBQ BURGER..... 30 PLN

*z frytkami*  
*BBQ Burger with French fries*  
mięso wołowe, ser żółty, bekon, sos BBQ, rukola, pomidor, pickle, krążki cebulowe, frytki, salsa serowa  
*beef, cheese, bacon, BBQ sauce, rocket, tomato, pickles, onion rings, French fries, cheese salsa*

### BURGER WEGETARIAŃSKI..... 25 PLN

*Vegetarian burger*  
rosti ziemniaczane, sos BBQ, pomidor, ogórki piklowane, rukola, bułka brioche, frytki, salsa serowa  
*potato rosti, BBQ sauce, tomato, pickled cucumber, rucola, brioche bun, cheese salsa*

### NACHOS ..... 21 PLN

guacamole, kwaśna śmietana, salsa pomidorowa, szczypiorek, ser, papryczki jalapeno  
*guacamole, sour cream, tomato salsa, chive, cheese, jalapeno peppers*

## desserts DESERY

### LODY PIWNE ..... 19 PLN

*na bazie piwa z naszego minibrowaru z karmelizowanymi orzechami laskowymi*  
*home-made beer ice-cream selection served with caramelized hazelnuts*

### NOWOJORSKI SERNIK..... 19 PLN

*z sosem malinowym*  
*New York cheesecake*  
*served with raspberry sauce*

### FONDANT CZEKOLADOWY..... 21 PLN

*Chocolate lava cake*

## FOLLOW US ON:



## NAPOJE GORĄCE hot beverages

**ESPRESSO ..... 9 PLN**

**PODWÓJNE ESPRESSO..... 10 PLN**

**KAWA CZARNA / BIAŁA ..... 9 PLN**

*Coffee black / white*

**CAFFE LATTE ..... 12 PLN**

**CAPPUCCINO ..... 10 PLN**

**HERBATA DILMAH ..... 9 PLN**

*Dilmah pot of tea*  
zapytaj nas o dostępny asortyment  
*ask for flavours availability*

**RYBY FISH**

**SOJA SOYBEANS**

**GLUTEN**

**MLEKO MILK**

**GORCZYCA**

*MUSTARD SEEDS*

**ORZECHY INNE**

*TREE NUTS*

**JAJA EGGS**

**MIĘCZAKI MOLLUSKS**

**ŁUBIN LUPINE**

**SEZAM SESAME**

**ORZECHY ZIEMNE**

*PEANUTS*

**GRZYBY MUSHROOMS**

**SELER CELERY**

**VEGE**

**DESILVA NATURAL FARM**

Uprzejmie informujemy, iż gramatury podane w naszej karcie, są wartościami po obróbce termicznej.

*We kindly inform that we are declaring weight of our ingredients after heat treating.*



## soft drinks NAPOJE ZIMNE

**MOJITO VIRGIN ..... 13 PLN**

*Klasyczne Classic*  
*Truskawkowe Strawberry*  
*Mango Mango*  
*Jagoda Blueberry*

**ŚWIEŻO WYCISKANY SOK ..... 14 PLN**

*sok pomarańczowy / grejpfrutowy*  
*pomarańczowo-grejpfrutowy*  
*Freshly squeezed orange / grapefruit mixed juice*

**WODA STOŁOWA ..... 7 PLN**

*niegazowana / gazowana*  
*Water still / sparkling*

**COCA-COLA ..... 8 PLN**

*COCA-COLA ZERO*

**FANTA**

**SPRITE**

**TONIC WATER**

**LEMONIADA ..... 10 PLN**

*cytrynowo-pomarańczowa*  
*rabarbarowo-cytrynowa*  
*Lemonade*  
*lemon&orange / rhubarb&lemon*

**SOKI OWOCOWE CAPPY ..... 8 PLN**

*Fruit juice*

**RED BULL ..... 12 PLN**

*Energy Drink*  
*Sugarfree*