

WÓDKI vodka

SOPLICA 40ML	7 PLN
SOPLICA 0,5L	70 PLN
SOPLICA SMAKOWA 40ML	7 PLN
SOPLICA SMAKOWA 0,5L	70 PLN

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

ŻUBRÓWKA 40ML	8 PLN
ŻUBRÓWKA 0,5L	80 PLN

Bison Grass Vodka

ŻUBRÓWKA BIAŁA 40ML	8 PLN
ŻUBRÓWKA BIAŁA 0,5L	80 PLN

Żubrówka Vodka

ŻUBRÓWKA CZARNA 40ML	9 PLN
ŻUBRÓWKA CZARNA 0,5L	90 PLN

Żubrówka Black Vodka

WYBOROWA 40ML	8 PLN
WYBOROWA 0,5L	80 PLN

FINLANDIA 40ML	12 PLN
FINLANDIA 0,5L	140 PLN



INNE ALKOHOLE alcohol beverages

	0,7L	40ML
GRANT'S	235 PLN	15 PLN
GRANT'S ALE	280 PLN	18 PLN
GRANT'S SHERRY	280 PLN	18 PLN
TULLAMORE DEW	280 PLN	18 PLN
WILD TURKEY	280 PLN	18 PLN
JACK DANIEL'S	280 PLN	18 PLN
FINSBURY	235 PLN	15 PLN
JAGERMEISTER	235 PLN	15 PLN
TEQUILA		
SIERRA SILVER	235 PLN	15 PLN
SIERRA GOLD	280 PLN	18 PLN
RUM BACARDI	280 PLN	18 PLN

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 0,18L	18 PLN
----------------------------	--------

Aperol, Gancia Prosecco

MOJITO	
KLASYCZNE 0,2L	19 PLN

Classic Mojito

TRUSKAWKOWE 0,2L	19 PLN
-------------------------	--------

Strawberry Mojito

MANGO 0,2L	19 PLN
-------------------	--------

Mango Mojito

JAGODOWE 0,2L	19 PLN
----------------------	--------

Blueberry Mojito

KIWI 0,2L	19 PLN
------------------	--------

Kiwi Mojito

RABARBAROWE 0,2L	19 PLN
-------------------------	--------

Rhubarb Mojito

CUBA LIBRE 0,29L	19 PLN
-------------------------	--------

Rum, coca-cola 0,25l, lime

TEQUILA SUNRISE 0,26L	18 PLN
------------------------------	--------

Tequila, orange juice, grenadine

MARGARITA CLASSIC 0,07L	18 PLN
--------------------------------	--------

Tequila, Cointreau, lime juice

BELLINI 0,15L	15 PLN
----------------------	--------

Prosecco, peach mousse

CAMPARI ORANGE 0,28L	15 PLN
-----------------------------	--------

Campari, orange juice

PIWO ARBUZOWE 0,45L	13 PLN
----------------------------	--------

Watermelon beer

Light beer, watermelon syrup, fresh watermelon

ZABIERZ SWOJE SMAKI

PIWO NA WYNOS

Zapytaj obsługę
Want to take our beer
with you - ask the server



PIWO beer

JASNE PILSNER	0,4L	1L	2L
----------------------	------	----	----

CIEMNE NA MIODZIE GRYZCZANYM

dark beer with buckwheat honey

PSZENICZNE GRUSZKOWE pear wheat	10 PLN	22 PLN	40 PLN
customers choice vol. 1	11 PLN	24 PLN	44 PLN

AIPA Z ANANASEM AIPA & pineapple	11 PLN	24 PLN	44 PLN
customers choice vol. 2	12 PLN	26 PLN	48 PLN

JABŁKOWE apple	11 PLN	24 PLN	44 PLN
MIODOWE honey	11 PLN	24 PLN	44 PLN

SOK DO PIWA beer syrup	1 PLN
-------------------------------	-------

ZESTAW DEGUSTACYJNY 5 x 0,15L	20 PLN
--------------------------------------	--------

mini brewery tasting set 5 x 0,15L

CYDR cider

Gruszkowy Pear	13 PLN	275ML
Jabłkowy Apple		

Dobroński cydr

WINA wines

WINA MUSUJĄCE

SPARKLING WINES

Gancia Asti	12 PLN	80 PLN
Gancia Brut	12 PLN	80 PLN
Gancia Prosecco D.O.C	12 PLN	80 PLN
Moscato Rose	12 PLN	80 PLN

BIAŁE WHITE

Felix Solis / Chardonnay / Hiszpania	10 PLN	60 PLN
Canyon Road / Pinot Grigio / USA	11 PLN	70 PLN
Hemisferio / Sauvignon Blanc / Chile	12 PLN	80 PLN
Ormarine / Picpoul de Pinet / Francja	13 PLN	90 PLN

CZERWONE RED

Felix Solis / Cabernet Sauvignon / Hiszpania	10 PLN	60 PLN
Canyon Road / Merlot / USA	11 PLN	70 PLN
Rosemount / Shiraz / Australia	12 PLN	80 PLN
Hemisferio / Carmenera / Chile	13 PLN	90 PLN

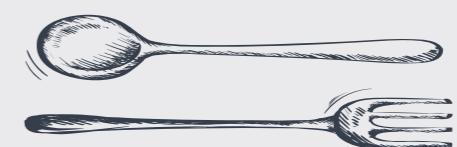
RÓŻOWE ROSE

Torres De Casta Rosado 2017 / Hiszpania	13 PLN	80 PLN
---	--------	--------



Stara Zajezdnia
Kraków by DeSilva

Restauracja | Minibrowar



PRZYSTAWKI starters

Domowa terrina z ozora wołowego / konfitura z kaparów i rodzynek piklowana gorczyca Home-made beef tongue terrine capers&raisins jam pickled mustard seeds	23 PLN
---	--------

Półgęsek / konfitura z dyni suszone owoce leśne grzanki korzenne Polish style smoked goose slices / pumpkin marmelade dried forest fruits / herbal toasts	29 PLN
--	--------

Crostini z wolno gotowanym rozbefem tapenada z suszonych pomidorów / rukola / kapary pesto bazylkowe / Grana Padano Crostini with sous-vide roast beef sun-dried tomatoes / rucola capers / basil pesto / Grana Padano	25 PLN
---	--------

Tatar z polędwicy wołowej kurki / pomidor suszony masło gorczycowe / smażone kapary / ogórek konserwowy żółtko / musztarda Beef sirloin tartare / chanterelle mushrooms / sun-dried tomatoes mustard butter / fried capers gherkin / egg yolk / mustard	35 PLN
--	--------

Menu

soups ZUPY

Chłodnik z botwiny gotowane jajko / ogórek małosolny / koperek / jogurt Swiss chard cold soup hard-boiled egg / newly pickled cucumber / dill / yoghurt	12 PLN
--	--------

Zupa szczawiowa / jajko wędzony pstrąg Sorrel soup / egg smoked trout	13 PLN
--	--------

Żurek / zakwas domowy jajko / biała kiełbasa / boczek grzyby / domowe pieczywo Rye sourdough / white sausage bacon / mushrooms / hard-boiled egg / home-made bread	15 PLN
---	--------

salads SAŁATKI

Mix sałat / grillowany ser halloumi / orzechy / arbuz sos vinegret Salad mix / grilled Halloumi cheese / walnuts / watermelon vinaigrette sauce	31 PLN
--	--------

Mix sałat / grillowana wątróbka z indyka świeże truskawki truskawkowy vinegret Salad mix / grilled turkey liver strawberries / strawberry vinaigrette	25 PLN
--	--------



MAKARONY pasta

Makaron ryżowy / krewetki tygrysie 7 szt. / sos teriyaki groszek cukrowy **49 PLN**
110/300g
Rice noodles / tiger prawns 7 pcs. teriyaki sauce / mange tout

Tagliatelle / oliwki suszone pomidory / szpinak pesto bazylkowe **25 PLN**
300g
Tagliatelle / olives / sun-dried tomatoes / spinach / basil pesto

Gnocchi / polędwiczka wieprzowa / szpinak / pomidor suszony / śmietana / parmezan pestki dyni **31 PLN**
100/300g
Gnocchi / pork tenderloin / spinach sun-dried tomatoes / cream sauce Grana Padano cheese / roasted pumpkin seeds

DANIA GŁÓWNE main courses

Kaszotto / zielony groszek dynia piżmowa / jarmuż ser koryciński **23 PLN**
350g
Pearl barley / green peas butternut squash / kale Korycin regional cheese

Polędwica z dorsza boczkowa kruszonka / nowalijki **49 PLN**
180/400g
Cod supreme / bacon crumble spring vegetables

Kaczka na sposób orientalny pak choy / cukinia / groszek cukrowy / seler naciowy prażony sezam **49 PLN**
200/450g
Oriental style duck leg / pak choy / zucchini mange tout / celery / roasted sesame

Befszyk z polędwicy wołowej ziemniaki z rozmarynem kolba kukurydzy / masło czosnkowe / sos pieprzowy **75 PLN**
170/450g
Beef sirloin steak / potatoes with rosemary / corn cob / garlic butter pepper sauce

Schabowy / młode ziemniaki sałata masłowa z sosem jogurtowo-szcypiorkowym **29 PLN**
230/530g
Breaded pork chop / potatoes butterhead lettuce with yoghurt&dill sauce

Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej / frytki / sałatka z zielonych warzyw / sos duński **39 PLN**
200/500g
Pork loin shashlik / French fries green vegetables salad Remoulada – Danish sauce

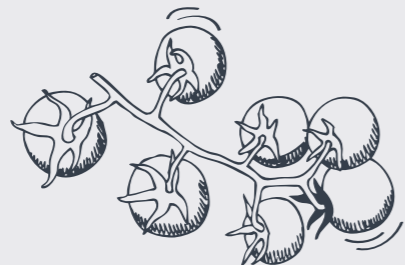
FIT MENU

Mix sałat / marynowany łosoś w pomarańczach awokado / pieczona papryka **39 PLN**
50/300g
Salad mix / marinated salmon with orange / avocado / baked peppers

Łosoś / salsefia / miętowy groszek / cytrynowe aioli **39 PLN**
150/400g
Salmon / salsify / mint peas lemon aioli sauce

Kurczak sous-vide mix sałat / ryż jaśminowy **25 PLN**
150/400g
Chicken supreme sous-vide salad mix / jasmine rice

Krem waniliowy karmelizowane orzechy płatki owsiane / sól himalajska **19 PLN**
280g
Vanilla crème / caramelised nuts oatmeal / Himalayan salt



desserts DESERY

Banan / lody / bita śmietana sos czekoladowy maślana kruszonka **21 PLN**
250g
Banana / ice-cream / whipped cream chocolate sauce / butter crumble

Suflet / konfitura wiśniowa lody miętowe **19 PLN**
110/190g
Chocolate soufflé / cherry marmelade / mint ice-cream

Sernik brownie / owoce leśne sos malinowy **19 PLN**
170g
Brownie cheese cake / forest fruits

Wybór sorbetów **12 PLN**
100g
Sorbet selection

MENU PIWNE beer menu

Deska przekąsek piwnych dla 2 os. **47 PLN**
700g
Pikantne papryczki / skrzydełka BBQ krążki cebulowe / nachos / brokuły w tempurze / sos BBQ / salsa serowa salsa pomidorowa
Beer bites for 2
Spicy stuffed mini peppers / BBQ / chicken wings / onion rings / nachos / broccoli in tempura / BBQ sauce / cheese salsa tomato salsa

Deska wędlin z własnej ekologicznej hodowli dla 2 os. **47 PLN**
700g
Cold cuts platter from home-grown ecological breeding (for 2)

Deska regionalnych małopolskich serów dla 2 os. **47 PLN**
700g
Cheese selection from lesser Poland voivodeship (for 2)

Szanowni Państwo, istnieje możliwość zamówienia deski mieszanej wędlin i serów w cenie 47 zł.
Dear Guests, we kindly inform that You can order mixed platter of regional cheese and cold cuts for 47 PLN.

Żeberka BBQ frytki stekowe domowy colesław **42 PLN**
400/650g
BBQ Ribs / steak French fries / home-made coleslaw

Club Sandwich / grillowany filet z kurczaka / boczek jajko sadzone / majonez wasabi warzywa / frytki **21 PLN**
40/320g
Club Sandwich / grilled chicken supreme / bacon / fried egg / wasabi mayo / vegetables / French fries

Burger / frytki / ser żółty bekon / sos BBQ / rukola pomidor / pickle / krążki cebulowe / frytki / salsa serowa **30 PLN**
150/500g
Beef burger / cheese / bacon BBQ sauce / rocket / tomato / pickles onion rings / French fries cheese salsa

Nachos / guacamole kwaśna śmietana / salsa pomidorowa / szczypiorek / ser papryczki jalapeno **21 PLN**
150/280g
Nachos / guacamole / sour cream tomato salsa / chive / cheese jalapeno peppers

extras DODATKI

Sezonowe warzywa przygotowane na parze **7 PLN**
150g
Steamed seasonal vegetables

Mix sałat z vinegretem **7 PLN**
100g
Salad mix with vinaigrette

Pomidory z cebulką **5 PLN**
80/20g
Tomatoes with onion

Frytki **7 PLN**
100g
French fries



Dla grup 14 osób i powyżej, do rachunku doliczone zostanie uznaniowe 10% opłaty serwisowej.
For groups of 14 or more a discretionary 10% service charge will be added to Your bill.



Dziel z nami ideę Natural Farm!
Share the idea of Natural Meat with us!

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.

FOLLOW US ON



NAPOJE GORĄCE hot beverages

ESPRESSO **9 PLN**

PODWÓJNE ESPRESSO **10 PLN**
Double espresso

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

ALERGENY allergens

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

OWOCE MORZA SEAFOOD

VEGE



soft drinks NAPOJE ZIMNE

KAWA MROŻONA **16 PLN**
0,3L
espresso, puree kokosowe, lody waniliowe, zimne mleko
Iced coffee espresso, coconut puree, vanilla ice cream, cold milk

MOJITO VIRGIN **13 PLN**
0,2L
Klasyczne Classic Truskawkowe Strawberry Mango Mango Jagoda Blueberry Kiwi Kiwi Rabarbar Rhubarb

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK **14 PLN**
0,3L
sok pomarańczowy / grejfrutowy pomarańczowo-grejfrutowy
Freshly squeezed orange / grapefruit mixed juice

WODA STOŁOWA **7 PLN**
0,5L
niegazowana / gazowana
Water still / sparkling

COCA-COLA **8 PLN**
0,25L

COCA-COLA ZERO

FANTA

SPRITE

TONIC WATER

LEMONIADA **10 PLN**
0,3L
19 PLN
1L
cytrynowo-pomarańczowa rabarbarowo-cytrynowa
Lemonade lemon&orange / rhubarb&lemon

SOKI OWOCOWE CAPPY **8 PLN**
0,2L
Fruit juice

RED BULL **12 PLN**
0,25L
Energy Drink Sugarfree

