

PIWO beer

JASNE PILSNER 

CIEMNE NA MIODZIE
GRYCZANYM

dark beer with buckwheat honey

PSZENICZNE GRUSZKOWE *pear wheat*
customers choice vol. 1

AIPA Z ANANASEM *AIPA & pineapple*
customers choice vol. 1

JABŁKOWE

apple

MIODOWE

honey

SOK DO PIWA *beer syrup*

PIWO NA WYNOS (BUT.)

ZAPYTAJ OBSŁUGĘ

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

CYDR LANY draught cider

Gruszkowy *Pear*
Jabłkowy *Apple*

Dobroński
cydr

14 PLN 400ML

14 PLN 400ML

WINA wines

kieliszek *glass* 100ML butelka *bottle* 750ML

WINA MUSUJĄCE

SPARKLING WINES

Gancia Asti

Gancia Brut

Gancia Prosecco D.O.C

Moscato Rose


Gancia
1850

12 PLN 80 PLN

12 PLN 80 PLN

12 PLN 80 PLN

12 PLN 80 PLN

BIAŁE WHITE


Felix Solis
avantis

Felix Solis / Chardonnay / Hiszpania

Canyon Road / Pinot Grigio / USA

Hemisferio / Sauvignon Blanc / Chile

Ormarine / Picpoul de Pinet / Francja

10 PLN 60 PLN

11 PLN 70 PLN

12 PLN 80 PLN

13 PLN 90 PLN

CZERWONE RED

Felix Solis / Cabernet Sauvignon / Hiszpania

Canyon Road / Merlot / USA

Rosemount / Shiraz / Australia

Hemisferio / Carmenere / Chile

10 PLN 60 PLN

11 PLN 70 PLN

12 PLN 80 PLN

13 PLN 90 PLN

RÓŻOWE ROSE

Torres De Casta Rosado 2017 / Hiszpania

13 PLN 80 PLN



Stara Zajezdnia
Kraków by DeSilva

DANIA Z GRILLA grill menu

Quesadilla z kurczakiem, 20 PLN
warzywami, kwaśną 50/350g
śmietaną i guacamole

Quesadilla with chicken, vegetables,
sour cream and guacamole



Quesadilla z serem Halloumi, 20 PLN
warzywami, kwaśną 50/350g
śmietaną i guacamole

Quesadilla with Halloumi cheese,
vegetables, sour cream
and guacamole



Pieczony ziemniak 15 PLN
z domowym gzikiem 400g
i szczypiorkiem – 2 szt.

Baked potatoes with home-made
cottage cheese and chive – 2 pcs.



Kiełbasa swojska, ketchup, 19 PLN
musztarda, 3 kajzerki 150/300g

Traditional home-made sausage
with ketchup, mustard, 3 rolls



Burger wołowy w bułce 30 PLN
mięso wołowe, ser żółty, bekon, 150/500g
sos BBQ, rukola, pomidor, pickle,

krążki cebulowe, frytki, salsa serowa
Beef burger

Beef, cheese, bacon, BBQ sauce,
rucola, tomato, pickles and onion rings,
French fries, cheese salsa



Burger wołowy w tortilli 30 PLN
mięso wołowe, boczek, rukola, 150/500g
ser żółty, pomidor, ogórek,

sos serowy, frytki, krążki cebulowe
Beef burger in tortilla

Beef, bacon, rucola, cheese, tomato,
pickled cucumber, cheese salsa,
French fries, onion rings



Karkówka grillowana 19 PLN
cebula smażona, 3 bułki, ogórkii 200/300g
małosolne, 2 sosy do wyboru

Grilled pork neck
onions, 3 rolls, pickled cucumber,
2 sauces to choose



Menu

GRILL

beer menu MENU PIWNE

Krążki cebulowe z sosem 19 PLN
meksykańskim - 20 szt. 450/500g

Onion rings served
with mexican sauce – 20 pcs.



Skrzydółka z kurczaka 24 PLN
w sosie BBQ - 12 szt. 450/500g

BBQ chicken wings – 12 pcs.



Pikantne papryczki 24 PLN
nadziewane kremowym 400/450g
serkiem podane

z kwaśną śmietaną - 10szt.

Spicy jalapeno peppers
with cream cheese served
with sour cream – 10 pcs.



Frytki belgijskie z sosem 11 PLN
do wyboru: duński, arabski, 250/300g
amerykański, meksykański,

ketchup

Belgian fries with sauce
to choose from: (Remoulade, Arabic,
American, Mexican, ketchup)

Dodatkowy sos 1 PLN
Extra sauce 50g

desserts DESERY

Ciasto dnia 10 PLN
zapytaj nas co dziś proponujemy 100g
ask what we have baked for You today



NAPOJE GORĄCE hot beverages

ESPRESSO	9 PLN
PODWÓJNE ESPRESSO	10 PLN
<i>Double espresso</i>	
KAWA CZARNA / BIAŁA	9 PLN
<i>Coffee black / white</i>	
CAPPUCCINO	10 PLN
HERBATA DILMAH	9 PLN
<i>Dilmah pot of tea</i>	
<i>zapytaj nas o dostępny asortyment</i>	
<i>ask for flavours availability</i>	

NAPOJE ZIMNE soft drinks

KAWA MROŻONA	16 PLN
<i>espresso, puree kokosowe,</i>	<small>0,3L</small>
<i>lody waniliowe, zimne mleko</i>	
<i>Iced coffee</i>	
<i>espresso, coconut puree,</i>	
<i>vanilla ice cream, cold milk</i>	
MOJITO VIRGIN	13 PLN
<i>Klasyczne Classic</i>	<small>0,2L</small>
<i>Truskawkowe Strawberry</i>	
<i>Mango Mango</i>	
<i>Jagoda Blueberry</i>	
<i>Kiwi Kiwi</i>	
<i>Rabarbar Rhubarb</i>	

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK	14 PLN
<i>sok pomarańczowy / grejpfrutowy</i>	<small>0,3L</small>
<i>pomarańczowo-grejpfrutowy</i>	
<i>Freshly squeezed orange / grapefruit</i>	
<i>mixed juice</i>	



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.



WODA STOŁOWA	7 PLN
<i>niegazowana / gazowana</i>	<small>0,5L</small>
<i>Water still / sparkling</i>	8 PLN
	<small>0,7L</small>
COCA-COLA	8 PLN
	<small>0,25L</small>
COCA-COLA ZERO	
FANTA	
SPRITE	
TONIC WATER	
LEMONIADA	10 PLN
<i>cytrynowo-pomarańczowa</i>	<small>0,3L</small>
<i>rabarbarowo-cytrynowa</i>	19 PLN
	<small>1L</small>
<i>Lemonade</i>	
<i>lemon&orange / rhubarb&lemon</i>	
SOKI OWOCOWE CAPPY	8 PLN
<i>Fruit juice</i>	<small>0,2L</small>
RED BULL	12 PLN
<i>Energy Drink</i>	<small>0,25L</small>
<i>Sugarfree</i>	

vodkas WÓDKI

SOPLICA	7 PLN
	<small>0,04L</small>
SOPLICA	70 PLN
	<small>0,5L</small>
SOPLICA SMAKOWA	7 PLN
	<small>0,04L</small>
SOPLICA SMAKOWA	70 PLN
	<small>0,5L</small>
<i>Wiśniowa, Pigwowa, Śliwkowa,</i>	
<i>Jagodowa, Czarna Porzeczka,</i>	
<i>Truskawkowa, Malinowa, Orzech</i>	
<i>laskowy, Orzech włoski, Cytrynowa</i>	
<i>z nutą miodu, Przepalana, Mirabelka</i>	
<i>Cherry, Quince, Plum, Blueberry,</i>	
<i>Blackcurrant, Strawberry, Raspberry,</i>	
<i>Hazelnut, Walnut, Lemon with honey,</i>	
<i>Burned, Mirabelle plum</i>	
ŻUBRÓWKA	8 PLN
	<small>0,04L</small>
ŻUBRÓWKA	80 PLN
	<small>0,5L</small>
<i>Bison Grass Vodka</i>	
ŻUBRÓWKA BIAŁA	8 PLN
	<small>0,04L</small>
ŻUBRÓWKA BIAŁA	80 PLN
	<small>0,5L</small>
<i>Żubrówka Vodka</i>	
ŻUBRÓWKA CZARNA	9 PLN
	<small>0,04L</small>
ŻUBRÓWKA CZARNA	90 PLN
	<small>0,5L</small>
<i>Żubrówka Black Vodka</i>	

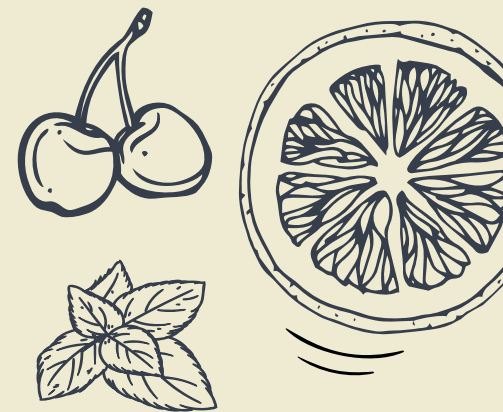
INNE ALKOHOLE alcohol beverages

	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



INFORMACJE

	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 CELLERY



COCKTAILS

APEROL SPRITZ	<small>0,18L</small>	18 PLN
<i>Aperol, Gancia Prosecco</i>		
MOJITO		
KLASYCZNE	<small>0,2L</small>	19 PLN
<i>Classic Mojito</i>		
TRUSKAWKOWE	<small>0,2L</small>	19 PLN
<i>Strawberry Mojito</i>		
MANGO	<small>0,2L</small>	19 PLN
<i>Mango Mojito</i>		
JAGODOWE	<small>0,2L</small>	19 PLN
<i>Blueberry Mojito</i>		
KIWI	<small>0,2L</small>	19 PLN
<i>Kiwi Mojito</i>		
RABARBAROWE	<small>0,2L</small>	19 PLN
<i>Rhubarb Mojito</i>		
CUBA LIBRE	<small>0,29L</small>	19 PLN
TEQUILA SUNRISE	<small>0,26L</small>	18 PLN
BELLINI	<small>0,15L</small>	15 PLN
<i>Prosecco z musem brzoskwiowym</i>		
<i>Prosecco with peach mousse</i>		
CAMPARI ORANGE	<small>0,28L</small>	15 PLN
<i>Campari, sok pomarańczowy</i>		
<i>Campari & orange juice</i>		
PIWO ARBUZOWE	<small>0,45L</small>	13 PLN
<i>Watermelon beer</i>		
<i>Light beer, watermelon syrup, fresh watermelon</i>		

FOLLOW US ON

