

## PRZYSTAWKI APPETIZERS

Burrata / sos Dijon / truskawki 42 PLN  
pomidory koktajlowe / sałaty / grzanka czosnkowa 300g  
Burrata / Dijon sauce / strawberries  
cherry tomatoes / lettuces / garlic toast

Chałka smażona na maśle / wątróbka drobiowa 42 PLN  
konfitura z borówek / piklowana czerwona cebula 120/300g  
Challah fried in butter / chicken liver  
blueberry jam / pickled red onion

Pierogi z kaczką / cebula 49 PLN  
emulsja pietruszkowa 350g  
Dumplings stuffed with duck / onion  
parsley emulsion

Siekany tatar z polędwicy wołowej 59 PLN  
gorgonzola / kurki / żółtko / cebula 100/250g  
ogórek konserwowy / majonez  
z czosnkiem niedźwiedzim / grzanka czosnkowa  
Chopped beef tenderloin tartare / Gorgonzola  
chanterelle mushroom / egg yolk / onion  
pickled cucumber / wild garlic mayonnaise / garlic toast

Talerz libański / domowe hummusy: 57 PLN  
klasyczny, pietruszkowy i buraczany / tabbouleh 600g  
pita / warzywa / oliwa EV / prażony sezam  
Lebanon plater / home made Hummus:  
classic, parsley, beetroot / Tabbouleh  
Pita / vegetables / olive oil EV / roasted sesame seeds

## ZUPY SOUPS

Żurek Starej Zajezdni 28 PLN  
Traditional sour rye soup 300g

Krem z buraka / ser kozi / orzechy pinii 29 PLN  
Beetroot cream / goat cheese / pine nuts 250g

Krem z dyni / chili / kolendra 29 PLN  
Pumpkin cream / chili / coriander 250g

## PIWNE MENU BEER MENU

Deska piwna 69 PLN  
skrzydełka / jalapeno z cheddarem 600g  
mini camemberty panierowane  
krążki cebulowe (2 rodzaje) – łagodne i pikantne  
domowe chipsy  
Beer board – chicken wings / jalapeno with Cheddar cheese  
breaded mini Camemberts / onion rings  
(2 kinds – mild and hot) / home made crisps

Boczniki w panko / sos tatarski 36 PLN  
Oyster mushrooms in panko / tartar sauce 250g

Nachos dla 2os. 44 PLN  
Nachos for 2 300g

Grande Nachos dla 4os. 65 PLN  
Nachos for 4 600g

Deska włoskich wędlin i serów 99 PLN  
konfitura agrestowa / powidła śliwkowe 380/700g  
oliwki / suszone pomidory / pieczywo  
Italian cold cuts and cheese plater  
gooseberry marmelade / plum powidl / olives  
sun-dried tomatoes / bread selection

## DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

Sałatka Cezar / kurczak / grana padano / boczek 46 PLN  
sałata rzymska / sos cezar / grzanka czosnkowa 280/400g  
Caesar salad / chicken / Grana Padano  
bacon / romaine / Ceasar sauce / garlic toast

Żeberko wieprzowe / glazura BBQ 69 PLN  
frytki / colesław 400/700g  
Pork rib / BBQ glaze / French fries / coleslaw

Burger wołowy – wołowina / boczek 54 PLN  
cheddar / krążki cebulowe / sałata / pomidor 150/450g  
ogórek piklowany / majonez truflowy / frytki  
Burger / beef / bacon / Cheddar cheese  
onion rings / lettuce / tomato / pickled cucumber  
truffle mayo / French fries

Polędwica wołowa / puree pietruszkowe 139 PLN  
młode warzywa / sos z zielonego pieprzu 350/610g  
Beef tenderloin / parsley puree  
early vegetables / green pepper sauce

Kotlet cielęcy panierowany / sałatka 69 PLN  
ziemniaczana / jajko sadzone / cytryna 270/470g  
Breaded veal schnitzel / potato salad  
fried egg / lemon

Pieczony łosoś / risotto szafranowe / dziki brokuł 69 PLN  
Roasted salmon / saffron risotto / wild broccoli 150/350g

Gołąbek - kasza gryczana / boczniki 46 PLN  
warzywa / marynowana cukinia / sos tymiankowy 450g  
Cabbage roll - buckwheat / oyster mushrooms  
vegetables / marinated zucchini / thyme sauce

Konfitowane udko z kaczki 69 PLN  
puree z pieczonego buraka / pak choi 180/400g  
sos żurawinowy / emulsja pietruszkowa  
Confit duck leg / roasted beetroot puree  
pak choi / cranberry sauce / parsley emulsion

Placki ziemniaczane / sos z grzybów leśnych 46 PLN  
swojska śmietana 400g  
Potato pancakes / wild mushroom sauce  
homemade sour cream













## DESERY DESSERTS

Sernik „Sous Chefa Janusza” / sos mango 29 PLN  
karmelizowany popcorn 200g  
Chef Janusz cheesecake / mango sauce  
caramelised popcorn

Szarlotka na ciepło 31 PLN  
lody waniliowe 250g  
Warm apple pie / vanilla ice cream

Fondant czekoladowy / lody orzechowe 32 PLN  
sos malinowy 250g  
Chocolate fondant / hazelnut ice cream / raspberry sauce

## ALERGENY ALERGENS

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

Dla grup 8 osób i powyżej, do rachunku doliczone zostanie uznaniowe 10% opłaty serwisowej.  
For groups of 8 or more a discretionary 10% service charge will be added to Your bill.

Upzejmie informujemy, iż do każdego stolika podawany jest jeden wspólny rachunek.  
We kindly inform that we will provide one check per table.

## PIWA BEERS

	0,4L	1L	2L
JASNE pilsner 4,5%	17 PLN	40 PLN	68 PLN
PSZENICZNE wheaten 4,5%	18 PLN	42 PLN	72 PLN
AIPA 6%	18 PLN	42 PLN	72 PLN
CIEMNE	18 PLN	42 PLN	72 PLN
NA MIODZIE GRYZANYM 5% dark beer with buckwheat honey			
PSZENICA GRUSZKOWA 4,3% pear wheat	18 PLN	42 PLN	72 PLN
AIPA Z ANANASEM 6% AIPA with pineapple	18 PLN	42 PLN	72 PLN
ORANGE BITTER 5,5% orange bitter	18 PLN	42 PLN	72 PLN
PIWO TYGODNIA beer of the week	18 PLN	42 PLN	72 PLN

BEZALKOHOLOWE nonalcoholic  
CORONA CERO o szczegóły zapytaj obsługę  
BAVARIA 0% ask our staff for more info

17 PLN | 0,33L  
17 PLN | 0,33L

## Drink MENU

by  
Bartłomiej Biały



### DESKA „NA MEDAL” 45 PLN

Get Your awarded beer set



Beer set  
5x 200ml



### BIER BRAND STARA ZAJEZDNIA

piwny destylat rzemieślniczy  
crafted beer distillate

Bier brand Ciemny lager 38%	18 PLN	20ml
Bier brand Dark lager		
Bier brand Gruszkowe Pszeniczne 38%	18 PLN	20ml
Bier brand Pear Wheat		
Bier brand AIPA z ananaselem 38%	18 PLN	20ml
Bier brand AIPA with pineapple		
Bier brand AIPA 38%	18 PLN	20ml
Bier brand AIPA		
Zestaw degustacyjny Tasting set	65 PLN	20mlx4



to take  
away

### WEŹ MNIE do domu

TAKE ME HOME

PIWO W BUTELCE 0,5l  
bottled beer 13 PLN

BECZKA 25L 25L barrel  
o szczegóły zapytaj obsługę  
ask for details 349 PLN



## WINA WINES

### MUSUJĄCE Sparkling

Lamia Prosecco DOC 11%	17 / 119 PLN	100ml / 750ml
Biscardo Prosecco Rosé Millesimato DOC 11%	139 PLN	750ml
Alita Livi 0%	16 / 109 PLN	100ml / 750ml

### BIAŁE White

Genoa / Signature white blend, Portugalia 11%	16 / 99 PLN	100ml / 750ml
QD, Vinho Verde DOC / Loureiro, Portugalia 11,5%	18 / 129 PLN	100ml / 750ml
Geierslay Trocken QbA Mosel / Riesling, Niemcy 10,5%	149 PLN	750ml
Borgo Molino Ciari IGT / Sauvignon Blanc, Włochy 12,5%	22 / 149 PLN	100ml / 750ml

### CZERWONE Red

Genoa / Signature red blend, Portugalia 11%	16 / 99 PLN	100ml / 750ml
Naudin Varrault Bourgogne / Pinot Noir, Francja 12%	19 / 139 PLN	100ml / 750ml
ST Monte Antico IGT / Sangiovese, Merlot,	159 PLN	750ml
Cab Sav, Włochy 13%		
Biscardo Neropasso IGT / Corvinone,	21 / 149 PLN	100ml / 750ml
Corvina, Cab Sav, Włochy 13,5%		
Enigma, Sangiovese Rubicone Apassimento Biscardo 15%	229 PLN	750ml

## KOKTAJLE COCKTAILS

Lubisz klasyki? My też! Lubimy też je mieszać! Zapytaj obsługę o dostępność swojego ulubionego!  
Do you like the classics? We do! We also like to mix them! Ask the staff about the availability of your favorite!

Pornstar Martini 14%	36 PLN 0,2l	Ms. Lesley 17,64%	38 PLN 0,25l
Soplica infuzowana wanilią / Lamia Prosecco DOC puree z marakuji / sour mix		Hendrick's Flora Adora / Archers	
Soplica infused with vanilla / Lamia Prosecco DOC passion fruit puree / sour mix		Prosecco Lamia DOC / syrop rabarbarowy / sour mix / mięta	
Natsumuki 5,86%	36 PLN 0,275l	Hendrick's Flora Adora / Archers	
Berkshire rhubarb & raspberry gin syrop z kwiatu wiśni / ginger ale / sour mix		Prosecco Lamia DOC / rhubarb syrop / sour mix / mint	
Berkshire rhubarb & raspberry gin cherry blossom syrup / ginger ale / sour mix		Starfruit Mai Tai 18,46%	36 PLN 0,3l
Penicilin 10,33%	36 PLN 0,2l	Bacardi Carta Blanca infuzowany karambolą	
Monkey Shoulder / Lagavulin 16yo / domowy syrop miodowo - imbirowy / sok z cytryny / białko		Kraken / Bols Triple Sec / sok z cytryny / syrop migdałowy	
Monkey Shoulder / Lagavulin 16yo / ginger & honey homemade syrup / lemon juice / egg white		Bacardi Carta Blanca infused with starfruit	
		Kraken / Bols Triple Sec / lemon juice / almond syrup	
		Hazy Old Fashioned 34,29%	36 PLN 0,1l
		Brugal Anejo / Angostura / mgiełka Lagavulin	
		Syrop Lapsang / skórka z pomarańczy	
		Brugal Anejo / Angostura / Lagavulin haze	
		Lapsang syrop / orange zest	

## NO&LOW ALCO

Aperitivo Spritz 0%	31 PLN 0,16l
Aperitivo 0% / Alita Livi 0% / woda gazowana / pomarańcza	
Aperitivo 0% / Alita Livi 0% / sparkling water / orange	
Crodini 0,32%	31 PLN 0,16l
Crodino / Angostura / waniliowy sour-mix / woda gazowana / pomarańcza	
Crodino / Angostura / vanilla sour-mix / sparkling water / orange	
Penicilin light 0%	34 PLN 0,2l
Domowy syrop miodowo-imbirowy / sok z cytryny	
Amol / białko / napar z Lapsanga	
Ginger & honey homemade syrup / lemon juice	
Amol / egg white / Lapsang infusion	
Floripare 2,61%	36 PLN 0,2l
St Germain / Martini Floreale / syrop rabarbarowy	
Alita Livi 0% / sok z cytryny / woda gazowana / truskawki	
St Germain / Martini Floreale / rhubarb syrop / Alita Livi 0%	
lemon juice / sparkling water / strawberries	

## CYDR CIDER

Dzik jabłkowy półslodki 4,5%	23 PLN 0,3l
apple semi-sweet	
Dzik 0%	23 PLN 0,3l
z trawą cytrynową lemongrass	
Dzik 0%	23 PLN 0,3l
z marakują passion fruit	

## NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES

Espresso	10 PLN 30ml
Espresso doppio	14 PLN 70ml
Kawa czarna Black coffee	14 PLN 200ml
Kawa z mlekiem coffee with milk	15 PLN 200ml
Cappuccino	15 PLN 200ml
Caffe Latte	16 PLN 300ml
Herbata Dilmah Dilmah pot of tea	12 PLN 400ml



## NAPOJE ZIMNE COLD BEVERAGES

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite	12 PLN 0,25l
Kinley tonic / Kinley Pink Aromatic Berry	
Sok pomarańczowy / jabłkowy Cappy	12 PLN 0,25l
Fruit juice orange / apple	
Kropla Beskidu niegazowana / gazowana	11 / 19 PLN 0,33l / 0,75l
Bottled water still /sparkling	
Woda niegazowana / gazowana Water still /sparkling	12 PLN 1l
Lemoniada o smak zapytaj obsługę Lemonade	14 / 26 PLN 0,4l / 1l
Red Bull	18 PLN 0,25l
Crodino Aperitivo 0,4% alk.	18 PLN 0,175l
Three Cents: Pineapple Soda / Mandarin & Bergamot Soda	18 PLN 0,2l
Thomas Henry: Pink Grapefruit	18 PLN 0,2l
Lord of Taste: Elderflower Tonic / Hibiscus Tonic / Ginger Ale	18 PLN 0,2l

## ALKOHOLE SPIRITS

### GIN

Tenjaku 37,5%	20 PLN 40ml / 319 PLN 0,7l
Hendrick's 41,4%	26 PLN 40ml / 409 PLN 0,7l
Hendrick's Flora Adore 43,4%	35 PLN 40ml / 549 PLN 0,7l
Hendrick's Neptunia 43,4%	35 PLN 40ml / 549 PLN 0,7l
The Botanist Islay Dry 46%	35 PLN 40ml / 549 PLN 0,7l
Berkshire rhubarb&raspberry 40,3%	24 PLN 40ml / 269 PLN 0,5l
Tanqueray no. 10 47,3%	25 PLN 40ml / 399 PLN 0,7l
Caorunn 41,8%	25 PLN 40ml / 399 PLN 0,7l
Bulldog 40%	22 PLN 40ml / 350 PLN 0,7l

### TEQUILA

Sierra Silver / Reposado 38%	18 PLN 40ml / 295 PLN 0,7l
Herradura Plata 40%	37 PLN 40ml / 579 PLN 0,7l
Herradura Reposado 40%	38 PLN 40ml / 589 PLN 0,7l

### RUM / CACHACA

Sailor Jerry 40%	18 PLN 40ml / 295 PLN 0,7l
Bacardi Carta Blanca 37,5%	18 PLN 40ml / 295 PLN 0,7l
Canario cachaca 40%	18 PLN 40ml / 295 PLN 0,7l
Brugal Anejo 38%	19 PLN 40ml / 309 PLN 0,7l
Kraken 40%	23 PLN 40ml / 370 PLN 0,7l
Botucal Reserva 40%	39 PLN 40ml / 599 PLN 0,7l
Angostura 1824 40%	49 PLN 40ml / 749 PLN 0,7l

### WHISKY, WHISKEY, BOURBON, SINGLE MALT

Grant's 40%	20 PLN 40ml / 319 PLN 0,7l
Grant's 12 YO 40%	22 PLN 40ml / 350 PLN 0,7l
Tullamore Dew 40%	20 PLN 40ml / 319 PLN 0,7l
Tullamore Dew 12 YO 40%	36 PLN 40ml / 569 PLN 0,7l
Monkey Shoulder 40%	30 PLN 40ml / 499 PLN 0,7l
Bruichladdich The Classic Laddie 50%	35 PLN 40ml / 579 PLN 0,7l
Glenfiddich 12 YO 40%	34 PLN 40ml / 549 PLN 0,7l
Glenfiddich 15 YO 40%	51 PLN 40ml / 799 PLN 0,7l
Glenfiddich 18 YO 40%	61 PLN 40ml / 949 PLN 0,7l
Glenfiddich 21 YO 40%	95 PLN 40ml / 1399 PLN 0,7l
Wild Turkey 40,5%	23 PLN 40ml / 370 PLN 0,7l
Wild Turkey Longbranch 43%	29 PLN 40ml / 499 PLN 0,7l
Woodford Reserve 43,2%	29 PLN 40ml / 499 PLN 0,7l
Lagavulin 16 YO 43%	55 PLN 40ml / 899 PLN 0,7l
Jack Daniel's 40%	25 PLN 40ml / 399 PLN 0,7l
Gentleman Jack 40%	27 PLN 40ml / 439 PLN 0,7l
Bearface 42,5%	24 PLN 40ml / 389 PLN 0,7l
Glendalough Burgundy Cask 42%	27 PLN 40ml / 439 PLN 0,7l

### COGNAC, BRANDY

Metaxa 5* 38%	20 PLN 40ml / 319 PLN 0,7l
Metaxa 7* 40%	22 PLN 40ml / 350 PLN 0,7l
Torres 15 40%	22 PLN 40ml / 350 PLN 0,7l
Torres 20 40%	33 PLN 40ml / 579 PLN 0,7l
Remy Martin VSOP 40%	37 PLN 40ml / 620 PLN 0,7l

### WÓDKI Vodkas

Soplica 40%	13 PLN 40ml / 139 PLN 0,5l
Soplica Smakowa 30%	13 PLN 40ml / 139 PLN 0,5l
Żubrówka Bison Grass 37,5%	14 PLN 40ml / 149 PLN 0,5l
Żubrówka Biała 40%	13 PLN 40ml / 139 PLN 0,5l
Żubrówka Czarna 40%	15 PLN 40ml / 165 PLN 0,5l
Finlandia Classic 40%	14 PLN 40ml / 149 PLN 0,5l
Finlandia Botanical 30%	14 PLN 40ml / 189 PLN 0,7l
Cucumber & Mint / Wildberry & Rose	
Wyborowa 40%	14 PLN 40ml / 149 PLN 0,5l
Belvedere 40%	24 PLN 40ml / 389 PLN 0,7l
Grey Goose 40%	26 PLN 40ml / 409 PLN 0,7l

### LIKIER, ZIOŁOWE, WERMUT Liqueur, Herby vermouth

Aperol 11%	20 PLN 40ml / 319 PLN 0,7l
Campari 25%	20 PLN 40ml / 319 PLN 0,7l
Sarti 14%	20 PLN 40ml / 319 PLN 0,7l
Jagermeister 35%	20 PLN 40ml / 319 PLN 0,7l
Jagermeister Manifest 38%	22 PLN 40ml / 350 PLN 0,7l
Amaro Ramazzotti 30%	20 PLN 40ml / 319 PLN 0,7l
Malibu 18%	20 PLN 40ml / 319 PLN 0,7l
Archers 18%	20 PLN 40ml / 319 PLN 0,7l
Chambord 16,5%	22 PLN 40ml / 350 PLN 0,7l
Martini Bianco / Rosso / Fiero / Extra dry 14%	20 PLN 80ml / 230 PLN 0,7l



Podziel się  
swoją opinią