

*Drodzy Goście nasi kucharze przygotowują dla Was posiłki w godzinach:  
niedziela-poniedziałek do 21:00, wtorek-czwartek do 22:00, piątek i sobota do 23:00*

*W godzinach nocnych, gdy głód Was zmorzy a kucharz skończy pracę,  
zaserwujemy Wam pyszne zupy i zimne przekąski*

# Zupy

Gulaszowa z pieczoną papryką	12zł
Żurek z białą kielbasą, grzybami leśnymi i jajkiem	10zł
Zupa morska z dorszem i owocami morza	12zł

# Przekąski

Paprykarz z dorsza - szczeciński specjał własnej produkcji, podawany z pajdą wiejskiego chleba i korniszonami	6zł
Pajda wiejskiego chleba ze smalcem, skwarkami i ogórkiem kiszonym	6zł
Tatar z polędwicy wołowej serwowany z żółtkiem, cebulką, marynowaną pieczarką, ogórkiem kiszonym i pieczywem	24zł
Śledzik bałtycki z marynowanymi grzybkami, czerwoną cebulą i jabłkiem, podawany z pieczywem	12zł
Deska swojskich kiełbas, wypiekany na miejscu pasztet, pajda wiejskiego chleba, musztarda	20zł
Deska serów długo dojrzewających: brie, camambert, ser pleśniowy, ser wędzony, oliwki, orzechy włoskie, żurawina, krakersy	29zł
<b>Na ciepło:</b>	
Frankfurterki z grilla (2szt.) Podawane na zasmażanej kapuście z sosem curry i pajdą chleba	15zł

# Dania główne

## **Karkówka po szczecińsku**

zapekana z musztardą i kiszonym ogórkiem podlana piwem Bursztynowym, podawana z opiekаныmi ziemniaczkami, sosem czosnkowym i sałatką z warzyw sezonowych

32 zł

## **Golonka z wiśniami**

podawana na zasmażanej kapuście z wiejskim chlebem

30 zł

## **Podchmielona golonka dla dwojga**

podawana na zasmażanej kapuście, z wiejskim chlebem, ćwikłą i chrzanem

44 zł

## **Stek z rostbefu grillowany na ogniu**

podawany z opiekаныmi ziemniaczkami, kolbą kukurydzy glazurowaną masełkiem czosnkowym i pikantnym sosem jalapeno

42 zł

## **Żeberka w sosie miodowo-piwnym**

podawane z kopytkami i sałatką z polskimi marynatami

32 zł

## **Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym**

podawane z opiekаныmi ziemniaczkami i sałatką ze świeżych warzyw

36 zł

## **Filet z kurczaka po prowansalsku**

zapekany z grillowanymi warzywami i serem mozzarella, sos ze świeżych i suszonych ziół, ziemniaczki opiekane, krucha sałatka

32 zł

## **Dorsz na kremowym szpinaku**

podawany z pieczonymi ziemniaczkami, mieszanką kruchych sałat i świeżych cytrusów

36 zł

# Dania z pieca

## Piecuchy

trzy złociste pierogi z ciasta drożdżowego

**Mięsne** - z kaszą gryczaną i wieprzowiną, pikantny sos jalapeno 16 zł

**Serowe** - mozzarella, ser pleśniowy, ser wędzony, sos żurawinowy 18 zł

## Placek lotaryński

przygotowywany z mąki, wypiekany w piecu ze śmietaną i dodatkami

**Pikantny** - z boczkiem, serem pasterskim, cebulą, ostrymi papryczkami i sosem jalapeno 19 zł

**Wiejski** - z kiełbasą, cebulą, ogórkiem kiszonym, pomidorem, żółtym serem czosnkiem i szczypiorkiem, sos jalapeno 19 zł

**Szpinakowy** - z kremowym szpinakiem duszonym w czosnku i serem gorgonzola 18 zł

**Wegetariański** - z cukinią, bakłażanem, kolorowymi paprykami, czerwoną cebulą, serem mozzarella, posypany świeżą rucolą 18 zł

# Sałatki

**Sałatka Szefa** - z grillowaną polędwiczką wieprzową, serem pleśniowym, granatem, kruchymi sałatami, świeżymi warzywami i sosem malinowym 25 zł

**Flotyła** - z grillowanym łososiem, avocado, kruchymi sałatami, świeżymi warzywami, rucolą i sosem vinaigrette 25 zł

**Kokosowy kurczak** - z kruchymi sałatami, ananasem, świeżymi warzywami i sosem miodowym 22 zł

**Orzechowa** - kruche sałaty z serem pleśniowym i orzechami włoskimi w miodzie, pomidorki cherry, sos vinaigrette 22 zł

*Wszystkie sałatki serwujemy z bułeczką z pieca*

# Ciasta i desery

## **Tarta jabłkowo-cynamonowa**

podawana na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

13 zł

## **Creme brulee**

Delikatny kremowy deser z karmelizowanym cukrem i żurawiną

12 zł

## **Deser lodowy z gorącymi malinami**

3 gałki lodów waniliowych z pikantnymi malinami na gorąco i bitą śmietaną

16 zł

# Napoje

## Napoje zimne

Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic, Woda mineralna	0,2 l	5 zł
Soki (pomarańczowy, jabłkowy, bananowy, porzeczkowy, grejfrutowy, żurawinowy, pomidorowy)	0,2 l	5 zł
Neste	0,2 l	5 zł
Lemoniada przygotowywana na bazie świeżych cytryn, mięty i cukru	0,2 l	8 zł

## Napoje ciepłe

### Kawy

Kawa czarna, biała	6 zł
Espresso	6 zł
Cappucino	9 zł
Latte	10 zł
Latte smakowa (kokosowa, waniliowa, biała czekolada, orzechowa, miętowa)	12 zł
Kawa z bitą śmietaną i syropem smakowym	12 zł
Frappe	12 zł
Irish coffee	16 zł

### Herbaty

Czarna / zielona / owocowa	6 zł
Herbata z miodem i cząstkami pomarańczy	9 zł
Herbata z syropem melonowym i świeżym jabłkiem	9 zł
Herbata z konfiturą różaną	10 zł
Herbata ze świeżym imbirem i miodem	9 zł
Rozgrzewająca herbata z rumem i cytryną	12 zł

# PIWO STARA KOMENDA

Naturalne, niepasteryzowane, warzone na miejscu z czterech składników:  
słodu, chmielu, drożdży i wody

## Jasne

Orzeźwiające piwo o złotej barwie, mocno chmielone. Produkowane z trzech rodzajów słodu jęczmiennego.

alkohol: 5,6%

ekstrakt: 12,5%

IBU (poziom goryczy): 28

300ml	7zł
500ml	9zł
Kufel 1l	18zł
Dzban 2l	34zł

## Bursztynowe

Piwo półciemne o karmelowej nucie smakowej i delikatnym aromacie chmielowym.

alkohol: 5,2%

ekstrakt: 11,8%

IBU: 18

300ml	7zł
500ml	9zł
Kufel 1l	18zł
Dzban 2l	34zł

## Pszeniczne

Piwo o jasno-żółtawej barwie i wyczuwalnym aromacie bananowo-goździkowym.

alkohol: 5,6%

ekstrakt: 12,5%

IBU: 11

300ml	7zł
500ml	9zł
Kufel 1l	18zł
Dzban 2l	34zł

## Specjalne

Co miesiąc warzymy nowy rodzaj piwa. O aktualną ofertę pytaj obsługę.

300ml	8zł
500ml	10zł
Kufel 1l	20zł
Dzban 2l	36zł

## Jesteś u nas pierwszy raz? Polecamy degustację:

Degustacja trzech piw (Jasne, Bursztynowe, Pszeniczne)

3 x 150ml 9zł

Degustacja czterech piw (Jasne, Bursztynowe, Pszeniczne, Specjalne)

4 x 150ml 12zł

## Zabierz piwo Stara Komenda ze sobą:

Mała butelka

330ml 8zł  
Specjalne 330ml 9zł

Duża butelka

1000ml 24zł  
Specjalne 1000ml 26zł

# Wódki

Finlandia	40 ml	9 zł
Finlandia smakowa (Żurawinowa, Porzeczkowa, Mango, Limonka)	40 ml	9 zł
Żołądkowa Gorzka	40 ml	8 zł
Żołądkowa Gorzka de Luxe	40 ml	8 zł
Żołądkowa Gorzka smakowa (Miodowa, Czarna wiśnia, Miętowa)	40 ml	8 zł
Krupnik	40 ml	8 zł

# Likiery

Miód pitny trójniak	40 ml	7 zł
Krupnik Likier	40 ml	9 zł
Jägermeister	40 ml	13 zł
Beherovka	40 ml	12 zł
Amaretto	40 ml	10 zł
Baileys	40 ml	13 zł
Campari	40 ml	10 zł
Malibu	40 ml	11 zł

# Whisky/inne alkohole

Ballantine's	40 ml	13 zł
Jack Daniels	40 ml	15 zł
Jameson	40 ml	15 zł
Famous Grouse	40 ml	14 zł
Chivas	40 ml	18 zł
Stock	40 ml	12 zł
Hennessy	40 ml	18 zł
Tequila Sierra Silver	40 ml	12 zł
Tequila Sierra Gold	40 ml	13 zł
Gin Seagram's	40 ml	12 zł
Bacardi	40 ml	12 zł
Martini (Extra dry, Bianco, Rosso)	40 ml	10 zł
Śliwowica Podbeskidzka	40 ml	14 zł

# Alkohole grzane

Grzane piwo Bursztynowe z goździkami i miodem z pasieki Jana Olszańskiego	500 ml	12 zł
Grzane wino korzenne z plasterem pomarańczy	100 ml	12 zł

# Wina

## Czerwone

CHIANTI NONNONANNI, Włochy, Region: Chianti, wytrawne	100ml Butelka 750ml	9zł 60zł
MECENAS, Hiszpania, Region: Castilla, półwytrawne	100ml Butelka 750ml	9zł 60zł
ZALEO, Hiszpania, Region: Extremadura, półsłodkie	100ml Butelka 750ml	9zł 60zł
CHATEAU CONQUESTE, Francja, Region: Bordeaux, wytrawne	Butelka 750ml	80zł

## Białe

GARDENOS, Hiszpania, Region: Rioja, wytrawne	100ml Butelka 750ml	9zł 60zł
PINOT GRIGIO CLASSICO, Włochy, Region: Veneto, półwytrawne	100ml Butelka 750ml	9zł 60zł
LABALLE-LA DEMOISELLE, Francja, Region: Gaskonia, półsłodkie	100ml Butelka 750ml	10zł 65zł
CHATEAU CONQUESTE, Francja, Region: Bordeaux, wytrawne	Butelka 750ml	80zł