

*Drodzy Goście nasi kucharze przygotowują dla Was posiłki w godzinach:
niedziela-poniedziałek do 20:45, wtorek-czwartek do 21:45, piątek i sobota do 22:45*

*W godzinach nocnych, gdy głód Was zmorzy a kucharz skończy wartę,
zaserwujemy Wam pyszne zupy :)*

Zupy

Gulaszowa z pieczoną papryką	12zł
Żurek z białą kielbasą, grzybami leśnymi i jajkiem	12zł
Zupa morska z dorszem i owocami morza	14zł

Przekąski

Paprykarz z dorsza - szczeciński specjał własnej produkcji, podawany z pajdą wiejskiego chleba i korniszonami	7zł
Pajda wiejskiego chleba ze smalcem, skwarkami i ogórkiem kiszonym	7zł
Tatar z polędwicy wołowej serwowany z żółtkiem, cebulką, marynowaną pieczarką, ogórkiem kiszonym i pieczywem	25zł
Śledzik bałtycki z marynowanymi grzybkami, czerwoną cebulą i jabłkiem, podawany z pieczywem	14zł
Deska swojskich kiełbas, wypiekany na miejscu pasztet, pajda wiejskiego chleba, musztarda	22zł
Deska serów długo dojrzewających: brie, camambert, ser pleśniowy, ser wędzony, oliwki, orzechy włoskie, żurawina, krakersy	32zł
Na ciepło:	
Frankfurterki z grilla (2szt.) Podawane na zasmażanej kapuście z sosem curry i pajdą chleba	17zł

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

33 zł

Golonka z wiśniami

podawana na zasmażanej kapuście z wiejskim chlebem

32 zł

Podchmielona golonka dla dwojga

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

48 zł

Stek z rostbefu grillowany na ogniu

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

47 zł

Żeberka w sosie miodowo-piwnym

podawane z kopytkami i sałatką z polskimi marynatami

35 zł

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

podawane z opiekаныmi ziemniaczkami i sałatką ze świeżych warzyw

38 zł

Filet z kurczaka po prowansalsku

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

33 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 18 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 20 zł

Wiejski - z kiełbasą, cebulą, ogórkiem kiszonym, pomidorem, żółtym serem czosnkiem i szczypiorkiem, sos jalapeno 20 zł

Szpinakowy - z kremowym szpinakiem duszonym w czosnku i serem gorgonzola 19 zł

Wegetariański - z cukinią, bakłażanem, kolorowymi paprykami, czerwoną cebulą, serem mozzarella, posypany świeżą rucolą 19 zł

Sałatki

Sałatka Szefa - z grillowaną polędwiczką wieprzową, serem pleśniowym, granatem, kruchymi sałatami, świeżymi warzywami i sosem malinowym 27 zł

Flotyła - z grillowanym łososiem, avocado, kruchymi sałatami, świeżymi warzywami, rucolą i sosem vinaigrette 27 zł

Kokosowy kurczak - z kruchymi sałatami, ananasem, świeżymi warzywami i sosem miodowym 25 zł

Orzechowa - kruche sałaty z serem pleśniowym i orzechami włoskimi w miodzie, pomidorki cherry, sos vinaigrette 24 zł

Wszystkie sałatki serwujemy z bułeczką z pieca

Ciasta i desery

Tarta jabłkowo-cynamonowa

podawana na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

14 zł

Creme brulee

Delikatny kremowy deser z karmelizowanym cukrem i żurawiną

13 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, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic	0,25 l/dzban 1l	5 zł/18zł
Woda Kropla Beskidu	0,33 l/dzban 1l	5 zł/16zł
Soki (pomarańczowy, jabłkowy, bananowy, porzeczkowy, grejpfrutowy, żurawinowy, pomidorowy)	0,25 l/dzban 1l	5 zł/18zł
Nestea	0,25 l	5 zł
Lemoniada przygotowywana na bazie świeżych cytryn, mięty i cukru	0,25 l	8 zł

Napoje ciepłe

Kawy

Kawa czarna, biała		7 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/Green/Cherries/Earl Grey/White/Raspberries/Cinnamon/Forest/Yerba Mate		7 zł
Herbata z miodem i cząstkami pomarańczy		11 zł
Herbata z syropem melonowym i świeżym jabłkiem		11 zł
Herbata z konfiturą różaną		11 zł
Herbata ze świeżym imbirem i miodem		11 zł
Rozgrzewająca herbata z rumem i cytryną		13 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

Polecamy do golonki, polędwiczek, steku z rostbefu

300ml	8zł
500ml	10zł
Kufel 1l	19zł
Dzban 2l	36zł

Bursztynowe

Piwo półciemne o karmelowej nucie smakowej i delikatnym aromacie chmielowym.

alkohol: 5,2%

ekstrakt: 11,8%

IBU: 18

Polecamy do serów, drobiu, ryb, deserów

300ml	8zł
500ml	10zł
Kufel 1l	19zł
Dzban 2l	36zł

Pszeniczne

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

alkohol: 5,6%

ekstrakt: 12,5%

IBU: 11

Polecamy do frankfurterek, sałatek, placków lotaryńskich

300ml	8zł
500ml	10zł
Kufel 1l	19zł
Dzban 2l	36zł

Specjalne

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

300ml
500ml
Kufel 1l
Dzban 2l

Piwo bezalkoholowe

O aktualną ofertę pytaj obsługę.

Jesteś u nas pierwszy raz? Polecamy degustację:

Degustacja trzech piw (Jasne, Bursztynowe, Pszeniczne) 3 x 150ml 10zł

Degustacja czterech piw (Jasne, Bursztynowe, Pszeniczne, Specjalne) 4 x 150ml 14zł

Zabierz piwo Stara Komenda ze sobą:

Mała butelka 330ml 9zł
Specjalne 330ml 12zł

Duża butelka 1000ml 26zł
Specjalne 1000ml 32zł

Wódki

Finlandia	40ml/500 ml	9 zł/80 zł
Finlandia smakowa (Żurawinowa, Porzeczkowa, Mango, Limonka)	40 ml	9 zł
Żołądkowa Gorzka	40 ml/500 ml	8 zł/60 zł
Żołądkowa Gorzka de Luxe	40 ml/500 ml	8 zł/60 zł
Żołądkowa Gorzka smakowa (Z Pieprzem, Figa, Czarna Wiśnia, Miętowa)	40 ml/500 ml	8 zł/60 zł
Krupnik	40 ml/500 ml	8 zł/60 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/500 ml	13 zł/110 zł
Jack Daniels	40 ml/500 ml	15 zł/130 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	200 ml	12 zł

ALERGENY W NASZYCH POTRAWACH

	JAJKO	GLUTEN	ORZECHY	OWOCE MORZA	SELER	GORCZYCA	MLEKO	ZIARNA SEZAMU	RYBY
Gulaszowa		X							
Żurek		X							
Morska		X		X					X
Paprykarz z dorsza	X	X							X
Pajda wiejskiego chleba ze smalcem		X							
Tatar z polędwicy wołowej	X								
Śledzik bałtycki									X
Deska swojskich kiełbas		X				X			
Deska serów długo dojrzewających			X						
Frankfurterki z grilla						X			
Karkówka po szczecińsku						X			
Golonka z wiśniami					X				
Podchmielona golonka dla dwojga					X				
Stek z rostbefu grillowany na ogniu									
Żeberka w sosie miodowo-piwnym						X			
Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym							X		
Filet z kurczaka po prowansalsku									
Dorsz na kremowym szpinaku	X						X		X
Piecuchy mięsne		X							
Piecuchy serowe		X					X	X	
Placek pikantny		X					X		
Placek wiejski		X					X		
Placek szpinakowy		X					X		
Placek wegetariański		X					X		
Sałátka szefa								X	
Sałátka flotylla									X
Sałátka kokosowy kurczak							X		
Sałátka orzechowa			X						
Tarta jabłkowo-cynamonowa	X						X		
Crepe brulee	X						X		
Deser lodowy z gorącymi malinami	X						X		

