



WITAMY W RESTAURACJI STODOŁA47

To wyjątkowe miejsce na mapie Krakowa – tuż przy Bramie Floriańskiej, niedaleko Rynku Głównego. Od 1996r. **Stodoła47** przygotowuje tradycyjne posiłki skomponowane na staropolskiej recepturze, które zachwycają polskich jak i zagranicznych gości. W menu znajdzie się szeroki wybór różnorodnych dań, ale również i drinków czy wódek staropolskich, które idealnie dopełniają posiłek. Niepowtarzalny klimat miejsca, jakość usług oraz miła, pomocna obsługa sprawiają, że nie da się przejść obojętnie obok Naszej restauracji.

Życzymy smacznego!

WELCOME TO THE RESTAURANT STODOLA47

This is an unique place on the map of Krakow - right next to Florian Gate, near the Main Square. Since 1996 **Stodoła47** has been preparing traditional meals based on an old Polish recipes which delight Polish and foreign guests. The menu includes a wide selection of various dishes, but also drinks and old Polish vodkas that perfectly complement the meal. The unique atmosphere of the place, the quality of services and friendly, helpful staff make it impossible to pass by our restaurant indifferently.

Enjoy your meal!

WIFI:

login: **stodola-guest**

password: **stodola47**



WEGE



PRZYSTAWKI STARTERS

- Oscypek z pieca z dodatkiem chrzanu i żurawiny  26 zł
Baked sheep cheese with horseradish and cranberry
- Fuczki - placki z kiszonej kapusty z sosem jogurtowym z czosnkiem niedźwiedzim  26 zł
Sauerkraut pancakes served with creamy garlic and yohurt sauce
- Tatar z polędwicy wołowej z piklami, żółtkiem i pieczywem 48 zł
Beef tartare with pickles, egg yolk served with bread

ZUPY SOUPS

- Rosół z makaronem 22 zł
Broth with noodles
- Barszcz czerwony z uszkami 23 zł
Red beetroot soup with stuffed dumplings
- Staropolski żur na wędzonce z kielbasą, ziemniakami i jajkiem 26 zł
Sour Rye Soup with sausage, potatoes and egg
- Staropolski żur na wędzonce z kielbasą, ziemniakami i jajkiem w chlebie 34 zł
Sour Rye Soup with sausage, potatoes and egg served in a bread bowl
- Krem borowikowy w czarce chlebowej  32 zł
Boletus cream in a bread bowl



DANIA Z DROBIU

POULTRY DISHES

Filet z grilla z dipem czosnkowym,
frytkami i zestawem surówek 46 zł
*Grilled chicken fillet with garlic dip,
french fries (chips) and mix salad*

Roladka drobiowa nadziewana serkiem, 56 zł
owinięta plastrami boczku z sosem pieczarkowym,
ziemniakami i zestawem surówek
*Poultry roulade stuffed with cheese, wrapped in bacon
served with champignon sauce, potatoes and mix salad*

Filet panierowany z ziemniakami i brokułem 48 zł
z masłem i czarnuszką
*Breaded chicken fillet served with potatoes and broccoli
with butter and black seeds*

Pierś z kaczki z sosem porzeczkowym, kluskami śląskimi 64 zł
i konfiturą z czerwonej cebuli
*Duck breast with currant sauce, served with potato noodles with garlic butter
and parsley and red onion chutney*





DANIA Z WIEPRZOWINY

PORK DISHES

Kotlet schabowy z ziemniakami i kapustą zasmażaną 49 zł
Pork chop with browned cabbage and potatoes

Stek wieprzowy z kością z dipem cebulowym, 56 zł
pieczonym ziemniakiem i zasmażanymi buraczkami
*Pork steak with bone served with onion dip, baked potato
and Polish – style sautéed beets*

Szlacheckie placki ziemniaczane przekładane polędwiczką, 64 zł
polane sosem z grzybów leśnych **BESTSELLER**
*Potato pancakes layered with pork loin served
with forest mushroom sauce*

Polędwiczka nadziewana oscypkiem z sosem żurawinowym 64 zł
podana z zapiekanką a'la gratin i sałatką **BESTSELLER**
*Pork loin stuffed with sheep cheese with cranberry sauce,
served with potatoes a'la gratin and salad*

Żeberka z pieca z pieczonym ziemniakiem i sałatką 66 zł
z ogórka kiszzonego i czerwonej cebuli
*Ribs with baked potato and salad with pickled
cucumber and red onion*





DANIA Z WOŁOWINY

BEEF DISHES

Gulasz wołowy z plackami ziemniaczanymi 54 zł
podany ze śmietaną i serem żółtym **BESTSELLER**

Beef goulash with potato pancakes served with sour cream and cheese

Stek z polędwicy w sosie pieprzowym 92 zł
z frytkami i sałatką

Sirloin steak in pepper sauce with fries and salad

Zraz wołowy w sosie staropolskim z kluskami śląskimi 64 zł
i surówką z czerwonej kapusty

*Beef roulade in Old Polish Sauce, served with
potato noodles and red cabbage salad*

Stek po chłopsku - stek z polędwicy wołowej 94 zł
z plackami ziemniaczanymi, bryndzą, kapustą smażoną z miodem,
borowikami i sosem jogurtowo-czosnkowym **BESTSELLER**

*Sirloin steak with potato pancakes, sheep cheese, cabbage fried
with honey, boletus mushrooms and creamy garlic and yogurt sauce*

DANIA Z RYB

FISH DISHES

Pstrąg z grilla pieczony z cytryną, 100g / 14 zł
posypany ziarnami słonecznika
Grilled trout with sunflower seeds

Łosoś marynowany w jogurcie z pesto z suszonych pomidorów 64 zł
z zapiekanką a'la gratin i duszonym szpinakiem
z czosnkiem i masłem **BESTSELLER**

*Salmon marinated in yoghurt with sun-dried tomato pesto, served with
potatoes a'la gratin and stewed spinach with garlic and butter*





ROZMAITOŚCI VARIETY

- Bigos staropolski w chlebie 46 zł
Stewed sauerkraut with meat served in bread
- Pierogi ruskie  10 sztuk / 36 zł
Russian style dumplings stuffed with potatoes and cottage cheese
- Pierogi z mięsem 10 sztuk / 38 zł
Dumplings with meat
- Pierogi z grzybami i mozzarellą  10 sztuk / 42 zł
Dumplings with mushrooms and mozzarella

SALATKI SALADS

- Sałatka z grillowanym kurczakiem 44 zł
(bukiet sałat, grillowana pierś z kurczaka, pomidorki cherry, ziarna słonecznika, gruszka, parmezan, dressing mango)
Salad with grilled chicken breast
(salad mix, grilled chicken breast, cherry tomatoes, sunflower seeds, pear, parmesan, mango dressing)
- Sałatka z polędwicą wołową 52 zł
(mix sałat, suszone śliwki z boczkiem, oscypek, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, grys malinowy, dressing cebulowy)
Beef tenderloin salad
(salad mix, dried plums with bacon, baked sheep cheese, cheery tomatoes, red onion, freeze-dried raspberries, onion dressing)
- Sałatka z mozzarellą  38 zł
(bukiet sałat, mozzarella, pomidorki cherry, pestki dyni, czarne oliwki, winegret)
Salad with mozzarella
(salad mix, mozzarella cheese, cherry tomatoes, pumpkin seeds, black olives, vinaigrette)



DESERY DESSERTS

Szarlotka na ciepło z lodami i sosem angielskim <i>Warm apple cake with ice-cream and English sauce</i>	30 zł
Lody waniliowe z sosem malinowym i bezą <i>Vanilla ice-cream with raspberry sauce and meringue</i>	26 zł
Sernik z białą czekoladą z sosem z mango <i>White chocolate cheesecake with mango sauce</i>	28 zł
Suflet czekoladowy z gałką lodów waniliowych <i>Chocolate souffle with a scoop of vanilla ice-cream</i>	28 zł

DODATKI SIDE DISHES

Ziemniaki / <i>Potatoes</i>	12 zł
Pieczony ziemniak z twarogiem ziołowym <i>Baked potato with cottage cheese with herbs</i>	14 zł
Frytki / <i>French fries (chips)</i>	12 zł
Zestaw surówek / <i>Salad mix</i>	12 zł
Surówka z ogórka kiszzonego i czerwonej cebuli <i>Salad with pickled cucumber and red onion</i>	10 zł
Kapusta zasmażana / <i>Browned cabbage</i>	14 zł
Brokuły z czarnuszką / <i>Broccoli with black seeds</i>	16 zł
Pieczywo / <i>Bread</i>	5 zł
Chrzan / musztarda / ketchup / majonez <i>Horseradish / mustard / ketchup / mayonnaise</i>	5 zł
Masło / <i>Butter 30g</i>	5 zł



NAPOJE ZIMNE COLD BEVERAGES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite (0,25l)	12 zł
Kinley Tonic (0,25l)	12 zł
Fuze Tea (Cytrynowa / Brzoskwiniowa) / (<i>Lemon / Peach</i>) (0,25l)	12 zł
Cappy (0,25l) Pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka / multiwitamina / ananasowy <i>Orange / apple / blackcurrant / multivitamin / pineapple</i>	12 zł
Burn (0,25l)	16 zł
Lemoniada / <i>Lemonade</i> (0,3l)	19 zł
Woda gazowana / <i>Sparkling mineral water</i> (0,33l)	10 zł
Woda niegazowana / <i>Still mineral water</i> (0,33l)	10 zł
Karafka wody / <i>Water carafe</i> 1l	22 zł

NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES



Espresso	12 zł
Cappuccino	18 zł
Cafe Latte	18 zł
Kawa czarna / <i>Black Coffee</i>	14 zł
Kawa czarna z mlekiem / <i>Coffee with milk</i>	16 zł
Irish Coffee	26 zł
Dodatkowe espresso	7 zł
Herbata Sir William's (Ceylon, Earl Grey, zielona, miętowa, malinowa, owoce leśne) <i>Sir William's Tea</i> (Ceylon, Earl Grey, green, peppermint, raspberry, forest fruits)	15 zł



PIWO LANE DRAUGHT BEER

Żywiec (0,3 l / 0,5 l)	17 zł / 20 zł
Żywiec Biały (0,3 l / 0,5 l)	20 zł / 22 zł

PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER

Heineken (0,33 l) 5%	16 zł
Corona (0,33 l) 4,5%	17 zł
Desperados (0,4 l) 5,9%	20 zł
Paulaner Weissbier (0,5 l) 5,5%	21 zł
Warka Radler bezalkoholowa / Non-Alcoholic (0,5 l)	19 zł
Żywiec (0,5 l) 5,5%	20 zł
Żywiec Porter (0,5 l) 9,5%	20 zł
Żywiec Bezalkoholowy / Non-Alcoholic (0,33 l)	16 zł
Cydr / Cider (0,4 l) 4,5%	18 zł

WÓDKA VODKA 40ml / 0,5l

Bimber 43%	16 zł / 150 zł
Wyborowa 40%	14 zł / 130 zł
Finlandia 40%	16 zł / 150 zł
Korona Polska 40%	19 zł / 210 zł (0,7l)
Żubrówka 37,5%	14 zł / 130 zł





WÓDKA STAROPOLSKA OLD POLISH VODKA

40ml / 0,5l

Miodula / <i>Honey vodka</i> 37,5%	19 zł / 170 zł
Miodula espresso / <i>Espresso vodka</i> 30%	19 zł / 170 zł
Śliwowica / <i>Plum vodka</i> 50%	21 zł / 220 zł (0,7l)
Śliwowica / <i>Plum vodka</i> 72%	21 zł / 220 zł
Imbirowa - gorzka / <i>Ginger vodka</i> 40%	19 zł / 170 zł
Tarninówka / <i>Forest fruit vodka</i> 30%	19 zł / 170 zł
Wiśniówka / <i>Cherry vodka</i> 28%	16 zł / 130 zł
Cytrynówka / <i>Lemon vodka</i> 30%	16 zł / 130 zł
Szarlotka / <i>Apple pie</i> 28%	16 zł / 130 zł
Ratafia / <i>Cherry Vodka with spices and herbs</i> 30%	19 zł / 170 zł
Herbaciana / <i>Tea vodka</i> 36%	19 zł / 170 zł
Ziołówka słodko - gorzka / <i>Herbal vodka</i> 30%	19 zł / 170 zł

INNE ALKOHOLE OTHER LIQUORS

40ml

Bacardi rum 37,5%	19 zł
Seagrims gin 37,5%	19 zł





WHISKY

40ml / 0,7l

Ballantines 40%	21 zł / 220 zł
Jack Daniel's 40%	23 zł / 240 zł
Jameson 40%	21 zł / 220 zł
Jim Beam 40%	21 zł / 220 zł
Wild Fields Single Grain Polish Whisky	23 zł / 240 zł

DRINKI COCKTAILS

Pina Colada Malibu, sok ananasowy, mleko, syrop kokosowy <i>Malibu, pineapple juice, milk, coconut syrup</i>	32 zł
Aperol Spritz Aperol, Prosecco DOC, woda gazowana, pomarańcza <i>Aperol, Prosecco DOC, sparkling water, orange</i>	32 zł
Pink&Rose Gordon's Pink Gin, Schweppes Wild Bery, truskawki <i>Gordon's Pink Gin, Schweppes Wild Bery, strawberries</i>	32 zł
Cuba Libre Bacardi Rum, Coca-Cola, limonka / <i>Bacardi Rum, Coca-Cola, lime</i>	30 zł
Jägerbomb Ziołówka słodko- gorzka, Burn, cytryna <i>Herbal vodka, energetic drink – burn, lemon</i>	32 zł





LUNCH

PONIEDZIAŁEK - PIĄTEK, 11.00 - 17.00
MONDAY - FRIDAY, 11.00 - 17.00

ZUPY SOUPS

Rosół z makaronem / <i>Broth with noodles</i>	13 zł
Barszcz czerwony z uszkami / <i>Red beetroot soup with dumplings</i>	16 zł
Żurek Staropolski / <i>Sour Rye Soup</i>	16 zł

DANIA OBIADOWE MAIN COURSES

Kotlet schabowy, kapusta zasmażana, ziemniaki <i>Pork cutlet, browned cabbage and potatoes</i>	32 zł
Schab z grilla z cebulką, zestaw surówek, ziemniaki lub frytki <i>Grilled pork steak with onions, mixed salads, potatoes or french fries (chips)</i>	32 zł
Filet drobiowy panierowany, zestaw surówek, ziemniaki lub frytki <i>Breaded chicken fillet, mixed salads, potatoes or french fries (chips)</i>	32 zł
Filet drobiowy z grilla z dipem czosnkowym, zestaw surówek, ziemniaki lub frytki <i>Grilled chicken fillet served with garlic dip, mixed salads, potatoes or french fries (chips)</i>	32 zł
Bigos staropolski z pieczywem <i>Old Polish Style sauerkraut and stewed meat with bread</i>	30 zł
Pierogi (6 sztuk) / <i>Dumplings (6 pieces)</i>	22 zł

PROMOCJA NIE OBOWIĄZUJE W ŚWIĘTA
Wykaz alergenów jest dostępny u obsługi.



STODOŁA
RESTAURACJA