



STARE KINO



RESTAURACJA KAWIARNIA IMPREZY

Zapraszamy
wt.-czw. 11⁰⁰-20⁰⁰
pt.-sob. 11⁰⁰-22⁰⁰
ndz. 12⁰⁰-20⁰⁰

Rezerwacje:
tel.: 22/881-82-85
kom.: 514-036-608
biuro@strekinomilanowek.pl

Realizujemy zamówienia na wynos

STARE KINO

Zapraszamy
na lunch
od wtorku do piątku w godz. 12⁰⁰-15⁰⁰
(realizujemy zamówienia na wynos)

Imprezy okolicznościowe:

- wesela
- chrzciny
- komunie
- urodziny
- wieczory panieńskie/kawalerskie
 - konsolacje
- imprezy firmowe
- konferencje

Przy organizacji imprez okolicznościowych menu ustalamy indywidualnie.
Zapytaj o szczegóły Managera restauracji.

Przy rezerwacjach powyżej 10 osób doliczamy serwis 10%.

Jeżeli nie jesz glutenu – powiedz to kelnerowi, a nasz szef kuchni
przygotuje danie specjalnie dla Ciebie.

STARE KINO

PRZYSTAWKI ZIMNE

Przystawki zimne

Śledź tradycyjny – z cebulką, serwowany z pieczywem	15 zł
Śledź z bakaliami – w syropie klonowym, na pumperniku	17 zł
Domowa pasta – z pomidorów suszonych i słonecznika podawana z krakersami z ciecierzycy	19 zł
Deska serów łożnickich – z Koziej Łąki, z winogronami i bakaliami z bagietką	35 zł
Domowy smalec – ze skwarkami, podawany z chlebem wiejskim i ogórkiem kiszonym	12 zł
Marynowane oliwki – zielone i czarne w rozmarynie, serwowane z paluchami	15 zł

PRZYSTAWKI CIEPŁE

Przystawki ciepłe

Ser wędzony – zapieczony na bagietce z konfiturą limonkową	19 zł
Camembert – zapieczony w chrupiącej panierce podawany z żurawiną i ciepłą bagietką	15 zł
Krewetki – w białym winie, podane z czosnkową bagietką	24 zł
Krażki cebulowe – smażone na złoty kolor, serwowane z sosem czosnkowym	12 zł
Nachos – zapiekane serem, podane z pomidorową salsa	12 zł

ZUPY

Zupy

Zupa szefa kuchni – <i>zapytaj kelnera, co dziś ugotowaliśmy</i>	10 zł
Krem z pomidora – z bazyliowym pesto	10 zł
Żurek – na zakwasie z kiełbasą i jajkiem (z pieczywem)	12 zł
Barszcz czerwony – z krokietem	12 zł

SALATKI

Salatki

Śródziemnomorska – sałatka z tuńczykiem w oliwie, z jajkiem, kaparami, papryką grillowaną, pomidorkami polana sosem ziołowym	24 zł
Soczysta polędwica – wraz z gruszką glazurowaną na klarowanym maśle polana sosem balsamicznym	24 zł
Grilowany kurczak – ze świeżymi warzywami, polany sosem czosnkowym	22 zł
Mieszanka sałat – wraz z serem pleśniowym, gruszką, prażonymi orzechami w sosie musztardowo-gorzycowym, z nutą syropu klonowego	22 zł

Realizujemy zamówienia na wynos *wiecej dań*



STARE KINO

DANIA GŁÓWNE

Dania główne

Rumiana pierś z kurczaka – z ryżem i warzywami sezonowymi	22 zł
Połędwica wieprzowa – w sosie grzybowym z opiekаныmi złocistymi ziemniaczkami i miksem sałat	24 zł
Wołowina po hiszpańsku – podlana czerwonym winem ze śliwkami podana z kopytkami i buraczkami	24 zł
Risotto – z serem gorgonzola i grzybami leśnymi z mieszanką sałat	22 zł
Pierogi z mięsem – okraszone cebulką, własnej roboty	18 zł
Pierogi wegetariańskie – <i>zapytaj kelnera, jakie dziś ulepiliśmy</i>	18 zł
Tarta z miksem sałat – <i>zapytaj kelnera, jaką dziś upiekliśmy</i>	19 zł

MAKARONY

Makarony

Penne pełnoziarniste – ze szpinakiem, gorgonzolą, orzechami w sosie śmietanowym	22 zł
Tagliatelle – z kurczakiem, warzywami, przyprawione pesto bazyliowym z parmezanem i oliwą	24 zł

MENI DLA DZIECI

Menu dla dzieci *rarytasy dla najmłodszych*

Rosołek – z makaronowymi literkami	6 zł
Nugetts – z frytkami i ketchupem	15 zł
Bliny – z jabłuszkiem oprószone cukrem pudrem	12 zł
*na życzenie dodatkowo ciepłe maliny	3 zł
Omlet – puszysty z owocami i bitą śmietaną	15 zł

DODATEK

Dodatki

Złociste łódeczki ziemniaczane – 6 zł
Frytki – 6 zł
Kasza gryczana – 6 zł
Ryż – 6 zł
Surówka – 6 zł
Sosy (do wyboru: BBQ, czosnkowy) – 4 zł

na słodko... 

Realizujemy zamówienia na wynos

DESERY
Desery

WEGAŃSKIE PUCHARY LODOWE
Wegańskie puchary lodowe

- ☞ 100% naturalne
- ☞ bez sztucznych aromatów
- ☞ bezglutenowe
- ☞ smaki 100% bez cukru

JUŻ
WKRÓTCE
Już wkrótce

więcej deserów →

Realizujemy zamówienia na wynos

NA SŁODKO *Na słodko*

*Ciasta, desery i wszelkie słodkości sporządzamy na bieżąco,
ale prosimy dopytać kelnera, co serwujemy dziś lub podejść do naszej
witryny i zdecydować, na co masz ochotę*

Ciasto dnia – zapytaj, co dobrego dziś upiekliśmy	10/12 zł
Beza – krucha z wierzchu, miękka w środku, o smak zapytaj kelnera	12 zł
Mus czekoladowy – z prawdziwej, belgijskiej czekolady, rozkosz dla podniebienia	12 zł
Torcik czekoladowy – esencjonalny, głęboko czekoladowy, przekładany wiśniami	12 zł
Sernik domowy – jedwabisty dla podniebienia	12 zł
Tiramisu – „poderwij mnie”, ocknij się, przebudź się. Idealny deser na drugie śniadanie	14 zł
Tartoletki z malinami – chrupiące, kruche ciasto, wypełnione malinami, pokryte białą czekoladą	10 zł
Muffin czekoladowy – mocno czekoladowy, z kawałkami czekolady, podany na ciepło	8 zł
<i>fit</i> Mus jabłkowy – delikatny, aksamitny, sprószony migdałami, bez dodatku cukru	8 zł
Parfait jabłkowe – z ciastkami i przyprawami korzennymi, przekładane bitą śmietaną i mascarpone	10 zł
<i>fit</i> Galaretką – orzeźwiająca i można się nią zajadać bez końca nie troszcząc się o kalorie	5 / 8 zł
<i>fit</i> Sernik na zimno – idealny na osłodę jesiennej słoty i doskonały na wzmocnienie smaku lata	10 zł
<i>fit</i> Granola – mieszanina płatków zbożowych, rodzynek, orzechów, owoców i miodu, pieczona do chrupkości. Podawana z jogurtem	10 zł
Cud-malina – kawałki bezy otulone kremem mascarpone z malinami. Ukojenie dla Twoich zmysłów :-)	12 zł
<i>fit</i> Chałwa domowa – ku zdrowotności, prawdziwa, z ziaren sezamu, zawierającego bogactwo witamin i minerałów, doskonała do czarnej kawy	7 zł
Domowy – słodycz, która robiła furorę na stołach w czasach PRL-u, blok czekoladowy to smak, który pewnie i część z Was pamięta z dzieciństwa	7 zł
<i>fit</i> Ciasteczko owsiane – z dodatkami, zdrowa przekąska do kawy	5 zł
<i>fit</i> Ciasteczko – z białej, belgijskiej czekolady z żurawiną – zdrowo i pysznie czekoladowo-orzechowe	5 zł

napoje 

Realizujemy zamówienia na wynos



KAWA *Kawa*

*Napoje sporządzane z palonych,
a następnie zmielonych ziaren kawowca.*

Espresso – symbol Włoch obok Koloseum czy Ferrari. Mocna kawa z gęstą orzechowo-brązową cremą.	6 zł
Espresso doppio – klasyczne espresso podane w podwójnej wersji.	8 zł
Americano – espresso zalane gorącą wodą. Uważa się, że americano narodziło się we Włoszech w trakcie II wojny światowej. Amerykańscy żołnierze prosili wówczas o dolewanie do espresso wody, tak aby otrzymać kawę podobną do tej, jaką pili w domu.	9 zł
Cappuccino – podąża zaraz za espresso, które stanowi jego bazę. Do cappuccino używa się około 100 ml mleka. Nazwa „cappuccino” pochodzi od koloru habitu kapucynów, który jest brązowo-biały.	9 zł
Macchiato – z języka włoskiego oznacza „splamiony”, czyli „mleko splamione kawą”. Hm... więcej mleka niż espresso.	7 zł
Macchiato doppio – espresso doppio splamione mlekiem.	9 zł
Latte – tam, gdzie cappuccino, tam też latte. Jest w nim więcej mleka jego objętość to 200 ml lub więcej, a spienione mleko zajmuje tylko trochę miejsca na samej górze.	11 zł
Latte Macchiato – odwrotność samego macchiato. Latte macchiato to gorące spienione mleko do którego wlewa się porcję espresso.	11 zł
Flat White – tradycyjnie przygotowuje się je z podwójnego espresso, które zalewa się gorącym mlekiem.	10 zł

KAWY SMAKOWE I MROŻONE *Kawy smakowe i mrożone*

Malinowe espresso – espresso z gałką sorbetu malinowego	10 zł
Miętowe espresso – espresso z miętową czekoladą	10 zł
Krówkowe latte – latte na bazie krówek z Milanówka	12 zł
Frappe – mrożona kawa na bazie espresso z mlekiem i kostkami lodu	13 zł
Frappe smakowe – mrożona kawa na bazie espresso z mlekiem, kostkami lodu oraz gałką lodów (do wyboru)	15 zł
Mazgran – nietypowe połączenie czarnej mrożonej kawy z cytrusami z dodatkiem syropu cukrowego orzeźwiająca i pobudzająca	12 zł

SYROPY:

waniliowy, karmelowy i ciastko czekoladowe – 2 zł

STARE KINO

HERBATA *Herbata*

Napary sporządzane z liści i pędów herbaty.

Cena: 10 zł / dzbanek

HERBATY CZARNE – dla rozjaśnienia myśli i podniesienia energii:

English breakfast – czarna herbata

Earl grey – czarna herbata z dużą ilością bergamotki

HERBATY ZIELONE – dla pobudzenia i dbających o zdrowie:

Zielona – zielona herbata łącząca smak Ameryki Południowej ze smakiem Azji

Kaktusowa – kaktusy, kwiaty dziewanny, kandyzowane kawałki owoców mango oraz mangostan

Jaśminowa – mieszanka herbaty zielonej Assam i Sencha z kwiatami jaśminu

HERBATY BIAŁE – dla spragnionych kofeiny i orzeźwienia:

Kropla szczęścia – biała herbata Mao Feng o tropikalnym smaku Acai i owoców egzotycznych mango, kawałki ananasów, czerwone porzeczki, hibiskus, skórki róży, sproszkowane owoce acai, liście słodkich jeżyn oraz płatki jabłek i róży

Źródło mądrości – mieszanka herbaty białej i zielonej o smaku cytrynowym z liczi, kwiatami herbacianymi, płatkami piwonii, z trawą cytrynową oraz kawałkami prasowanej herbaty.

HERBATY OWOCOWE – dla szukających alternatywy dla czarnej herbaty napary
– z kawałków owoców i suszu owocowego:

Wiśnie w rumie – wiśnie, winogrona, bez, truskawki, jabłka, hibiskus, maliny, aromat rumu

NAPOJE NA ROZGRZANIE *Napoje na rozgrzanie*

Gorąca czekolada – belgijska czekolada z gorącym spienionym mlekiem 12 zł

Herbata zimowa – z imbirem, goździkami, owocami i sokiem malinowym 10 zł

Herbata kapitana – z rumem 16 zł

Wino grzane – z przyprawami korzennymi i pomarańczą 14 zł

Piwo grzane – z goździkami, sokiem malinowym lub miodem 12 zł

Kawa z baileys'em – czarne americano z dodatkiem likieru Baileys 17 zł

Realizujemy zamówienia na wynos

STARE KINO

KLUBOKAWIARNIA

NAPoje

Coca-cola	5 zł
Coca-cola Zero	5 zł
Sprite	5 zł
Fanta	5 zł
Tonic	5 zł
Sok Cappy:	5 zł
• pomarańczowy	
• jabłkowy	
• czarna porzeczka	
Woda niegazowana	5 zł
Woda gazowana	5 zł
Woda – Karafka	9 zł
Lemoniada (sezonowo)	10 zł

SOKI WYCISKANE

12 zł

- pomarańcza
- grejpfrut
- mix

KOKTAJE

15 zł

zapytaj kelnera

- warzywny
- owocowy
- mix

Realizujemy zamówienia na wynos

STARE KINO

KLUBOKAWIARNIA

PIWA *Piwa*

- Żywiec lany 0,3 l 6 zł
 - Żywiec lany 0,5 l 8 zł
 - Żywiec Białe 0,5 l 9 zł
 - Żywiec Amerykańskie
Pszeniczne 0,5 l 9 zł
 - Heineken 0,33 l 8 zł
 - Heineken 0,5 l 10 zł
 - Paulaner 0,5 l 11 zł
 - Stout Cieszyński 0,5 l 12 zł
 - Double IPA Cieszyńskie 0,5 l 12 zł
 - Desperados 0,4 l 9 zł
 - Żywiec bezalkoholowy 0,3 l 6 zł
- *syrop malinowy 2 zł

ALKOHOLE *Alkohole*

- Wyborowa 40 ml 8 zł
- Smirnoff Black 40 ml 10 zł
- Smirnoff Espresso Coffee 40 ml 10 zł
- Soplica malinowa, pigwowa,
wiśniowa 40 ml 8 zł
- Johnnie Walker Red Label 40 ml 10 zł
- Johnnie Walker Black Label 40 ml 16 zł
- Johnnie Walker Blanders' Batch 40 ml 14 zł
- Jack Daniels 40 ml 16 zł
- Bulleit Bourbon 40 ml 16 zł
- Singleton Single Malt 40 ml 20 zł
- Captain Morgan biały rum 40 ml 12 zł
- Captain Morgan spice gold 40 ml 12 zł
- Gin Gordons 40 ml 12 zł
- Baileys 40 ml 12 zł
- Tequila Olmeca Bianco 40 ml 16 zł
- Tequila Olmeca Gold 40 ml 20 zł

Realizujemy zamówienia na wynos