

ZIMNY BUFFET | COLD BUFFET

Chleb z porannego wypieku z sezonowymi dodatkami

Homemade bread with seasonal accompaniments

10,-

Śledzie tradycyjne

w oleju lnianym z drobno siekaną cebulką i ogórkiem kiszonym

Traditional herrings served in linseed oil with finely chopped onion and salted gherkin

34,-

Śledź po kaszubsku

z pomidorami, pieczoną papryką i natką pietruszki

Kaschubian style herring with tomatoes, baked bell pepper and parsley

36,-

Pieczona papryka

faszerowana pienińskim kozim serem

Baked bell pepper filled with goat cheese from Pieniny

37,-

Plastry marynowanego łososia

z musem z awokado i cytrynowym winegretem

Slices of marinated salmon with avocado mousse and lemon vinaigrette

43,-

Tatar z dojrzewającej wołowiny

Tartare of matured beef fillet

47,-

Galareta z wieprzowych nóg

z domowymi marynatami z Podlasia

Jellied pig trotters with marinades from Podlasie

31,-

Carpaccio z sezonowanej polędwicy

ze świeżą rukolą i musem z tartego chrzanu

Polish beef carpaccio with fresh rucola and grated horseradish mousse

39,-

Deska tradycyjnych polskich wędlin z Doliny Biebrzy

kiełbasa z sarny, baleron własnej roboty, kiełbasa z dzika,

domowy salceson, marynaty z Hajnówki

Platter of Polish charcuterie from Biebrza Valley: venison sausage, homemade

smoked pork neck, wild boar sausage home style brawn, marinades from Hajnówka village

45,-

Deska mięs pieczonych

schaby karczki i boczki z codziennego wypieku

Platter of roasted meats (pork loin, pork shoulder and bacon) all prepared daily

47,-

Deska pasztetów z codziennego wypieku

pasztet z dzika, pasztet z kaczki, pasztet cielęco-wieprzowy,

domowe marynaty z Podlasia

Platter of freshly baked pâtés wild boar (duck, veal and pork)

served with home made preserves from Podlasie region

49,-

ZUPY | SOUPS

Rosół z wiejskiej kury z makaronem lub domowymi kołdunami

Free range chicken broth with noodles or homemade dumplings

21,-

Zupa dnia | Soup of the day

23,-

Chłodnik | Lithuanian chilled beetroot soup

25,-

Żur na domowym zakwasie

z prawdziwkami i białą kiełbasą z Biebrzy

Traditional żur made with boletus mushrooms

27,-

Mięsa, drób, wędliny, warzywa i marynaty pochodzą z zaprzyjaźnionych gospodarstw
All our meat, poultry, charcuterie, vegetables and pickles are sourced from farms known personally to us

CIEPŁY BUFFET | HOT STARTERS

Tradycyjne gołąbki z cielęciną

z sosem z dojrzałych pomidorów i świeżym tymiankiem

Traditional gołąbki with veal in a ripe tomato and fresh thyme sauce

33,-

Cynaderki z czosnkiem i świeżą pietruszką

podane z grillowaną bagietką

Pan fried kidneys with garlic and fresh parsley served with a grilled crusty bread roll

43,-

Pierogi cielęce

drobne, szlachetne z dobrze roztartej masy, zmieszane z uprzednio sparzoną cebulką

Home made dumplings made from a well kneaded dough stuffed with veal

33,-

Cepeliny śląskie

Silesian potato dumplings filled with veal

35,-

SALATY | SALADS

Dojrzałe pomidory z winegretem z maślanki i czarnego bzu

Tomato salad with buttermilk and elderberry vinaigrette

33,-

Salatka Szopska

z serem feta, pomidorem, ogórkiem, papryką i czerwoną cebulą

Greek salad with feta cheese, tomato, cucumber, bell pepper and red onion

37,-

Chrupiące liście rukoli

z prażonymi orzeszkami pinii i suszonymi pomidorami

Crunchy rucola with roasted pine nuts and sun dried tomatoes

39,-

Salata wiosenna

z gotowanym jajkiem, chrupiącymi szparagami, gotowanym ziemniakiem,

fasolką szparagową i ogrodowym pomidorem

Spring salad with hard-boiled egg, young potato, string bean and garden tomato

37,-

Salata z grillowaną pierśią zagrodowego kurczaka

Salad with grilled free range chicken breast

41,-

DANIA BEZMIĘSNE | VEGETARIAN BUFFET

Cepeliny śląskie faszerowane warzywami

Silesian potato dumplings filled with vegetables

35,-

Krewetki w sosie maślanym

z czosnkiem i drobno siekaną pietruszką

Pan fried prawns in a butter sauce with garlic and fresh parsley

49,-

Ręcznie wygniatany makaron dnia

Home made pasta of the day

39,-

Pierogi ruskie

drobne, szlachetne z dobrze roztartej masy, zmieszane z uprzednio sparzoną cebulką

„Russian” dumplings stuffed with cottage cheese and potatoes, mixed with deglazed onion

33,-

Pierogi z owocami | Pierogi with fruits

33,-

Kluski leniwe na słodko z białym serem, masłem i tartą bułeczką

Sweet homemade dumplings stuffed with cottage cheese, served with butter and breadcrumbs

25,-

Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10% do rachunku
In guaranteeing the finest dining experience a discretionary service charge of 10% will be added to your bill

DANIA GŁÓWNE | HOT BUFFET

Ryba dnia | Fish of the day

(cena dnia / inquire about price)

Sztukamię z chrzanowym sosem

goleń wołowa wolno gotowana w rosole z korzennymi warzywami

Boiled beef with a horseradish sauce beef shank slowly boiled in broth with root vegetables

39,-

Klasyczny kotlet de Volaille | Chicken Kiev

37,-

Poliki wołowe

duszone na wolnym ogniu z ziemniaczanym purée

Slowly braised beef cheeks with potato purée

53,-

Kotlety mielone

z ziemniakami purée i buraczkami z patelni

Minced meat cutlets with potato purée and pan fried beetroot

39,-

Golonka

ze skórką glazurowaną miodem lipowym i kapustą zasmażaną

Pork knuckle with honey-glazed crackling, served with fried cabbage

49,-

Pieczone żeberka z wieprzowiny puławskiej

podane na dębowej desce ze świeżo tartym chrzanem

Large portion of roasted pork spare ribs with grated horseradish on an oak platter

59,-

Kotlet schabowy smażony na smalcu z mangalicy

Pork cutlet on the bone traditionally fried in pork lard

39,-

Pieczeń z dzika w sosie z jałowca

solidnie podlana śliwowicą łącką

Roast wild boar served in a juniper berry sauce and sliwowica from Lacko

59,-

Półwka zagrodowego kurczaka z bukietem zielonych салат

Half a free range chicken served with garden salad

43,-

Pół kaczki z codziennego wypieku

z ziemniaczanym purée i modrą kapustą

Roast half duck prepared daily, with potato purée and red cabbage

59,-

Gęsina pomorska

z kluskami śląskimi i zasmażanymi buraczkami

Pomeranian goose with Silesian duplings and fried beetroot

(Specjal / House Special)

DLA MALUCHÓW | FOR THE LITTLE ONES

Kotleciki drobiowe z frytkami i tartą marchewką

Chicken Goujons with french fries and freshly grated carrot

25,-

DODATKI | EXTRAS

- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki z wody
- Purée
- Frytki
- Domowe kopytka
- Kasza gryczana
- Kluski śląskie
- Warzywa na parze
- Kapusta zasmażana
- Buraczki z patelni
- Mizeria

- Roasted potatoes
- Boiled potatoes
- potatoe purée
- French fries
- Home made dumplings
- Buckwheat
- Silesian dumplings
- Steamed vegetables
- Fried cabbage
- Pan fried beetroot
- Sliced cucumber in cream (mizeria)

10,-

Bukiet domowych surówek | Bouquet of house salads

15,-

Informacji o alergenach zawartych w serwowanych potrawach udziela manager
Information about allergens contained in served dishes is provided by the manager

CUKRY | DESSERTS

wygniatane i dekorowane ręcznie,
zawsze z prawdziwego masła i ekologicznych jajek

Hand made and artistically decorated according to traditional
home made recipes using only dairy butter

Szarlotka Apple pie	18,-
Mazurek kajmakowy Fudge mazurek	18,-
Sernik domowy Home made cheesecake	19,-
Tort czekoladowo-pralinowy Chocolate-praline torte	25,-
Kawowy tort bezowy Coffee meringue torte	25,-
Waniliowy tort bezowy Vanilla meringue torte	25,-
Pistacjowy tort bezowy Pistachio meringue torte	25,-
Ciacho dnia Cake of the day	19,-

DESKA POLSKICH SERÓW ZAGRODOWYCH FARM CHEESE PLATTER

pieczolowicie wytwarzane przez serowarnie Caseus z mleka owiec,
krów i kóz wypasanych na wysokogórskich pastwiskach w Pieninach,
dojrzewające w naturalnej, wapiennej grocie na Jurze Krakowskiej
w okolicach Ojcowa.

Carefully produced using Caseus cheese vats from the milk of sheep,
cows and goats grazing on the high-mountain pastures of the Pieniny,
matured in a natural, limestone grotto on Jura Krakowska near Ojców.

59,-

POLSKIE PIWA RZEMIEŚLNICZE POLISH CRAFT BEER

warzone w Małopolskim Browarze Regionalnym Tenczynek,
którymi według legendy raczył się król Jan III Sobieski

Brewed using traditional methods in one of the oldest breweries
in Poland – Okocim Brewery in Brzesko, founded in 1845

Tenczynek Pils **0,5 l / 19,-**

Świeże w smaku, świetnie gasi pragnienie.

Wyróżnia się mocną goryczką, pochodzącą ze starannie
dobranej mieszanki chmieli.

Fresh, perfectly quenches thirst. Distinguished by strong
bitterness, coming from a carefully selected mixture of hops.

Tenczynek Lager **0,5 l / 19,-**

Piwo jasne, dolnej fermentacji, pasteryzowane.

Ma wyraźny, słodowy smak, który współgra z mocną
chmielowością.

Pale, lager beer, pasteurized. It has a distinct, malty taste
that harmonizes with the strongly noticeable hops.

Tenczynek Koźlak **0,5 l / 19,-**

Ten Bock to równowaga wytrawnych
i słodko-goryczkowych elementów. To piwo o ciemnej
barwie, delikatnym, karmelowym smaku z lekkim,
kawowym akcentem.

This Bock is a balance of dry and sweet-bitter elements.

It is a dark beer with a delicate, caramel flavour and
a slight coffee accent.

Tenczynek Porter **0,5 l / 21,-**

To wyczuwalne nuty kawy, czekolady i toffi.

Piwo przyjemnie gładkie, pełne ciała, rozgrzewające.

Perceptible notes of coffee, chocolate and toffee.

This beer is pleasantly smooth, full of body and warming up.

BUH Pils z suszem **0,5 l / 25,-**

PIWO Z BECZKI | DRAUGHT

Jasne Okocimskie Okocim Lager	0,3 litra	10,-
Jasne Okocimskie Okocim Lager	0,5 litra	13,-
Okocimskie Klasyczna Pszenica / Okocim Weizen	0,5 litra	15,-
Grimbergen (<i>Blonde, Double, Blanche</i>)	0,3 litra	15,-
Grimbergen (<i>tacka degustacyjna / tasting tray</i>)	3 x 0,15 litra	19,-
Butelkowe piwo bezalkoholowe Okocim 0,0% Bottle of non-alcoholic beer Okocim 0,0%	0,5 litra	15,-

WINA DOMOWE (KARAFKI) | HOUSE WINE (CARAFE)

Beau de France, Colombard-Chardonnay (<i>białe / white</i>)	0,50 litra 1 litr	37,- 69,-
Beau de France, Syrah (<i>czerwone / red</i>)	0,50 litra 1 litr	37,- 69,-

GORZAŁKI | VODKA

Ostoya Vodka	40 ml	10,-
Ostoya Vodka	0,5 litra	119,-
Ostoya Vodka	0,7 litra	165,-
Ostoya The Charcoal Filtered Edition	40 ml	11,-
Ostoya The Charcoal Filtered Edition	0,7 litra	185,-
Wyborowa Vodka	40 ml	9,-
Wyborowa Vodka	0,5 litra	109,-
Wyborowa Vodka	0,7 litra	149,-
Wyborowa Exquisite	40 ml	16,-
Wyborowa Exquisite	0,7 litra	269,-
Żubrówka Bison Grass	40 ml	10,-
Belvedere Pure	40 ml	18,-
Belvedere Pure	0,7 litra	297,-
Belvedere Heritage 176	40 ml	20,-
Belvedere Heritage 176	0,7 litra	339,-
Belvedere Single Estate Rye	40 ml	22,-
Lake Bartezek / Smogóry Forest		
Belvedere Single Estate Rye	0,7 litra	369,-
Lake Bartezek / Smogóry Forest		
Chopin Vodka	40 ml	18,-
Chopin Vodka	0,7 litra	297,-

KAWY | COFFEE

Indywidualna mieszanka ziaren etiopskiej arabiki z regionu Sidamo
nazywanym ojczyzną kawy, z ziarnami delikatnej brazylijskiej arabiki z rejonu Santos

An individual blend of arabica grains from the Ethiopia - Sidamo region, known as
the homeland of coffee, with grains of delicate Brazilian arabica from the Santos region

Espresso		9,-
Kawa po amerykańsku Café Americano		10,-
Cappuccino		12,-
Latte		13,-
Kawa Stary Dom Coffee Stary Dom style		17,-
Kawa mrożona Iced coffee		15,-
Kawa Irish Irish coffee		17,-

HERBATY | TEA

Herbata Ronnefeldt w porcelanowym czajniczku Leaf tea		11,-
---	--	------

NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero	0,25 l	10,-
Fanta, Sprite, Tonic Kinley	0,25 l	10,-
Woda Borjomi	0,30 l	12,-
Woda Borjomi	0,50 l	15,-
Cisowianka Perlage / Classique	0,30 l	10,-
Cisowianka Perlage / Classique	0,70 l	15,-
Sok Cappy Cappy fruit juice	0,20 l	10,-
Sok ze świeżych pomarańczy lub grejpfrutów Fresh orange or grapefruit juice	0,20 l	15,-
Fuzetea	0,25 l	10,-
Red Bull	0,25 l	13,-

JADŁOSPIS



STARY DOM

TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

Recommended by  Slow Food®

WWW.RESTAURACJASTARYDOM.PL