

ZIMNY BUFFET | COLD BUFFET

Domowy chleb ze smalcem i kiszonymi ogórkami z Hajnówki

Homemade bread with lard and pickles from Hajnówka

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

49,-

Galareta z wieprzowych nóg

z domowymi marynatami z Podlasia
Jellied pig trotters with marinades from Podlasie

33,-

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

kielbasa z sarny, baleron własnej roboty, kielbasa 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

49,-

Deska mięs pieczonych

schaby karczki i boczki z codziennego wypieku

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

53,-

Deska pasztetów z codziennego wypieku

pasztet z dzika, pasztet z kaczki, pasztet cielęcno-wieprzowy, domowe marynaty z Podlasia

Platter of freshly baked pâtés wild boar (duck, veal and pork) served with home made preserves from Podlasie region

55,-

ZUPY | SOUPS

Rosół z wiejskiej kury z makaronem lub domowymi koldunami

Free range chicken broth with noodles or homemade dumplings

23,-

Zupa dnia | Soup of the day

25,-

Flaki po warszawsku / Varsovian tripe soup

28,-

Barszcz czerwony / Red beet borscht

25,-

Żur na domowym zakwasie

z prawdziwkami i białą kielbasą z Biebrzy

Traditional żur made with boletus mushrooms

29,-

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

47,-

Pierogi cielęce

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

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

35,-

Cepeliny śląskie

Silesian potato dumplings filled with veal

37,-

SALAТЫ | SALADS

Salatka z serem feta

z dojrzałym pomidorem, świeżym 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

41,-

Salata z pieczonym burakiem

i pienińskim serem pleśniowym

Salad with baked beetroot and blue cheese from Pieniny

39,-

Salata z grillowaną pierśią zagrodowego kurczaka

Salad with grilled free range chicken breast

43,-

DANIA BEZMIĘSNE | VEGETARIAN BUFFET

Cepeliny śląskie faszerowane warzywami

Silesian potato dumplings filled with vegetables

37,-

Krewetki w sosie maślanym

z czosnkiem i drobno siekaną pietruszką

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

53,-

Ręcznie wygniatany makaron dnia

Home made pasta of the day

39,-

Pierogi ruskie lub z kapustą i grzybami

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

Dumplings stuffed with cottage cheese and potatoes or with cabbage and mushrooms

mixed with deglazed onion

35,-

Kluski leniwe na słodko

z białym serem, masłem i tartą bułeczką

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

29,-

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)

Klasyczny kotlet de Volaille | Chicken Kiev

39,-

Sztukamięś 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

43,-

Poliki wołowe

duszone na wolnym ogniu z ziemniaczanym purée

Slowly braised beef cheeks with potato purée

55,-

Kotlety mielone

z ziemniakami purée i buraczkami z patelni

Minced meat cutlets with potato purée and pan fried beetroot

39,-

Golonka

ze skórka glazurowaną miodem lipowym i zasmażaną kapustą

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

53,-

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 traditionally fried in pork lard

39,-

Pieczeń z jelenia solidnie podlana czerwonym winem

ze świeżym tymiankiem, rozmarynem i ziarnami jałowca

Venison braised in a red wine sauce

59,-

Polówka zagrodowego kurczaka z bukietem zielonych sałat

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

63,-

Gęsiņa pomorska

z kluskami śląskimi i zasmażanymi buraczkami

Pomeranian goose with Silesian dumplings and fried beetroot

65,-

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

17,-

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	19,-
Mazurek kajmakowy Fudge mazurek	19,-
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 serownię 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

Piaseczyńskie to regionalne piwo warzone
z pasją tradycyjnymi metodami nieopodal Starego Domu
w rodzinnym Piaseczyńskim Browarze

Piaseczyńskie is a regional brewed beer made with passion using
traditional methods nearby Stary Dom restaurant in the family owned Brewery

Leśny Lager Klasyczny lager w aromacie nuty rokitnika i jałowca. Lager style beer with juniper and sea buckthorn flavour notes.	0,5 l / 19,-
Polskie Żyto Piwo warzone na bazie trzech polskich słodów o przyprawowo-chmielowym aromacie. Brewed using three different Polish malts, palette spices and hop aromas.	0,5 l / 19,-
Ciemny Lager Subtelnie podkreślony aromat chmielu z posmakiem czekoladowo-kawowym. Subtly emphasized hop aroma with a chocolate-coffee aftertaste.	0,5 l / 19,-
AIPA Piwo na bazie Amerykańskich chmieli o rześkim kwiatowo-cytrusowym aromacie. American hops based beer with a crisp floral and citrus aromas.	0,5 l / 21,-
BeerLab to browar z pasją, który łączy wielowiekową polską tradycję piwowarską z nowoczesnością XXI wieku BeerLab is a brewery that combines the centuries-old Polish brewing tradition with passion, and the modernity of the 21st century	
Beerlab Estilo Artisan Pilsner	0,33 l / 29,-

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 (Blonde, Double, Blanche)	0,3 litra	15,-
Grimbergen (tacka degustacyjna / tasting tray)	3 x 0,15 litra	19,-
Butelkowe piwo bezalkoholowe Okocim 0,0%	0,5 litra	15,-
Bottle of non-alcoholic beer Okocim 0,0%		

WINA DOMOWE (KARAFKI) | HOUSE WINE (CARAFE)

Beau de France, Colombard-Chardonnay (białe / white)	0,50 litra 1 litr	49,- 79,-
Beau de France, Syrah (czerwone / red)	0,50 litra 1 litr	49,- 79,-

GORZAŁKI | VODKA

Ostoya Vodka	40 ml	11,-
Ostoya Vodka	0,5 litra	129,-
Ostoya Vodka	0,7 litra	183,-
Ostoya The Charcoal Filtered Edition	40 ml	12,-
Ostoya The Charcoal Filtered Edition	0,7 litra	199,-
Wyborowa Vodka	40 ml	10,-
Wyborowa Vodka	0,5 litra	119,-
Wyborowa Vodka	0,7 litra	165,-
Wyborowa Exquisite	40 ml	16,-
Wyborowa Exquisite	0,7 litra	269,-
Żubrówka Bison Grass	40 ml	11,-
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,-
Belvedere Single Estate Rye	0,7 litra	369,-
Lake Bartęzek / Smogóry Forest	40 ml	22,-
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	0,20 l	10,-
Sok ze świeżych pomarańczy lub grejpfrutów	0,20 l	15,-
Naturalne soki tłoczone z Doliny Radomki	0,20 l	12,-
Fuzeteta	0,25 l	10,-
Red Bull	0,25 l	13,-
Fever Tree Premium Tonic	0,20 l	14,-

JADŁOSPIS



STARY DOM

TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

Recommended by  Slow Food®

WWW.RESTAURACJASTARYDOM.PL