

## 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,-

### 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

35,-

### Cepeliny śląskie

Silesian potato dumplings filled with veal

37,-

## SALATY | 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,-

### Kluski leniwe na słodko

z białym serem, masłem i tartą bułeczką

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

29,-

### Bukiet domowych surówek

Bouquet of house salads

17,-

## DANIA GŁÓWNE | HOT BUFFET

### Ryba dnia | Fish of the day

(cena dnia / inquire about price)

### Kotlety mielone

z ziemniakami purée i buraczkami z patelni  
Minced meat cutlets with potato purée and pan fried beetroot

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,-

### Golonka

ze skórką 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,-

### Półwka 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,-

### Gęsiina 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 • Mizzeria
- 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 (mizzeria)

10,-

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

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

pieczołowicie 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

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

## 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<br>(białe / white) | 0,50 litra<br>1 litr | 49,-<br>79,- |
| Beau de France, Syrah<br>(czerwone / red)               | 0,50 litra<br>1 litr | 49,-<br>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 na sobotę i niedzielę



### STARY DOM

TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

Recommended by Slow Food®

WWW.RESTAURACJASTARYDOM.PL