

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

37,-

Śledź po kaszubsku

z pomidorami, pieczoną papryką i natką pietruszki

Kaschubian style herring with tomatoes, baked bell pepper and parsley

39,-

Plastry marynowanego łososia

z musem z awokado i cytrynowym winegretem

Slices of marinated salmon with avocado mousse and lemon vinaigrette

45,-

Krucha tarta ze szpinakiem i karmelizowaną szalotką

Crispy tart with spinach and caramelized shallots

39,-

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

35,-

Carpaccio wołowe

ze świeżą rukolą i musem z tartego chrzanu

Polish beef carpaccio with fresh rucola and grated horseradish mousse

45,-

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)

55,-

Deska mięs pieczonych

schaby, karczki i boczki z codziennego wypieku

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

57,-

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 homemade preserves from Podlasie region

59,-

ZUPY | SOUPS

Rosół z wiejskiej kury z makaronem

Free range chicken broth with noodles

25,-

Zupa dnia | Soup of the day

27,-

Flaki po warszawsku | Varsovian tripe soup

29,-

Ogórkowa ze świeżym koprem | Cucumber soup with fresh dill

27,-

Żur na domowym zakwasie

z prawdziwkami, gotowanym jajkiem i białą kielbasą z Biebrzy

Traditional żur with boletus mushrooms, boiled egg and white sausage from Biebrza

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 stuffed with veal served in a ripe tomato sauce with fresh thyme

35,-

Pierogi cielęce

drobne, szlachetne, z dobrze rozartej masy, zmieszane

z uprzednio sparzoną cebulką

Homemade dumplings made from a well kneaded dough stuffed with veal

37,-

Cepeliny śląskie

Silesian potato dumplings filled with veal

39,-

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

39,-

Chrupiące liście rukoli

z prażonymi orzeszkami pinii i suszonymi pomidorami

Crunchy rucola with roasted pine nuts and sun dried tomatoes

43,-

Salata z pieczonym burakiem

i pienińskim serem pleśniowym

Salad with baked beetroot and blue cheese from Pieniny

41,-

Salata z marynowaną piersią zagrodowego kurczaka

Salad with marinated free range chicken breast

45,-

DANIA BEZMIĘSNE | VEGETARIAN BUFFET

Cepeliny śląskie faszerowane warzywami

Silesian potato dumplings filled with vegetables

39,-

Krewetki w sosie maślanym

z czosnkiem i drobno siekaną pietruszką

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

55,-

Pierogi ruskie

drobne, szlachetne, z dobrze rozartej masy,

zmieszane z uprzednio sparzoną cebulką

Dumplings stuffed with cottage cheese and potatoes mixed with deglazed onion

37,-

Kluski leniwe na słodko

z białym serem, masłem i tartą bułeczką

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

33,-

Bukiet domowych surówek

Bouquet of house salads

17,-

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)

Sztukamięś z chrzanowym sosem

pręga wołowa wolno gotowana w rosole z korzennymi warzywami

Beef shank slowly boiled in broth with horseradish sauce and root vegetables

47,-

Poliki wołowe

duszone na wolnym ogniu z ziemniaczanym purée i marynatami z Podlasia

Slowly braised braised beef cheeks with potato puree and marinades from Podlasie

57,-

Golonka

ze skórką glazurowaną miodem lipowym i zasmażaną kapustą

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

55,-

Pieczone żeberka z wieprzowiny puławskiej

pokaźna porcja ze świeżo tartym chrzanem

Large portion of roasted pork spare ribs with grated horseradish

65,-

Kotlety mielone z ziemniaczanym purée

Minced meat cutlets with potato purée

39,-

Kotlet schabowy smażony na smalcu z mangelicy

Pork cutlet traditionally fried in pork lard

43,-

Pieczeń z jelenia solidnie podlana czerwonym winem

z buraczkami z patelni i kluskami śląskimi

Deer braised in a red wine sauce with Silesian dumplings and pan fried beetroot

59,-

Połówka zagrodowego kurczaka z bukietem zielonych sałat

Half a free range chicken served with garden salad

45,-

Pół kaczki z codziennego wypieku

z ziemniaczanym purée i modrą kapustą

Roast half duck prepared daily with potato purée and red cabbage

67,-

Skoki z królika

z ziemniaczanym purée i glazurowanymi warzywami

Hind leg of rabbit with potato purée and caramelized vegetables

57,-

DLA MALUCHÓW | FOR THE LITTLE ONES

Kotleciki drobiowe z frytkami i tartą marchewką

Chicken goujons with french fries and freshly grated carrot

27,-

DODATKI | EXTRAS

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

- Roasted potatoes • Boiled potatoes • Potato purée • French fries • Homemade dumplings
- Buckwheat • Silesian dumplings • Steamed vegetables • Fried cabbage • Pan fried beetroot
- Pickled cucumbers • Sliced cucumber in cream (mizeria)

10,-

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

Handmade and artistically decorated according
to traditional recipes using only dairy butter

Szarlotka Apple pie	23,-
Mazurek kajmakowy Fudge mazurek	23,-
Sernik domowy Homemade cheesecake	23,-
Tort czekoladowo-pralinowy Chocolate-praline torte	27,-
Kawowy tort bezowy Coffee meringue torte	25,-
Waniliowy tort bezowy Vanilla meringue torte	25,-
Pistacjowy tort bezowy Pistachio meringue torte	27,-
Ciacho dnia Cake of the day	23,-

DESKA POLSKICH SERÓW ZAGRODOWYCH FARM CHEESE PLATTER

pieczołowicie 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

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	0,51 / 19,-
Klasyczny lager w aromacie nuty rokitnika i jałowca. Lager style beer with juniper and sea buckthorn flavour notes.	
Polskie Żyto	0,51 / 19,-
Piwo warzone na bazie trzech polskich słodów o przyprawowo-chmielowym aromacie. Brewed using three different Polish malts, palette spices and hop aromas.	
Ciemny Lager	0,51 / 19,-
Subtelnie podkreślony aromat chmielu z posmakiem czekoladowo-kawowym. Subtly emphasized hop aroma with a chocolate-coffee aftertaste.	
AIPA	0,51 / 21,-
Piwo na bazie Amerykańskich chmieli o rześkim kwiatowo-cytrusowym aromacie. American hops based beer with a crisp floral and citrus aromas.	

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 l	11,-
Jasne Okocimskie Okocim Lager	0,5 l	14,-
Okocimskie Klasyczna Pszenica / Okocim Weizen	0,5 l	16,-
Grimbergen (Blonde, Double, Blanche)	0,3 l	17,-
Grimbergen (tacka degustacyjna tasting tray)	3 x 0,15 l	19,-
Butelkowe piwo bezalkoholowe Okocim 0,0% Bottle of non-alcoholic beer Okocim 0,0%	0,5 l	15,-

WINA DOMOWE (KARAFKI) | HOUSE WINE (CARAFE)

Beau de France, Colombard-Chardonnay (białe / white)	0,5 l 1 litr	49,- 79,-
Beau de France, Syrah (czerwone / red)	0,5 l 1 litr	49,- 79,-

GORZAŁKI | VODKA

Wyborowa Vodka	40 ml	12,-
Wyborowa Vodka	0,5 l	139,-
Wyborowa Vodka	0,7 l	198,-
Wyborowa Exquisite	40 ml	18,-
Wyborowa Exquisite	0,7 l	297,-
Ostoya Vodka	40 ml	13,-
Ostoya Vodka	0,5 l	150,-
Ostoya Vodka	0,7 l	215,-
Ostoya The Charcoal Filtered Edition	40 ml	14,-
Ostoya The Charcoal Filtered Edition	0,7 l	229,-
Żubrówka Bison Grass	40 ml	13,-
Belvedere Pure	40 ml	20,-
Belvedere Pure	0,7 l	329,-
Belvedere Heritage 176	40 ml	22,-
Belvedere Heritage 176	0,7 l	359,-
Belvedere Single Estate Rye Lake Bartężek	40 ml	24,-
Belvedere Single Estate Rye Smogóry Forest	40 ml	24,-
Lake Bartężek / Smogóry Forest	0,7 l	395,-
Chopin Vodka	40 ml	20,-
Chopin Vodka	0,7 l	329,-
Okowita ze 150-letniej gorzelni Podole Wielkie Historical vodka from 150 years old distillery from Podole Wielkie • Ziemiak • Żyto • Pszenica • Jęczmień	40 ml	23,-

KAWY | COFFEE

Espresso	10,-
Kawa po amerykańsku Café Americano	11,-
Cappuccino	13,-
Latte	14,-
Kawa Stary Dom Coffee Stary Dom style	19,-
Kawa mrożona Iced coffee	17,-
Kawa Irish Irish coffee	19,-

HERBATY | TEA

Herbata Ronnefeldt w porcelanowym czajniczku Leaf tea	12,-
---	------

NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero	0,25 l	10,-
Fanta, Sprite, Tonic Kinley	0,25 l	10,-
Woda Borjomi	0,3 l	13,-
Woda Borjomi	0,5 l	17,-
Cisowianka Perlage / Classique	0,3 l	11,-
Cisowianka Perlage / Classique	0,7 l	17,-
Sok Cappy	0,2 l	10,-
Sok ze świeżych pomarańczy lub grejpfrutów	0,2 l	15,-
Domowa lemoniada	0,4 l	17,-
Naturalne soki tłoczone z Doliny Radomki	0,2 l	12,-
Fuzetka	0,25 l	10,-
Red Bull	0,25 l	13,-
Fever Tree Premium Tonic	0,2 l	14,-

JADŁOSPIS na sobotę i niedzielę



STARY DOM

TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

Recommended by  Slow Food®

WWW.RESTAURACJASTARYDOM.PL