

ZIMNY BUFFET | COLD BUFFET

Domowy chleb ze smalcem i kiszonymi ogórkami z Hajnówki

Homemade bread with lard and pickles from Hajnówka

12,-

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

39,-

Śledź po kaszubsku

z pomidorami, pieczoną papryką i natką pietruszki

Kaschubian style herring with tomatoes, baked bell pepper and parsley

39,-

Plastry marynowanego lososia

z musem z awokado i cytrynowym winegretem

Slices of marinated salmon with avocado mousse and lemon vinaigrette

49,-

Krucha tarta ze szpinakiem i karmelizowaną szalotką

Crispy tart with spinach and caramelized shallots

39,-

Tatar z dojrzewającej wołowiny

Tartare of matured beef fillet

53,-

Galareta z wieprzowych nóg

z domowymi marynatami z Podlasia

Jellied pig trotters with marinades from Podlasie

37,-

Carpaccio wołowe

ze świeżą rukolą i musem z tartego chrzanu

Polish beef carpaccio with fresh rucola and grated horseradish mousse

47,-

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)

65,-

Deska mięs pieczonych

schaby, karczki i boczki z codziennego wypieku

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

67,-

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 homemade preserves from Podlasie region

69,-

ZUPY | SOUPS

Rosół z wiejskiej kury z makaronem

Free range chicken broth with noodles

25,-

Zupa dnia | Soup of the day

27,-

Chłodnik

Lithuanian chilled beetroot soup

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

37,-

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

49,-

Pierogi cielęce

drobne, szlachetne, z dobrze roztartej 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

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

43,-

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

45,-

Świeże liście szpinaku

z marynowanym burakiem, gruszką

i plastrem pienińskiego koziego sera

Fresh leaves of young spinach with marinated beetroot,

pear and a slice of goat cheese from Pieniny

47,-

Salata z marynowaną pierśią zagrodowego kurczaka

Salad with marinated free range chicken breast

49,-

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

59,-

Ręcznie wygniatany makaron dnia

Homemade pasta of the day

43,-

Pierogi ukraińskie (dawniej ruskie)

drobne, szlachetne, z dobrze roztartej masy,

zmieszane z uprzednio sparzoną cebulką

Dumplings stuffed with cottage cheese and potatoes mixed with deglazed onion

37,-

Pierogi z owocami

Homemade dumplings with seasonal fruits

37,-

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

49,-

Poliki wołowe

duszone na wolnym ogniu z ziemniaczanym purée i marynatami z Podlasia

Slowly braised beef cheeks with potato puree and marinades from Podlasie

57,-

Kotlety mielone z ziemniaczanym purée

Minced meat cutlets with potato purée

39,-

Golonka

ze skórką glazurowaną miodem lipowym i zasmażaną kapustą

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

55,-

Klasyczny kotlet de Volaille | Chicken Kiev

43,-

Pieczone żeberka z wieprzowiny puławskiej

pokaźna porcja ze świeżo tartym chrzanem

Large portion of roasted pork spare ribs with grated horseradish

67,-

Pulpeciki cielęce z glazurowaną marchewką

Veal meatballs with glazed organic carrot

39,-

Kotlet schabowy smażony na smalcu z mangalicy

Pork cutlet traditionally fried in pork lard

45,-

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

65,-

Półwka zagrodowego kurczaka z bukietem zielonych sałat

Half a free range chicken served with garden salad

47,-

Pół kaczki z codziennego wypieku

z ziemniaczanym purée i modrą kapustą

Roast half duck prepared daily with potato purée and red cabbage

69,-

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

29,-

DODATKI | EXTRAS

- Ziemniaki opiekane • Ziemniaki z wody • Purée • Frytki • Domowe kopytka
- Kasza gryczana • Kluski śląskie • Warzywa na parze • Kapusta zasmażana
- Młoda kapusta • 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
- Young cabbage • Pickled cucumbers • Sliced cucumber in cream (mizeria)

11,-

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 z prawdziwego masła, ekologicznych jajek i owoców z gospodarstwa pani Celiny Jankowskiej ze Skierniewic

Handmade and artistically decorated according to traditional recipes using only dairy butter and fruits from local farm in Skierniewice

Szarlotka Apple pie	25,-
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	25,-

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.

69,-

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 Stry Dom restaurant in the family owned Brewery

Leśny Lager	0,5 l / 19,-
Klasyczny lager w aromacie nuty rokitnika i jałowca. Lager style beer with juniper and sea buckthorn flavour notes.	
Polskie Żyto	0,5 l / 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	0,5 l / 19,-
Subtelnie podkreślony aromat chmielu z posmakiem czekoladowo-kawowym. Subtly emphasized hop aroma with a chocolate-coffee aftertaste.	
AIPA	0,5 l / 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,-
• • • • •		
Okocim 0,0%	0,5 l	15,-
Okocim smakowe 4,5%	0,5 l	15,-
Somersby 0,0%	0,4 l	15,-
Somersby 4,5%	0,4 l	15,-

WINA DOMOWE (KARAFKI) | HOUSE WINE (CARAFE)

Beau de France, Colombard-Chardonnay (białe / white)	0,5 l 1 litr	55,- 89,-
Beau de France, Syrah (czerwone / red)	0,5 l 1 litr	55,- 89,-

GORZAŁKI | VODKA

Wyborowa Vodka	40 ml	12,-
Wyborowa Vodka	0,5 l	139,-
Wyborowa Vodka	0,7 l	198,-
Wyborowa Exquisite	40 ml	19,-
Wyborowa Exquisite	0,7 l	315,-
Ostoya Vodka	40 ml	14,-
Ostoya Vodka	0,5 l	165,-
Ostoya Vodka	0,7 l	230,-
Ostoya The Charcoal Filtered Edition	40 ml	15,-
Ostoya The Charcoal Filtered Edition	0,7 l	249,-
Żubrówka Bison Grass	40 ml	14,-
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 gorzelnii Podole Wielkie Historical vodka from 150 years old distillery from Podole Wielkie	40 ml	24,-

KAWY | COFFEE

Espresso	10,-
Kawa po amerykańsku Café Americano	12,-
Cappuccino	14,-
Latte	15,-
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	14,-
---	------

NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero	0,25 l	10,-
Fanta, Sprite, Tonic Kinley	0,25 l	10,-
Cisowianka Perlage / Classique	0,3 l	11,-
Cisowianka Perlage / Classique	0,7 l	17,-
Kropla Beskidu, Kropla Delice	0,7 l	17,-
Woda Borjomi	0,3 l	13,-
Woda Borjomi	0,5 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,-
Fuzetea	0,25 l	10,-

JADŁOSPIS



STARY DOM

TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

Recommended by  Slow Food®

WWW.RESTAURACJASTARYDOM.PL