

## ZIMNY BUFET | COLD BUFFET

### Domowy chleb ze smalcem i kiszonymi ogórkami z Hajnówki

Homemade bread with lard and pickles from Hajnówka

15,-

### Śledzie tradycyjne

w oleju lnianym z drobno siekaną cebulką i ogórkiem kiszonym

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

39,-

### Śledź pod pierzyną

z tartego jabłka, cebuli i kiszzonego ogórka

Herring under the duvet with grated apple, chopped onion and pickled gherkin

41,-

### Plastry marynowanego lososia

z musem z awokado i cytrynowym winegretem

Slices of marinated salmon with avocado mousse and lemon vinaigrette

49,-

### 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,-

### Pieczony rostbef

ze świeżą rukolą i musem z tartego chrzanu

Roast beef with fresh rucola and grated horseradish mousse

47,-

### Deska polskich wędlin i tradycyjnych mięs pieczonych

(kiełbasa z sarny, baleron własnej roboty, kiełbasa z dzika, domowy salceson, karczki i boczki z codziennego wypieku)

Platter of Polish charcuterie and traditional roasted meats (venison sausage, homemade smoked pork neck, wild boar sausage, roasted pork shoulder and bacon all prepared daily)

69,-

### 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

69,-

## ZUPY | SOUPS

### Rosół z wiejskiej kury z makaronem

Free range chicken broth with noodles

25,-

### Zupa dnia | Soup of the day

27,-

### Barszcz czerwony | Red beet borscht

27,-

### Flaki po warszawsku

Varsovian tripe soup

29,-

### Żur na domowym zakwasie

z prawdziwkami, gotowanym jajkiem i białą kiełbasą z Biebrzy

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

33,-

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 BUFET | 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

39,-

### Cepeliny śląskie

Silesian potato dumplings filled with veal

43,-

### Pierogi z cielęciną

Homemade dumplings stuffed with veal

39,-

### Ozorki cielęce z musem chrzanowym

Veal tongues with horseradish mousse

41,-

## SALATY | SALADS

### Chrupiące liście rukoli

z prażonymi orzeszkami pinii i suszonymi pomidorami

Crunchy rucola with roasted pine nuts and sun dried tomatoes

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,-

### Salata z pieczonym burakiem i pienińskim serem pleśniowym

Salad with baked beetroot and blue cheese from Pieniny

47,-

### Salata z marynowaną piersią zagrodowego kurczaka

Salad with marinated free range chicken breast

49,-

## DANIA WEGETARIAŃSKIE | VEGE BUFFET

### Cepeliny śląskie faszerowane warzywami

Silesian potato dumplings filled with vegetables

43,-

### Krewetki w sosie maślanym

z czosnkiem i drobno siekaną pietruszką

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

59,-

### Pierogi z kozim serem i świeżym szpinakiem

Vegetarian dumplings stuffed with goat cheese and fresh spinach

43,-

### Kluski leniwe na słodko

z białym serem, masłem i tartą bułeczką

Homemade dumplings stuffed with cottage cheese,

served sweet and dressed with butter and breadcrumbs

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)

### Bigos myśliwski

Hunter's stew made of braised cabbage and deer

39,-

### Pieczeń z indyka

z sosem z białego wina i kandyzowanych owoców

Roasted turkey with white wine and candied fruits sauce

53,-

### Kotlety mielone z ziemniaczanym purée

Minced meat cutlets with potato purée

39,-

### Sztukamię z chrzanowym sosem

pręga wołowa wolno gotowana w rosole

z korzennymi warzywami

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

55,-

### Poliki wołowe duszone na wolnym ogniu

z ziemniaczanym purée i marynatami z Podlasia

Slowly braised beef cheeks with potato puree and marinades from Podlasie

65,-

### Pulpeciki cielęce z glazurowaną marchewką

Veal meatballs with glazed organic carrot

39,-

### 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

75,-

### Kotlet schabowy smażony na smalcu z mangelicy

Pork cutlet traditionally fried in pork lard

47,-

### Pieczone żeberka z wieprzowiny puławskiej

pokaźna porcja ze świeżo tartym chrzanem

Large portion of roasted pork spare ribs with grated horseradish

75,-

### Golonka

ze skórką glazurowaną miodem lipowym i zasmażaną kapustą

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

59,-

### Pół kaczki z codziennego wypieku

z ziemniaczanym purée i modrą kapustą

Roast half duck prepared daily with potato purée and red cabbage

79,-

## 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 • Purée • Frytki • Ryż • Domowe kopytka
- Kluski śląskie • Warzywa na parze • Kapusta zasmażana
- Buraczki z patelni • Ogórki kiszzone • Mizeria

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

12,-

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

<b>Szarlotka</b>   Apple pie	27,-
<b>Mazurek kajmakowy</b>   Fudge mazurek	27,-
<b>Sernik domowy</b>   Homemade cheesecake	27,-
<b>Tort czekoladowo-pralinowy</b>   Chocolate-praline torte	29,-
<b>Kawowy tort bezowy</b>   Coffee meringue torte	27,-
<b>Waniliowy tort bezowy</b>   Vanilla meringue torte	27,-
<b>Pistacjowy tort bezowy</b>   Pistachio meringue torte	29,-
<b>Ciacho dnia</b>   Cake of the day	27,-

## BROWAR STAROPOLSKI OLD POLISH BEER

Założycielem browaru w 1892 roku był Zenon Anstadt, przedstawiciel znanej ówczesnie rodziny piwowarów. Browar słynny z produkcji piwa w otwartych kadziach znajduje się w Zduńskiej Woli niedaleko Łodzi.

The brewery founded in 1892 by Zenon Anstadt is located in Zduńska Wola close to Łódź. A characteristic feature of the Brewery is the production of beer in open vats, polish hop's Magnum and Sybillay.

### Staropolskie Dworskie 0,5 l / 19,-

Lager o mocno słodowym smaku, lekko chmielony. Przed podaniem kilka tygodni odpoczywa w leżakowni.

A lager with a strong malt flavor, lightly hopped. Before serving, he rests in the storage facility for a few weeks.

### Staropolskie Chmielne 0,5 l / 19,-

Przyprawione czterema gatunkami chmielu dodawanymi na różnych etapach ważenia.

Seasoned with four types of hops added on various stages of production.

### Staropolskie Miodne 0,5 l / 19,-

Najwyższej jakości piwo typu lager z dodatkiem naturalnego miodu prosto z pasieki.

The highest quality lager beer with the addition of natural honey.

### Staropolskie Tronowe 0,5 l / 19,-

Piwo ciemne z nutą opiekanej skórki chleba z delikatną nutą orzechową, powideł śliwkowych i rodzynek.

A dark beer with a hint of toasted bread crust with a delicate nutty note.

### Porter Bałtycki 0,5 l / 21,-

Ciemne aromatyczne piwo będące wizytówką Browaru Zenona Anstadta o dużej zawartości słodów oraz chmieli.

Dark, aromatic beer with a high content of malts and hops. It's the showpiece of Zenon Anstadt Brew.

## PIWO Z BECZKI | DRAUGHT

Okocim Jasne Okocimskie   Okocim Lager	0,3 l	13,-
Okocim Jasne Okocimskie   Okocim Lager	0,5 l	15,-
Okocim Klasyczna Pszenica   Okocim Weizen	0,5 l	18,-
Grimbergen (Blonde, Double, Blanche)	0,3 l	18,-
Grimbergen (tacka degustacyjna   tasting tray)	3 x 0,15 l	20,-
• • • • •		
Okocim 0,0%	0,5 l	16,-
Okocim smakowe 4,5%	0,5 l	16,-
Somersby 0,0%	0,4 l	16,-
Somersby 4,5%	0,4 l	16,-

## WINA DOMOWE (KARAFKI) | HOUSE WINE (CARAFE)

Beau de France, Colombard-Chardonnay (białe / white)	0,5 l 1 litr	65,- 99,-
Beau de France, Syrah (czerwone / red)	0,5 l 1 litr	65,- 99,-

## GORZAŁKI | VODKA

Wyborowa Vodka	40 ml	13,-
Wyborowa Vodka	0,5 l	149,-
Wyborowa Vodka	0,7 l	215,-
Wyborowa Exquisite	40 ml	21,-
Wyborowa Exquisite	0,7 l	347,-
Ostoya Vodka	40 ml	15,-
Ostoya Vodka	0,5 l	175,-
Ostoya Vodka	0,7 l	249,-
Ostoya The Charcoal Filtered Edition	40 ml	16,-
Ostoya The Charcoal Filtered Edition	0,7 l	265,-
Żubrówka Bison Grass	40 ml	15,-
Belvedere Pure	40 ml	23,-
Belvedere Pure	0,7 l	379,-
Belvedere Single Estate Rye Lake Bartężek	40 ml	27,-
Belvedere Single Estate Rye Smogóry Forest	40 ml	27,-
Lake Bartężek / Smogóry Forest	0,7 l	445,-
Chopin Vodka	40 ml	23,-
Chopin Vodka	0,7 l	379,-
Okowita ze 150-letniej gorzelnii Podole Wielkie Historical vodka from 150 years old distillery from Podole Wielkie	40 ml	25,-

## KAWY | COFFEE

Espresso		11,-
Kawa po amerykańsku   Café Americano		13,-
Cappuccino		15,-
Latte		16,-
Kawa Stary Dom   Coffee Stary Dom style		19,-
Kawa mrożona   Iced coffee		17,-
Kawa Irish   Irish coffee		25,-

## HERBATY | TEA

Herbata Ronnefeldt w porcelanowym czajniczku   Leaf tea		15,-
---	--	------

## NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero	0,25 l	11,-
Fanta, Sprite, Tonic Kinley	0,25 l	11,-
Schweppes (Hibiscus, Toque de Lima, Ginger Beer, Pimienta Rosa)	0,2 l	17,-
Cisowianka Perlage / Classique	0,3 l	13,-
Cisowianka Perlage / Classique	0,7 l	19,-
Kropla Beskidu, Kropla Delice	0,7 l	19,-
Woda Borjomi	0,3 l	17,-
Woda Borjomi	0,5 l	21,-
Sok Cappy	0,2 l	11,-
Sok ze świeżych pomarańczy lub grejpfrutów	0,2 l	19,-
Domowa lemoniada	0,4 l	19,-
Naturalne soki tłoczone z Doliny Radomki	0,2 l	13,-
Fuzetea	0,25 l	11,-
Red Bull	0,25 l	17,-

## JADŁOSPIS na sobotę i niedzielę



# STARY DOM

TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

Recommended by  Slow Food®

WWW.RESTAURACJASTARYDOM.PL