

ZIMNY BUFET | COLD BUFFET

Domowy chleb ze smalcem i kiszonymi ogórkami z Hajnówki

Homemade bread with lard and pickles from Hajnówka

19,-

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 po kaszubsku

z pomidorami, pieczoną papryką i natką pietruszki

Kaschubian style herring with tomatoes, baked bell pepper and parsley

43,-

Plastry wędzonego lososia

z domowym twarożkiem, świeżym ogórkiem

i miodowo-musztardowym winegretem

Smoked salmon slices with homemade cottage cheese, fresh cucumber

and a honey-mustard vinaigrette

49,-

Tatar z dojrzewającej wołowiny

Tartare of matured beef fillet

55,-

Galareta z wieprzowych nóg

z domowymi marynatami z Podlasia

Jellied pig trotters with marinades from Podlasie

39,-

Carpaccio wołowe

ze świeżą rukolą i mussem chrzanowym

Polish beef carpaccio with fresh rucola and grated horseradish mousse

49,-

Deska domowych pasztetów i tradycyjnych mięs pieczonych

pasztet z dzika, pasztet z kaczki, pasztet cielęcno-wieprzowy,

karczki i boczek z codziennego wypieku, domowe marynaty z Podlasia

Platter of freshly baked pâtés and roasted meats,

boar pate, duck pate, pork and veal pate, roast pork neck and bacon

from everyday baking, homemade pickles from Podlasie

75,-

Deska wędlin wielkopolskich od Jacka Nowickiego

kiełbasa podsuszana z majerankiem, boczek parzony złotnicki,

biały salceson, kiełbasa podsuszana z czarnym czosnkiem,

domowa kaszanka z kaszą niepaloną gryczaną, wędzona wątrobianka

Platter of traditional Polish charcuterie from Jacek Nowicki,

dried sausage with marjoram, złotnicki bacon, headcheese,

pork sausage with black garlic, homemade black sausage, smoked liver sausage

79,-

ZUPY | SOUPS

Rosół z wiejskiej kury z makaronem

Free range chicken broth with noodles

25,-

Zupa dnia | Soup of the day

27,-

Chłodnik litewski

Lithuanian chilled beetroot 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 come from trusted farms

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,-

Pierogi z cielęciną

Homemade dumplings stuffed with veal

39,-

Ozorki cielęce z mussem chrzanowym

Veal tongs with horseradish mousse

43,-

Krewetki w sosie maślanym

z czosnkiem i drobno siekaną pietruszką

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

59,-

Cepeliny śląskie

Silesian potato dumplings filled with veal

45,-

SALATY | SALADS

Salata wiosenna

z chrupiącymi szparagami, ogrodowym pomidorem,

jajkiem na twardo, gotowanym ziemniakiem i fasolką szparagową

Spring salad with crispy asparagus, garden tomato, hard-boiled egg,

young potato and string bean

45,-

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

47,-

Salata z marynowaną pierśią zagrodowego kurczaka

Salad with marinated free range chicken breast

49,-

Salata z dojrzałych pomidorów

z serem bawolim i winegretem bazyliowym

Ripe tomato salad with burrata cheese and basil vinaigrette

53,-

DANIA WEGETARIAŃSKIE | VEGE BUFFET

Cepeliny śląskie faszerowane warzywami

Silesian potato dumplings filled with vegetables

45,-

Platy zapiekanego makaronu w aksamitnym beszamelu

ze świeżym szpinakiem, cykorią i koprem włoskim

Baked homemade pasta with fresh spinach, chicory

and fennel in a smooth béchamel sauce

49,-

Pierogi z kozim serem i świeżym szpinakiem

Vegetarian dumplings stuffed with goat cheese and fresh spinach

45,-

Kluski leniwe na słodko z białym serem, masłem i tartą bułeczką

Sweet homemade dumplings stuffed with cottage cheese,

dressed with butter and breadcrumbs

39,-

Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10% do rachunku
Guaranteeing the finest dining experience a 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

55,-

Kotlety mielone z ziemniaczanym purée

Minced meat cutlets with potato purée

43,-

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

59,-

Poliki wołowe duszone na wolnym ogniu

z ziemniaczanym purée i marynatami z Podlasia

Slowly braised beef cheeks with potato purée and marinades from Podlasie

69,-

Pulpeciki cielęce z glazurowaną marchewką

Veal meatballs with glazed organic carrot

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

79,-

Kotlet schabowy smażony na smalcu z mangelicy

Pork cutlet traditionally fried in pork lard

49,-

Pieczone żeberka z wieprzowiny puławskiej

pokaźna porcja ze świeżo tartym chrzanem

Large portion of roasted pork spare ribs with grated horseradish

79,-

Golonka

ze skórka glazurowaną miodem lipowym i zasmażaną kapustą

Pork knuckle with honey-glazed crackling served with fried cabbage

63,-

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 kiszone • 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)

13,-

Bukiet domowych surówek | Bouquet of house salads

19,-

Wszelkich informacji o alergenach zawartych w potrawach udziela manager
All 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, based on traditional recipes, using only dairy butter and fruits from local farm in Skierniewice

Szarlotka Apple pie	27,-
Mazurek kajmakowy Fudge mazurek	27,-
Sernik domowy Homemade cheesecake	27,-
Tort czekoladowo-pralinowy Chocolate praline torte	29,-
Kawowy tort bezowy Coffee meringue torte	27,-
Waniliowy tort bezowy Vanilla meringue torte	27,-
Pistacjowy tort bezowy Pistachio meringue torte	29,-
Ciacho dnia 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 near Łódź. A characteristic feature of the Brewery is the production of beer in open vats, polish hop's Magnum and Sybillay.

Staropolskie Dworskie 0,51 / 21,-

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, it rests in the storage facility for a few weeks.

Staropolskie Chmielne 0,51 / 21,-

Przyprawione czterema gatunkami chmielu dodawanymi na różnych etapach ważenia.

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

Staropolskie Miodne 0,51 / 21,-

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 0,51 / 21,-

Piwo ciemne z nutą opiekanej skórki chleba, delikatnym akcentem orzechów, powideł śliwkowych i rodzynek.

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

Porter Bałtycki 0,51 / 23,-

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	15,-
Okocim Jasne Okocimskie Okocim Lager	0,5 l	17,-
Okocim Klasyczna Pszenica Okocim Weizen	0,5 l	19,-
Grimbergen (Blonde, Double, Blanche)	0,3 l	20,-

PIWO BUTELKOWE | BOTTLED BEER

Okocim smakowe 4,5% Okocim flavoured 4,5%	0,5 l	17,-
Okocim 0,0%	0,5 l	17,-
Somersby 4,5%	0,4 l	17,-
Somersby 0,0%	0,4 l	17,-
1664 Blanc	0,3 l	20,-

WINA DOMOWE (KARAFKI) | HOUSE WINE (CARAFE)

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

GORZAŁKI | VODKA

Wyborowa Vodka	40 ml	15,-
Wyborowa Vodka	0,5 l	175,-
Wyborowa Vodka	0,7 l	249,-
Wyborowa Exquisite	40 ml	23,-
Wyborowa Exquisite	0,7 l	379,-
Ostoya Vodka	40 ml	17,-
Ostoya Vodka	0,5 l	197,-
Ostoya Vodka	0,7 l	285,-
Ostoya The Charcoal Filtered Edition	40 ml	18,-
Ostoya The Charcoal Filtered Edition	0,7 l	297,-
Żubrówka Bison Grass	40 ml	19,-
Belvedere Pure	40 ml	27,-
Belvedere Pure	0,7 l	449,-
Belvedere Single Estate Rye Lake Bartężek	40 ml	29,-
Belvedere Single Estate Rye Smogóry Forest	40 ml	29,-
Lake Bartężek / Smogóry Forest	0,7 l	479,-
Chopin Vodka	40 ml	27,-
Chopin Vodka	0,7 l	449,-
Okowita ze 150-letniej gorzelni Podole Wielkie Historical vodka from 150 years old distillery from Podole Wielkie	40 ml	29,-

KAWY | COFFEE

Espresso	12,-
Kawa po amerykańsku Café Americano	14,-
Cappuccino	16,-
Latte	17,-
Kawa Stary Dom Coffee Stary Dom style	23,-
Kawa mrożona Iced coffee	18,-
Kawa Irish Irish coffee	27,-

HERBATY | TEA

Herbata Ronnefeldt w porcelanowym czajniczku Leaf tea	17,-
---	------

NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero	0,25 l	12,-
Fanta, Sprite, Tonic Kinley	0,25 l	12,-
Lord of taste Polish Tonic Water	0,2 l	15,-
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	18,-
Cisowianka Perlage / Classique	0,3 l	15,-
Cisowianka Perlage / Classique	0,7 l	21,-
Kropla Beskidu, Kropla Delice	0,7 l	21,-
Woda Borjomi	0,3 l	19,-
Woda Borjomi	0,5 l	23,-
Sok Cappy	0,2 l	11,-
Sok ze świeżych pomarańczy lub grejpfrutów	0,2 l	21,-
Domowa lemoniada	0,4 l	21,-
Fuzetea	0,25 l	12,-
Red Bull	0,25 l	19,-

JADŁOSPIS na sobotę i niedzielę



STARY DOM

TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

Recommended by Slow Food®

WWW.RESTAURACJASTARYDOM.PL