

ZIMNY BUFET | COLD BUFFET

Domowy chleb ze smalcem i kiszonymi ogórkami z Hajnówki
Homemade bread with lard and pickles from Hajnówka
23,-

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
45,-

Śledź po kaszubsku
z pomidorami, pieczoną papryką i natką pietruszki
Kaschubian style herring with tomatoes, baked bell pepper and parsley
47,-

Plastry wędzonego lososia
z domowym twarożkiem, świeżym ogórkiem i miodowo-musztardowym winegretem
Slices of smoked salmon with homemade cottage cheese, fresh cucumber, and honey-mustard vinaigrette
59,-

Galareta z wieprzowych nóg
z domowymi marynatami z Podlasia
Jellied pig trotters with marinades from Podlasie
43,-

Tatar z dojrzewającej wołowiny
Tartare of matured beef fillet
59,-

Carpaccio wołowe
ze świeżą rukolą i musem chrzanowym
Polish beef carpaccio with fresh rucola and grated horseradish mousse
57,-

Deska domowych pasztetów i tradycyjnych mięs pieczonych
pasztet z dzika, pasztet z kaczki, pasztet cielęco-wieprzowy, karczki i boczki 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
79,-

Deska wędlin wielkopolskich od Jacka Nowickiego
kielbasa podsuszana z majerankiem, boczek parzony złotnicki, biały salceson, kielbasa podsuszana pieprzowa, domowa kaszanka z kaszą niepaloną gryczaną, wędzona wątrobianka
Platter of traditional Polish charcuterie from Jacek Nowicki, dried sausage with marjoram, złotnicki bacon, headcheese, peppered air-dried sausage, homemade black sausage, smoked liver sausage
79,-

ZUPY | SOUPS

Rosół z wiejskiej kury z makaronem
Free range chicken broth with noodles
29,-

Zupa dnia | Soup of the day
31,-

Barszcz czerwony z ziemniaczanym purée
Red beet borscht with potato purée
33,-

Flaki po warszawsku | Varsovian tripe soup
35,-

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
37,-

*Wszelkich informacji o alergenach zawartych w potrawach udziela manager
All information about allergens contained in served dishes is provided by the manager*

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
43,-

Pierogi z cielęciną
Homemade dumplings stuffed with veal
45,-

Krewetki w sosie maślanym
z czosnkiem i drobno siekaną pietruszką
Pan fried prawns in a garlic butter sauce with finely chopped parsley
67,-

Cepeliny śląskie
Silesian potato dumplings filled with veal
49,-

SALATY | SALADS

Salata z pieczonym burakiem i pienińskim serem pleśniowym
Salad with baked beetroot and blue cheese from Pieniny
49,-

Salata z serem feta
z dojrzałym pomidorem, świeżym ogórkiem, papryką i czerwoną cebulą
Feta cheese salad with ripe tomato, fresh cucumber, bell pepper, and red onion
47,-

Salata z marynowaną piersią zagrodowego kurczaka
Salad with marinated free range chicken breast
53,-

Chrupiące liście rukoli
z prażonymi orzeszkami pinii i suszonymi pomidorami
Crunchy rucola with roasted pine nuts and sun-dried tomatoes
49,-

DANIA WEGETARIAŃSKIE | VEGE BUFFET

Cepeliny śląskie faszerowane warzywami
Silesian potato dumplings filled with vegetables
49,-

Pierogi z kozim serem i świeżym szpinakiem
Vegetarian dumplings stuffed with goat cheese and fresh spinach
47,-

Pieczone cykorie
w białym winie i miodzie lipowym z kremowym jogurtem, świeżym ogórkiem, czosnkiem, orzeszkami pinii i chrupiącym jarmużem
Baked chicory in white wine and linden honey with creamy yogurt, fresh cucumber, garlic, pine nuts and crispy kale
53,-

Kluski leniwe na słodko
z białym serem, masłem i tartą bułeczką
Sweet homemade dumplings stuffed with cottage cheese, dressed with butter and breadcrumbs
43,-

*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 the price)

Solidna porcja bigosu myśliwskiego
Hunter's stew made of braised cabbage and deer
45,-

Kotlety mielone z ziemniaczanym purée
Minced meat cutlets with potato purée
47,-

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
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
73,-

Półwka zagrodowego kurczaka z bukietem zielonych sałat
Half a free range chicken served with garden salad
49,-

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
89,-

Kotlet schabowy smażony na smalcu z mangalicy
Pork cutlet traditionally fried in pork lard
53,-

Pieczone żeberka z wieprzowiny puławskiej
pokażna porcja ze świeżo tartym chrzanem
Large portion of roasted pork spare ribs with grated horseradish
89,-

Golonka
ze skórką glazurowaną miodem lipowym i zasmażaną kapustą
Pork knuckle with honey-glazed crackling served with fried cabbage
69,-

Pół kaczki z codziennego wypieku
z ziemniaczanym purée i modrą kapustą
Roast half duck prepared daily with potato purée and red cabbage
89,-

Skoki z królika
z ziemniaczanym purée i glazurowanymi warzywami
Hind leg of rabbit with potato purée and caramelized vegetables
73,-

DLA MALUCHÓW | FOR THE LITTLE ONES

Kotleciki drobiowe z frytkami i tartą marchewką
Chicken goujons with french fries and freshly grated carrot
35,-

DODATKI | EXTRAS

- Ziemniaki opiekane • Purée • Frytki • Ryż • Domowe kopytka
- Kluski śląskie • Warzywa na parze • Kapusta zasmażana • Mizeria
- Buraczki z patelni • Ogórki kiszone • Koszyk domowego pieczywa z masłem
- 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) • Homemade bread basket with butter

14,-
Bukiet domowych surówek | Bouquet of house salads
19,-

*Dbając o środowisko i spełniając wymogi urzędowe - opakowanie na wynos + 3,-
Caring for the environment and meeting legal requirements - takeaway packaging fee + 3,-*

CUKRY | DESSERTS

Wygniatane i dekorowane ręcznie z prawdziwego masła, ekologicznych jajek i sezonowych owoców

Handmade and decorated with real butter, organic eggs, and seasonal fruits

Szarlotka Apple pie	31,-
Mazurek kajmakowy Fudge mazurek	29,-
Sernik domowy Homemade cheesecake	31,-
Tort czekoladowo-pralinowy Chocolate praline torte	35,-
Kawowy tort bezowy Coffee meringue torte	31,-
Waniliowy tort bezowy Vanilla meringue torte	31,-
Pistacjowy tort bezowy Pistachio meringue torte	35,-
Ciacho dnia Cake of the day	31,-

KAWY | COFFEE

Espresso	14,-
Kawa po amerykańsku Café Americano	15,-
Cappuccino	18,-
Latte	19,-
Kawa Stary Dom Coffee Stary Dom style	25,-
Kawa mrożona Iced coffee	19,-
Kawa Irish Irish coffee	29,-

HERBATY | TEA

Herbata Ronnefeldt w porcelanowym czajniczku Leaf tea	18,-
---	------

NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero	0,25 l	13,-
Fanta, Sprite, Tonic Kinley	0,25 l	13,-
Schweppes Premium Mixer	0,25 l	19,-
Cisowianka Perlage / Classique	0,3 l	17,-
Cisowianka Perlage / Classique	0,7 l	23,-
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	13,-
Sok ze świeżych pomarańczy lub grejpfrutów	0,2 l	23,-
Domowa lemoniada	0,4 l	23,-
Fuzetea	0,25 l	13,-
Red Bull	0,25 l	21,-

WINA BIAŁE | WHITE WINES

Lezíria Fernao Pires	15 cl	23,-
Tejo, Portugal	75 cl	109,-
Antico Rosone Trebbiano/Chardonnay	15 cl	25,-
Rubicone, Italy	75 cl	125,-
Kendermanns, Riesling Kabinett	15 cl	29,-
Mosel, Germany	75 cl	145,-

WINA CZERWONE | RED WINES

Lezíria Castelao e Aragones	15 cl	23,-
Tejo, Portugal	75 cl	109,-
Antico Rosone Sangiovese	15 cl	25,-
Rubicone, Italy	75 cl	125,-
Ventisquero Reserva Carmenere	15 cl	29,-
Colchagua Valley, Chile	75 cl	145,-

WINA DOMOWE (KARAFKI) | HOUSE WINE (CARAFE)

Beau de France, Colombard-Chardonnay	0,5 l	75,-
(białe / white)	1 liter	109,-
Beau de France, Merlot	0,5 l	75,-
(czerwone / red)	1 liter	109,-

GORZAŁKI | VODKA

Wyborowa Vodka	40 ml	16,-
Wyborowa Vodka	0,5 l	185,-
Wyborowa Vodka	0,7 l	269,-
Wyborowa Exquisite	40 ml	25,-
Wyborowa Exquisite	0,7 l	399,-
Ostoya Vodka	40 ml	18,-
Ostoya Vodka	0,5 l	209,-
Ostoya Vodka	0,7 l	299,-
Ostoya The Charcoal Filtered Edition	40 ml	19,-
Ostoya The Charcoal Filtered Edition	0,7 l	329,-
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	29,-
Chopin Vodka	0,7 l	479,-

PIWO Z BECZKI | DRAUGHT

Okocim Jasne Okocimskie Okocim Lager	0,3 l	21,-
Okocim Jasne Okocimskie Okocim Lager	0,5 l	23,-
Okocim Klasyczna Pszenica Okocim Weizen	0,5 l	25,-
Grimbergen (Blonde, Double, Blanche)	0,3 l	25,-

PIWO BUTELKOWE | BOTTLED BEER

Okocim smakowe 4,5% Okocim flavoured 4,5%	0,5 l	19,-
Okocim 0,0%	0,5 l	19,-
Okocim Mistrzowski Porter 9,6%	0,5 l	27,-
Somersby 4,5%	0,4 l	21,-
Somersby 0,0%	0,4 l	21,-
1664 Blanc 5,0%	0,3 l	23,-

ARCYKSIĄŻĘCY BROWAR ZAMKOWY CIESZYN

THE ARCHDUKE CASTLE BREWERY CIESZYN

Najstarszy browar w Polsce działający od 1846 roku w sercu Cieszyna.
The oldest brewery in Poland, operating since 1846 in the heart of Cieszyn

Pilsner Cieszyński 0,5 l 25,-

Jasne, pełne piwo obficie chmielone, długo leżakowane
Light, full-bodied beer generously hopped, long-aged

BROWAR STAROPOLSKI | OLD POLISH BEER

Browar powstały w 1892 roku w Zduńskiej Woli niedaleko Łodzi
The brewery established in 1892 in Zduńska Wola, near Łódź

Staropolskie Miodne 0,5 l 25,-

Piwo typu lager z dodatkiem miodu z pasieki
Lager beer with a touch of honey from the apiary

Staropolskie Tronowe 0,5 l 25,-

Ciemne piwo z nutą opiekanej skórki chleba i rodzynek
Dark beer with hints of toasted bread crust and raisins

JADŁOSPIS

na sobotę i niedzielę



STARY DOM

TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

Recommended by  Slow Food®

WWW.RESTAURACJASTARYDOM.PL