

ZIMNY BUFET | COLD BUFFET

Domowy chleb ze smalcem i kiszonymi ogórkami z Hajnówki

Homemade bread with lard and pickles from Hajnówka

25,-

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

49,-

Plastry wędzonego łososia

z domowym twarogiem, świeżym ogórkiem i miodowo-musztardowym winegretem

Slices of smoked salmon with homemade cottage cheese, fresh cucumber and honey-mustard vinaigrette

59,-

Śledź po kaszubsku

z pomidorami, pieczoną papryką i natką pietruszki

Kashubian style herring with tomatoes, baked bell pepper and parsley

49,-

Galareta z wieprzowych nóg

z domowymi marynatami z Podlasia

Jellied pig trotters with marinades from Podlasie

47,-

Tatar z dojrzewającej wołowiny

Tartare of matured beef fillet

63,-

Carpaccio wołowe

ze świeżą rukolą i mussem chrzanowym

Polish beef carpaccio with fresh rucola and grated horseradish mousse

59,-

Deska domowych pasztetów i tradycyjnych mięs pieczonych

pasztet z dzika, pasztet z kaczki, pasztet cielęcwo-wieprzowy, karczki i boczki z codziennego wypieku, domowe marynaty z Podlasia

Platter of freshly baked pâtés and roasted meats, boar pâté, duck pâté, pork and veal pâté, roast pork neck and bacon from everyday baking, homemade pickles from Podlasie

89,-

ZUPY | SOUPS

Rosół z wiejskiej kury z makaronem

Free range chicken broth with noodles

29,-

Zupa dnia | Soup of the day

33,-

Barszcz czerwony z ziemniaczanym purée

Red beet borscht with potato purée

35,-

Flaki po warszawsku | Varsovian tripe soup

37,-

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

39,-

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

49,-

Solidna porcja bigosu myśliwskiego

Hunter's stew made of braised cabbage and deer

47,-

Cepeliny śląskie

Silesian potato dumplings filled with veal

49,-

Pierogi z cielęciną

Homemade dumplings stuffed with veal

47,-

Krewetki w sosie maślanym

z czosnkiem i drobno siekaną pietruszką

Pan fried prawns in a garlic butter sauce with finely chopped parsley

69,-

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

57,-

Talerz zielonych sałat z marynowanymi krewetkami,

mussem z awokado, cytrynowym winegretem i chrupiącymi grzankami

Plate of green salad with marinated shrimps, avocado mousse, lemon vinaigrette and crispy croutons

59,-

DANIA WEGETARIAŃSKIE | VEGE BUFFET

Cepeliny śląskie faszerowane warzywami

Silesian potato dumplings filled with vegetables

49,-

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

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

45,-

Ręcznie wygniatany makaron dnia

Homemade pasta of the day

49,-

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 yoghurt, fresh cucumber, garlic, pine nuts and crispy kale

53,-

Pierogi z kozim serem i świeżym szpinakiem

Vegetarian dumplings stuffed with goat cheese and fresh spinach

49,-

DANIA GŁÓWNE | HOT BUFFET

Ryba dnia | Fish of the day

(cena dnia | inquire about the price)

Kotlety mielone z ziemniaczanym purée

Minced meat cutlets with potato purée

49,-

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

77,-

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

95,-

Polówka zagrodowego kurczaka z bukietem zielonych sałat

Half a free range chicken served with garden salad

55,-

Pieczone żeberka z wieprzowiny puławskiej

pokaźna 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

75,-

Kotlet schabowy smażony na smalcu z mangelicy

Pork cutlet traditionally fried in pork lard

55,-

Pół kaczki z codziennego wypieku

z ziemniaczanym purée i modrą kapustą

Roast half duck prepared daily with potato purée and red cabbage

93,-

Pieczone udo z gęsi

z kluskami śląskimi i buraczkami z patelni

Roasted leg of goose with red beetroot and Silesian dumplings

97,-

DLA MALUCHÓW | FOR THE LITTLE ONES

Kotlecik drobiowy z frytkami i tartą marchewką

Chicken cutlet with french fries and freshly grated carrot

35,-

DODATKI | EXTRAS

- Ziemniaki opiekane • Purée • Frytki • Domowe kopytka • Kluski śląskie
- Warzywa na parze • Kapusta zasmażana • Buraczki z patelni • Ogórki kiszone
- Mizeria • Koszyk domowego pieczywa z masłem

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

17,-

Bukiet domowych surówek | Bouquet of house salads

25,-

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

Mazurek kajmakowy Fudge mazurek	29,-
Szarlotka Apple pie	31,-
Ciacho dnia Cake of the day	33,-
Sernik domowy Homemade cheesecake	31,-
Tort czekoladowo-pralinowy Chocolate praline torte	35,-
Kawowy tort bezowy Coffee meringue torte	33,-
Pistacjowy tort bezowy Pistachio meringue torte	37,-
Waniliowy tort bezowy Vanilla meringue torte	33,-

KAWY | COFFEE

Espresso	15,-
Kawa po amerykańsku Café Americano	16,-
Cappuccino	18,-
Latte	19,-
Kawa Stary Dom Coffee Stary Dom style	25,-
Kawa Irish Irish coffee	29,-

HERBATY | TEA

Herbata Ronnefeldt w porcelanowym czajniczku Leaf tea	21,-
---	------

NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero	0,25 l	15,-
Fanta, Sprite, Tonic Kinley	0,25 l	15,-
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	25,-
Domowa lemoniada	0,4 l	25,-
Fuzetea	0,25 l	15,-
Red Bull	0,25 l	21,-

WINA BIAŁE | WHITE WINES

Lezíria Fernao Pires 11,5%	15 cl	23,-
Tejo, Portugal	75 cl	109,-
Antico Rosone Trebbiano/Chardonnay 12%	15 cl	25,-
Rubicone, Italy	75 cl	125,-
Kendermanns, Riesling Kabinett 8,5%	15 cl	29,-
Mosel, Germany	75 cl	145,-
Zensa Pinot Grigio 12,5%	15 cl	35,-
Puglia, Italy (organic & vegan friendly)	75 cl	175,-
Winnica Jadwiga, Johanniter 13%	15 cl	39,-
Wzgórza Trzebnickie, Poland	75 cl	195,-
Satellite, Sauvignon Blanc, Spy Valley 12,5%	15 cl	45,-
Marlborough, New Zealand	75 cl	219,-

WINA CZERWONE | RED WINES

Lezíria Castela e Aragones 12,5%	15 cl	23,-
Tejo, Portugal	75 cl	109,-
Antico Rosone Sangiovese 12,5%	15 cl	25,-
Rubicone, Italy	75 cl	125,-
Ventisquero Reserva Carmenere 13%	15 cl	29,-
Colchagua Valley, Chile	75 cl	145,-
Primitivo Almarosa 13,5%	15 cl	35,-
Puglia, Italy	75 cl	175,-
Norfolk Rise Estate Cabernet Sauvignon 15%	15 cl	39,-
Mount Benson, Australia	75 cl	195,-
Finca San Martin Crianza, Tempranillo 14%	15 cl	45,-
Rioja, Spain	75 cl	219,-

GORZAŁKI | VODKA

Wyborowa Vodka 40%	40 ml	16,-
Wyborowa Vodka 40%	0,5 l	185,-
Wyborowa Vodka 40%	0,7 l	269,-
Wyborowa Exquisite 40%	40 ml	25,-
Wyborowa Exquisite 40%	0,7 l	399,-
Ostoya Vodka 40%	40 ml	18,-
Ostoya Vodka 40%	0,5 l	209,-
Ostoya Vodka 40%	0,7 l	299,-
Ostoya The Charcoal Filtered Edition 40%	40 ml	19,-
Ostoya The Charcoal Filtered Edition 40%	0,7 l	329,-
Żubrówka Bison Grass 37,5%	40 ml	19,-
Belvedere Vodka 40%	40 ml	27,-
Belvedere Vodka 40%	0,7 l	449,-
Belvedere Single Estate Rye Lake Bartężek 40%	40 ml	29,-
Belvedere Single Estate Rye Smogóry Forest 40%	40 ml	29,-
Lake Bartężek / Smogóry Forest 40%	0,7 l	479,-
Chopin Vodka 40%	40 ml	29,-
Chopin Vodka 40%	0,7 l	479,-
Podole Wielkie - Stary Dom - Wódka Ziemniaczana 40%	40 ml	27,-

PIWO Z BECZKI | DRAUGHT

Okocim Jasne Okocimskie Okocim Lager 5%	0,3 l	23,-
Okocim Jasne Okocimskie Okocim Lager 5%	0,5 l	25,-
Okocim Klasyczna Pszenica Okocim Weizen 5%	0,5 l	27,-
Grimbergen (Blonde 5,5%; Blanche 5%)	0,3 l	27,-
1664 Blanc 5%	0,3 l	27,-

PIWO BUTELKOWE | BOTTLED BEER

Okocim smakowe Okocim flavoured 4,5%	0,5 l	21,-
Okocim 0,0%	0,5 l	21,-
Okocim Mistrzowski Porter 9,6%	0,5 l	29,-
Somersby 4,5%	0,4 l	23,-
Somersby 0,0%	0,4 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 4,8%	0,5 l	27,-
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 4,7%	0,5 l	27,-
Piwo typu lager z dodatkiem miodu z pasieki Lager beer with a touch of honey from the apiary		

JADŁOSPIS

na sobotę i niedzielę



STARY DOM

TOWARZYSTWO GASTRONOMICZNE

Recommended by  Slow Food®

WWW.RESTAURACJASTARYDOM.PL