

ZIMNY BUFET | COLD BUFFET

Domowy chleb ze smalcem i kiszonymi ogórkami z Hajnówki

Homemade bread with lard and pickles from Hajnówka

27,-

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,-

Tatar z dojrzałych pomidorów z ziołowym pesto

Ripe tomato tartare with fresh herb pestoo

57,-

Plastry wędzonego lososia

z domowym twarogiem, 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

49,-

Tatar z dojrzewającej wołowiny

Tartare of matured beef fillet

67,-

Carpaccio wołowe

ze świeżą rukolą i musem 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 cielęcno-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

93,-

ZUPY | SOUPS

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

Free range chicken broth with homemade noodles

31,-

Zupa dnia | Soup of the day

35,-

Chłodnik litewski | Lithuanian chilled beetroot 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 cabbage rolls 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

49,-

Cepeliny śląskie

Silesian potato dumplings filled with veal

53,-

Pierogi cielęce

Homemade dumplings stuffed with veal

49,-

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 dojrzałych pomidorów

z serem bawolim i winegretem bazyliowym

Ripe tomato salad with burrata cheese and basil vinaigrette

55,-

Salata ogrodowa

z dojrzałym pomidorem, jajkiem na twardo, gotowanym ziemniakiem i fasolką szparagową

Garden salad with ripe tomato, hard-boiled egg, young potato and string bean

49,-

Salata z marynowaną pierśią zagrodowego kurczaka

Salad with marinated free range chicken breast

59,-

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,-

Talerz zielonych salát z marynowanymi krewetkami, awokado, cytrynowym winegretem i chrupiącymi grzankami

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

59,-

DANIA WEGETARIAŃSKIE | VEGE BUFFET

Gołąbki dla Jaroszy

z sosem grzybowym i świeżą pietruszką

Vegetarian cabbage rolls with mushroom sauce and fresh parsley

49,-

Kluski leniwe na słodko

z białym serem, czereśniami, masłem i tartą bułką

Sweet homemade dumplings with white cheese, cherries, butter and breadcrumbsv

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,-

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

63,-

Poliki wołowe duszone na wolnym ogniu

z ziemniaczanym purée i marynatami z Podlasia

Slowly braised beef cheeks with potato purée and marinades from Podlasie

87,-

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

97,-

Polówka zagrodowego kurczaka z salata i śmietanowym dressingiem

Half a free range chicken served with salad and traditional polish cream dressing

59,-

Pieczone żeberka z wieprzowiny puławskiej

pokaźna porcja ze świeżo tartym chrzanem

Large portion of roasted pork spare ribs with grated horseradish

95,-

Golonka

ze skórką glazurowaną miodem lipowym i zasmażaną kapustą

Pork knuckle with honey-glazed crackling served with fried cabbage

79,-

Kotlet schabowy smażony na smalcu z mangalicy

Pork cutlet traditionally fried in pork lard

57,-

Pół kaczki z codziennego wypieku

z ziemniaczanym purée i modrą kapustą

Roast half duck prepared daily with potato purée and red cabbage

97,-

Skoki z królika

z ziemniaczanym purée i glazurowanymi warzywami

Hind leg of rabbit with potato purée and caramelized vegetables

89,-

Gicz Jagnięca

z ziemniaczanym purée, młodymi warzywami i czosnkiem niedźwiedzim

Lamb shank with potato purée, young vegetables and wild garlic

119,-

DLA MALUCHÓW | FOR THE LITTLE ONES

Kotlecik drobiowy z frytkami i tartą marchewką

Chicken cutlet with french fries and freshly grated carrot

37,-

DODATKI | EXTRAS

- Ziemniaki opiekane • Purée • Frytki • Kasza perlowa • Domowe kopytka
- Kluski śląskie • Warzywa na parze • Kapusta zasmażana • Buraczki z patelni
- Ogórki kiszone • Mizeria • Zsiadłe mleko • Koszyk domowego pieczywa z masłem
- Baked potatoes • Potato purée • French fries • Barley • Homemade dumplings • Silesian dumplings
- Steamed vegetables • Fried cabbage • Pan fried beetroot • Pickled cucumbers
- Sliced cucumber in cream (mizeria) • Sour milk • Homemade bread basket with butter

19,-

Bukiet domowych surówek | Bouquet of house salads

27,-

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	31,-
Szarlotka Apple pie	33,-
Ciacho dnia Cake of the day	35,-
Sernik domowy Homemade cheesecake	33,-
Tarta owocowa Fruit tart	35,-
Tort czekoladowo-pralinowy Chocolate praline torte	37,-
Kawowy tort bezowy Coffee meringue torte	35,-
Pistacjowy tort bezowy Pistachio meringue torte	39,-
Waniliowy tort bezowy Vanilla meringue torte	35,-

KAWY | COFFEE

Espresso	16,-
Kawa po amerykańsku Café Americano	17,-
Cappuccino	19,-
Latte	21,-
Kawa Mrożona	23,-
Kawa Stary Dom Coffee Stary Dom style	27,-
Kawa Irish Irish coffee	29,-

HERBATY | TEA

Herbata Ronnefeldt w porcelanowym czajniczku Leaf tea	22,-
---	------

NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

Kompot z sezonowych owoców	0,20 l	15,-
Coca Cola Zero	0,25 l	15,-
Coca Cola	0,25 l	15,-
Fanta	0,25 l	15,-
Sprite	0,25 l	15,-
Tonic Kinley	0,25 l	15,-
Cisowianka Perlage	0,30 l	17,-
Cisowianka Classique	0,30 l	17,-
Cisowianka Perlage	0,70 l	23,-
Cisowianka Classique	0,70 l	23,-
Woda Borjomi	0,30 l	19,-
Woda Borjomi	0,50 l	23,-
Sok Cappy	0,20 l	13,-
Sok ze świeżych pomarańczy Fresh orange juice	0,20 l	25,-
Sok ze świeżych grejpfrutów Fresh grapefruit juice	0,20 l	25,-
Domowa lemoniada Homemade lemonade	0,40 l	25,-
Fuzetka	0,25 l	15,-

2 SHOTS & FINGER FOOD SET

Ostoya Set 40%	2 x 40 ml	45,-
Belvedere Organic Vodka Set 40%	2 x 40 ml	63,-
Chopin Vodka Set 40%	2 x 40 ml	63,-

GORZAŁKI | VODKA

Wyborowa Vodka 40%	40 ml	16,-
Wyborowa Vodka 40%	0,50 l	185,-
Wyborowa Vodka 40%	0,70 l	269,-
Ostoya Vodka 40%	40 ml	18,-
Ostoya Vodka 40%	0,50 l	209,-
Ostoya Vodka 40%	0,70 l	299,-
Ostoya The Charcoal Filtered Edition 40%	40 ml	19,-
Ostoya The Charcoal Filtered Edition 40%	0,70 l	329,-
Żubrówka Bison Grass 37,5%	40 ml	19,-
Belvedere Organic Vodka 40%	40 ml	29,-
Belvedere Organic Vodka 40%	0,70 l	479,-
Belvedere Dirty Brew 30%	40 ml	31,-
Belvedere Dirty Brew 30%	0,70 l	499,-
Chopin Vodka 40%	40 ml	29,-
Chopin Vodka 40%	0,70 l	479,-
Podole Wielkie - Stary Dom - Wódka Ziemniaczana 40%	40 ml	27,-

PIWO Z BECZKI | DRAUGHT

Kasztelan Niepasteryzowane 4,6%	0,30 l	23,-
Kasztelan Niepasteryzowane 4,6%	0,50 l	25,-
Okocim Klasyczna Pszenica Okocim Weizen 5%	0,50 l	27,-
Grimbergen (Blonde 5,5%; Blanche 5%)	0,30 l	27,-
Guinness 4,2%	0,25 l	25,-
Žatecký 0,0%	0,30 l	21,-
Žatecký 0,0%	0,50 l	23,-

PIWO BUTELKOWE | BOTTLED BEER

Okocim smakowe Okocim flavoured 4,5%	0,50 l	23,-
Okocim 0,0%	0,50 l	23,-
Okocim Mistrzowski Porter 9,6%	0,50 l	29,-
Somersby 4,5%	0,40 l	23,-
Somersby 0,0%	0,40 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%	0,50 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%	0,50 l	27,-
Piwo typu lager z dodatkiem miodu z pasieki Lager beer with a touch of honey from the apiary		
Staropolskie Dworskie 5,7%	0,50 l	27,-
Piwo typu lager, pełne i mocno słodowe Lager beer, full-bodied and heavily malted		

JADŁOSPIS

na sobotę i niedzielę

TRADYCJA DOBREGO SMAKU



STARY DOM

RESTAURACJA

RESTAURACJASTARYDOM.PL

Recommended by  Slow Food®