

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 pesto
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 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 cielęco-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 kielbasą z Biebrzy
Traditional żur with boletus mushrooms, boiled egg and white sausage from Biebrza

39,-

CIEPŁY BUFET | HOT STARTERS

Tradycyjne gołąbki z cieleciną

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 cielece

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 salatek 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 breadcrumbs
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 rosolu 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,-

Półwka zagrodowego kurczaka z sałatą i śmietanowym dressingem

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 mangelicy

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,-

GORZALKI | 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	1329,-
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,-
Żatecký 0,0%	0,30 l	21,-
Żatecký 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®