

ZIMNY BUFET | COLD BUFFET

Domowy chleb ze smalcem i kiszonymi ogórkami z Hajnówki

Homemade bread with lard and pickles from Hajnówka

29,-

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,-

Śledź pod pierzyną

z tartego jabłka, czerwonych buraczków i gotowanego jajka

Herring under the duvet with grated apple, beetroot and boiled egg

53,-

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

53,-

Tatar z dojrzewającej wołowiny

Tartare of matured beef fillet

69,-

Carpaccio wołowe

ze świeżą rukolą i musem chrzanowym

Polish beef carpaccio with fresh rucola and grated horseradish mousse

63,-

Deska domowych pasztetów i tradycyjnych mięs pieczonych

pasztet z dzika, pasztet z kaczki, pasztet cieleńco-wieprzowy, karczki i boczek 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

97,-

ZUPY | SOUPS

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

Free range chicken broth with homemade noodles

33,-

Zupa dnia | Soup of the day

37,-

Flaki po warszawsku | Varsovian tripe soup

39,-

Barszcz czerwony z ziemniaczanym purée

Red beet borscht with potato purée

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

43,-

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

53,-

Cepeliny śląskie

Silesian potato dumplings filled with veal

55,-

Pierogi wedle życzenia

ruskie, cieleńce lub z kapustą i grzybami

Homemade dumplings at your command stuffed with cottage cheese and potato, veal or cabbage and mushrooms

49,-

Pierogi z kaczką i pieczonym jabłkiem

z karmelizowaną czerwoną kapustą

Duck and roasted apple dumplings with caramelized red cabbage

55,-

Krewetki w sosie maślanym

z czosnkiem i drobno siekaną pietruszką

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

79,-

SALATY | SALADS

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

49,-

Salata z pieczonym burakiem i pienińskim serem pleśniowym

Salad with baked beetroot and blue cheese from Pieniny

53,-

Salata z marynowaną piersią zagrodowego kurczaka

Salad with marinated free range chicken breast

59,-

Salata z pieczonym kozim serem i marynowaną gruszką

Salad with roasted goat cheese & pickled pear

55,-

DANIA WEGETARIAŃSKIE | VEGE BUFFET

Gołąbki dla Jaroszy

z sosem grzybowym i świeżą pietruszką
Vegetarian cabbage rolls with mushroom sauce and fresh parsley

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,-

Kluski leniwe na s lodko

z białym serem, czereśniami, masłem i tartą bułką
Sweet homemade dumplings with white cheese, cherries, butter and breadcrumbs

49,-

Ręcznie wygniatany makaron dnia

Homemade pasta of the day

53,-

Pierogi z kozim serem i świeżym szpinakiem

Vegetarian dumplings stuffed with goat cheese and fresh spinach

55,-

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,-

Sztukamięs z chrzanowym sosem

pręga wołowa wolno gotowana w rosole z korzennymi warzywami
Beef shank slowly boiled in broth with horseradish sauce and root vegetables

67,-

Poliki wołowe duszone na wolnym ogniu

z ziemniaczanym purée i marynatami z Podlasia

Slowly braised beef cheeks with potato purée and marinades from Podlasie

89,-

Klasyczny kotlet de volaille | Chicken Kyiv

65,-

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

99,-

Polówka zagrodowego kurczaka z salată 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

99,-

Kotlet schabowy smażony na smalcu z mangelicy

Pork cutlet traditionally fried in pork lard

59,-

Kulebiak z gęsiną

tradycyjnie pieczony z kapustą i grzybami

Traditional goose Kulebiak Pie with cabbage and wild mushrooms

93,-

Golonka

ze skórą glazurowaną miodem lipowym i zasmażaną kapustą

Pork knuckle with honey-glazed crackling served with fried cabbage

79,-

Pół kaczki z codziennego wypieku

z ziemniaczanym purée i modrą kapustą

Roast half duck prepared daily with potato purée and red cabbage

99,-

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

39,-

DODATKI | EXTRAS

- Ziemniaki opiekane • Purée • Frytki • Kasza perłowa • Domowe kopytka
- Kluski śląskie • Warzywa na parze • Kapusta zasmażana • Buraczki z patelni
- Ogórki kiszone • Mizeria • 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) • Homemade bread basket with butter

19,-

Bukiet domowych surówek | Bouquet of house salads

29,-

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 czekoladowa Chocolate tarte	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	18,-	
Cappuccino	21,-	
Latte	23,-	
Kawa Mrożona	23,-	
Kawa Sary Dom Coffee Sary 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	17,-
Coca Cola	0,25 l	17,-
Fanta	0,25 l	17,-
Sprite	0,25 l	17,-
Tonic Kinley	0,25 l	17,-
Cisowianka Classique / Perlage	0,30 l	17,-
Cisowianka Classique / Perlage	0,70 l	23,-
Acqua Panna / S. Pellegrino	0,75 l	27,-
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,-
Fuzetea	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,-
Absolut Elyx	40 ml	31,-
Absolut Elyx	0,70 l	499,-
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 - Sary Dom - Wódka Ziemniaczana 40%	40 ml	27,-
Tessellis - Sary Dom - Chrzanówka 40%	40 ml	25,-
Tessellis - Sary Dom - Cask Finished 40%	40 ml	27,-
Tessellis - Sary Dom - Exquisitus 42%	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

TRADYCJA DOBREGO SMAKU

EST. 1953

STARY DOM

RESTAURACJA