

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Tatar wołowy z polędwicy z Pniew 52zł

/Beef tartare

marynowane grzybki, żółtko, lubczyk, nasze pieczywo

/beef tenderloin, marinated mushrooms, egg yolk, lovage, handmade bread

220g|alergeny 1,3,6,7,10

Tatar z jelenia w kości 62zł

/ Deer tartare in bone

Kruszonka z suszonych pomidorów, żółtko, pikle, nasze pieczywo

/Dried tomato crumble egg yolk, pickles, handmade bread

220g /alergeny 3, 1, 6, 7, 10

ZUPY / SOUPS

Lubelska zupa cebulowa/ Lublin onion soup 25zł

Cebularz zapiekany z serem, szczypior, lubczyk, mak

/Onion bun with cheese, chives, lovage, poppy seeds

350g/ alergeny 1,3, 6, 7, 9,10, 11

Żur po staropolsku/ Old Polish sour rye soup 25zł

Jajko, wędzona kiełbasa, nasze pieczywo

/ egg, smoked sausage, handmade bread

350g|alergeny 1,3,7,9,10

Forszmak po myśliwsku / forshmak 27zł

Dziczyzna, Kwaśna śmietana, kiełbasa jałowcowa, koper, masze pieczywo

/wild game, sour cream, juniper sausage, dill, handmade bread

350g/alergeny 1, 3, 6, 7, 9, 10

Zupa dnia / soup of the day 350g 19zł

RĘCZNIE LEPIONE MAKARONY / PASTA

Fettucine po tokańsku z kurczakiem 43zł

/Pasta with chicken

makaron, winny sos śmietanowy, szpinak, pomidorki, pieczarki, kurczak, parmezan

/ pasta, creme fraiche, spinach, mushrooms, tomatoes,, parmesan, chicken

350g|alergeny 1,3,6,7,9

Fettucine z sosem borowikowym 43zł

/ pasta with boletus

makaron, winny sos borowikowy, natka pietruszki, parmezan, szalotka, rukola

/ pasta, creme fraiche boletus, parsley, parmesan, shallot, arugula

350g/ alergeny 1,3,6,7,9,10

Fettucine z sosem serowym 42zł

/Pasta with cheese sauce

ser gorgonzola, brokuł, sos winny śmietanowy, parmezan

/gorgonzola, broccoli, wine cream sauce, parmesan

350g/ alergeny 1,3,6,7,9,10

Fettucine w sosie serowym z polędwicą wołową 55zł

/pasta with cheese sauce and tenderloin

polędwica, gorgonzola, sos winny śmietanowy, parmezan

/Loin, gorgonzola, wine cream sauce, parmesan

350g/ alergeny 1,3,6,7,9,10

S A Ł A T K I / S A L A D S

Sałatka Cezar 38zł

/ Caesar salad

Grillowana pierś z kurczaka, czerwona cebula, mix sałat, pomidorki cherry, boczek, jajko, sos cezar z anchois, grzanki
/ grilled chicken breast, salad mix, cherry tomatoes, bacon, egg, caesar sauce with anchovies, croutons
330g | alergeny 1,3,4,6,7,9,10

Sałatka Regionalna z kaczką 47zł

/ Regional salad

Pierś z kaczki sous vide, mix sałat, winegret, świeże zioła, owoce, ogórek, pomidorki cherry, ser podpuszczkowy z Leśniczówki, boczek, orzechy, grzanki
/ sous vide duck breast, salad mix, vinaigrette, fresh herbs, fruits/vegetables, rennet cheese from Leśniczówka, croutons
330g | alergeny 1,6,7,8,10

Z koziego grodu 38zł

/ Goat cheese salad

Grillowany kozi ser, mix sałat, burak, winegret, świeże zioła, owoce, ogórek, pomidorki cherry, grzanki, orzechy
/ grilled goat cheese, salad mix, beet, vinegrette, fresh herbs, fruits, nut, cucumber, cherry tomatoes, croutons
330g | alergeny 1,6,7,8,10

RĘCZNIE LEPIONE PIEROGI / HANDMADE DUMPLINGS

Pierogi z kaczką

46zł

/ Duck Dumplings

Kwaśna śmietana, palone masło, brzosznica, parmezan, chałka, tymianek
/ Burnt butter, sour cream, red blueberry, parmesan, challah, thyme
350g | alergeny 1,3,7

Dzyndzałki z szarpaną wołowiną

44zł

/ dumplings with pulled beef

(regionalne Warmińskie pierożki) okrasa z boczku i cebuli, śmietana, szczypiorek
/ bacon and onion garnish, chives
350g | alergeny 1,3,7,9

Pierogi ruskie z serem z Leśniczówki 39zł

/ Russian Dumplings

okrasa z boczku i cebuli, śmietana, szczypior
/ bacon and onion garnish, chives
350g | alergeny 1,3,7

Pierogi z borowikami i bryndzą

49zł

/ Dumplings with porcini mushrooms and cheese

Winy sos śmietanowy, suszone pomidory, szpinak, pomidorki cherry, parmezan, pieczarki
/ wine cream sauce, dried tomatoes, spinach, cherry tomatoes, parmesan, mushrooms
350g / alergeny 1,3,6,7,9,10



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Maczanka staropolskiej 54zł

(duszona karkówka)/ Pork neck in onion gravy

Piwny sos cebulowy, kluski śląskie, ogórki w musztardzie
/ silesian dumplings, cucumbers in mustard

200/330g|alergeny 1,3,6,7,9,10

Żeberko pieczone 62zł

/ pork ribs

Pieczone ziemniaki z parmezanem, glazura BBQ, grillowane warzywa, pikle
/roasted potatoes with parmesan , BBQ glaze, grilled vegetables, pickles

300g/250g|alergeny 1,6,7, 9, 10

Schabowy po Staropolsku 49zł

/ Pork chop

Ziemniaki po nałęczowsku, surówka po żydowsku, chrzan, sos cafe de paris, koper
/Potatoes in Nałęczów style, jewish style salad , horseradish, cafe de paris sause dill

250/300g|alergeny 1,2, 3 4, 6,7,9,10,11

kurka pod chmurką 52zł

piers z kurczaka zapiekana z serem i grzybami

ziemniaki z wody , mix sałat

/chicken cutlet bakedwith cheese and mushrooms, potatoes , mix salad

250/350g| alergeny 1,3,6,7,9,10

Duszona wątróbka drobiowa z cebulką 43z

/ chicken liver

Ziemnaki z wody , groszek zielony, ogórek kiszony

/boiled potatoes, green peas , pickled cucumber

300/300g|alergeny 1,6,7,9,10

Pulpety Baranie w sosie prawdziwkowym 66zł

/ lamb meatballs in boletus suce

Ziemnaki z wody , fasolka z bułką tartą

/boiled potatoes, beans with breadcrumbs

200/330g|alergeny 1,3,6,7,9,10

Placki ziemniaczane po zbójnicku 49zł

/potato pancakes in a robbery style

Kwaśna śmietana, pikle, szczypiorek

/ sour cream, pickles, chives

350/300g|alergeny 1,3,6,7,9,10

Placki ziemniaczane z sosem borowikowym 42zł

/ Potato pancakes with boletus sauce

pikle, szczypiorek

/ pickles,chives

350/300g|alergeny 1,3,6,7,9,10

SZEF KUCHNI POLECA / CHEF RECOMMENDS

Przepiórki w palonym maśle 66zł
Relish z ogórka, ziemniaki diuszesy, demiglace

/cucumber, relish , demiglace
2szt/ alergeny1, 3, 6, 7, 9, 10

Pierś z kaczki po staropolsku 66zł
/ Old Polish style duck breast
puree z pietruszki, kopytka, jabłka z żurawiną, demi glace
/ parsley puree, noodles, apples with cranberries, demi glace
150/200g alergeny 1,3,6,7,8,9,10

Sezonowany stek wołowy 49zł/ 100g
/ zapytaj obsługę jakiego steka dziś serwujemy

Pstrąg źródłany z zielenicy 65zł
Ziemniaki z ogniska, mix sałat, sos vierge
/ Bonfire potatoes, salad mix, vierge sauce
250/200g|alergeny 1,4,6,7,9,10

KUCHNIA ULICZNA/ STREET CUISINE

Szarpany dzik 49zł|56zł
/ pulled boar
**bułka kubańska, dzik w bbq, mimolette ,domowy colesław, kiełki fasoli mung,
duszona cebula, pikle, sezam, sos autorki**
/roll, boar in BBQ, mimolette, colesław, mung beans, onion, pickled, sesame
350g| alergeny 1,3,6,7,9,10,11

koneser burger 43zł|50zł
**220g sezonowanej wołowiny z pniew, bułka maślana, mix sałat z winegretem ,
duszona cebula, chrupiący boczek, ser mimolett, sos autorski,pikle**
beef, roll, mix salad, vinaigrette, onion, bacon, cheese mimolett, pickled
/ 350g|alergeny 1,3,6,7,10,11

Dorsz w chrupiącej panierce 46zł
/ fish and chips
Domowy colesław, frytki
/colesław, fries
200/250g/ alergeny 1,3,4,6,7,9,10



FRANCUSKIE TARTY/ FRENCH TARTS

20CM

Z boczkiem (Lorraine) 42zł

Creme fraiche, boczek wędzony, mozzarella, rozmaryn, oliwa czosnkowa, cebula
/ creme fraiche, smoked bacon, mozzarella, rosmery, garlic oil, onion
/alergeny 1,3,6,7,10

Z borowikami 43zł

Sos borowikowy, mozzarella, szczypiorek, parmezan
/ porcini mushrooms sauce, mozzarella, chivs, parmesan
/alergeny 1,3,6,7,10

Z kurczakiem 43zł

**Creme fraiche, pierś z kurczaka, mozzarella, cebulka, pieczarki, pomidor
suszony, szpinak, parmezan**
/ chicken, creme fraiche, mozzarella, onion, champignons, dried tomato, spinach, parmesan
/alergeny 1,3,6,7,9,10

staropolska 46zł

Creme fraiche, boczek wędzony, mozzarella, wędzona śliwka, gruszka
/ creme fraiche, smoked bacon, mozzarella, plum, pear
/alergeny 1,3,6,7,10

z szynką 41zł

Creme fraiche, mozzarella, szynka wędzona, pieczarki, cebulka
/ creme fraiche, mozzarella, smoked ham, champignons, onion
/alergeny 1,3,6,7,10



DANIA DLA DZIECI/DISHES FOR KIDS

Kotlecik z kurczaka, frytki, keczup 25zł

/ poultry cutlet, fries, ketchup
120g/100g

Pierogi ruskie ze śmietaną 25zł

/ russian dumplings with sour cream
250g / ok 5szt

zupa dnia 17zł /250g

DESERY / DESSERTS

Szarlotka z szarej renety na ciepło z lodami 24zł

kruszonka , karmel, lody waniliowe

/ crumble, carmel, vanilla ice cream, apple pie

120g |alergeny 1,3,7,8

Sernik baskijski /Basque cheesecake 26zł

sos suzette na orzechówce, kawior pomarańczowy, ziemia czekoladowa, lody

/orange caviar, chocolate earth, milk ice cream, sauce suzette

120g|alergeny

Tiramisu 25zł

Espresso, biszkopity Savoirdi, mascarpone, kakao, laska wanilii

/ Espresso. Savoirdi, mascarpone,cocoa, vanilla

120g|alergeny 1,3,5,7,8

Panna Cotta z owocami / Panna Cotta with cherries 18zł

Fruzelina ,laska wanilli/ fruit, vanilla

120g| alergeny 1,3,7,8

pucharek lodowy z bitą śmietaną i owocami 24zł

/Ice cream cup with whipped cream and fruits

Beza Pavlova z kremem i owocami 25zł

/Pavlova meringue with fruits

DODATKI / ADDITIONS

Frytki z keczupem / fries with ketchup 250g|12zł

Ogórki w musztardzie / cucumber in mustard 200g| 12zł

Krążki cebulowe z autorskim sosem / onion rings with original sauce (10szt) 23zł

Ziemniaki opiekane z majonezem i szczypiorkiem 250g 13zł

/ roasted potatoes,with mayonnaise and chives

zestaw surówek / set of salads 200g / 13zł

pieczywo/ bread 7zł

mizeria / 13zł



PIZZA NEAPOLIŃSKA

32CM

MARGERITA 30ZŁ

Świeży sos pomidorowy, sos mozzarella fior di latte, bazylia, grana padano DOP

/Tomato sauce, mozzarella fior di latte cheese, basil, grana padano DOP

MAŚLANA 36ZŁ

Świeży sos pomidorowy, sos mozzarella fior di latte, szynka prosciutto cotto, pieczarki, grana padano DOP

/Tomato sauce, mozzarella fior di latte cheese, basil, grana padano DOP, prosciutto cotto ham, mushrooms.

PRZYSMAK RYBAKA 43ZŁ

Świeży sos pomidorowy, sos mozzarella fior di latte, tuńczyk, cebulka, czarny pieprz, grana padano DOP

//Tomato sauce, mozzarella fior di latte cheese, basil, grana padano DOP, tuna, onion, black pepper.

DIABLICA AGATKA 42ZŁ

Świeży sos pomidorowy, sos mozzarella fior di latte, pikantne salami, spinata, oliwki, jalapeno, grana padano DOP

/Tomato sauce, mozzarella fior di latte cheese, basil, grana padano DOP, spicy spinata salami, olives, jalapeno

MLECZNA KRÓWKA 40ZŁ

Świeży sos pomidorowy, sos mozzarella fior di latte, burrata, bazylia, oliwa extra vergine, grana padano DOP

/Tomato sauce, mozzarella fior di latte cheese, basil, grana padano DOP, burrata, basil, extra virgin olive oil

PARMEŃSKA 42ZŁ

Świeży sos pomidorowy, sos mozzarella fior di latte, szynka parmeńska, pomidorki cherry, rukola, grana padano DOP

/Tomato sauce, mozzarella fior di latte cheese, basil, grana padano DOP, parma ham, cherry tomatoes, arugola

WIEJSKA 43ZŁ

Świeży sos pomidorowy, sos mozzarella fior di latte, boczek wędzony, szynka prosciutto, cebulka, pieczarki, grana padano DOP

/Tomato sauce, mozzarella fior di latte cheese, basil, grana padano DOP, smoked bacon, prosciutto ham, onion

ROZBÓJNIK RUMCAJS 45ZŁ

sos borowikowy, mozzarella fior di latte, rukola, pomidorki cherry, grana padano DOP

/sauce boletus, mozzarella fior di latte cheese, , grana padano DOP, arugola, tomatoes,

POD GRUSZĄ 43ZŁ

Biały sos, mozzarella fior di latte, gorgonzola, gruszka, orzechy, grana padano DOP

White sauce, mozzarella fior di latte, gorgonzola, pear, nuts, grana padano DOP

DODATKI 3zł

ketchup, sos czosnkowy, sos BBQ, majonez

Zapraszamy do Piwnic Staropolskich, gdzie tradycja spotyka się z jakością. Nasze pizze wyróżniają się dzięki wykorzystaniu mąki typu 00 i soczystych pomidorów. Każda pizza to dzieło sztuki przygotowane z pasją i dbałością o detale