

STARA SZKOŁA
BOUTIQUE HOTEL
EST. 1832

— MENU —



Nasza historia

Stara Szkoła to miejsce, w którym historia spotyka się z nowym początkiem. W dawnym budynku szkolnym, nad rzeką Wartą, stworzyliśmy przestrzeń, w której czas zwalnia. Gdzie zamiast dzwonka rozbrzmiewa śmiech gości, a w miejscu dawnych ławek stoi stół pełen smaków i wspomnień. To nie jest zwykły hotel. To dom, do którego chce się wracać – z autorską kuchnią, z zapachem świeżych ziół z naszego ogrodu, z ciepłem rozmów przy kominku. Tu wierzymy w prostotę, autentyczność i uważność. Bo dobra historia smaku zaczyna się od serca.

- [EN] -

The Old School is where history meets a new beginning. In a former school building by the Warta River, we have created a place where time slows down. Instead of the sound of a school bell, you'll hear the laughter of guests — and where wooden desks once stood, a table now gathers people around good food and stories.

This is more than a hotel. It's a home you'll want to return to — with our signature cuisine, the scent of herbs from our garden, and the warmth of conversations by the fireplace. Here, we believe in simplicity, authenticity, and mindfulness. Because every good story begins with heart.

PRZYSTAWKI

Appetizers | Vorspeisen

Befszyk tatarski 42,00

Steak tartare

Steak Tatar

Tatar z łososia norweskiego 40,00

Norwegian salmon tartare

Tatar vom norwegischen Lachs

Śledź po Wartosławsku 29,00

Wartosław-style herring

Hering nach Wartosläwer Art

Pasztet z sosem żurawinowym 30,00

Homemade pâté with cranberry sauce

Hausgemachte Pastete mit Preiselbeersauce

ZUPY

Soups | Suppen

Borowikowa z groszkiem ptysiowym 30,00

Mushroom soup with puff pastry pearls

Steinpilzsuppe mit Brandteigkügelchen

Cebulowa z grzankami 25,00

Onion soup with croutons

Zwiebelsuppe mit Croutons

Domowy rosół z pierzmi 28,00

Homemade chicken broth with pelmeni dumplings

Hausgemachte Brühe mit Pelmeni-Teigtaschen

Żurek z jajkiem sadzonym i puree 30,00

Traditional sour rye soup with fried egg and potato purée

Traditionelle Sauermehlsuppe mit Spiegelei und Kartoffelpüree

Flaki po staropolsku 29,00

Traditional Polish tripe soup

Altpolnische Kuttelsuppe

The background image shows two women standing in front of a brick wall. The woman on the left is wearing a black chef's jacket with white piping and is holding a white plate. The woman on the right is wearing a white chef's jacket with black piping and glasses; her jacket has a logo that reads 'WARTOSŁAW HOTEL ***'. She is holding a white plate with a variety of food, including what looks like fried items, a salad, and a vegetable. The text is overlaid on a dark semi-transparent rectangle in the lower half of the image.

Ludzie i atmosfera

To miejsce tworzą ludzie — z pasją, sercem i uśmiechem. Szef kuchni, który zaczyna dzień od kawy w ogrodzie. Kelnerzy, którzy znają naszych gości po imieniu. Gospodarze, którzy wierzą, że gościnność to sztuka codzienności. W Starej Szkole nic nie jest przypadkowe — każda filiżanka, każdy smak i każdy gest opowiadają tę samą historię: o ciepłym, prawdziwym byciu razem.

- [EN] -

This place is built by people — with passion, heart, and a smile. Our chef starts the day with coffee in the garden. The staff know our guests by name. The hosts believe that hospitality is an everyday art. At the Old School, nothing is accidental — every cup, every flavor, and every gesture tells the same story: of warmth, truth, and being together.

DANIA GŁÓWNE

Main Courses | Hauptgerichte

Sałatka z grillowanym indykiem 42,00

Salad with grilled turkey

Salat mit gegrilltem Truthahn

**Kotlet wiejski a'la Stara Szkoła: z jajkiem 52,00
lub podsmażaną cebulką i papryką
podawany z puree ziemniaczanym i surowką**

"Stara Szkoła" country-style cutlet with fried egg or sautéed onion and pepper, served with potato purée and fresh salad

Ländliches Schnitzel „Stara Szkoła“ mit Spiegelei oder gebratener Zwiebel und Paprika, dazu Kartoffelpüree und Rohkostsalat

**Duszony królik z puree ziemniaczanym 58,00
i gotowanymi warzywami**

Braised rabbit with potato purée and boiled vegetables

Geschmorter Kaninchenbraten mit Kartoffelpüree und gekochtem Gemüse

**Zraz leśniczego z kluskami śląskimi 67,00
i modrą kapustą**

Forester's beef roulade with Silesian dumplings and braised red cabbage

Försterroulade mit schlesischen Klößen und Rotkohl

**Kotlet schabowy tradycyjny 41,00
smażony na smalcu z gotowanymi
ziemniakami i kapustą zasmażaną**

Traditional breaded pork cutlet fried in lard, served with boiled potatoes and braised cabbage

Traditionelles paniertes Schweineschnitzel in Schmalz gebraten, mit Salzkartoffeln und geschmortem Weißkohl

**Polędwiczki wieprzowe w sosie 62,00
borowikowym z częstkami ziemniaczanymi**

Pork tenderloins in porcini mushroom sauce with potato wedges

Schweinefiletmedallions in Steinpilzsauce mit Kartoffelecken

**Golonka pieczona po Wartosławsku 72,00
z warzywami podawana z ziemniakami
gotowanymi i kapustą zasmażaną**

Roasted pork knuckle Wartosław-style with vegetables, served with boiled potatoes and braised cabbage

Gebratene Schweinshaxe nach Wartoslawer Art mit Gemüse, dazu Salzkartoffeln und geschmorter Kohl

**Wątróbka z aromatycznymi wiśniami na 45,00
puree ziemniaczanym**

Liver with aromatic cherries served on potato purée

Leber mit aromatischen Kirschen auf Kartoffelpüree

**Gołąbki wegańskie z sosem pomidorowym 42,00
z gotowanymi ziemniakami i sałatką**

Vegan cabbage rolls in tomato sauce, served with boiled potatoes and salad

Vegane Kohlrouladen in Tomatensauce mit Salzkartoffeln und Salat



Natura i okolica

Za oknem rozciąga się Puszcza Notecka, a kilka kroków stąd płynie Warta. Poranki spowite mgłą, wieczory z zapachem drewna i śpiewem żurawi – to codzienność Starej Szkoły. To właśnie natura dyktuje nam rytm dnia. Uczy pokory, inspiruje do tworzenia i przypomina, że smak ciszy potrafi być równie wyrazisty jak najlepsze danie.

- [EN] -

Outside the window stretches the Noteć Forest, and just a few steps away flows the Warta River. Misty mornings, the scent of wood in the evening, and the call of cranes — this is our everyday life. Nature sets our rhythm. It teaches humility, inspires creation, and reminds us that the taste of silence can be as rich as any dish.

PASTY I PIEROGI

Pasta & Dumplings | Pasta & Pierogi

Makaron tagliatelle z kurczakiem w sosie z suszonych pomidorów 45,00

Tagliatelle with chicken in sun-dried tomato sauce
Tagliatelle mit Hähnchen in Sauce aus getrockneten Tomaten

Makaron tagliatelle ze szpinakiem w sosie śmietanowym 38,00

Tagliatelle with spinach in a creamy sauce
Tagliatelle mit Spinat in Sahnesauce

Pierogi Starej Szkoły ręcznie lepione z mięsem 37,00

"Stara Szkoła" handmade dumplings filled with meat
Handgemachte „Stara-Szkoła“-Pierogi mit Fleischfüllung

Pierogi Starej Szkoły ręcznie lepione z kapustą i grzybami 35,00

"Stara Szkoła" handmade dumplings filled with
sauerkraut and mushrooms
Handgemachte „Stara-Szkoła“-Pierogi mit Sauerkraut und Pilzen

RYBY I OWOCE MORZA

Fish & Seafood | Fisch & Meeresfrüchte

Krewetki królewskie na sałacie z aksamitnym sosem 47,00

King prawns on salad with a velvety sauce
Riesengarnelen auf Salat mit samtiger Sauce

Stek z łososia z sosem jogurtowo-cytrynowym z puree groszkowym 58,00

Salmon steak with lemon yogurt sauce and pea purée
Lachssteak mit Zitronen-Joghurt-Sauce und Erbsenpüree

Grillowany filet z sandacza z puree ze szpinakiem i czosnkiem 58,00

Grilled pike-perch fillet with spinach and garlic purée
Gegrilltes Zanderfilet mit Spinat-Knoblauch-Püree

MENU DLA DZIECI

Kids' Menu | Kindermenü

Kotleciki drobiowe z frytkami 25,00

Chicken nuggets with French fries
Hähnchenfiletstücke mit Pommes frites

Pierogi z domowym sosem owocowym 25,00^{4 szt.}

Dumplings with homemade fruit sauce
Teigtaschen mit hausgemachter Fruchtsauce 29,00^{6 szt.}



Filozofia kuchni

Gotujemy tak, jak kiedyś – z szacunkiem do produktu i natury. Nasze menu zmienia się wraz z porami roku, bo wierzymy, że najlepsze smaki to te, które dojrzewają w swoim czasie. Wybieramy lokalnych dostawców i produkty najwyższej jakości, czerpiąc inspirację z tego, co daje nam region. Każde danie to zaproszenie do prostoty i autentyczności.

- [EN] -

We cook the way it used to be — with respect for ingredients and nature. Our menu follows the rhythm of the seasons, because the best flavors are those that mature in their own time. We choose local suppliers and the finest regional products, drawing inspiration from what our surroundings provide. Every dish is an invitation to simplicity and authenticity.

DESERY

Desserts | Desserts

Gorące maliny z lodami 22,00

Hot raspberries with ice cream
Heiße Himbeeren mit Eis

Ciasto czekoladowe z lodami 22,00

Chocolate cake with ice cream
Schokoladenkuchen mit Eis

Ciasto cynamonowo-jabłkowe z lodami 22,00

Apple and cinnamon cake with ice cream
Apfel-Zimt-Kuchen mit Eis

Deser dnia – Zapytaj obsługę

Dessert of the day – please ask our staff
Dessert des Tages – bitte fragen Sie unser Personal

NAPOJE ZIMNE

Beverages | Getränke

PEPSI 850ml 200ml
17,00 10,00

Pepsi

7UP / PEPSI MAX 850ml 200ml
17,00 10,00

7UP / Pepsi MAX

Tonic 850ml 200ml
17,00 10,00

Tonic

Woda niegazowana Gratis
do zamówienia

Still water

Stilles Wasser

Woda gazowana DzbaneK
15,00

Sparkling water

Kohlensäurehaltiges Wasser

Sok pomarańczowy 1000ml 200ml
20,00 9,00

Orange juice

Orangensaft

Sok jabłkowy 1000ml 200ml
20,00 9,00

Apple juice

Apfelsaft

Sok porzeczkowy 200ml
9,00

Blackcurrant juice

Johannisbeersaft

DzbaneK lemoniady 20,00
– Zapytaj o smak obsługę

Pitcher of lemonade – please ask our staff about available flavors

Karaffe Limonade – bitte fragen Sie unser Personal nach den verfügbaren Sorten

NAPOJE GORĄCE

Hot Beverages | Heißgetränke

Herbata czarna 8,00

Black tea

Schwarzer Tee

Herbata Richmond 16,00
– Zapytaj obsługę o dostępne smaki

Richmont tea – please ask our staff about available flavors

Richmont Tee – bitte fragen Sie unser Personal nach den verfügbaren Sorten

Kawa espresso 9,00

Espresso

Espresso

Cappuccino 9,00

Cappuccino

Cappuccino

Kawa Latte Macchiato 14,00

Latte Macchiato

Latte Macchiato

Flat White 12,00

Flat White

Flat White

Kawa czarna 10,00

Black coffee

Schwarzer Kaffee

Kawa biała 12,00

Coffee with milk

Kaffee mit Milch

WINA STAREJ SZKOŁY

Stara Szkoła Wines | Stara-Szkoła-Weine

Wino białe Starej Szkoły 150ml 500ml
15,00 45,00

“Stara Szkoła” white wine

Weißwein „Stara Szkoła”

Wino czerwone Starej Szkoły 150ml 500ml
15,00 45,00

“Stara Szkoła” red wine

Rotwein „Stara Szkoła”



Smaki i doświadczenie

Każde danie to opowieść. Czasem o dzieciństwie, czasem o podróży, a czasem o zwykłym dniu, który stał się wyjątkowy. W Starej Szkole nie szukamy doskonałości – szukamy prawdziwego smaku. I chcemy, by każdy, kto tu usiądzie, odnalazł w nim coś swojego.

- [EN] -

Every dish tells a story — sometimes about childhood, sometimes about travel, sometimes about an ordinary day that turned special. At the Old School, we don't seek perfection — we seek true flavor. And we hope that everyone who sits at our table finds a piece of themselves

Twoja opinia pomaga nam tworzyć to miejsce

Your opinion helps us create this place

Ihre Meinung hilft uns, diesen Ort zu gestalten



Zajrzyj do miejsca, w którym liczy się czas

Take a look at the place where time counts

Schauen Sie sich den Ort an, an dem Zeit eine Rolle spielt.



