



RESTAURACJA WARSZAWSKA

MENU

Restauracja Warszawska

Jesień / Zima 2021
Autumn / Winter 2021

Szef Kuchni / Chef
Bartłomiej Kornacki

Godziny otwarcia restauracji:
Poniedziałek - Czwartek 14:00 – 22:00
Piątek 14:00 – 23:00
Sobota 13:00 – 23:00
Niedziela 12:00 – 20:00

Opening hours of the restaurant
Monday – Thursday 2:00 p.m. - 10:00 p.m.
Friday 2:00 p.m. - 11:00 p.m.
Saturday 1:00 p.m. - 11:00 p.m.
Sunday 12:00 a.m. - 8:00 p.m



Przystawki zimne / *Cold appetizers*

Tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi grzybkami.

Beef tartare with pickled mushrooms.

● 120g

39,00 zł

Śledź bałtycki z burakiem, gruszką i lodami chrzanowymi 

Baltic herring with beetroot, pear and horseradish ice cream

● 120g

31,00 zł


Przystawki ciepłe / *Hot appetizers*

Żabie udka smażone na maśle tymiankowym, z żurawiną i konfiturą z mirabelek.

Frog legs fried in thyme butter, with cranberries and mirabelle jam

● 150g

38,00 zł

Smażone **grzyby** na puree z selera i pieczonego jabłka z wiśnią i oliwą 

Fried mushrooms on celery and baked apple puree with cherry and olive oil.

● 120g

36,00 zł

● Potrawa zawiera alergeny, lista dostępna u kelnera / Contains allergens, please ask your waiter for details.



danie wegańskie / vegan dish



danie wegetariańskie / vegetarian dish



Zupy / Soups

Zupa z pieczonej dyni z grillowaną wołowiną i czarną soczewicą.
Roasted pumpkin soup with grilled beef and black lentils.


● 250g 22,00 zł

Tradycyjny **rosół** z makaronem i gęsiną.
Traditional broth with noodles and goose meat.

● 250g 18,00 zł


Domowa **zupa z maślaków** z makaronem i chrustem z bekonu.
Homemade buttermilk soup with noodles and bacon brush


● 250g 21,00 zł

Krem truflowy ze szlachetnym serem „Bursztyn” 
Truffle cream with the noble cheese "Amber"

● 250g 21,00 zł

● Potrawa zawiera alergeny, lista dostępna u kelnera / Contains allergens, please ask your waiter for details.

 danie wegańskie / vegan dish

 danie wegetariańskie / vegetarian dish



Dania główne / Main courses

Stek z polędwicy wołowej, z grzybami na maśle smażonymi, ziemniakami i marynowanymi cebulkami.

Beef tenderloin steak with fried mushrooms in butter, and potatoes and pickled onions.

● 160g / 50g / 80g / 30g 81,00 zł

Rolada śląska, z kluskami (zamów ile lubisz), domowym sosem i modrą kapustą z boczkiem.

Traditional silesian roulade, with dumplings, home-made sauce and red cabbage with bacon.

● 140g / 200g / 50g / 80g 46,00 zł

Chrupiące policzki wołowe na ziemniakach z pieczoną cebulką i sałatką z buraków i pomarańczy.

Crunchy beef cheeks on potatoes with baked onion and salad from beetroot and oranges

● 130g / 70g / 70g 49,00 zł

Smażona na maśle **cielęcina** owinięta szynką dojrzewającą, z czarną soczewicą, puree z batata i marchewki i kalafiozem romanESCO.

Butter-fried veal wrapped in ripening ham, with black lentils, sweet potato and carrot puree, and romanESCO cauliflower.

● 120g / 80g / 30g / 50g 51,00 zł

Udko z polskiej kaczki, z domowymi kluskami i jabłkiem flambirowanym miodem pitnym.

Polish duck leg, with home-made dumplings and flambéed apple mead

● 140g / 100g / 20g / 80g 47,00 zł



Delikatne **żeberka wieprzowe** z dynią, ziemniakami pieczonymi i kapustą z bekonem.

Delicate pork ribs with roasted pumpkin, roasted potatoes and cabbage with bacon

● 140g / 50g / 50g / 70g

46,00 zł

Ryby / Fish

Pieczony **filet z lososia**, z kurkami, brokułem i pierogiem z owocami morza. ✓

Baked salmon fillet with chanterelles, broccoli and seafood dumpling

● 140g / 50g / 70g

51,00 zł

Smażony **jesiotr**, z sosem kaparowym, czarną soczewicą i fasolką szparagową ✓

Fried sturgeon, with caper sauce, black lentils, and green beans

● 140g / 30g / 80g / 50g

56,00 zł

● Potrawa zawiera alergeny, lista dostępna u kelnera / Contains allergens, please ask your waiter for details.



danie wegańskie / vegan dish



danie wegetariańskie / vegetarian dish



Nie tylko mącznie / Not only flour

Pierozki z grillowaną papryką w kremowym sosie tymiankowym

Dumplings with grilled peppers in a creamy thyme sauce

● 180g 34,00 zł

Gnocchi buraczane z mozzarellą, rukolą i orzechami włoskimi

Beetroot gnocchi with mozzarella, arugula, and walnuts

● 200g 37,00 zł

Pelnoziarniste papardelle z łososiem, duetem pomidorowym, kurkami i prażonymi migdałami

Whole grain papardelles with salmon, tomato duo, chanterelles and roasted almonds

● 230g 38,00 zł

Salatki / Salads

Cesarska sałatka z chrupiącym kurczakiem, ogórkiem, pomidorem i kremowym sosem czosnkowym

„Imperial” salad with crispy chicken, cucumber, tomato and cream sauce


● 230g 35,00 zł


Salatka Warszawska z pieczoną dynią, marynowanym tofu i sosem z mango i kolendry

Warsaw salad with roasted pumpkin, marinated tofu and mango sauce and cilantro

● 230g 33,00 zł

● Potrawa zawiera alergeny, lista dostępna u kelnera / Contains allergens, please ask your waiter for details.

 danie wegańskie / vegan dish

 danie wegetariańskie / vegetarian dish



RESTAURACJA WARSZAWSKA

HOTEL CENTRUM SOSNOWIEC

Sałatka z duszonymi na maśle **owocami morza**, z grzankami i prażonymi orzechami włoskimi 

Salad with seafood stewed in butter, with croutons and roasted walnuts

● 230g

34,00 zł

Dla naszych pociech / Kids menu

Zupa pomidorowa lub **rosół**, z makaronem.

Tomato soup or broth with noodles.

● 200g

12,00zł

Chrupiące **kotleciki z kurczaka**, z frytkami, ketchupem i marchewką na słodko.

Crispy chicken cutlets with french fries, ketchup and sweet carrots.

● 100g / 80g / 30g / 60g

19,00 zł


Naleśnik z musem jabłkowym i bitą śmietaną 

Pancake with apple mousse and whipped cream.

● 130g

13,00 zł

● Potrawa zawiera alergeny, lista dostępna u kelnera / Contains allergens, please ask your waiter for details.

 danie wegańskie / vegan dish

 danie wegetariańskie / vegetarian dish




Desery / Desserts

Waniliowa tapioka z musem z mango i owocami 

Vanilla tapioca with mango mousse and fruit

● 130g

21,00 zł

Czekoladowy fondant z sosem wiśniowym i lodami jogurtowymi 

Chocolate fondant with cherry sauce and yoghurt ice cream

● 130g

21,00 zł

Mus z białej czekolady z bakaliami i ajerkoniakiem

White chocolate mousse with dried fruits and eggnog

● 130g

20,00 zł


Beza kawowa z kremem mascarpone i lodami z czarnego bzu


Cold cheesecake with ice cream and thyme

● 130g

23,00 zł

● Potrawa zawiera alergeny, lista dostępna u kelnera / Contains allergens, please ask your waiter for details.

 danie wegańskie / vegan dish

 danie wegetariańskie / vegetarian dish



Napoje gorące / Hot drinks

Kawa z ekspresu <i>Coffee</i>	160ml	10,00 zł
Espresso	30ml	10,00 zł
Espresso doppio	60ml	12,00 zł
Kawa lodowa <i>Iced Mocha</i>	300ml	16,00 zł
Cappuccino	200ml	11,00 zł
Latte Macchiato	200ml	14,00 zł
Latte z syropem Monin - różne smaki <i>Coffee Latte with Monin syrup - a variety of flavours</i>	200ml	16,00 zł
Irish Coffee	200ml	17,00 zł
Herbata Ronnefeldt - różne smaki <i>Ronnefeldt tea - a variety of flavours</i>	350ml	11,00 zł

Napoje zimne / Cold drinks

Sok ze świeżych cytrusów – grejfrut, pomarańcza <i>Fresh citrus juice - grapefruit, orange</i>	300ml	14,00 zł
Soki Cappy – różne smaki <i>Cappy fruit juice – a variety of flavours</i>	250ml	7,00 zł
Woda mineralna Kropla Beskidu <i>Kropla Beskidu mineral water</i>	330ml	5,00 zł
Woda mineralna Cisowianka <i>Mineral water</i>	750ml	12,00 zł
Napoje gazowane <i>Fizzy drinks</i>	250ml	7,00 zł
Coca-Cola/Coca-Cola Zero/Fanta/Sprite/Kinley Tonic Water		
Fuze tea	250ml	7,00 zł
Energy Drink	250ml	15,00 zł

Lemoniady Restauracji Warszawskiej / Lemonade

Klasyczna lemoniada domowa: cytrynowa/ pomarańczowa / malinowa <i>Classic homemade lemonade</i>	500ml	12,00 zł
<i>lemon / orange / raspberry</i>	1000ml	17,00 zł



Piwo &/ Beer

Żywiec lany	0,5l	10,00 zł
<i>Żywiec draft beer</i>	0,3l	8,00 zł
Grimbergen lany	0,33l	13,00 zł
<i>Grimbergen draft beer</i>		
Heineken 0,0%	0,5l	9,00 zł
Okocim 0,0%	0,5l	9,00 zł
Grimbergen Blonde, Double Ambree, Blanche	0,33l	11,00 zł
BOOZE 0,0%	0,33l	11,00 zł
<i>Rum+Cola, Gin+Tonic, Koniak+Cola</i>		

Piwo rzemieślnicze / Craft beer

Majer Jasne Lany	0,5l	12,00 zł
Majer Pszeniczne	0,5l	11,00 zł
Majer Sezonowe*	0,5l	11,00 zł

*zapytaj kelnera o aktualnie dostępne rodzaje piw

*ask the waiter for available types of beer

Miody pitne, nalewki / Mead, liqueurs

Półtorak Gronowy	40ml	10,00 zł
Dwójniak Koronny	40ml	9,00 zł
Trójniak Trybunalski	40ml	8,00 zł
Nalewka Zagłębiowska	40ml	12,00 zł
<i>miodowo-różana/wiśniowa</i>		
<i>honey-rose/cherry</i>		
porzeczkowa/żurawinowa		
<i>blackcurrant/cranberry</i>		



Aperitif, digestif

Becherowka	40ml	8,00 zł
Jägermeister	40ml	9,00 zł
Ricard	40ml	10,00 zł
Campari Bitter	40ml	9,00 zł

Rum, gin

Havana Club 3 YO	40ml	10,00 zł
Havana Club 7 YO	40ml	11,00 zł
Havana Especial	40ml	12,00 zł
Cachaça	40ml	9,00 zł
Bombay Gin	40ml	14,00 zł
Seagram's Gin	40ml	10,00 zł

Tequila

Olmecca Blanco	40ml	12,00 zł
Olmecca Gold	40ml	12,00 zł
Herradura Anejo	40ml	20,00 zł



Whisky, whiskey, burbon

Ballantine's Finest	40ml	12,00 zł
Ballantine's 12 YO	40ml	16,00 zł
Chivas Regal 12 YO	40ml	18,00 zł
Chivas Regal 18 YO	40ml	31,00 zł
Teacher's	40ml	10,00 zł
Johnnie Walker Red	40ml	10,00 zł
Johnnie Walker Black	40ml	18,00 zł
Johnnie Walker Gold	40ml	20,00 zł
The Macallan Amber Single Malt	40ml	34,00 zł
The Macallan Ruby Single Malt	40ml	80,00 zł
Canadian Special Old	40ml	10,00 zł
Jameson	40ml	12,00 zł
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	40ml	14,00 zł
Gentleman Jack Rare Tennessee Whiskey	40ml	17,00 zł
Jack Daniel's Single Barrel Tennessee Whiskey	40ml	25,00 zł
Jack Daniel's Tennessee Honey	40ml	12,00 zł
Woodford Reserve Bourbon Whiskey	40ml	25,00 zł
Jim Beam	40ml	12,00 zł



Cognac, brandy, armaniak

Hennessy XO	40ml	90,00 zł
Hennessy VS	40ml	18,00 zł
Martell VS	40ml	18,00 zł
Calvados	40ml	17,00 zł
Grappa	40ml	10,00 zł
Metaxa *****	40ml	18,00 zł
Metaxa *****	40ml	10,00 zł
Stock 84	40ml	10,00 zł

Starka

Starka szczecińska 18	40ml	40,00 zł
------------------------------	------	----------



Wódka / Vodka

Belvedere	40ml	18,00 zł
Chopin Potato	40ml	17,00 zł
Amundsen	40ml	10,00 zł
Ostoya Vodka	40ml	10,00 zł
Finlandia Vodka	40ml	9,00 zł
Absolut	40ml	9,00 zł
Wyborowa	40ml	8,00 zł
Gorzka Żołądkowa	40ml	7,00 zł
Żubrówka	40ml	7,00 zł
Cytrynówka Lubelska	40ml	8,00 zł
Wiśniówka	40ml	9,00 zł
Saska smakowa	40ml	7,00 zł
Śliwowica	40ml	10,00 zł

Vermouth

Martini	100ml	12,00 zł
Bianco / Rosso / Rosato / Extra Dry		

Likiery / Liqueurs

Amaretto	20ml	4,00 zł
Chambord Royal	20ml	7,00 zł
Kahlua	20ml	6,00 zł
Cointreau	20ml	6,00 zł
Malibu	20ml	6,00 zł
Grand Marnier	20ml	7,00 zł



Koktajle / Cocktails

Aperol Spitzer Aperol, Proseco, Woda, Pomarańcza Aperol, Proseco, Water, Orange	22,00 zł
Mojito Rum biały, Limonka, Mięta White rum, Lime, Mint	22,00 zł
Cosmopolitan Wódka czysta, Likier pomarańczowy, Sok z limonki, Sok żurawinowy Vodka, Orange Liqueur, Lime juice, Cranberry juice	20,00 zł
Margarita Tequila Blanco, Cointreau, Sok z cytryny Tequila Blanco, Cointreau, Lemon juice	19,00 zł
Caipirinha Cachaca, Limonka, Cukier brązowy Cachaca, Lime, Brown sugar	20,00 zł
Warsaw coctail Wódka czysta, Likier Chambord, Vermuth Extra Dry, Sok z cytryny Vodka, Chambord liqueur, Vermuoth Extra Dry, Lemon juice	24,00 zł
Black / white russian Wódka czysta, Kahlua, Mleko Vodka, Kahlua, Milk	19,00 zł
Sex on the beach Wódka czysta, Likier brzoskwiniowy, Malibu, Sok pomarańczowy, Sok żurawinowy Vodka, Peach liqueur, Malibu, Orange juice, Cranberry juice	21,00 zł