



RESTAURACJA WARSZAWSKA

## MENU

---

### Restauracja Warszawska

Wiosna / Lato 2021  
Spring / Summer 2021

Szef Kuchni / Chef  
**Bartłomiej Kornacki**

Godziny otwarcia restauracji:  
**Poniedziałek - Czwartek** 13:00 – 21:30  
**Piątek** 13:00 – 21:30  
**Sobota** 13:00 – 22:30  
**Niedziela** 12:00 – 20:00

Opening hours of the restaurant  
**Monday – Thursday** 1:00 p.m. - 9:30 p.m.  
**Friday** 1:00 p.m. - 10:30 p.m.  
**Saturday** 1:00 p.m. - 10:30 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.*

● 130g 38,00 zł

**Marynowane na zimno warzywa** w chrupiącym koszyku z batata i świeżym szczypiorkiem 

*Cold-marinated vegetables in a crispy basket with sweet potato and fresh chives.*

● 130g 31,00 zł

## Przystawki ciepłe / Hot appetizers

---

**Żabie udka** smażone na maśle tymiankowym, z sosem ogórkowym i sałatami.

*Frogs' legs fried on thyme butter with cucumber sauce and lettuce.*

● 150g 34,00 zł

Pieczony w migdałach **ser kozi** z rukolą i sosem kardynalskim 

*Almond-baked goat cheese with arugula and cardinal sauce.*

● 130g 33,00 zł



## Zupy / Soups

---

Zupa z **czosnku niedźwiedziego** z szynką parmeńską i grzankami maślanymi.

*Wild garlic soup with Parma ham and croutons.*

● 250g 19,00 zł

Tradycyjny **rosół** z makaronem i gęsiną.

*Traditional broth with noodles and goose meat.*

● 250g 17,00 zł

**Chłodnik Litewski** ✓

*Lithuanian cold soup*

● 250g 18,00 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 konfiturą z czerwonej cebuli, puree z batatów, sosem demi glace i zielonymi sałatkami.

*Beef tenderloin steak with red onion jam, sweet potato puree, demi glace sauce and green salads.*

● 170g / 50g / 50g / 30g / 50g 79,00 zł

**Rolada śląska**, z kluskami, domowym sosem i modrą kapustą z boczkiem i jabłkiem.

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

● 140g / 140g / 50g / 80g 39,00 zł

**Złocista perliczka** na czarnej soczewicy, z sałatką z cukinii, granata i migdałów

*Golden guinea fowl on black lentils with zucchini salad, pomegranate and almonds*

● 140g / 100g / 80g 49,00 zł

**Cielęcina** z szynką parmeńską i szalwią, pieczonymi ziemniakami, groszkiem i sałatką z rucoli.

*Saltimbocca, baked potatoes, peas and arugala salad.*

● 140g / 100g / 30g / 50g 47,00 zł

**Pieczone udko z kaczki** z domowymi kluskami, sosem demi glace i czerwoną kapustą

*Baked duck leg with homemade noodles, demiglace and red sauce cabbage*

● 140g / 100g / 20g / 80g 43,00 zł



**Fileciki z kurczaka** owinięte bekonem, z pieczonymi ziemniakami i grillowanymi warzywami z czosnkiem i ziołami.

*Chicken fillets wrapped in bacon, with baked potatoes and grilled vegetables with garlic and herbs*

● 140g / 80g / 100g

39,00 zł

Delikatne **żeberka wieprzowe** z glazurą miodową, letnią sałatką, grillowaną kukurydzą i chrupiącymi frytkami


*Delicate pork ribs with honey glaze, summer salad, grilled corn and crispy fries*

● 180g / 50g / 50g / 100g

39,00 zł

## Ryby / Fish


---

Pieczony **filet z lososia**, z wiosenną sałatką z granatem i diamentami z pomarańczy 

*Baked salmon fillet, with spring salad with pomegranate and orange diamonds*

● 160g / 70g / 30g

49,00 zł

Parowany **sandacz**, z pierogiem z owocami morza, ziemniakami, zielonymi warzywami i sezamem 

*Steam zander with dumpling with seafood, potatoes, green vegetables and sesame*

● 140g / 50g / 50g / 100g

49,00 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


---

Włoski **makaron** z owocami morza   
*Noodles with seafood*

● 300g 36,00 zł

Prażona **czarna soczewica** ze szparagami, zielonymi warzywami i smażonym tofu   
*Roasted black lentils with asparagus, green vegetables and fried tofu*

● 300g 33,00 zł

**Pelnoziarniste papardelle** z łososiem, młodym szpinakiem i suszonymi pomidorami   
*Whole grain papardelle with salmon and baby spinach and dried tomatoes*


● 330g 36,00 zł

## Sałatki / Salads

---

**Cesarska** sałatka z chrupiącym kurczakiem, ogórkiem, pomidorem i kremowym sosem czosnkowym  
*„Imperial” salad with crispy chicken, cucumber, tomato and cream sauce*


● 230g 33,00 zł

**Zielona sałatka** z pieczonym brokułem, prażonymi orzechami, pestkami dyni, słonecznika i antonówką   
*Green salad with baked broccoli, roasted nuts, pumpkin seeds, sunflower seeds and antonówka*

● 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



## Dla naszych pociech / Kids menu

---

### Zupa pomidorowa lub rosół, z makaronem.

*Tomato soup or broth with noodles.*

● 200g 12,00 zł

### 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

---

**Tapioka** ze świeżymi owocami i chrupiącą czekoladą 

*Tapioca with fresh fruit and crispy chocolate*

● 130g

19,00 zł

**Czekoladowy fondant** z rześkim jogurtem i lodami wiśniowymi 

*Chocolate fondant with crisp yogurt and cherry ice cream*

● 130g

20,00 zł

**Lody waniliowe**, z prażonymi bakaliami, adwokatem i bitą śmietaną 

*Vanilla ice cream, with roasted nuts and raisins, advocate and whipped cream*

● 130g

18,00 zł

**Sernik** na zimno z lodami i tymiankiem 


*Cold cheesecake with ice cream and thyme*


● 130g

19,00 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

---

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

## Napoje zimne / Cold drinks

---

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

## Lemoniady Restauracji Warszawskiej / Lemonade

---

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



## Piwo &/ Beer

---

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

## Piwo rzemieślnicze / Craft beer

---

<b>Majer Jasne Lany</b>	0,5l	12,00 zł
<b>Majer Pszeniczne</b>	0,5l	11,00 zł
<b>Majer Sezonowe*</b>	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

---

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



## Aperitif, digestif

---

<b>Becherowka</b>	40ml	8,00 zł
<b>Jägermeister</b>	40ml	9,00 zł
<b>Ricard</b>	40ml	10,00 zł
<b>Campari Bitter</b>	40ml	9,00 zł

## Rum, gin

---

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

## Tequila

---

<b>Olmecca Blanco</b>	40ml	12,00 zł
<b>Olmecca Gold</b>	40ml	12,00 zł
<b>Herradura Anejo</b>	40ml	20,00 zł



## Whisky, whiskey, burbon

---

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



## Cognac, brandy, armaniak

---

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

## Starka

---

<b>Starka szczecińska 18</b>	40ml	40,00 zł
------------------------------	------	----------



## Wódka / Vodka

---

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

## Vermouth

---

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

## Likiery / Liqueurs

---

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



## Koktajle / Cocktails

---

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