



RESTAURACJA WARSZAWSKA

MENU

Restauracja Warszawska

Jesień / Zima 2019
Autumn / Winter 2019

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

Befszyk tatarski z polskiej połównicy wołowej.

Steak tartare from Polish beef tenderloin.

● 120g 38,00 zł

Łosoś z restauracyjnej wędzarni, na carpaccio z buraka, z kozim serem, gruszką i śliwkami marynowanymi w winiaku.

Smoked salmon on beetroot carpaccio with goat cheese, pear and brandy marinated plum.

● 120g 35,00 zł

Przystawki ciepłe / Hot appetizers

Żabie udka smażone na maśle tymiankowym, z konfiturą jarzębinową.

Frogs' legs fried on thyme butter with rowanberry jam.

● 150g 34,00 zł

Foie gras na grzance, z galaretką porzeczkową i białą czekoladą.

Foie gras on toast, with currant jelly and white chocolate.

● 100g 36,00 zł



Zupy / Soups

Królewski **Rosół** z wołowiną.
Royal broth with beef.

● 250g 17,00 zł

Krem z pieczonej dyni.
Cream soup with roasted pumpkin.

● 250g 19,00 zł

Bouillabaise.
Bouillabaise.

● 250g 22,00 zł

Żur z bekonem i ziemniakami.
Sour soup with bacon and potatoes.

● 250g 19,00 zł



Dania główne / Main courses

Stek z dojrzewającego antrykotu lub polędwicy wołowej,

z pieczonymi ziemniakami, puree z selera i sałatami z granatem i serem bursztyn.

Steak of ripening entrecote or beef tenderloin,

with baked potatoes, celery puree, pomegranate and amber cheese salad.

● 180g / 80g / 30g / 50g

77,00 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

Smażona **perliczka** na kaszy pęczak z grzybami i pieczoną dynią.

Fried guinea fowl on pearl barley with mushrooms and roasted pumpkin.

● 140g / 100g / 60g

48,00 zł

Polędwiczka wieprzowa na czarnej soczewicy z kurkami, pierogiem z kozim serem i miodem, i sosem tymiankowym.

Pork tenderloin on black lentil with chanterelle mushrooms, a goat cheese- stuffed dumpling with honey and thyme sauce.

● 120g / 80g / 50g / 30g / 30g

48,00 zł

Filet z kaczki, z ziemniakami i jabłkami flambrowanymi miodem pitnym.

Duck fillet with potatoes and apples flamed with mead.

● 150g / 80g / 50g

49,00 zł

Pieczona w boczku **pierś indycza** z morelami i żurawiną, kluskami i sosem korzennym.

Turkey breast roasted with bacon, apricots and cranberry with dumplings and spicy sauce.

● 140g / 140g / 50g

43,00 zł



Gulasz z gęsich żołądków, z kaszą pęczak z grzybami, i sałatką z pikantnych ogórków z restauracyjnej spiżarni.

Stew with goose stomachs on pearl barley with mushrooms and spicy cucumbers from restaurant pantry.

● 140g / 100g / 80g

44,00 zł

Biodrówka jagnięca, z grzybami smażonymi na maśle i ziemniakami z pieczoną cebulką.

Lamb chump with butter-fried mushrooms and potatoes with roasted onion.

● 130g / 50g / 80g

68,00 zł

Ryby / Fish

Smażony na maśle karmazyn, z solirodem, truflowym ziemniakiem, i sosem limonkowym.

Rosefish fried on butter with samphire, truffle potato and lime sauce.

● 120g / 50g / 30g / 30g

49,00 zł

Stek z halibuta z masłem ziołowym, z pierogiem z owocami morza, zielonymi warzywami i ziemniakami z pieczoną cebulką.

Halibut steak with herbal butter, a sea food-stuffed dumpling, green vegetables and potatoes with roasted onion.

● 150g / 50g / 50g / 30g

49,00 zł



Nie tylko mącznie / Not only flour

Makaron ze smażoną wołowiną i podgrzybkami w kremowym sosie śmietanowym.

Noodles with fried beef and bolete mushrooms in cream sauce.

● 200g 36,00 zł

Prażona czarna soczewica z suszonymi pomidorami, warzywami, serem bursztyn i oliwą smakową.

Roasted black lentil with dried tomatoes, vegetables, amber cheese and flavoured oil.

● 200g 33,00 zł

Ręcznie klejone uszka z mięsem kraba i masłem czosnkowym.

Hand-made ravioli with crab meat and garlic butter.

● 200g 35,00 zł

Sałatki / Salads

Sałatka Ułańska z kabanosem, pólęskim, szynką dojrzewającą, prażonymi migdałami i melonem.

'Lancer' salad with kabanos sausage, goose breast, ripening ham, roasted almonds and melon.

● 150g 34,00 zł

Sałatka Mecenasa z pieczoną marchewką, dynią, granatem i prażonym sezamem.

'Patron' salad with roasted carrot, pumpkin, pomegranate and roasted sesame.

● 150g 31,00 zł



Sałatka Zagłoba z grillowanym kurczakiem i dipem czosnkowo ziołowym.
'Zagłoba' salad with grilled chicken and garlic-herbal dip.

● 200g 33,00 zł

Dla naszych pociech / Kids menu

Zupa pomidorowa lub **rosół**, z makaronem.
Tomato soup or broth with noodles.

● 200g 12,00 zł

Kotleciki z kurczaka, z frytkami i marchewką na słodko.
Little chicken cutlets with fries and sweet carrot.

● 80g / 80g / 50g 19,00 zł

Naleśnik z konfiturą truskawkową.
Pancake with strawberry jam.

● 80g 12,00 zł



Desery / Desserts

Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną i sosem z trawy cytrynowej.
Hot apple pie with whipped cream and lemon grass dressing.

● 100g 17,00 zł

Czekoladowy fondant z lodami jeżynowymi i jogurtem.
Chocolate fondant with blackberry ice cream and yoghurt.

● 100g 20,00 zł

Czekoladowe lody z sosem Kardynalskim.
Chocolate ice cream with Cardinal sauce.

● 140g 18,00 zł

Warszawska delicja. *
Warsaw delicacy.*

● 100g 18,00 zł

*zapytaj kelnera

*ask the waiter



Napoje gorące / Hot drinks

Kawa z ekspresu Coffee	8,00 zł
Espresso	7,00 zł
Espresso doppio	10,00 zł
Kawa mokka mrożona Iced Mocha	14,00 zł
Cappuccino	9,00 zł
Latte Macchiato	10,00 zł
Latte z syropem Monin - różne smaki Coffee Latte with Monin syrup - a variety of flavours	12,00 zł
Irish Coffee	14,00 zł
Herbata Ronnefeldt - różne smaki Ronnefeldt tea - a variety of flavours	10,00 zł

Napoje zimne / Cold drinks

Sok ze świeżych cytrusów – grejpfrut, pomarańcza Fresh citrus juice - grapefruit, orange	300ml	12,00 zł
Soki Cappy – różne smaki Cappy fruit juice – a variety of flavours	250ml	6,00 zł
Woda mineralna Kropla Beskidu Kropla Beskidu mineral water	330ml	5,00 zł
Woda mineralna Evian/Badoit Evian/ Badoit mineral water	750ml	15,00 zł
Napoje gazowane Fizzy drinks	250ml	6,00 zł
Coca-Cola/Coca-Cola Zero/Fanta/Sprite/Kinley Tonic Water		
Fuze tea	250ml	6,00 zł
Red Bull Energy Drink	250ml	10,00 zł

Lemoniady Restauracji Warszawskiej / Lemonade

Klasyczna lemoniada domowa cytrynowa / pomarańczowa / malinowa Classic homemade lemonade lemon / orange / raspberry	500ml	12,00 zł
--	-------	----------



Piwo / Beer

Żywiec lany	0,5l	8,00 zł
Żywiec draft beer	0,3l	6,00 zł
Tyskie Gronie/ Niepasteryzowane	0,5l	7,00 zł
Tyskie Gronie/ Non-pasteurised		
Heineken	0,33l	7,00 zł
Heineken 0.0	0,5l	8,00 zł
Heineken 0% alcohol beer		
Grimbergen Blonde	0,33l	12,00 zł
Grimbergen Double Ambree	0,33l	12,00 zł
Grimbergen Blanche	0,33l	12,00 zł
1664 Blanc	0,33l	12,00 zł

Piwo rzemieślnicze / Craft beer

Majer Jasne	0,5l	10,00 zł
Majer Pszeniczne	0,5l	10,00 zł
Majer Sezonowe*	0,5l	10,00 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
miodowo-różana/wiśniowa		
honey-rose/cherry		
porzeczkowa/żurawinowa		
blackcurrant/cranberry		



Aperitif, digestif

Becherowka	40ml	8,00 zł
Underberg	20ml	12,00 zł
Ricard	40ml	10,00 zł
Campari Bitter	40ml	9,00 zł
Jägermeister	40ml	9,00 zł
Trzy dziewiątki 999	40ml	8,00 zł
ziołowa/green/red		
herbal/green/red		

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
Beefeater	40ml	12,00 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
Apple / Honey / Red Stag		



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
Winiak Luksusowy	40ml	10,00 zł
Metaxa *****	40ml	18,00 zł
Metaxa *****	40ml	10,00 zł
Stock 84	40ml	10,00 zł
Grappa	40ml	10,00 zł
Damblat V.S.O.P	40ml	28,00 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
Stumbras	40ml	9,00 zł
Absolut	40ml	9,00 zł
Wyborowa	40ml	8,00 zł
Żytnia Ekstra	40ml	7,00 zł
Gorzka Żołądkowa	40ml	7,00 zł
Żubrówka	40ml	7,00 zł
Soplica Orzech Laskowy	40ml	7,00 zł
Cytrynówka Lubelska	40ml	8,00 zł
Wiśniówka	40ml	9,00 zł
Saska	40ml	7,00 zł
Dzika róża / Śliwka węgierka / wiśnia		
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
Goldwasser danzig	40ml	17,00 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	18,00 zł
Cosmopolitan Wódka czysta, Likier pomarańczowy, Sok z limonki, Sok żurawinowy Vodka, Orange Liqueur, Lime juice, Cranberry juice	18,00 zł
Margarita Tequila Blanco, Cointreau, Sok z cytryny Tequila Blanco, Cointreau, Lemon juice	18,00 zł
Caipirinha Cachaca, Limonka, Cukier brązowy Cachaca, Lime, Brown sugar	18,00 zł
Warsaw coctail Wódka czysta, Likier Chambord, Vermuth Extra Dry, Sok z cytryny Vodka, Chambord liqueur, Vermuoth Extra Dry, Lemon juice	18,00 zł
Black / white russian Wódka czysta, Kahlua, Mleko Vodka, Kahlua, Milk	18,00 zł
Sex on the beach Wódka czysta, Likier brzoskwiniowy, Malibu, Sok pomarańczowy, Sok żurawinowy Vodka, Peach liqueur, Malibu, Orange juice, Cranberry juice	18,00 zł