



RESTAURACJA WARSZAWSKA

MENU

Restauracja Warszawska

Wiosna / Lato 2019
Spring / Summer 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 13:00 – 22:00

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 1:00 p.m. - 10:00 p.m.



Przystawki zimne / Cold appetizers

Tatar z polskiej polędwicy wołowej, z kurkami i sardynką
Beef tenderloin tartar with chanterelle and sardines

* 120g 38,00 zł

Łosoś* wędzony na zimno, na gryczanym blinie, z kawiozem,
wiejskim twarogiem i szczypiorkiem
Smoke-dried salmon* on the buckwheat blini, with caviar and cottage cheese and

* 120g 29,00 zł

*Łosoś z gospodarstwa regionalnego Jurassic Salmon
*salmon originates from regional Jurassic Salmon

Przystawki ciepłe / Hot appetizers

Francuski duet żabich udek i ślimaków* na sałatach,
z konfiturą malinową i truskawkami
French duet of frogs' legs and snails with salad, raspberry and stawberry preservece

* 200g 29,00 zł

*ślimaki pochodzą z regionalnej hodowli Fresh Snails
*escargots from regional breeding Fresh Snails

Foie gras, na korzennej bagietce, z serem roquefort,
z białą czekoladą i porzeczką
Foie gras on spicy baguette with Roquefort cheese, white chocolate and currant

* 100g 36,00 zł



Zupy / Soups

Rosół na gęsinie, z domowym makaronem
i pierogiem z duszoną wołowiną
Goose broth with home-made pasta and a dumpling with stewed beef

* 250g 17,00 zł

Kremowa zupa z raków, z czarną soczewicą,
suszonym pomidorem i oliwą
Crayfish cream soup with black lentil, dried tomato and olive oil

* 250g 21,00 zł

Warszawska podpalana zupa mięsna, z kiszonym
ogórkiem i ziemniakiem
Warsaw flamed soup with beef, mowed cucumber and a potato

* 250g 21,00 zł

Zupa Szefa Kuchni*
Chef's soup*

* 250g 18,00 zł

*zapytaj kelnera
*ask the waiter



Dania główne / Main dishes

Stek z dojrzewającego antrykotu lub polędwicy wołowej, z frytkami z batatów, sałatką z rucolli i mizuny, i serem bursztyn*

Steak of ripening entrecote or beef tenderloin, with sweet potato fries, rocket and bizuna salad and amber cheese

* 180g / 100g / 50g

74,00 zł

* szlachetny polski ser długodojrzewający

Tradycyjna rolada śląska, z kluskami, domowym sosem i modrą kapustą z boczkiem i jabłkiem

Traditional silesian roulade, with dumplings, home-made cheese and red cabbage with becon and apple

* 140g / 140g / 50g / 80g

37,00 zł

Filet z kurczęcia faszerowany bekonem i twarogiem, z ziemniakami i sałatką z ogórka i mięty

Spring chicken fillet stuffed with bacon and curd cheese with potatoes and cucumber-mint salad

* 140g / 100g / 80g

34,00 zł

Filet z kaczki na różowo, z kopytkami, musem z jabłek i winnymi wiśniami

Duck fillet in pink, with potato dumpings and apple- wine cherry mousse

* 160g / 80g / 30g / 50g

49,00 zł

Policzki wołowe duszone w porto, na puree z buraków i ziemniaka, z groszkiem i marchewką

Beef cheeks stewed in port, with beetroot-potato puree, peas and carrot

* 140g / 80g / 20g / 30g

44,00 zł



Comber z królika na czarnej soczewicy, z trufłowymi ziemniakami,
marchewką i sosem z rokitnika i brzoskwiń
Rabbit saddle, with black lentils, truffle potatoes, carrot and sea buckthorn-peach sauce

* 100g / 50g / 50g / 70g / 30g 42,00 zł

Smażona polędwiczka wieprzowa na ziemniakach, z kapustą, i sosem
rozmarynowym
Fried pork tenderloin, with potatoes, cabbage and rosemary sauce

* 120g / 70g / 80g / 30g 43,00 zł

Ryby / Fish

Smażony na maśle karmazyn, z solirodem, warzywami
i sosem limonkowo miętowym
Crimson fried in butter, with samphire, vegetables and lime-mint sauce

* 120g / 50g / 50g / 30g 48,00 zł

Jesiotr z pierogiem z owocami morza, ziemniakami
i sosem kaparowo porowym
Sturgeon with a dumpling stuffed with seafood, potatoes and caper - leek sauce

* 120g / 50g / 50g / 30g 46,00 zł



Nie tylko mącznie / Not only flour

Makaron z pikantną kiełbasą, kurczakiem, suszonymi pomidorami,
w kremowym sosie bazyliowym
Noodles with a spicy sausage, chicken, dried tomatoes in Basil cream sauce

* 200g 32,00 zł

Warzywne pęczotto, z oliwą smakową i kozim serem
Pearl barley with vegetables and flavoured olive oil and goat cheese

* 200g 29,00 zł

Buraczkowe kluski, z rukolą, orzechami włoskimi
i serem gorgonzola
Beetroot dumplings with rocket, Italian nuts and gorgonzola cheese

* 200g 31,00 zł

Sałatki / Salads

Sałatka Zagłębiowska z kabanosem, półgęskiem, szynką dojrzewającą,
orzechami nerkowca i melonem
"Zagłębiowska" salad with kabanos sausage, goose breast, ripening ham,
cashew nuts and melon

* 150g 33,00 zł

Sałatka Miejska z rukolą, pomarańczą, burakiem, i kozim
serem*

* 150g 28,00 zł

*ser kozi z regionalnego gospodarstwa „Garbaciak”

*goat cheese from a local farm „Garbaciak



Sałatka Prezydencka z ośmiorniczkami, krewetkami,
oliwkami i mango

„President” salad with octopus, shrimps, olive oils and mango

* 150g

32,00 zł

Dla naszych pociech / Kids menu

Zupa pomidorowa z makaronem

Tomato soup with noodles

* 200g

11,00 zł

Filet z kurczaka z frytkami i marchewką z pomarańczą

Chicken fillet with fries and carrots with orange

* 80g / 80g / 60g

19,00 zł

Naleśnik z dżemem i bitą śmietaną

Pancake with jam and whipped cream

* 80g

11,00 zł



Desery / Delicacy

Sernik z malinowym sosem i nie tylko
Cheese cake with raspberry cheese and not only

* 100g 16,00 zł

Czekoladowy fondant z lodami wiśniowymi i jogurtem
Chocolate fondant with cherry ice cream and yoghurt

* 100g 19,00 zł

Lody Ambrozja
„Ambrozja” ice cream

* 140g 18,00 zł

Warszawski
Rarytas*

* 100g 17,00 zł

*zapytaj kelnera
*ask the waiter



Napoje gorące / Hot drinks

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

Napoje zimne / Cold drinks

Sok ze świeżych cytrusów – grejpfrut, pomarańcza	300ml	12,00 zł
Fresh citrus juice - grapefruit, orange		
Soki Cappy – różne smaki	250ml	6,00 zł
Cappy fruit juice – a variety of flavours		
Woda mineralna Kropla Beskidu	330ml	5,00 zł
Kropla Beskidu mineral water		
Woda mineralna Evian/Badoit	750ml	15,00 zł
Evian/ Badoit mineral water		
Napoje gazowane	250ml	6,00 zł
Fizzy drinks		
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	500ml	12,00 zł
cytrynowa/pomarańczowa/malinowa		
Classic homemade lemonade		
lemon / orange / raspberry		



Piwo / Beer

Żywiec lany	0,5l	8,00 zł
Żywiec draft beer	0,3l	6,00 zł
Tyskie Gronie	0,5l	7,00 zł
Tyskie Gronie		
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

Dwójniak Koronny	40ml	9,00 zł
Trójniak Trybunalski	40ml	8,00 zł
Nalewka Zagłębiowska	40ml	12,00 zł
miodowo-różana/ honey-rose		
żurawinowa /cranberry		



Aperitif, digestif

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

Rum, gin

Havana Club 3 YO	40ml	10,00 zł
Havana Club 7 YO	40ml	11,00 zł
Cachaça	40ml	9,00 zł
Bombay Gin	40ml	zł
Beefeater	40ml	14,00 zł
Seagram's Gin	40ml	12,00 zł
		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
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
Woodford Reserve Bourbon Whiskey	40ml	25,00 zł
Jim Beam	40ml	12,00 zł



Brandy, cognac, armagnac

Metaxa *****	40ml	18,00 zł
Metaxa ****	40ml	10,00 zł
Stock 84	40ml	10,00 zł
Winiak Luksusowy	40ml	10,00 zł
Grappa	40ml	zł
Calvados	40ml	10,00 zł
		17,00 zł
Hennessy XO	40ml	
Hennessy VS	40ml	90,00 zł
Martell VS	40ml	18,00 zł
		18,00 zł
Damblat V.S.O.P	40ml	

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
Wyborowa	40ml	9,00 zł
Gorzka Żołądkowa		7,00 zł
Żubrówka	40ml	7,00 zł
Soplica smakowa	40ml	7,00 zł
Wiśniówka	40ml	9,00 zł
Saska smakowa	40ml	7,00 zł
Śliwowica	40ml	10,00 zł
	40ml	

Vermouth

Martini	100ml	12,00 zł
Bianco / Rosso / 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



Koktajle / Cocktails

Aperol Spitzer Aperol, Prosecco, Woda, Pomarańcza Aperol, Prosecco, 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 El Jimador, Cointreau, Sok z cytryny	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