



RESTAURACJA WARSZAWSKA

MENU

Restauracja Warszawska

Wiosna / Lato 2022
Spring / Summer 2022

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 polskiej polędwicy wołowej z wiejskim żółtkiem i pieczarkami

Polish beef sirloin tartare with country yolk and mushrooms

● 140g 41,00 zł

Tatar z pomidorów z oliwkami i kaparami

Tomato tartare with olives and capers

● 140g 33,00 zł

Przystawki ciepłe / *Hot appetizers*

Żabie udka smażone na maśle tymiankowym, z żurawiną i sałatką z rukoli

Frog legs fried in thyme butter, with cranberries and arugala salad


● 150g 39,00 zł


Panierowany w migdałach **kozi ser** z granatem, mango i miodem

Goat cheese coated in almonds with pomegranate, mango and honey

● 120g 36,00 zł

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

 dieta semiwegetariańska / semivegetarian diet

 dieta wegetariańska / vegetarian diet



Zupy / Soups

Podpalana zupa **mięsna** z wiejską śmietaną

Flamed meat soup with country cream

● 250g


23,00 zł

Tradycyjny **rosół** z makaronem i gęsiną.

Traditional broth with noodles and goose meat.

● 250g

20,00 zł

Zupa **warzywna** na sposób tajski 

Vegetable soup the Thai way

● 250g

23,00 zł


Krem truflowy ze szlachetnym serem „Bursztyn” 


Truffle cream with the noble cheese "Amber"

● 250g

23,00 zł

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

 dieta semiwegetariańska / semivegan diet

 dieta wegetariańska / vegetarian diet



Dania główne / Main courses

Stek z polskiej połównicy wołowej, z chipsami ziemniaczanymi, konfiturą z czerwonej cebuli i sałatką z rukoli i orzechów włoskich

Polish beef tenderloin steak with potato chips and jam with red onion and arugula and walnut salad

● 160g / 80g / 30g / 50g 89,00 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 49,00 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 / 90g / 100g 53,00 zł

Smażona na maśle cielęcina z buraczkowym gratin i szparagami

Butter fried veal with beetroot gratin and asparagus

● 120g / 100g / 60g 58,00 zł

Udko z polskiej kaczki, z domowymi kluskami, jabłkiem flambirowanym miodem pitnym i buraczkami na słodko

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

● 140g / 100g / 30g / 50g 49,00 zł




Owinięte bekonem **połędwiczki drobiowe** z chipsami ziemniaczanymi i grillowanymi warzywami

Bacon-wrapped chicken tenderloin with potato chips and grilled vegetables

● 150g / 80g / 100g /

47,00 zł

Ryby / Fish

Pieczony **filet z lososia** z sosem z suszonych pomidorów, sałatką z młodego szpinaku i czarną soczewicą 

Baked salmon fillet with sun-dried tomato sauce, baby spinach salad and black lentils

● 140g / 30g / 50g / 50g

55,00 zł


Grilowany **stek z kalmara** na lekkich sałatach mango i kolendrą 


Grilownay squid steak on light mango lettuce and coriander

● 140g / 80g

53,00 zł

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

 dieta semiwegetariańska / semivegan diet

 dieta wegetariańska / vegetarian diet



Nie tylko mącznie / Not only flour

Pierozki z grillowaną papryką w kremowym sosie tymiankowym ✓

Dumplings with grilled peppers in a creamy thyme sauce

● 180g 36,00 zł

Czarna soczewica z kukurydzą, duetem pomidorowym i marynowanym na zimno tofu ✓

Black lentils with corn, tomato and marinated duo cold tofu

● 350g 37,00 zł

Pelnoziarniste tagliatelle z łososiem, młodym szpinakiem, szlachetnym serem bursztyn i pomidorkami koktajlowymi ✓

Wholemeal tagliatelle with salmon, young spinach, noble amber cheese and cherry tomatoes

● 230g 43,00 zł

Sałatki / Salads

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

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

● 230g 37,00 zł

Sałatka Warszawska z avocado, wiśniami i prażonymi ziarnami ✓

Warsaw salad with avocado, cherries and roasted seeds

● 230g 35,00 zł

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

✓ dieta semiwegetariańska / semivegan diet

✓ danie wegetariańskie / vegetarian diet



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

38,00 zł

Dla naszych pociech / Kids menu

Zupa pomidorowa lub rosół, z makaronem.

Tomato soup or broth with noodles.

● 250g

15,00zł

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

26,00 zł


Gofr z bitą śmietaną i owocami 


Waffle with whipped cream and fruit

● 150g

15,00 zł

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

 dieta semiwegetariańska / semivegan diet

 dieta wegetariańskie / vegetarian diet



Desery / Desserts

Waniliowa tapioka z owocami

Vanilla tapioca with mango mousse and fruit

● 130g 21,00 zł

Czekoladowy fondant z lodami virgin mohito

Chocolate fondant with virgin mohito ice cream

● 130g 23,00 zł

Babcina szarlotka z lodami waniliowymi

Grandma's apple pie with vanilla ice cream


● 200g 20,00 zł


Pianka z marakui z lodami z czarnego bzu

Passion fruit foam with elderberry ice cream

● 130g 24,00 zł

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

 dieta semiwegańska / semivegan diet

 dieta wegetariańska / vegetarian diet



Napoje gorące / Hot drinks

Kawa z ekspresu <i>Coffee</i>	160ml	10,00 zł
Espresso	30ml	9,00 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>	450ml	13,00 zł

Napoje zimne / Cold drinks

Sok ze świeżych cytrusów – grejfrut, pomarańcza <i>Fresh citrus juice - grapefruit, orange</i>	300ml	16,00 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	6,00 zł
Woda mineralna <i>Mineral water</i>	750ml	13,00 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	13,00 zł
<i>lemon / orange / raspberry</i>	1000ml	21,00 zł



Piwo &/ Beer

Żywiec lany	0,5l	11,00 zł
<i>Żywiec draft beer</i>	0,3l	8,00 zł
Heineken 0,0%	0,5l	10,00 zł

Grimbergen lany		
Blonde, Double Ambree, Blanche	0,33l	13,00 zł

Piwo rzemieślnicze / Craft beer

Majer Jasne Lany	0,5l	14,00 zł
Majer Pszeniczne	0,5l	12,00 zł
Majer Sezonowe*	0,5l	12,00 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
Dictador 20 YO	40ml	29,00 zł
Dictador 12 YO	40ml	20,00 zł
Bombay Gin	40ml	14,00 zł
Roku Gin	40ml	14,00 zł

Tequila

Salitos Silver	40ml	11,00 zł
Salitos 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 Double Cask Single Malt	40ml	34,00 zł
Maker's Mark Bourbon Whisky	40ml	16,00 zł
The Dubliner Irish Whiskey	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 VS	40ml	18,00 zł
Martell VS	40ml	18,00 zł
Calvados	40ml	17,00 zł
Grappa	40ml	11,00 zł
Metaxa *****	40ml	16,00 zł
Metaxa *****	40ml	12,00 zł
Stock 84	40ml	10,00 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
Saska smakowa	40ml	7,00 zł
Śliwowica	40ml	13,00 zł

Vermouth

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

Likiery / Liqueurs

Amaretto	20ml	4,00 zł
Malibu	20ml	6,00 zł
Kahlua	20ml	6,00 zł
Cointreau	20ml	6,00 zł



Koktajle / Cocktails

Aperol Spitzer Aperol, Proseco, Woda, Pomarańcza Aperol, Proseco, Water, Orange	23,00 zł
Mojito Rum biały, Limonka, Mięta White rum, Lime, Mint	23,00 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	21,00 zł
Caipirinha Cachaca, Limonka, Cukier brązowy Cachaca, Lime, Brown sugar	21,00 zł
Warsaw cocktail Wódka czysta, Likier Chambord, Vermuth Extra Dry, Sok z cytryny Vodka, Chambord liqueur, Vermouth Extra Dry, Lemon juice	25,00 zł
Black / white russian Wódka czysta, Kahlua, Mleko Vodka, Kahlua, Milk	20,00 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