



RESTAURACJA WARSZAWSKA

## MENU

---

# Restauracja Warszawska

Jesień 2020 / Zima 2021  
Autumn 2020 / 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

---

Klasyczny **tatar** z polskiej polędwicy wołowej.  
Classic beef tartare.

● 120g 38,00 zł

**Śledź bałtycki** z sałatką z buraków i gruszki, z lodami chrzanowymi.  
Herring with beetroot and pear salad, with horseradish ice cream.

● 120g 33,00 zł

## Przystawki ciepłe / Hot appetizers

---

### Francuskie rarytasy

Żabie udka, foie gras, ślimaki z dynią i marmoladą mirabelkową.

French rarity  
frog legs, foie gras, snails with pumpkin and marmoladę.

● 150g 38,00 zł

**Smażone grzyby**, na puree z selera, z porzeczką i oliwą.  
Fried mushrooms, celery puree, currant and oil.

● 150g 33,00 zł



## Zupy / Soups

---

**Krem z buraka**, z wędzonym twarogiem, rokitnikiem i wiejską śmietaną.  
Beetroot cream, with smoked cottage cheese, rokitnik and cream.

● 250g 18,00 zł

Domowy **rosół** z makaronem i pierogiem z wołowiną.  
Broth with noodle and beef dumpling.

● 250g 17,00 zł

**Zupa z pieczonej dyni**, z czarną soczewicą, marynowaną dynią i prażonymi pestkami dyni.  
Pumpkin soup, with black lentils and pickled pumpkin.

● 250g 20,00 zł

**Zupa maślakowa** z royalem tymiankowym i bekonem.  
Mushroom soup with royal thyme and becon.

● 250g 20,00 zł



## Dania główne / Main courses

---

**Stek z polskiej połówicy wołowej**, maślanymi kurkami, karmelizowanymi szalotkami, ziemniakami i sosem demi glace.

Steak of beef tenderloin, chanterelles, shallots and potatoes.

● 180g / 30g / 30g / 50g 76,00 zł

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

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

● 140g / 140g / 50g / 80g 39,00 zł

**Pierś z perliczki** na kaszy pęczak, dyniowym puree, pieczoną salsefią i grzybowym sosem.

Guinea fowl with pearl barley, pumpkin puree, baking salsify and mushroom sauce.

● 140g / 80g / 50g 48,00 zł

**Delikatna cielęcina** z szynką dojrzewającą, włoskimi kluseczkami z masłem i sałatką z kopru włoskiego.

Saltimbocca, Italian dumplings and fennel salad.

● 120g / 100g / 60g 43,00 zł

**Pierś z kaczki** na różowo, z kluskami i sosem śliwkowym z boczkiem.

Pink duck fillet with dumplings and plum sauce with bacon.

● 140g / 100g 49,00 zł

**Comber z sarny** z babką ziemniaczaną, puree z czerwonej kapusty i sosem kurkowym z tymiankiem.

Saddle of venison with potato cake, cabbage puree and chanterelle sauce.

● 120g / 80g / 30g 83,00 zł



**Wyborna wołowina**, z ziemniakami z pieczoną cebulką, smażonymi grzybami i puree z kapusty.

Delicious beef with potatoes with baked onions, fried mushrooms and cabbage puree.

● 140g / 80g / 50g

43,00 zł

**Boczek z dzika**, puree z pieczonego selera z jabłkiem, słonecznikiem i sosem demi glace.

Wild boar bacon, celery puree with apple, sunflower and demi glace.

● 120g / 80g

43,00 zł

## Ryby / Fish

---

**Stek z halibuta**, na czarnej soczewicy z kremowym sosem porowo kaparowym i pierogiem z kozim serem.

Halibut steak, black lentils, creamy leek caper sauce and dumpling with goat cheese.

● 140g / 70g / 80g

49,00 zł

Parowany **sandacz**, z ziemniakami, warzywami z sezamem i dynią.

Steam zander with, potatoes, green vegetables with sesame and pumpkin.

● 140g / 80g / 100g

43,00 zł



## Nie tylko mącznie / Not only flour

---

Włoski **makaron** z wołowiną, kremowym sosem grzybowym i polskim serem dojrzewającym.

Noodles with beef and creamy mushroom sauce.

● 200g 36,00 zł

**Pierogi z wędzonym łososiem**, liśćmi szpinaku i kremowym sosem tymiankowym.

Dumplings with smoked salmon, spinach and thyme sauce.

● 200g 33,00 zł

**Pelnoziarniste papardelle**, z karmazynem i zielonymi warzywami.

Wholegrain papardelle with rosefish and green vegetables.

● 200g 41,00 zł

**Prażona czarna soczewica** z dynią, kalafiolem romanesco i duetem pomidorowym.

Roasted black lentils with pumpkin, romanesco and tomato duo.

● 200g 33,00 zł

## Sałatki / Salads

---

**Wegetariańska** sałatka z orzechami, delikatnym sosem czosnkowym w chrupiącej misce.

Vegetarian nut salad, delicate garlic sauce in crispy bowl.

● 150g 29,00 zł

**Lekkie sałaty** z pieczonym serem, filetem z kurczęcia i pomidorkami.

Light lettuces with baked cheese, chicken fillet and tomato.

● 150g 31,00 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

**Gofr** z bitą śmietaną lub konfiturą z gruszek.

Waffle with whipped cream or pear jam.

● 100g 13,00 zł



## Desery / Desserts

---

**Słodka beza** z sosem z leśnych owoców.  
sweet meringue with forest fruit sauce.

● 100g 19,00 zł

**Czekoladowy fondant** z lodami poziomkowymi.  
Chocolate fondant with wild strawberry ice cream.

● 100g 20,00 zł

**Lody z prawdziwej wanilii** z ciepłym sosem malinowym.  
vanilla ice cream with warm raspberry sauce.

● 140g 18,00 zł

**Szarlotka z bakaliami** i lodami mohito.  
Apple pie with dried fruits, and mohito ice cream.

● 120g 18,00 zł





## Napoje gorące / Hot drinks

---

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

## Napoje zimne / Cold drinks

---

<b>Sok ze świeżych cytrusów – grejfrut, pomarańcza</b> Fresh citrus juice - grapefruit, orange	300ml	14,00 zł
<b>Soki Cappy – różne smaki</b> Cappy fruit juice – a variety of flavours	250ml	6,00 zł
<b>Woda mineralna Kropla Beskidu</b> Kropla Beskidu mineral water	330ml	5,00 zł
<b>Woda mineralna Cisowianka</b> Mineral water	750ml	12,00 zł
<b>Napoje gazowane</b> Fizzy drinks	250ml	6,00 zł
<b>Coca-Cola/Coca-Cola Zero/Fanta/Sprite/Kinley Tonic Water</b>		
<b>Fuze tea</b>	250ml	6,00 zł
<b>Energy Drink</b>	250ml	15,00 zł

## Lemoniady Restauracji Warszawskiej / Lemonade

---

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



## Piwo / Beer

---

<b>Żywiec lany</b>	0,5l	9,00 zł
Żywiec draft beer	0,3l	7,00 zł
<b>Grimbergen lany</b>	0,33l	13,00 zł
Grimbergen draft beer		
<b>Somersby Sparkling Rose</b>	0,4l	9,00 zł
<b>Heineken 0,0%</b>	0,5l	9,00 zł
<b>Okocim 0,0%</b>		
<b>Grimbergen Blonde</b>	0,33l	11,00 zł
<b>Grimbergen Double Ambree</b>	0,33l	11,00 zł
<b>Grimbergen Blanche</b>	0,33l	11,00 zł
<b>1664 Blanc</b>	0,33l	11,00 zł

## Piwo rzemieślnicze / Craft beer

---

<b>Majer Jasne</b>	0,5l	11,00 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
<b>miodowo-różana/wiśniowa</b>		
honey-rose/cherry		
<b>porzeczkowa/żurawinowa</b>		
blackcurrant/cranberry		



## Aperitif, digestif

---

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

## 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>Beefeater</b>	40ml	12,00 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
<b>Apple / Honey / Red Stag</b>		



## 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>Winiak Luksusowy</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
<b>Grappa</b>	40ml	10,00 zł
<b>Damblat V.S.O.P</b>	40ml	28,00 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</b>	40ml	7,00 zł
<b>Dzika róża / Śliwka węgierka / wiśnia</b>		
<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