



Kameralna

restauracja



MENU



Napoje bezalkoholowe

1. Pepsi, Mirinda, Tonic, 7-up	0,20 l	4,00
1. Pepsi, Mirinda, Tonic, 7-up	1,0 l	7,00
2. Woda mineralna	0,20 l	2,00
2. Woda mineralna	1,00 l	4,00
3. Sok (pomarańczowy, jabłkowy, pomidorowy)	0,20 l	4,00
3. Sok (pomarańczowy, jabłkowy, pomidorowy)	1,0 l	8,00
4. Nektar (czarna porzeczka, grapefruit)	0,20 l	4,00
4. Nektar (czarna porzeczka, grapefruit)	1,00 l	8,00

Napoje gorące

1. Herbata		4,00
2. Kawa Lavazza		8,00
3. Kawa po turecku		5,00
4. Kawa rozpuszczalna		5,00
5. Kawa Capuccino		6,00

Piwo butelkowe

1. Perła Chmielowa	0,5 l	6,00
2. Perła Export	0,5 l	6,00
3. Perła bezalkoholowe	0,5 l	5,00
4. Perła Mocna	0,5 l	6,00
5. Perła Koźlak ciemne	0,33 l	5,00
6. Zwierzyniec	0,33 l	4,00



Piwo lane

- | | | |
|------------------------|-------|------|
| 1. Perta z beczki | 0,5 l | 5,00 |
| 2. Perta z beczki mała | 0,3 l | 4,00 |

Wódka

- | | | |
|---------------------|--------------|------------|
| 1. Finlandia | 50 ml/ 0,5 l | 6,00/55,00 |
| 2. Biały bocian | 50 ml/ 0,5 l | 5,00/39,00 |
| 3. Stock | 50 ml/ 0,5 l | 5,00/45,00 |
| 4. Ogiński | 50 ml/ 0,5 l | 5,00/45,00 |
| 5. Wyborowa | 50 ml/ 0,5 l | 5,00/39,00 |
| 6. Stumbras | 50 ml/ 0,5 l | 6,00/45,00 |
| 7. Gorzka żołądkowa | 50 ml/ 0,5 l | 5,00/39,00 |
| 8. Soplca smakowa | 50 ml/ 0,5 l | 5,00/39,00 |

Wino

- | | | |
|------------------|--------|------|
| 1. Wino białe | 0,25 l | 8,00 |
| 2. Wino czerwone | 0,25 l | 8,00 |

Aperitif

- | | | |
|------------|--------|-------|
| 1. Martini | 100 ml | 7,00 |
| 2. Campari | 50 ml | 10,00 |

Ryby

1. Karp smażony lub soute ❶❹❷❸	180 g	15,00
2. Karp w śmietanie ❶❹❷❸	180 g	16,00
3. Pstrąg gotowany lub smażony ❶❹	1 szt.	20,00
3. Łosoś świeży z rusztu lub na parze ❹❷	180 g	25,00
3. Sandacz z warzywami ❹❷❸	180 g	25,00

Dania mączne i ziemniaczane

1. Omlet z pieczarkami i groszkiem ❶❸❷	200 g	10,00
2. Omlet z szynką i serem ❶❸❷	200 g	12,00
3. Pierogi różne ❶❸❷❸	300 g	12,00
4. Spaghetti po bolońsku ❶❸❷❸❹	200 g	12,00
5. Placki ziemniaczane ❷ ze śmietaną i cukrem	200 g	9,00
6. Placki ziemniaczane ❶❸ z sosem węgierskim	200 g	15,00
7. Makaron z brokułami i boczkiem ❶❸❷❸	300 g	15,00
8. Makaron ze szpinakiem i fetą ❶❸❷❸	300 g	15,00

Dania wegetariańskie

1. Cukinia faszerowana ❶❷ (kuskus, pieczarki, papryka, cebula, ser)	300 g	10,00
2. Warzywa grillowane (mix) ❸ z bagietką	300 g	14,00
3. Szaszłyk warzywny ❸	300 g	14,00

Salatki

1. Sałatka z łososiem ③④⑦ lub tuńczykiem	200 g	14,00
2. Sałatka włoska ⑦⑩	200 g	10,00
3. Sałatka grecka ⑦⑩	200 g	10,00

Desery

1. Puchar lodów ①⑦⑧		12,00
2. Naleśniki z owocami i bitą śmietaną ①③⑦		12,00
3. Ciasto ①③⑦		10,00

Dodatki

1. Pieczywo ①⑥⑦⑩	100 g	1,00
2. Pieczarki marynowane ⑩	80 g	3,50
3. Chrzan ze śmietaną ⑦⑩	50 g	2,00
4. Sos tatarski ⑦⑩	100 g	3,00
5. Ogórki kiszane ⑨⑩	100 g	3,00
6. Ziemniaki z wody	200 g	4,00
7. Ziemniaki podsmażane ⑨	200 g	4,00
8. Ryż	200 g	4,00
9. Frytki	140 g	4,50
10. Kulki/szyszki ziemniaczane	100 g	4,50
11. Zestaw surówek (trzy rodzaje) ⑨⑩	150 g	5,50
12. Surówka z białej kapusty ⑨⑩	120 g	4,00
13. Surówka z czerwonej kapusty ⑨⑩	120 g	4,00
14. Surówka z marchwi i chrzanem ⑨⑩	120 g	4,00
15. Surówka z pora ⑨⑩	120 g	4,50
16. Sałatka z pomidorów	120 g	4,50
17. Mizeria ⑦	140 g	4,50
18. Sałata ze śmietaną ⑦	100 g	4,50
19. Sałata z vinegre ⑦⑨⑩	100 g	4,50

Przekąski zimne

1. Filet matias z cebulką i olejem ④	100 g	6,00
2. Śledź a' la japończyk ④	100 g	7,00
3. Śledź w śmietanie ④	100 g	7,00
4. Jajko w sosie tatarskim ③⑦	1 szt.	4,00
5. Tatar ③	100 g	18,00
6. Półmisek wędlin ⑨⑩	180 g	13,00
7. Bruschetta ①⑩	3 szt.	8,00
8. Chleb ze smalcem i ogórek ①⑩	150 g	7,00
9. Panierowany ser camembert ①③⑦ z sosem żurawinowym	1 szt.	12,00

Przekąski ciepłe

1. Pieczarki smażone na maśle ⑦⑨ z dodatkiem czosnku	110 g	8,00
2. Pieczarki w śmietanie zapiekane ⑦⑨ z żółtym serem	120 g	9,00
3. Kiełbasa z cebulką ⑨⑩	180 g	10,00
4. Nuggetsy z kurczaka z sosem ①③⑦⑨⑩	200 g	10,00
5. Krewetki w sosie słodkie chilli ①②③⑨⑩	10 szt.	25,00

Zupy

1. Rosół z makaronem ①③⑨⑩	300 g	5,00
2. Barszcz czysty ⑨⑩	200 g	5,00
3. Barszcz kołdunami ①③⑨⑩	300 g	6,00
4. Barszcz z pasztecikiem ①③⑨⑩	300 g	7,00
5. Żurek z jajkiem i kiełbasą ①③⑨⑩	350 g	7,00
6. Flaki ①⑨⑩	200 g	8,00

Likiery

1. Cointreau	50 ml	7,00
2. Sheridan's	50 ml	7,00

Gin

1. Gin lubuski	50 ml	5,00
----------------	-------	------

Rum

1. Bacardi	50 ml	9,00
2. Malibu	50 ml	6,00

Koniak

1. Metaxa	50 ml	12,00
2. Napoleon	50 ml	10,00
3. Pliska	50 ml	6,00

Whisky

1. Johnnie Walker Black	50 ml	17,00
2. Jack Daniels	50 ml	17,00
3. Jim Beam	50 ml	13,00
4. Chivas Regal	50 ml	19,00
5. Ballantines	50 ml	11,00

Dania z wieprzowiny

1. Kotlet schabowy klasyczny ❶❸❹	100 g	14,00
2. Kotlet schabowy po lubelsku ❶❸❹	100 g	14,00
3. Kotlet saute z pieczarkami ❹	110 g	14,00
4. Kotlet ze szparagami ❶❸❷❹ w maśle z bułką tartą	110 g	15,00
5. Polędwiczki wieprzowe ❶❷❹ w sosie kurkowym	200 g	19,00
6. Golonka w piwie ❹	1,0 kg	38,00
7. Rumsztyk z cebulką ❶❸❹	110 g	14,00
8. Szaszyk wieprzowy ❹❿	2 szt.	15,00

Dania z wołowiny

1. Filet z polędwicy w sosie ❶❹ z zielonego pieprzu	140 g	32,00
2. Bryzol z polędwicy ❹ z pieczarkami	160 g	29,00

Dania z drobiu

1. Panierowany filet z kurczaka ❶❸❹	100 g	13,00
2. Kotlet de volaille ❶❸❹	100 g	14,00
3. Filet po litewsku z czosnkiem ❶❸❷❹	100 g	13,00
4. Polędwiczki drobiowe ❶❷❹ w pomidorach z zielonymi oliwkami	200 g	16,00
5. Indyk w sosie żurawinowym ❶❷❹	140 g	16,00
6. Szaszyk drobiowy ❹❿	2 szt.	15,00



Restauracja Kameralna • 24-100 Puławy • ul. Kochanowskiego 8