

BEST POLISH CUISINE IN WARSAW!

PRZYSTAWKI ZIMNE COLD STARTERS

CHLEB Z DOMOWYM SMALCEM 19 zł
A PIECE OF BREAD WITH HOMEMADE LARD
ogórek kiszony | pickled cucumber

WĘDZONA GALARETA · SMOKED PORK JELLY..... 26 zł
zimne nóżki z wędzonym żeberkiem, domowe pikle, kurki
marynowane, chleb, masło pietruszkowe
pork jelly with smoked ribs, homemade pickles, marinated
chanterelles, bread, parsley butter

CHAŁKA. · CHALLAH..... 28 zł
dwie kromki wypiekanej przez nas chałki:
I • domowy pasztet, konfitura z czerwonej cebuli, kawior owocowy
2 • wędzona pierś kaczki, aioli porzeczkowe
two homemade challah slices:
I • homemade pate, red onion jam, fruit caviar
2 • smoked duck fillet, black currant aioli

TATAR ZE ŚLEDZIA · HERRING TARTARE 29 zł
marynowany śledź bałtycki, wiejskie jajo, kurki marynowane,
kapary, domowe pikle, chleb, masło pietruszkowe
marinated baltic herring, country egg, marinated chanterelles,
capers, homemade pickles, bread, parsley butter

 PATERA SERÓW · CHEESE EPERGNE 59 zł
twaróg wędzony, sery zagrodowe, długodojrzewający ser
Bursztyn, oscypek*, turkusowy Lazur, orzechy włoskie, konfitura z
zielonych pomidorów, kapary, morela suszona, chleb, masło
pietruszkowe
smoked cottage cheese, farmhouse cheeses, seasoned Bursztyn
cheese, traditional smoked sheep cheese*, turquoise Lazur cheese,
walnuts, green tomato jam, capers, dry apricot, bread, parsley
butter

SALAŁY SALADS

SALAŁA Z KACZYM BEKONEM 34 zł
SMOKED DUCK BACON SALAD
kaczy bekon, pieczony burak, ser zagrodowy, kruche salaty,
grzanki z chałki, malinowy vinaigrette
crispy salad mix, smoked duck bacon, roasted beetroot, farmhouse
cheese, challah croutons, raspberry vinaigrette

 SALATA Z MARYNOWANĄ DYNIA 32 zł
PICKLED PUMPKIN SALAD
marynowana dynia, kasza pęczak prażona na miodzie
wysychowskim, ser Bursztyn, granat, kruche salaty, sos z
orzesków arachidowych
crispy salad mix, pickled pumpkin, pearl barley roasted with
wysychowski honey, Bursztyn cheese, pomegranate, peanut sauce



MENU

PRZYSTAWKI GORĄCE HOT STARTERS

 PATEL NIA SMAŻONYCH SERÓW I BOCZNIAKÓW 42 zł
PAN OF FRIED CHEESES AND OYSTER MUSHROOMS
ketchup z cukinii, kwaśna śmietana | zucchini ketchup, sour cream

WĄTRÓBKA Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO 32 zł
FARM CHICKEN LIVER
smażona wątróbka drobiowa, cebulka, moczona w wiśniówce
wędzona śliwka szydlowska, jabłko grójeckie, sękacz
fried chicken liver, onion, smoked plum soaked in cherry liqueur,
apple, Polish tree cake

 CHRUPIAĆE PLACKI ZIEMNIACZANE 29 zł
CRISPY POTATO PANCAKES
kwaśna śmietana | sour cream

CHAŁKINI CHALLAH PANINI

panini z wypiekanej przez nas chałki
panini made of homemade challah

WYTRAWNE | DRY

1 · Z KACZKĄ · WITH DUCK 29 zł
wędzona pierś kaczki, ser zagrodowy,
domowa konfitura z zielonych pomidorów
smoked duck breast, farmhouse cheese, green tomato jam

2 · Z ŻEBERKIEM · WITH RIB 29 zł
wędzone żeberko, oscypek*, dżem żurawinowy
smoked rib, traditional smoked sheep cheese*, cranberry jam

3 · Z PASZTETEM · WITH PATE 29 zł
domowy pasztet, pieczony burak, chrzan
homemade pate, roasted beetroot, horseradish

SŁODKIE | SWEET

 1 · Z SEREM · WITH CHEESE 26 zł
masło, wędzony twaróg, miód wysychowski, pyłek kwiatowy
butter, smoked cottage cheese, wysychowski honey, pollen

 2 · Z MAKIEM · WITH POP 25 zł
mak, bakalie, konfitura pomarańczowa
pop, dried fruit, orange jam



*w sezonie jesienno - zimowym używamy krowiego sera wędzonego

DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

KOTLET SCHABOWY XXL 54 zł

PORK CHOP BREADED IN CHALLAH

panierowany w naszej chałce, marynowany w maślanie, cebuli, czosnku i majeranku schab, prażona na maśle i miodzie kiszona kapusta, ziemniaki z koperkiem

breaded in challah , buttermilk-onion-garlic-marjoram marinated chop, sauerkraut roasted with butter and honey, potatoes with dill

KLUSKI ŚLĄSKIE 35 zł

SILESIAN POTATO DUMPLINGS



domowe pesto pietruszkowe lub sos grzybowy, płatki sera Bursztyn

homemade parsley pesto or mushroom sause, Bursztyn cheese flakes

PIEROGI RUSKIE Z WĘDZONYM TWAROGIEM· 35 zł

DUMPLINGS WITH SMOKED CHEESE



wędzony twaróg, ziemniaki, cebulka, kwaśna śmietana; skwarki lub cebulka



smoked cottage cheese, potatoes, sour cream; cracklings or onions

PIEROGI Z WOŁOWINĄ 49 zł

BEEF DUMPLINGS

orzechy włoskie, masło orzechowe,

sos z grzybów leśnych

walnuts, peanut butter, mushroom sauce

CHRUPIĄCE PLACKI ZIEMNIACZANE

Z GULASZEM Z DZICZYZNY 65 zł

CRISPY POTATO PANCAKES WITH GAME STEW

dzik, sarna, jelen, grzyby leśne, ogórek kiszony, kwaśna śmietana

wild boar, roe deer, deer, mushrooms, pickled cucumber, sour cream

BIGOS 49 zł

HUNTER'S STEW



kiszona kapusta, dziczyzna, kielbasa jałowcowa, grzyby leśne, wędzone śliwki, wino sauerkraut, venison, juniper sausage, forest mushrooms, smoked plums, wine

MENU



ZUPY SOUPS

TRADYCYJNY ROSÓŁ NA WIELU MIĘSACH 25 zł

TRADITIONAL MANY MEATS BROTH

domowy makaron, natka pietruszki
homemade noodles, parsley

KREM GRZYBOWY · MUSHROOM CREAM 28 zł



ser Bursztyn, oliwa truflowa, grzanki z chałki
Bursztyn cheese, truffle oil, challah croutons

BARSZCZ CZERWONY · BORSCHT 25 zł



uszka z gęsiną
goose dumplings

DESERY DESSERTS

TORCIK BEZOWY | MERINGUE 24 zł



krem z mascarpone i solonej krówki opatowskiej
mascarpone cream, salted fudge

SERNIK DYNIOWY | PUMPKIN CHEESECAKE 21 zł



KISIEL WINNY | WINE KISSEL 19 zł



owoce leśne, wino | forest fruits, wine

GORĄCE PĄCZUSZKI PANI MAŁECKIEJ 26 zł

MRS MAŁECKA'S POLISH MINI DONUTS

dodatki do wyboru: powidła śliwkowe i śliwka

Szydłowianka w czekoladzie, sos z krówki opatowskiej i krówka opatowska lub Nutella

add-ons to choose: plum jam from Szydłów and chocolate covered plum, fudge sause and fudge or Nutella

KARMELIZOWANE NALEŚNIKI 19 zł



CARAMELIZED PANCAKES

biały ser, dodatki do wyboru: powidła ze śliwki szydlowskiej, sos z krówki opatowskiej, Nutella cottage cheese, add-ons to choose: plum jam from Szydłów, fudge sauce, Nutella

KAWA i HERBATA
COFFEE & TEA

Espresso	8 zł
Espresso doppio	10 zł
Espresso tonic	14 zł
Americano	10 zł
Cappuccino	14 zł
Cappuccino ovovit Baczewski	22 zł
Caffè latte	14 zł
Caffè latte lodowe • Iced caffè latte	14 zł
Caffè latte słona krówka • Caffè latte salted fudge hot/iced	24zł
sos z solonej krówki opatowskiej, bita śmietana salty fudge from Opatów sauce, whipped cream	
Herbata czarna • Black tea	12 zł
Herbata earl grey • Earl grey tea	12 zł
Herbata zielona • Green tea	12 zł
Herbata zielona jaśminowa • Green jasmine tea	12 zł
Herbata czarna – mango • Black mango tea	12 zł
Herbata owocowa • Fruit tea (hibiscus, dried fruits)	12 zł
Dzbanek zimowej herbaty 1 l • Winter tea pot 1 l	35 zł
Herbata mrożona 0,3 l / 1 l • Home made ice tea 0.3 l / 1 l ...	14 / 29 zł
Gorąca czekolada z bitą śmietaną • Hot chocolate	24 zł

PIWO i CYDR
BEER & CIDER

PIWO Z BECZKI 0,3 l / 0,5 l • KEG BEER 0.3 l / 0.5 l 11 / 15 zł

PIWO BUTELKOWANE 0,5 l • BOTTLED BEER 0.5 l

Miłosław Witbier	15 zł
Miłosław Sosnowe APA • Miłosław Pine APA	15 zł
Miłosław Niefiltrowane	15 zł
Miłosław & Makłowicz ArcylPA	15 zł
Miłosław Blonde Ale	15 zł
Miłosław Chmielowy Lager	15 zł
Miłosław Koźlak	15 zł
Miłosław Marcowe	15 zł
Fortuna Czarne • Fortuna Black	15 zł
Fortuna Kwaśna Pigwa • Fortuna Sour Quince	15 zł
Fortuna Miodowe Ciemne • Fortuna Honey Dark Beer	15 zł
Fortuna Mirabelka • Fortuna Yellow Plum	15 zł
Fortuna Śliwka Ciemne • Fortuna Plum Dark Beer	15 zł
Grodziskie White IPA	15 zł
Grodziskie APA	15 zł
Komes Barley Wine	20zł
Komes Porter Bałtycki Płatki Dębowe • Oak Flakes Porter	20 zł
Komes Porter Malinowy • Raspberry Porter	20 zł
Komes Imperial IPA	20 zł
Komes Poczwórny Bursztynowy • Amber Komes	20 zł
Komes Porter Bałtycki • Baltic Komes	20 zł
Komes Potrójny Złoty • Golden Komes	20 zł
Komes Russian Imperial Stout	20 zł
Perry Miłosławski • Pear cider	16 zł
Cydr Miłosławski • Cider	16 zł

PIWO BEZALKOHOLOWE BUTELKOWANE 0,5 l

ALCOHOL FREE BOTTLED BEER 0.5 l

Miłosław IPA	14 zł
Grodziskie Mango	14 zł
Miłosław Witbier	14 zł

NAPOJE ZIMNE
SOFT DRINKS

Kropla Beskidu niegaz. 0,33l/0,75l • Still water 0.33l/0.75l	9 / 18 zł
Kropla Delice gaz. 0,33l/0,75l • Sparkling water 0.33l/0.75l •	9 / 18 zł
Oranżada Grochowska 0,33 l • Orangeade 0.33 l	9 zł
Tonik Grochowski 0,33 l • Tonic 0.33 l	9 zł
Sok jabłkowy tłoczony 0,3l/1l • Apple NFC* juice 0.3l/1l	14 / 29 zł
Rezerwat Jablek. Sok tłoczony 0,75l • Apple NFC* juice 0.75l ..	42 zł
Domowa lemoniada 0,3l/1l • Lemonade 0.3l/1l	14 / 29 zł
Coca cola 0,25 l	10 zł
Coca cola zero 0,25 l	10 zł
Sprite 0,25 l	10 zł
Fanta 0,25 l	10 zł
Fuzetea Lemon 0,25 l	10 zł
Fuzetea Peach 0,25 l	10 zł
Cappy pomarańczowy 0,25 l • Cappy orange 0.25 l	10 zł
Cappy czarna porzeczka 0,25 l • Cappy black currant 0.25 l	10 zł
Cappy grejpfrut 0,25 l • Cappy grapefruit 0.25 l	10 zł
Cappy multiwitamina 0,25 l • Cappy multivitamin 0.25 l	10 zł
Kinley (Tonic Water, Virgin Mohito, Bitter Rose) 0,25 l	10 zł

APERITIF
APERITIFS

APEROL SPRITZ	27 zł
aperol, prosecco, woda gazowana / aperol, prosecco, sparkling water	
BĄBELKI SPRITZ • BUBBLES SPRITZ	27 zł
prosecco, gin, Oranżada Grochowska, syrop guma balonowa prosecco, gin, orangeade, bubble gum syrup	
MANGO SPRITZ	27 zł
białe wino, prosecco, woda gazowana, sok z cytryny, syrop mango white wine, prosecco, sparkling water, lemon juice, mango syrup	
SZARLOTKA • APPLE PIE DRINK	23 zł
żubrówka, sok tłoczony z jablek, syrop szarlotka, cynamon, suszone jabłko bison grass vodka, apple juice NFC*, apple pie syrup, cinnamon, dried apple	
STIRRED NOT SHAKEN	20 zł
Martini Bianco, Oranżada Grochowska / Martini Bianco, orangeade	
MOJITO	27 zł
Havana Club 3 yo, Havana Club 7 yo, cukier trzcinowy, limonka, mięta, woda gazowana Havana Club 3 yo, Havana Club 7 yo, brown sugar, lime, mint, sparkling water	
MOJITO VIRGIN	19 zł
WOLNA KUBA	24 zł
Havana Club 3, coca cola, limonka / Havana Club 3, coca cola, lime	
GIN & TONIC	24 zł
WHISKEY SOUR	29 zł
Baczewski Whiskey, sok cytrynowy, syrop cukrowy, białko jaja Baczewski Whiskey, lemon juice, sugar syrup, egg white	
PIGWÓWKA SOUR • QUINCE LIQUER SOUR	29 zł
nasza pigwówka, Żubrówka, sok z cytryny, białko jaja homemade quince liqueur, bison grass vodka, lemon juice, egg white	
MARTINI BIANCO	19 zł
JÄGGER BULLET	26 zł
Jägermeister, Martini bianco, sok pomarańczowy Jägermeister, Martini bianco, orange juice	

ALKOHOLE MOCNE
SPIRITS

DOMOWE NALEWKI 40ml • HOMEMADE LIQUEURS 40ml .. 12 zł
pigwa / dzika róża / aronia / czarna porzeczka / wiśnia
quince / wild rose / aronia / currant / cherry
Patelnia 5 shotów • Pan of the 5 shots 49 zł

WÓDKA • VODKA

Biały Bocian 40 ml / 500 ml 12 / 120 zł
Baczewski 40 ml / 500 ml 14 / 140 zł
Żołądkowa Gorzka 40 ml / 500 ml 12 / 120 zł
Żubrówka 40 ml / 500 ml 12 / 120 zł
Wyborowa 40 ml / 500 ml 12 / 120 zł
Belvedere 40 ml / 500 ml 25 / 250 zł
Młody Ziemniak 40 ml / 500 ml 34 / 350 zł

WHISKEY

Jack Daniel’s 40 ml 17 zł
Baczewski 40 ml 19 zł

LIKIERY • LIQUEURS

Krupnik Słony Karmel 40 ml • Salty caramel liqueur 40 ml 12 zł
Likier Czekoladowy Wedel 40 ml • Chocolate liqueur 40 ml 14 zł
Ovovit Baczewski 40 ml • Egg liqueur 40 ml 14 zł
Jägermeister 40 ml 22 zł

RUM

Havana Club 3 yo 40 ml 16 zł
Havana Club 7 yo 40 ml 18 zł

GIN

Lubuski 40 ml 16 zł
Baczewski 40 ml 18 zł

WINO • WINE

WINA DOMOWE • HOUSE WINE

Białe 150 ml / 500 ml / 1 l • White 150 ml / 500 ml / 1 l 17 / 32 / 63 zł
Czerwone 150ml / 500ml / 1l • Red 150ml / 500ml / 1l 17 / 32 / 63 zł
Grzane wino 150 ml • Mulled wine 150 ml 24 zł
Prosecco 150 / 750 ml 19 / 120 zł

ROSE DOLINA BYSTRZYCY

różowe półwytrawne
150 ml 26 zł
750 ml130 zł
Wino o świeżym, owocowym smaku poziomki, arbuza i wiśni

CHARDONNAY WINNICA ZACHOWICE

białe wytrawne
150 ml 24 zł
750 ml 120 zł
Aromat dojrzałego jabłka, melona, gruszek, z nutami roślinnymi. Wino powstałe ze zbiorów własnych winnicy

RIESLING WINNICA ZACHOWICE

białe wytrawne
150 ml 24 zł
750 ml 120 zł
W zapachu intensywne aromaty brzoskwiń, miodu i cytrusów. Na podniebieniu daje przyjemną świeżość oraz równowagę pomiędzy kwasowością a słodyczą. Winnica jest ujęta w katalogu Dziedzictwo Kulinarne Dolnego Śląska

BACCHUS WINNICA ZACHOWICE

białe wytrawne
150 ml 24 zł
750 ml 120 zł
Smak Soczystych chrupkich jabłek i orzeźwiających cytrusów. Doskonale do dań z drobiu i wieprzowiny.

DORNFELDER WINNICA ADORIA

czerwone wytrawne
150 ml 28 zł
750 ml 150 zł
Wyrazisty aromat, idealne do czerwonego mięsa, kaczki i pasztetów

PINOT NOIR WINNICA ADORIA

czerwone wytrawne
150 ml 32 zł
750 ml 155 zł
Dojrzewające w beczkach z amerykańskiego dębu. Bogate, klasyczne czerwone wino, doskonale do dziczyzny

SOLARIS TURNAU

białe wytrawne
750 ml 165 zł
Aromaty gruszek, brzoskwiń i miodu z wyraźną grejpfrutową kwasowością. Intensywne wino o stabilnej budowie i pikanterii. Pasuje do mięs, ryb

RONDO REGENT TURNAU

czerwone wytrawne
750 ml 170 zł
Aromaty ciemnych dojrzałych owoców i wędzonej śliwki. Beczkowy bukiet, idealnie pasuje do wołowiny i dziczyzny

SEYVAL BLANC TURNAU

białe wytrawne
750 ml 170 zł
Nuty cytrusowe, limonkowa kwasowość i posmak grejpfruta. Wyprodukowane z rodzimych winogron z odmiany seyval blanc

HIBERNAL TURNAU

białe półwytrawne
750 ml 180 zł
Bogaty owocowo ziołowy ton, aromaty marakui i pomarańczy. Doskonale jako aperitif lub do serów, kaczki, czy wędlin

CABERNET TURNAU

czerwone wytrawne
750 ml 180 zł
Soczyste, intensywne wino z aromatem dębowej beczki, w której leżakowało 10 miesięcy. Wyczuwalne nuty kakao i białego pieprzu. Świetne do buraków, orzechów

Niektóre potrawy mogą zawierać alergeny, w razie potrzeby zapytaj obsługę
Some of our dishes might include allergens, in case of need ask the waiter

Dla grup 6 osób i więcej, doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%
For at least 6 groups’ members, we add 10% service