



restauracja po polsku

MENU

przy grupach od 4 osób doliczamy do rachunku 10% serwisu kelnerskiego
Please note that we charge a 10% of waiter's service for groups of 4 and above

Lista alergenów dostępna u managera
For allergen list please ask our manager

PRZYSTAWKI

STARTERS

ŚLEDŹ LITEWSKI 26

z marynowanym ogórkiem i cebulką,
śmietaną z Podlasia, chrzanem,
ziemniakami konfitowanymi,
mikroziotami i kawiolem pstrąga z Zielenicy
Lithuanian herring with marinated cucumber,
marinated onions, cream from Podlasie,
horseradish, potato confit,
micro-herbs and trout caviar

TATAR WOŁOWY 32

tatar z polskiej wołowiny z marynowaną
w occie jabłkowym szalotką, z domowymi
grzybkami i emulsją szczypiorkową
Polish beef steak tartare with shallot marinated
in apple vinegar with homemade
marinated mushrooms and chives emulsion

MARYNOWANA WOŁOWINA 39

plastry wołowiny z rodzynkami w polskim ziemniaku,
chrupiącą rukolą, sosem musztardowym,
kaparami i dojrzewającym owczym serem
Slices of marinated beef with raisins in Polish potato,
crispy rucola, mustard sauce,
capers and ripened sheep's cheese

DOMOWA KASZANKA 26

z boczkiem złotnickim, mazowieckimi
jabłkami, cydrem, gryczanym
popcornem i sosem z palonego masła
Homemade black pudding with bacon,
Masovian apples, cider, buckwheat
popcorn and browned butter sauce

RILLETTE Z KACZYCH NÓŻEK 32

z gorczycą, konfiturą śliwkową,
chipsami z parmezanu i pieczoną szalotką
Rillettes with duck legs with mustard, plum jam,
parmesan chips and roasted shallots

KREWETKI 36

z sosem maślano winnym, pomidorkami cherry,
pikantną papryką, świeżymi ziołami i grzankami
Prawns with butter wine sauce, cherry tomatoes,
spicy peppers, fresh herbs and croutons

ZUPY SOUPS

KREM Z GROSZKU 16

z oliwą szczypiorkową
dla niewegetarian z chrupiącym boczkiem
Cream of green peas with chives oil
for non vegetarian with crispy bacon



ŻUREK 18

na domowym zakwasie
z białą kielbasą
i jajkiem zielononóżki
Sour rye soup with home-made
leaven, white sausage and
green-legged partridge egg

KOGUT 16

bursztynowy rosół z domowymi kluseczkami
i chrupiącą marchewką
Rooster — amber consommé with
home-made noodles and crispy carrots

FLAKI 16

pikantne wołowo-cielęce z wędzoną papryką,
pomidorami śliwkowymi i imbirem
Spicy beef and veal tripe soup with smoked
paprika, plum tomatoes and ginger

SAŁATY

SALADS

SAŁATA Z KOZIM TWAROGIEM 24

mix chrupiących sałat z karmelizowanymi orzechami, winegretem miodowo-balsamicznym, pieczonymi burakami i grzankami

Salad with goat's cottage cheese, mix of crunchy lettuce leaves, caramelized nuts, honey balsamic vinaigrette, roasted beetroots and croutons



SAŁATA SZEFA 22

z kaparami, serem bursztyn i chrupiącym kurczakiem zagrodowym

Chef's salad with capers, amber cheese and crispy farm chicken

SAŁATA Z WĄTRÓBKĄ DROBIOWĄ 24

chrupiące sałaty z konfiturą z cebuli, musem z jabłek grójeckich, winegretem z gorczycą i chrupiącymi grzankami ziołowymi

Salad with poultry livers, mix of crunchy lettuce leaves, onion relish, apple mousse, mustard vinaigrette and crunchy croutons with herbs

PIEROGI PANI ELI

MRS BETTY'S PIEROGI

PIEROGI RUSKIE 26

z okrasą z cebuli i jabłka

Pierogi with cottage cheese and potato filling with fried onions, and apple sprinkles

PIEROGI ZE SZPINAKIEM 26

z ricottą, sosem z pieczonych pomidorów, serem bursztyn i rukolą

Pierogi with spinach and ricotta filling with sauce of roasted tomatoes, amber cheese and rucola



PIEROGI Z MIĘSEM 29

z nóżkami i rosółem z kaczki oraz jajkiem zielononóżki

Pierogi with duck filling with duck broth and green-eyed egg

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

TARTA 26

z pieczonymi burakami,
czerwoną cebulą, orzechami,
karmelem i przyprawą korzenną
*Tart with roasted beets, red onion, nuts,
caramel and spicy seasoning*



DOMOWE TAGLIATELLE 24

z pieczonymi pomidorami, pesto z rukoli,
prażoną cebulą i pianą z parmezanu
*Homemade tagliatelle with roasted tomatoes,
rucola pesto, roasted onions and parmesan foam*



RYBA DNIA 26

danie Szefa Kuchni, zapytaj kelnera
Fish of the day, please ask our waiter

SANDACZ 47

z koprem włoskim, selerem, pieczonym bakłażanem,
palonymi pieczarkami, szczypiorem i sosem holenderskim
*Pikeperch with fennel, celery, baked aubergine,
roasted mushrooms, chives and hollandaise sauce*

PSTRĄG Z ZIELENICY 36

z puree z zielonego groszku, assiette kalafiorowym,
ziemniakami z ogniska i białym sosem maślanym
*Trout from Zielenica with green peas puree, cauliflower
assiette, bonfire potatoes and beurre blanc sauce*

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 72

z ziemniakami gratin, portobello, assiette

z marchwi, szpinakiem i sosem madera

Sirloin steak with potato gratin, portobello,

carrot assiette, spinach and Madeira sauce

SZNYCEL CIEŁĘCY 42

z jajkiem sadzonym, karmelizowaną cytryną

i karmelizowaną marchewką

Veal schnitzel with fried egg,

caramelized lemon and caramelized carrots

POLICZEK WOŁOWY 44

z ziemniakami po chłopsku, okrasą z pora i boczku,

topinamburem i sosem porto

Beef cheek with peasant potatoes,

lard of leek and bacon, topinambur and porto sauce

PIERŚ KACZKI 48

z kapustą pak choy, puree z batatów

i sosem imbirowym

Duck breast with pak choy,

sweet potato puree and ginger sauce

GOLONKA Z GĘSICH UDEK 48

z kluskami śląskimi, żurawinowym chutney,

pieczonymi burakami i sosem z palonego masła

Goose knuckle with Silesian dumplings, cranberry

chutney, roasted beets and and browned butter sauce

GOŁĄBKIE W DUECIE 28

z kapustą włoską, cielęciną, ryżem

i gęstym sosem pomidorowym

Stuffed cabbage in a duet with Italian cabbage,

veal, rice and a thick tomato sauce

DESERY

DESSERTS

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ 19

z pomarańczą i pomarańczowymi lodami

Cheesecake with white chocolate, orange and orange ice cream

TORT WARSZAWSKI 16

biszkopt czekoladowy z wiśniową konfiturą i kremem amaretto

Warsaw torte with chocolate sponge cake,

cherry jam and amaretto cream

TARTA JABŁKOWA 14

z mazowieckimi jabłkami, ciastem francuskim i lodami ze słonym karmelem

Apple tart with masovian apples, french pastry,

and ice cream with salty caramel

BEZA 16

z kremem waniliowym i sezonowymi owocami

Meringue with vanilla cream and seasonal fruits

MORATO CZEKOLADOWE 19

z wiśniami, migdałami i jadalną ziemią

Chocolate morato with cherries, almonds and edible soil

DODATKI

EXTRAS

MACEROWANY SZPINAK 9

z czosnkiem, sokiem z cytryny i masłem

macerated spinach with lemon juice and butter

PIECZONE ZIEMNIAKI 9

roast potatoes

WARZYWA GOTOWANE 9

boiled vegetables

PIECZONE WARZYWA KORZENIOWE 9

roast root vegetables

RUKOLA Z POMIDORKAMI CHERRY 9

i winegretem cytrynowym

rucola with cherry tomatoes and lemon vinaigrette

KOSZYK PIECZYWA 4

z masłem ziołowym

a basket with selection of bread with herb butter

NAPOJE GORĄCE

HOT BEVERAGES

HERBATA/TEA – RICHMONT – zapytaj kelnera/ask our waiter dzbanek/teapot	0,4 L	12,-
Herbata „Halka” z konfiturą z płatków róż „Halka” tea – with rose petals jam	0,4 L	15,-
Herbata zimowa z przyprawami, sok z malin i owoce winter tea in a teapot	1 L 0,4 L	22,- 15,-
KAWA/COFFEE do kawy polecamy likier Van Meer’s Stroopwafel tastes well with coffee liquor Van Meer’s Stropwafel	0,4 cl	10,-
Espresso		8,-
Americano		8,-
Doppio espresso		12,-
Cafe latte		12,-
Cappuccino		12,-
Irish coffee with whiskey		20,-
Kawa mrożona z lodami waniliowymi iced coffee with vanilla ice-cream		15,-

NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGE

sok wyciskany ze świeżych owoców freshly squeezed juice	0,3 L	14,-
Cisowianka gaz. / bez gazu / Perlage Polish natural mineral water	0,7 L 0,3 L	14,- 7,-
Coca Cola / Fanta / Sprite / Tonic	0,25 L	7,-
soki owocowe Cappy fruit juices	0,25 L	7,-
domowa lemoniada cytrynowa home-made lemonade	0,3 L 1 L	10,- 25,-

PIWA

BEER

Tyskie z beczki / draft beer	0,3 L 0,5 L	7,- 10,-
Książęce Złote Pszeniczne	0,5 L	13,-
Książęce Czerwony Lager	0,5 L	13,-
Książęce Ciemne łagodne	0,5 L	13,-
Książęce IPA	0,5 L	13,-
Lech Free	0,33 L	8,-