

PRZEKĄSKI I ZAKĄSKI / APPETIZERS

| | |
|---|-------|
| Befszyk tatarski <i>/ Beef tartare</i> | 39 zł |
| Śledź macerowany w oleju lnianym <i>/ Herring macerated in linseed oil</i> | 29 zł |
| Gęsie wątróbki z szalotką <i>/ Goose liver with shallot</i> | 28 zł |
| Pieczone ptysie z kozim serem <i>/ Baked puff pastry with goat cheese</i> | 28 zł |
| Ośmiornica z grilla (od 14.00) <i>/ Grilled octopus (from 2 pm)</i> | 46 zł |
| Grasica w sosie koniakovym <i>/ Sweetbread in cognac sauce</i> | 29 zł |
| Pasztet z gęsi <i>/ Goose pate</i> | 36 zł |
| Ślimaki po burgundzku <i>/ Snails with burgundy sauce</i> | 29 zł |

ZUPY / SOUPS

| | |
|--|-------|
| Rybna a'la bouillabaisse <i>/ Fish soup a'la bouillabaisse</i> | 48 zł |
| Zupa borowikowa <i>/ Boletus soup</i> | 36 zł |
| Rosół „Warszawa Wschodnia” <i>/ Chicken soup „Warszawa Wschodnia”</i> | 24 zł |
| Krem z kalafiora <i>/ Cauliflower cream</i> | 28 zł |

SALAŁY I PIEROGI / SALADS AND DUMPLINGS

| | |
|---|-------|
| Pierogi z kaczką <i>/ Dumplings with duck</i> | 36zł |
| Pierogi ruskie <i>/ Russian dumplings</i> | 28 zł |
| Salata z marynowanym łososiem <i>/ Salad with marinated salmon</i> | 36zł |
| Salata z kurczakiem <i>/ Salad with chicken</i> | 36zł |

DANIA GŁÓWNE: MIĘSNE / MAIN COURSES: MEAT

| | |
|---|-------|
| Pieczeń cielęca w sosie kurkowym <i>/ Roasted veal in chantereller sauce</i> | 64 zł |
| Polędwica Wellington z sosem bearnaise <i>/ Beef Wellington with bearnaise sauce</i> | 78 zł |
| Kaczka pieczona z jabłkami (od 19:00) <i>/ Roasted duck with apple (from 7 pm)</i> | 64 zł |
| Stek z sezonowanego polskiego antrykotu <i>/ Seasoned polish entrecote</i> | 78 zł |
| Duszone policzki wołowe <i>/ Braised beef cheeks</i> | 58 zł |
| Dzik w sosie myśliwskim <i>/ Wild boar in hunter sauce</i> | 64 zł |
| Sznicel Mateusza <i>/ Matthew veal schnitzel</i> | 58 zł |
| Królik w sosie musztardowym <i>/ Rabbit in mustard sauce</i> | 68 zł |

DANIA GŁÓWNE: RYBA, VEGE / MAIN COURSES: FISH, VEGE

Miętus w sosie z szyjkami rakowymi 78 zł
/ Burbot with crayfish sauce

Risotto z kurkami 46 zł
/ Risotto with chanterelles

Filet z dorsza z salsą kaparową 78 zł
/ Cod fillet with capar salsa

TASTING MENU // 150 zł

Śledź macerowany w oleju lnianym
/ Herring marinated in linseed oil

Befsztyk tatarski
/ Beef tartare

Ślimaki po burgundzku
/ Snails with burgundy sauce

Pierogi ruskie
/ Russian dumplings

Zupa borowikowa
/ Boletus soup

Miętus w sosie z szyjkami rakowymi
/ Burbot with crayfish sauce

Pieczeń cielęca w sosie kurkowym
/ Roasted veal in chantereller sauce

Beza z owocami
/ Meringue with fruit