

## **Przekąski i Zakąski / Appetizers**

<b>Nóżki cielęce z musem chrzanowym</b>	22,-
<i>Veal knuckles in jelly with horseradish mousse</i>	
<b>Siekany befsztyk tatarski</b>	39,-
<i>Steak tartare</i>	
<b>Śledź macerowany w oleju lnianym</b>	29,-
<i>Macerated herring in linseed oil</i>	
<b>Chorizo w czerwonym winie z szalotką i ziemniakami</b>	38,-
<i>Chorizo in red wine sauce with shallots and potatoes</i>	
<b>Domowa biała kiełbasa w sosie chrzanowym</b>	26,-
<i>Homemade sausage in horseradish sauce</i>	
<b>Krewetki z patelni na białym winie z czosnkiem i chilli</b>	38,-
<i>Sauteed shrimps in white wine with garlic and chilli</i>	
<b>Nasza kaszanka z cebulą i jabłkiem</b>	26,-
<i>Homemade black pudding with onions and apples</i>	
<b>Bliny z łososiem marynowanym</b>	36,-
<i>Blinies with marinated salmon</i>	

## **Zupy / Soups**

<b>Zupa ogórkowa / Cucumber soup</b>	18,-
<b>Zupa kurkowa / Chanterelle soup</b>	36,-
<b>Rosół / Chicken broth</b>	24,-

## **Sałaty / Salad**

<b>Sałata z karczochami i suszonymi warzywami</b>	28,-
<i>Salad with artichokes and dried vegetables</i>	
<b>Sałata z marynowanym tuńczykiem</b>	36,-
<i>Salad with marinated tuna</i>	

## Wegetariańskie / Vegetarian

### **Roladki z bakłażana z kozim serem**

28,-

*Stuffed eggplant rolls with goat cheese*

### **Placki ziemniaczane z sosem kurkowym**

36,-

*Potato pancakes with chanterelle sauce*

### **Knedle ze śliwką**

28,-

*Potato dumplings with plum*

### **Pierogi z kurkami**

36,-

*Dumplings with chanterelles*

## Dania Główne / Main courses

### **Sznicel cielęcy z jajkiem sadzonym, mizerią i purée**

58,-

*Veal schnitzel with fried egg, cucumber salad and potato purée*

### **Kotleciki baranie z hummusem i pitą**

56,-

*Mutton kofta with hummus and pita bread*

### **Wołowy steak Haché z frytkami i sałatą**

56,-

*Chopped beef steak with french fries and salad*

### **Eskalopki cielęce w sosie pomidorowym z marchewką i kluskami**

58,-

*Veal escalopes in tomato and wine sauce with carrots and noodles*

### **Ośmiornica "Adriana" w salsie paprykowej z młodym ziemniakiem**

*Octopus à la Adrian in pepper salsa and young potato*

68,-

### **Pieczona dorada w soli morskiej ze szpinakiem i purée**

*Baked sea bream in sea salt with spinach and potato purée*

68,-

### **Mule w białym winie (o dostępność prosimy pytać obsługę)**

42,-

*Mussels in white wine (Please ask our service about the availability)*

## Dania z grilla / From the grill

( czas oczekiwania ok. 30 min / waiting time approx 30 min )

### **Stek Rib-eye Polski "Black Angus" / Polish Rib-eye steak**

56,-

### **Polędwica "Chateaubriand"(400g) / Beef fillet (400g)**

120,-

## Dodatki / Sides

Frytki / Opiekane ziemniaki / *French fries/ Roasted potatoes* 8,-  
Szpinak / Zielona sałata / *Spinach / Green Salad* 8,-

### Śniadanie / Breakfast

Jajka (3) po wiedeńsku w szklance / *Viennese eggs* 15,-  
Jajka (2) po benedyktyńsku / *Eggs Benedict* 18,-  
Jajka (3) gotowane / *Boiled Eggs* 15,-  
Jajka (2) na bekonie z grzankami / *Fried eggs with bacon* 18,-  
Jajecznica (3) na maśle / *Scrambled eggs* 16,-  
Jajecznica (3) z warzywami / *Scrambled eggs with vegetables* 18,-  
Jajecznica (3) z bekonem / *Scrambled eggs with bacon* 18,-  
Omlet (3) z warzywami / *Omlette with vegetables* 18,-  
Omlet (3) z szynką / *Omlette with ham* 18,-  
Szakszuka (2) / *Shakshuka* 18,-  
Serdelki z sosem pomidorowym / *Sausages with tomato sauce* 18,-  
Owsianka z owocami / *Porridge with fruit* 16,-  
Twarożek wiosenny z rzodkiewką / *Cottage cheese with radish* 15,-  
Racuchy z jabłkami / *Apple pancakes* 16,-  
Dodatki do jajek / *Eggs' extras* 2,-

**Menu degustacyjne / Tasting menu 125,-**



*Mateusz Gessler*  
WARSZAWA WSCHODNIA

**STREFA 24**