

Przekąski i Zakąski / Appetizers

Nóżki cielęce z musem chrzanowym / Veal in jelly with horseradish mousse	22,-
Befszyk tatarski / Steak tartare	39,-
Śledź macerowany w oleju lnianym / Herring macerated in linseed oil	29,-
Cynaderki cielęce duszone w winie / Veal kidney stewed in wine	24,-
Salceson ozorkowy z vinegrette musztardowym / Brawn with mustard vinegrette	22,-
Chorizo duszone w winie z szalotką / Chorizo stewed in wine with shallot	34,-
Terrina z gęsich wątróbek z puree z rabarbaru / Terrine of goose liver with rhubarb puree	26,-
Dudki duszone z grzankami czosnkowymi / Beef lungs braised with garlic croutons	24,-
Grasica w sosie koniakowym / Thymus in cognac sauce	29,-
Tatar z tuńczyka / Tuna tartare	39,-
Policzki cielęce / Calf cheeks	42,-
Mozzarella di bufala	38,-

Zupy / Soups

Chłodnik polski / Cold beetroot soup	26,-
Zupa szczawiowa / Sorrel soup	18,-
Krem ze szparagów / Cream of asparagus	26,-

Salaty / Salad

Salata Warszawa Wschodnia / Salad Warszawa Wschodnia	22,-
Salata z suszoną pierśią z kaczki / <i>Salad with dried duck breast</i>	39,-

Wegetariańskie / Vegetarian

Pieczarki faszerowane / Stuffed mushrooms	24,-
Pierogi z soczewicą w sosie pomidorowym / Dumplings with lentils in tomato sauce	28,-
Naleśniki gryczane z kozim serem / Buckwheat pancakes with goat cheese	36,-
Szparagi z sosem holenderskim i jajkiem w koszulce / Asparagus with hollandaise sauce and poached egg	36,-
Szparagi z czosnkiem niedźwiedzim / Asparagus with wild garlic	32,-

Dania główne / Main courses

Sznicel cielęcy z jajkiem i sałatką po polsku / Veal schnitzel with egg and polish salad	48,-
Sznicel z dzika z kulkami buraczków i puree grzybowym / Wild boar schnitzel with beetroot and mushroom puree	56,-
Baranina duszona w czosnku niedźwiedzim z szarymi kluskami / Stewed mutton in garlic with homemade noodles	56,-
Stek Bavette z grilla / Grilled Bavette	56,-
Sezonowany stek z Angusa / Seasoned beef steak	86,-
Schab jagnięcy z grilla z gratin z pasternaku / Grilled loin with gratin with pasnip and beetroot	64,-
Ryba dnia / Fish of the day (więcej informacji u obsługi / more information at the service)	
Ośmiornica a'la Adrian / Octopus a'la Adrian	68,-

Specjały / Special dish

Kurczęta po polsku pieczone w Rotiserii (od 15.00) / Roasted chicken from Rotiseria (from 3 p.m.)	46,-
Kaczka faszerowana z Rotiserii (od 18.00 do 2.00) / Roasted duck from Rotiseria (from 6 p.m. to 2 a.m.)	68,-

Desery / Deserts

Beza Warszawa Wschodnia / Meringue „ Warszawa Wschodnia „	22,-
Naleśniki z serem i sosem truskawkowym / Pancakes with cheese and strawberry sauce	26,-

Śniadanie - Breakfast

Jajka (3) po wiedeńsku w szklance / Vienna style eggs	15,-
Jajka (2) po benedyktyńsku / Eggs Benedict	18,-
Jajka (3) gotowane / Boiled Eggs	15,-
Jajka (2) na bekonie z grzankami / Fried eggs and bacon with croutons	18,-
Jajecznic (3) na maśle / Scrambled eggs	16,-
Jajecznic (3) z warzywami / Scrambled eggs with vegetables	18,-
Jajecznic (3) z bekonem / Scrambled eggs with bacon	18,-
Jogurtowy pudding chia z truskawkami / Strawberry chia pudding	14,-
Omlet (3) z warzywami / Omlette with vegetables	18,-
Omlet (3) z szynką / Omlette with ham	18,-
Szakszuka (2) / Shakshouka	18,-
Serdelki z grila z sosem pomidorowym / Grilled sausages with tomato sauce	18,-
Owsianka z owocami / Porridge with fruit	16,-
Owsianka z warzywami / Porridge with vegetables	16,-
Twarożek wiosenny z rzodkiewką / Cottage cheese	15,-
Kasza manna na mleku z owocami / Semolina with milk and fruit	14,-
Dodatki do jajek (1) / Extras to eggs	2,-
Racuchy / Apple pancakes	16,-

Smacznego! Good appetite! Bon appetit!