



Mateusz Gessler

WARSZAWA WSCHODNIA

Drodzy Goście,

*jeżeli mają Państwo ograniczenia wynikające ze specjalnej diety,
uczuleń lub po prostu kaprys na coś wyjątkowego, postaramy się spełnić każde życze-
nie. Prosimy przekazać je Mateuszowi Gesslerowi
lub szefowi kuchni, Robertowi Kondzieli.*

Dear Guests,

*if You have any requests due to special diet and/or allergy,
or may be a desire for something „to die for” - make a wish
and we'll do our best to fulfill it. Just ask Mateusz Gessler
or the Chef Robert Kondziela to approach your table.*

Chers Clients,

*si vous suivez une diète spéciale, un regime ou si vous avez
une envie irraisonnable, faites un voeux et Mateusz Gessler
ou notre Chef Robert Kondziela l'exaucera.*

Smacznego! Good appetite! Bon appétit!

**Powyżej 9 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku.
/ Over 9 persons 10% service charge will be added to your bill.**

Przekąski i Zakąski / Appetizers

Befszyk tatarski / Beef tartar
39,-

Śledź macerowany w oleju lnianym / Herring marinated in linseed oil
29,-

Ośmiornica z grilla z salsą kolendrową / Grilled octopus with with coriander salsa
46,-

Ptysie zapiekane z kozim serem /
Puff pastry stuffed with goat cheese
28,-

Pasztet z kaczki z żurawiną / Duck pate with cranberries
36,-

Gęsie wątróbki / Goose liver
28,-

Grasica w sosie koniakovym / Sweetbread in cognac sauce
29,-

Karp po żydowsku / Gefilte fish
28,-

Schab po warszawsku / Pork in jelly
23,-

Zupy / Soups

Rybna a'la bouillabaisse / Fish soup a'la bouillabaisse
48,-

Grzybowa / Boletus mushroom soup
36,-

Krem z dyni z prażonymi migdałami / Cream of pumpkin with roasted almonds
28,-

Rosół "Warszawa Wschodnia" / Chicken soup "Warszawa Wschodnia"
24,-

Salaty i pierogi/ Salads and Dumplings

Salata Mateusza / Matthew salad

32,-

Salata z grillowanym kurczakiem / Salad with grilled chicken

36,-

Pierogi z kaczką / Duck dumplings

36,-

Pierogi z kapustą i grzybami / Dumplings with cabbage and mushrooms

36,-

Dania główne: mięsne / Main Courses: meat

Pieczeń cielęca w sosie borowikowym / Roasted veal in boletus sauce

64,-

Polędwica Wellington / Beef Wellington

78,-

Polędwiczki jagnięce z grilla / Grilled loin of lamb

78,-

Dzik w sosie myśliwskim / Wild boar in hunting sauce

64,-

Kaczka pieczona z jabłkami (od 19:00) / Roasted duck with apples (from 7 pm)

64,-

Sezonowany steak z antrykotu / Seasoned rib eye steak

78,-

Medaliony z jelenia flambirowane w armaniaku /

Deer medallions flambeed in armagnac

68,-

Dania główne: ryba, vege / Main Courses: fish, vege

Miętus z szyszkami rakowymi / Burbot stewed in crayfish sauce
78,-

Dorsz pieczony w sosie kaparowym / Roasted cod in capers sauce
78,-

Risotto z borowikami (od 15:00) / Risotto with boletus mushrooms (from 3 pm)
46,-

Tasting menu 150 zł

Śledź macerowany w oleju lnianym / Herring marinated in linseed oil

Befszyk tatarski / Beef tartar

Schab po warszawsku / Pork in jelly

Pierogi z kapustą i grzybami / Dumplings with cabbage and mushrooms

Krem z dyni z prażonymi migdałami / Cream of pumpkin with roasted almonds

Dorada z grilla / Grilled sea bream

Pieczeń cielęca w sosie borowikowym / Roasted veal in boletus sauce

Tort dacquoise