

Drodzy Goście,  
jeżeli mają Państwo ograniczenia wynikające ze specjalnej diety,  
uczuleń lub po prostu kaprys na coś wyjątkowego,  
postaramy się spełnić każde życzenie.  
Prosimy przekazać je Mateuszowi Gesslerowi  
lub Szefowi Kuchni, Robertowi Kondzieli.

Dear Guests,  
If You have any requests due to a special diet and/or an allergy or  
maybe 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 régime ou si vous avez  
une envie irraisonnable, faites un vœux et Mateusz Gessler ou  
notre Chef Robert Kondziela l'exaucera.

**SMACZNEGO! ENJOY YOUR MEAL! BON APPÉTIT!**

## PRYZYSTAWKI / APPETIZERS

<b>Śledź macerowany w trzech smakach</b> <i>Herring macerated in linseed oil</i>	44,-
<b>Befszyk tatarski siekany z polędwicy wołowej</b> <i>Chopped beef tartar</i>	44,-
<b>Ptysie zapiekane z kozim serem</b> ✓ <i>Puff baked with goat cheese</i>	29,-
<b>Gęsi pipek z kluskami śląskimi</b> <i>Goose stomach with homemade noodles</i>	44,-
<b>Parfait z kurzych wątróbek z tostem francuskim</b> <i>Chicken liver parfait with french toast</i>	34,-
<b>Kaczka suszona z foie gras</b> <i>Dried duck with foie gras</i>	46,-
<b>Bób w sosie beurre blanc</b> ✓ <i>Broad beans in beurre blanc sauce</i>	44,-
<b>Ślimaki po burgundzku</b> <i>Snails in burgundy style</i>	39,-
<b>Kaszanka z prażoną cebulą i renetą</b> <i>Blood sausage with onion and apple</i>	38,-
<b>Szparagi z sosem bearnaise i jajkiem w koszulce</b> <i>Asparagus with bearnaise sauce and poached egg</i>	42,-
<b>Kurki z patelni</b> ✓ <i>Chanterelles from the pan</i>	48,-
<b>Koszyk domowego pieczywa i masło</b> ✓ <i>Homemade bread and butter</i>	10,-


## ZUPY / SOUPS

<b>Zupa rybna a'la bouillabaisse</b> <i>Fish soup a'la bouillabaisse</i>	48,-
<b>Botwinka z jajkiem mollet</b> <i>Beetroot soup with mollet egg</i>	28,-
<b>Szczawiowa z jajkiem</b> <i>Sorrel soup with egg</i>	28,-
<b>Chłodnik na botwince</b> ✓ <i>Cold beetroot soup</i>	28,-
<b>Rosół "Warszawa Wschodnia"</b> <i>Chicken soup Warszawa Wschodnia</i>	24,-


## SAŁATY / SALADS

<b>Sałata francuska z ziołowym vinegrette</b>  <i>French salad with herb vinaigrette</i>	28,-
<b>Sałata z mozzarellą burrata i pieczonym bakłażanem</b>  <i>Salad with mozzarella burrata and roasted eggplant</i>	46,-
<b>Sałata z kurczakiem kukurydzianym</b> <i>Corn chicken salad</i>	44,-

## DANIA MAŁCZNE / DUMPLINGS

<b>Pierozki z gęsią w consommé</b> <i>Dumplings with goose and consommé</i>	44,-
<b>Pierogi z kaczką z prażoną dymką i emulsją pomarańczową</b> <i>Duck dumplings with roasted onion and orange emulsion</i>	38,-
<b>Pierogi z kaszą gryczaną i kozim serem</b>  <i>Dumplings with buckwheat and goat cheese</i>	28,-

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

<b>Pieczeń cielęca w sosie borowikowym z kluskami szpinakowymi i tagliatelle z cukinii</b> <i>Roast veal in boletus sauce with spinach dumplings and zucchini tagliatelle</i>	68,-
<b>Polędwica Wellington z sosem bearnaise</b> <i>Wellington tenderloin with bearnaise sauce</i>	116,-
<b>Sznyceł cielęcy Mateusza z pieczarkami i jajkiem sadzonym</b> <i>Mateusz's veal schnitzel with mushrooms and fried egg</i>	58,-
<b>Risotto z trufkami</b>  <i>Risotto with truffles</i>	68,-
<b>Medaliony z jelenia flambirowane w armaniaku</b> <i>Deer medallions flambéed in armagnac</i>	86,-
<b>Filet Mignon ze szparagami, trufką i sosem maślanym</b> <i>Filet mignon steak with asparagus, truffles and butter sauce</i>	125,-
<b>Dzik w sosie myśliwskim z kluskami śląskimi</b> <i>Wild boar in hunter's sauce with homemade noodles</i>	74,-
<b>Kaczka faszerowana jabłkami z pieczonymi owocami</b> <i>Duck stuffed with apples with baked fruit</i>	76,-
<b>Sztuka mięsa z sosem chrzanowym</b> <i>Boiled beef with horseradish sauce</i>	58,-
<b>Miętus w sosie rakowym z puree z selera</b> <i>Burbot in crayfish sauce with celery puree</i>	86,-
<b>Królik w sosie musztardowym</b> <i>Rabbit in mustard sauce</i>	68,-

## LUNCH

(zupa, danie główne, deser)  
(soup, main course, dessert)

Poniedziałek - Piątek

Monday - Friday

12.00-16.00 ( lub do wyczerpania )

35,-

Bon  
Appetit  
Matuszynski

Do stolików powyżej 5 osób doliczany jest serwis w wysokości 12,5 % końcowego rachunku

A 12,5 % service charge will be added to the final bill for parties exciding more 5 people

