

Bon  
Appetit  
Mater & Junks



### **LUNCH**

**zupa, danie główne, deser**

*soup, main course, dessert*

**43 zł**

**Zapraszamy: poniedziałek-piątek**

*monday-friday*

**12:00-16:00 lub**

**do wyczerpania**

*12:00-16:00 or*

*until sold out*

**Polecamy na wynos /**

***We recommend for takeaway.***

*Pieczywo wypiekane na miejscu w naszej restauracyjnej piekarni,  
codziennie świeże, aromatyczne, pełne smaku.*

*Spróbuj jak prawdziwe rzemiosło smakuje  
w każdej kromce.*

*Bread baked fresh daily in our restaurant's bakery, always  
aromatic and full of flavor.*

*Experience the taste of true craftsmanship in every slice.*

Niektóre potrawy zawierają alergeny - prosimy o poinformowanie obsługi o alergiach i uwarunkowaniach dietetycznych  
*Some dishes contain allergens - please inform the waiter about allergies and dietary conditions*

Do stolików od 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 5 or more people.*

# PRZYSTAWKI

## APPETIZERS

PLN

**Domowe pieczywo, masło**   
*Homemade bread, butter*

14

**Śledź, olej lniany**  
*Herring, linseed oil*

44



**Consommé z kaczki i gęsi**  
*Duck and goose consommé*

18

**Befszyk tatarski z polędwicy wołowej**  
*Beef tartar*

48

**Ptyś pistacjowy, kozi ser, karmelizowana figa, sos pomarańczowy**   
*Pistachio puff, goat cheese, caramelized fig*

36

**Racuch gruszkowy z wędzonym jesiotrem**  
*Pear fritter with smoked sturgeon*

56

**Pieróżki z gęsiną, consommé grzybowe**  
*Dumplings filled with goose, mushroom consommé*

44

**Pierogi z kaszą gryczaną i kozim serem**  
*Dumplings with buckwheat and goat cheese*

38

**Ośmiornica pieczona, fioletowe ziemniaki**  
*Roasted octopus, purple potatoes*

96



Dania wegańskie / *vegan dishes*



Dania bezmięsne / *vegetarian dishes*



## SALĄTY SALADS

PLN

<b>Salata francuska, vinegret</b>  <i>French salad, vinaigrette</i>	<b>32</b>
<b>Salata, burrata, grillowany bakłazan</b>  <i>Salads, burrata, grilled eggplant</i>	<b>56</b>
<b>Salata, dynia karmelizowana, batat, stracciatella</b>  <i>Salads, carmelised pumpkin, sweet potato, stracciatella</i>	<b>48</b>

## ZUPY SOUPS

<b>Bouillabaisse a'la "Warszawa Wschodnia"</b> <i>Bouillabaisse a'la "Warszawa Wschodnia"</i>	<b>56</b>
<b>Rosół "Warszawa Wschodnia"</b> <i>Warszawa Wschodnia chicken broth</i>	<b>38</b>
<b>Żur staropolski na zakwasie z jajkiem</b> <i>Polish Sour Rye Soup with egg</i>	<b>38</b>
<b>Szlachetna borowikowa</b> <i>Noble porcini mushroom soup</i>	<b>38</b>



## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

PLN



<b>Antrykot wołowy (250g /Polska /sezonowany 40 dni), tuk wołowy, sałata, frytki</b> <i>Beef entrecote steak (250g /Poland /aged 40 days), beef marrow, salad, fries</i>	<b>129</b>
<b>Sznicel Mateusza, pieczarki, jajko sadzone, puree, mizeria</b> <i>Mateusz's schnitzel, champignons, fried egg, puree, cucumber salad</i>	<b>72</b>
<b>Kaczka faszerowana jabłkami, pieczone owoce, puree</b> <i>Duck stuffed with apples, baked fruits, puree</i>	<b>86</b>
<b>Przepiórka z purée kasztanowym, modra kapusta</b> <i>Quail with chestnut purée, red cabbage</i>	<b>96</b>
<b>Risotto z truflami i borowikami</b>  / <b>Risotto wegańskie z truflami i borowikami</b>  <i>Truffle and porcini mushroom risotto / Truffle and porcini mushroom vegan risotto</i>	<b>78</b>
<b>Policzki wołowe, puree z pomidorów, z groszku, z ziemniaków, pomidory ze śmietaną</b> <i>Beef cheeks, tomato puree, green pea puree, potatoe puree, tomatoes with sour cream</i>	<b>76</b>
<b>Pieczeń cielęca, sos borowikowy, kluski szpinakowe, pomidory w śmietanie</b> <i>Roast veal, boletus sauce, spinach drop noodles, tomato with sour cream</i>	<b>88</b>
<b>Stek z tuńczyka Bluefin, zielone warzywa, sałata, frytki</b> <i>Bluefin tuna steak, green vegetables, salad, fries</i>	<b>139</b>
<b>Miętus w sosie rakowym z purée z selera i spaghetti z cukinii</b> <i>Burbot in crayfish sauce with celery purée and zucchini spaghetti</i>	<b>88</b>



## DESERY / DESSERTS

---

### **Sernik baskijski**

*Basque cheesecake*

36zł

### **Beza z owocami i sosem truskawym**

*Meringue with fruits and strawberry sauce*

38zł

### **Kula orzechowa z ziarnem kakaowca**

*Nut ball with cacao seed*

28zł

### **Tort Czekoladowy Gessler**

*Gessler chocolate cake*

38zł

### **Ptyś z lodami i czekoladą**

*Cream puff with ice cream and chocolate*

56zł



## DESERY / DESSERTS

---

### **Sernik baskijski**

*Basque cheesecake*

36zł

### **Beza z owocami i sosem truskawym**

*Meringue with fruits and strawberry sauce*

38zł

### **Kula orzechowa z ziarnem kakaowca**

*Nut ball with cacao seed*

28zł

### **Tort czekoladowy Gessler**

*Gessler chocolate cake*

38zł

### **Ptyś z lodami i czekoladą**

*Cream puff with ice cream and chocolate*

56zł

## **Wina słodkie, wzmacniane / sweet and fortified wines 60ml**

Oremus 2020, Tokaji, **Hungary**, 28zł

Caperitif, Swartland, **RPA**, 30zł

Cydr lodowy / *ice cider* Solutus, Ignaców, **Poland**, 36zł

Late bottled vintage port 2017, Dow's, Port, **Portugal**, 38zł

Solaris 2022, Majątek Drzewce, Lubelskie, **Poland**, 39zł

Château Roumieu 2020, Sauternes, **France**, 45zł



# NALEWKI STAROPOLSKIE / OLD POLISH LIQUERS

---

32 zł /  
40ml

**Czeremcha 2012** - *bird cherry*

**Ałycza 2011** - *old caucasian plum*

**Z dzikiego pigwowca 2011** - *flowering quince*

**Wiśniowo - porzeczkowa 2017** - *cherry-black currant*

**Orzechówka 2012** - *walnut*

**Cztery pory roku** - *milk, lemon*

**Żółta malina / Czarna malina** - *yellow or black raspberry*

## DIGESTIVE

40ml

---

### "JABŁKO W KIELISZKU" - "APPLE IN A GLASS"

Calvados Louis Lauriston VSOP, Domfrontais, **France**, 38zł

Calvados 20 YO, Christian Drouin, Pay's d A'uge, **France**, 68zł

### RUM DICTADOR / Poland and Columbia Cooperation

Dictador Libreto 2005 - sherry cask - 48zł

Dictador Sinfonia 2009 - sherry cask - 48zł

Dictador 2 Masters 1979/1982, USA, France Bordeaux, 288zł



