



Dania Wegetariańskie / *Vegetarian Dishes*



Dania Wegańskie / *Vegan Dishes*



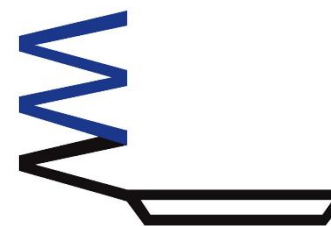
Bez Glutenu / *Gluten Free*



Bez Laktozy / *Lactose Free*



Zawiera Orzechy / *Contains Nuts*



Mateusz Gessler
WARSZAWA WSCHODNIA



NASZE WIFI

OUR WIFI



OZNACZ NAS NA IG

TAG US ON IG



PODZIEL SIĘ OPINIĄ

SHARE YOUR OPINION

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

Szparagi z jajkiem poche i sosem bernaise ✓ <i>Asparagus with poached egg and bernaise sauce</i>	68,-
Szparagi z czosnkiem niedźwiedzim ✓ <i>Asparagus with wild garlic</i>	59,-
Tatar wołowy siekany z polędwicy <i>Chopped beef tenderloin tartare</i>	48,-
Pierogi z kaczką i jabłkami <i>Dumplings with duck and apple</i>	46,-
Śledź w oleju lnianym z ziemniakiem <i>Herring in linseed oil with potato</i>	44,-
Pierogi ruskie ✓ <i>Russian dumplings</i>	38,-
Domowe pieczywo, masło <i>Homemade bread, butter</i>	14,-

SALAТЫ / SALADS

Sałata nicejska z tuńczykiem <i>Nicoise salad with tuna</i>	52,-
Sałata z bobem, szparagami, miętą, burattą i szynką Serrano <i>Salad with broad beans, asparagus, mint and mollet egg</i>	52,-

ZUPY / SOUPS

Zupa rybna „Warszawa Wschodnia” <i>Fish soup „Warszawa Wschodnia”</i>	56,-
Botwinka z jajkiem mollet <i>Beetroot soup with mollet egg</i>	38,-
Rosół niedzielny <i>Sunday broth</i>	38,-
Szczawiowa z jajkiem ✓ <i>Sorrel soup with egg</i>	38,-



DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

(do wyboru dwa dodatki wliczone w cenę / choice of two side dishes included in the price)

Polędwica Wellington z sosem ze smardzami (ilość ograniczona) <i>Beef Wellington with morel mushroom sauce (limited number of servings)</i>	135,-
Antrykot wołowy <i>Beef entrecote</i>	129,-
Dorada z tapenadą z oliwek, sosem beurre blanc i kawiozem <i>Sea bream with olive tapenade, beurre blanc sauce and caviar</i>	96,-
Policzki wołowe <i>Beef cheeks</i>	88,-
Kaczka faszerowana jabłkami, pieczone owoce <i>Duck stuffed with apples, roasted fruits</i>	86,-
Risotto z borowikami ✓* <i>Porcini mushroom risotto</i>	78,-
Sznycel cielęcy z pieczarkami i jajkiem lub cytryną <i>Veal schnitzel with mushrooms and egg or lemon</i>	72,-
Sztuka mięsa z „kwiatkiem” * <i>Boiled beef with horseradish sauce</i>	68,-
Kotlet mielony wieprzowo-wołowy z chipsem z szalwi <i>Minced pork & beef cutlet with salvia chips</i>	62,-

*danie kompletne/ dish with sides

DODATKI / SIDES

Puree z okrasą cebulową <i>Mashed potatoes with onion</i>	18,-
Kluski kładzione z masłem <i>Drop dumplings with butter</i>	18,-
Frytki <i>Fries</i>	22,-
Buraki zasmażane <i>Braised beets</i>	20,-
Marchewka z imbirem <i>Carrot with ginger</i>	18,-
Mini sałata rzymska z cebulą <i>Baby roman salad with onion</i>	18,-

