

JADŁOSPIS

PRZYSTAWKI ZIMNE COLD STARTERS

STOŁĘCZNA MEDUZA.....29 PLN

Nóżki wieprzowe w galarecie, marynowane grzyby i pikle, tarty chrzan i ocet

Pork legs in aspic, pickled mushrooms and pickles, horseradish and vinegar

KATOLIK Z GNOJNEJ

w nowej odsłonie32 PLN

Śledź w śmietanie z cebulką i jabłkiem podany z pieczonym ziemniakiem i masłem ziołowym

Herring in sour cream with onion and apple served with baked potato and herb butter

ZIMNA ZAGRYCHA

(dla dwóch osób)59 PLN

Najprzedniejsze wędzonki znad Biebrzy w towarzystwie marynat, pasztecik pieczony, domowy smalczyk, ogórki

The finest smoked meats of the Biebrza Riverside, accompanied by marinade, baked pasty, homemade lard, cucumbers

TATAREK TATY TASIEMKI41 PLN

Befsztyk tatarski z marynowanymi grzybami, ogórkiem kiszonym i szalotką

Beef tartare with marinated mushrooms, pickled cucumber and shallot

DANIA Z PATELNI • SKILLET DISHES

KASZANKA

nowość!

GRZANKA 33 PLN

Smażona kaszanka z patelni z cebulką podana z grzankami

Fried black pudding from the pan with onion served with toasts

WĄTRÓBKA À LA WALERY 37 PLN

Wątróbka drobiowa z patelni, cebulka i jabłko akonto witamin, pieczywo

Chicken liver from the pan, onion and apple, bread

nowość!

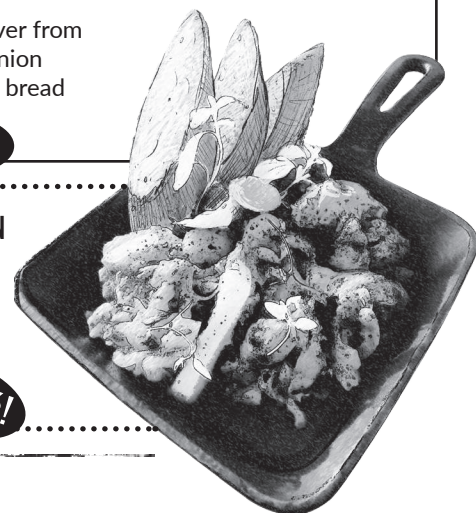
NERECZKI SKROPIONE BRANDY 37 PLN

Cynaderki cielęce w emulsji maślanej z brandy podane z grzankami

Veal kidneys in butter emulsion with brandy served with toasts



nowość!



SALATY • SALADS

JADZIEM PANIE ZIELONKA41 PLN

Salata z rukolą, suszonymi pomidorkami i ricottą z sosem vinegret i orzeszkami pinii

Lettuce with rucola, sun-dried tomatoes and ricotta with vinaigrette sauce and pine nuts

nowość!

MARZENIE BADYLARZA Z KURCZAKIEM41 PLN

Salata z grillowaną pierśią kurczaka, serem Emilgrana, grzankami i sosem Cezar

Lettuce with grilled chicken breast, Emilgrana cheese, croutons, and Caesar sauce

ZUPY • SOUPS

FLACZKI A`LA GRUBY JOSEK Z LEGULARNĄ CEGŁĄ I PULPETAMY.....29 PLN

Legendarna receptura Grubego Joska z Gnojnej
Beef tripe soup - original Gruby Josek's recipe

ROSÓŁEK Z KLUSECZKAMY25 PLN

Domowy rosół drobiowo-wołowy z makaronem
Chicken and beef broth with noodles

ŻUREK NA ZAKWASIE KWAŚNYM JAK UŚMIECH TEŚCIOWEJ.....29 PLN

Żurek na borowikach z białą kiełbaską
Sour rye soup on boletus mushrooms with white sausage

ZUPKA POMIDOROWA, SMACZNIUSIA I ZDROWA25 PLN

Zupa pomidorowa z makaronem i pietruszką
Tomato soup with noodles and parsley

DANIA GŁÓWNE • MAIN COURSES

KACZUSIA W PIĘKNYM ANCUGU.....59 PLN

Udo z kaczki w sosiku żurawinowym, kluseczki z dziurką i modra kapustka
Duck leg in cranberry sauce, Silesian dumplings, and red cabbage

RYBKA A' LA ZIELENIAK59 PLN

Filet z sandacza, szpinak zielony jak trawa w łożyskach, pogniecione ziemniaczki i sosik Holenderski

Zander fillet with spinach, mashed potatoes, and Hollandaise sauce

KOTLECIEK SCHABOWY NA SMALCZYKU46 PLN

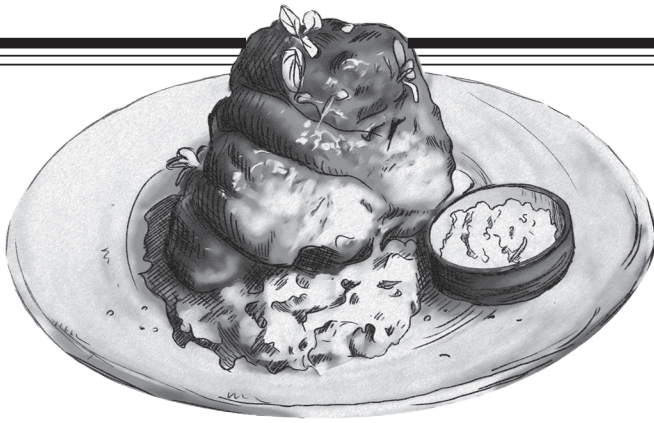
Klasyczny kotlet schabowy z kością, ziemniaczki i kapustka zasmażana
Classic pork chop with bone, potatoes and fried cabbage

GOŁĄBKİ PROSTO DO GĄBKİ.....41 PLN

Gołąbki jak u mamy w sosiku pomidorowym z purée ziemniaczanym
Cabbage rolls with meat and rice, tomato sauce and potato purée



nowość!



GOLONECZKA

À LA WESOŁY ROMEK 69 PLN

Goloneczka z kapustą zasmażaną, podawana z chlebem, musztardą i chrzanem

Pork knuckle with fried cabbage, served with bread, mustard and horseradish

KRÓL WARSZAWSKICH KOTLETÓW 39 PLN

Domowy kotlecik mielony, purée ziemniaczne i buraczki zasmażane

Homemade minced cutlet with potato purée and fried beetroots

SALONOWY DEWOLAJ 46 PLN

Dewolaj z purée kartofelkamy i mizerią

Cutlet de volaille with mashed potatoes and cucumber salad

GARMAŻERKA JOSKA • DUMPLINGS

CZYLI CO TAM KUCHARCZKI UGNIOTŁY

PYZUNIE ZE SKWARECZKAMY 6 szt..... 35 PLN

Pzy ziemniaczane z nadzieniem z gotowanej wieprzowiny w okrasie z wędzonego boczku

Potato dumplings stuffed with cooked pork, seasoned with smoked bacon

PIROGI Z RUSI W KWAŚNEJ ŚMIETANCE 6 szt 34 PLN

Pierogi ruskie z serem twarogowym i ziemniakami, podane z kwaśną śmietaną

Russian dumplings with cottage cheese and potatoes, served with sour cream

PIEROŻKI Z WĄTRÓBKĄ DROBIOWĄ 6 szt 35 PLN

Pierogi z wątróbką drobiową, kaszą gryczaną i musem żurawinowym polane okrasą z cebulki

Dumplings with chicken liver, buckwheat groats and cranberry sauce, topped with onion garnish

nowość!

ZRAZ RAZ,

CZYLI WOŁOWINKA I WITAMINKA 64 PLN

Zraz wołowy z boczkiem, cebulką i ogórkiem kiszonym podany z kluseczkami z dziurką i surówką z czerwonej kapusty

Beef roulade with bacon, onion and pickled cucumber served with Silesian dumplings and red cabbage salad



DESERY • DESSERTS

TWAROGOWE LENIWCE W OMAŚCIE 29 PLN

Leniwe kluseczki z masłem i bułką tartą

Leniwe* with butter and breadcrumbs

*Traditional polish sweet dumplings made with potatoes and cottage cheese

SERNIK PIECZONY Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ 25 PLN

Cheesecake with white chocolate

GALANTY JABŁECZNIK GARKOTŁUKA 25 PLN

Szarlotka z domowymi lodami waniliowymi
Apple pie with homemade vanilla ice cream

KOKTAJLE KLASYCZNE • CLASSIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ	29 zł
(Aperol, prosecco, pomarańcze, woda gazowana)	
MOHITO	26 zł
(biały rum Havana 3, limonka, mięta, brązowy cukier)	
WÓDKA SOUR	29 zł
(wódka Baczewski, sour cytrynowy, syrop cukrowy, białko)	
WHISKY SOUR	30 zł
(whisky Jameson, sour cytrynowy, syrop cukrowy, białko)	
MALINOWY GIN SOUR	30 zł
(gin Baczewski, sok malinowy, sour cytrynowy, białko)	
OLD FASHION	33 zł
(whisky Jack Daniels, brązowy cukier, Angostura)	
LONG ISLAND	35 zł
(wódka Baczewski, tequila El Jamador, rum Havana, gin Baczewski, likier Triple sec, Pepsi)	
COSMOPOLITAN	30 zł
(wódka Baczewski, sour cytrynowy, sok żurawinowy, likier Triple sec)	
CUBA LIBRE	28 zł
(ciemny rum Havana 9, sok z limonki, Pepsi)	
DAIQUIRI	28 zł
(biały rum Havana 3, syrop cukrowy, sok z limonki)	
BOMBAY TONIC	29 zł
(gin Bombay, Tonic, syrop cukrowy, limonki)	
MARGARITA	29 zł
(tequila silver El jamador, sok z limonki, likier Triple Sec)	



ALKOHOLE 40 ml/but 0,7

J.A.Baczewski (destylat ziemniaczany)	15/195 zł
J.A.Baczewski Suweren	18/320 zł
Chopin Ziemniaczany	26/370 zł
Chopin Żyto (destylat żytni)	19/290 zł
Chopin Pszenica (destylat pszeniczny)	26/370 zł
Jack Daniels	18/289 zł
Jameson	18/289 zł
Whisky Baczewski	17/249 zł
Glenfiddich 15 y.o Single Malt	35/499 zł
Gin Baczewski	17/249 zł
Bombay Sapphire	17/290 zł
Biały rum Havana Club 3	17/249 zł
Ciemny Rum Havana Club 9	19/290 zł
Tequila El Jimador Silver	17/249 zł
Tequila El Jimador Reposado	19/290 zł
Jagermeister	17/249 zł

KRAFCIKI I INNE WYNALAZKI 40 ml

Bimber Leżakowany	17 zł
Śliwowica Starzona	17 zł
Okowita Miodowa	17 zł
Okowita Warmińska	17 zł
Wódka Rzemieślnicza	17 zł
Pigwówka Kraftowa	17 zł
Wiśniówka Kraftowa	17 zł
Cytrynówka Kraftowa	17 zł
Śliwowica Passover	26 zł
Miód Pitny Dwójniak Warmiński Malinowy	16 zł
Miód Pitny Trójniak Rycerski Korzenny	16 zł
Miód Pitny Kormoran z Kamionki	16 zł

JOSKOWE KOKTAJLE • JOSEK'S COCKTAILS

CWANA POMARAŃCZA	31 zł
(biały rum Havana 3, sok z pomarańczy, Angostura, likier Triple sec, białko)	
WARSZAWSKI SZPRYC	30 zł
(Jagermeister, Red Bull, frizzante, limonka)	
FIKUŚNY WYMUSKANIEC	26 zł
(frizzante, likier z czarnej porzeczki)	
PIJACZYNA	29 zł
(whisky Jameson, syrop imbirowy, piwo jasny lager, limonki)	
NIEŻŁA WSTAWA	30 zł
(gin Baczewski, frizzante, sour cytrynowy)	
POCZUJ MIĘTKIĘ	31 zł
(biały rum Havana 3, mięta, limonki, syrop cukrowy, frizzante)	
SAMA SŁODYCZ	28 zł
(wódka Baczewski, likier miętowy, likier czekoladowy, śmietanka)	



DESKI DEGUSTACYJNE

3 x 40 ml	Chopin Ziemniaczany Chopin Żyto Chopin Pszenica	65 zł
4 x 40 ml	Bimber Leżakowany Śliwowica Starzona Okowita Miodowa Wódka Rzemieślnicza	62 zł
3 x 20 ml	Miód Pitny Dwójniak Miód Pitny Kormoran Miód Pitny Trójniak Rycerski	40 zł



WINA • WINE



SZAMPANY..... but. 0,75 l

Moët&Chandon Brut Imperial.....	360 zł
Moët&Chandon Rose Imperial.....	399 zł

WINA MUSUJĄCE

Santa Carolina Sparkling Chardonnay (150 ml/but. 0,75 l)	18/90 zł
Frizzante z nalewaka typu Glera (150 ml/Karafka 500 ml)	15/45 zł

WINA BIAŁE 150 ml/but. 0,75 l

Chardonnay Conquesta Vino Blanco	16/80 zł
Sauvignon Blanc Ventisquero Clasico Central Valley.....	18/90 zł
Solaris Winnica Turnau	189 zł
Joseph Drouhin Petit Chablis.....	245 zł

WINA CZERWONE 150 ml/but. 0,75 l

Cabernet Sauvignon Conquesta Vino Tinto.....	16/80 zł
Syrah Ventisquero Clasico Colchagua Valley	18/90 zł
Cabernet Winnica Turnau	189 zł
Luigi Bosca Pinot Noir.....	225 zł

DESEROWE 150 ml/but. 0,75 l

Czarna Porzeczka Winnica Zamojskich.....	18/90 zł
--	----------

DRINKI BEZALKOHOLOWE ALCOHOL FREE DRINKS

GIN SOUR 0%26 zł

Gin 0%
Sour cytrynowy
Białko

0%

APEROL SPRITZ 0%...26 zł

Monin Orange Spritz 0%
Prosecco Henkell 0%
Pomarańcza
Woda gazowana

0%

PIWA BEER



BEZKOWE

Złote Lwy (lager)	500 ml/16 zł
Złote Lwy (lager)	300 ml/13 zł

BUTELKOWE 500 ml

Kraftowe Piwo Gruby Josek	19 zł
Amber Koźlak (bock)	18 zł
Amber Pszenicznik (wheat beer)	19 zł
Amber APA (american pale ale)	19 zł
Amber Marango (lekki lager z mango i marakuja)	19 zł

BEZALKOHOLOWE 500 ml

Amber IPA 0%	18 zł
Kultowe 0%	18 zł



ROZGRZEWKA

GRZANE WINO	300 ml/19 zł
HERBATA ZIMOWA KORZENNA z pomarańczą i goździkami	300 ml/18 zł
ZIELONA HERBATA ZIMOWA z czarnej porzeczki i żurawiny	300 ml/18 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE SOFT DRINKS

Pepsi/Pepsi Max/7up/Schweaps/Mirinda	9 zł/200 ml
Soki Toma (jabłko, pomarańcz).....	9 zł/200 ml
Woda Krystaliczne Źródło niegazowana/ gazowana.....	8 zł/300 ml
Woda Aqua Carpatia niegazowana/perlage.....	16 zł/700 ml
Lemoniada klasyczna.....	15 zł/300 ml
Lemoniada pomarańczowa	17 zł/300 ml
Lemoniada arbuzowa	18 zł/300 ml
Herbatka na minusie - herbata mrożona	15 zł/300 ml
Kompocik Babci Heli - kompot z owoców sezonowych.....	9 zł/300 ml

Krystaliczne
Źródło



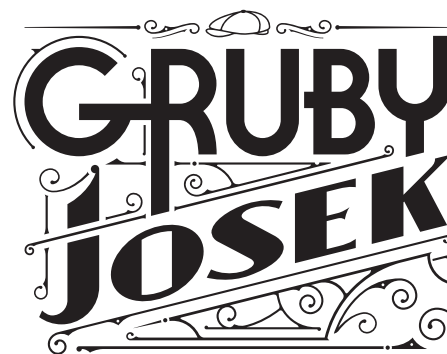
NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

Espresso	8 zł
Doppio.....	14 zł
Americano.....	12 zł
Cappuccino.....	14 zł
Latte	15 zł
Flat white.....	15 zł
Herbata czarna	12 zł
Herbata smakowa	13 zł

AL. JANA PAWŁA
Nº 27
ATRIUM CENTRUM
WARSZAWA

KIZIORY

For our small guests



ZUPY • SOUPS

ROSÓŁEK BEZ "ZIELONEGO" Z SAMYM MAKARONEM 18 zł
Broth without "green" with just noodles

DANIA GŁÓWNE • MAIN COURSE

KOTLECICKI Z KURCZAKA Z FRYTKAMI I MIZERIĄ 29 zł
Chicken nuggets with french fries and fresh cucumber in cream

PULPECIKI WIEPRZOWE W SOSIE ŚMIETANOWYM Z KOPERKIEM, ZIEMNIAKI PUREE, MIZERIA 29 zł
Pork meatballs in cream sauce with dill, mashed potatoes, cucumber salad

DESERY • DESSERTS

TWAROGOWE LENIWCE W OMAŚCIE 25 zł
Leniwe kluseczki z masłem i bułką tartą
Traditional polish sweet dumplings made with
potatoes and cottage cheese



W przypadku 6 osób i więcej do rachunku doliczamy 10% za obsługę. Nasze dania mogą zawierać alergeny. O szczegóły pytaj kelnerów.
10% service charge will be added to parties of 6 or more. Our dishes may contain allergens. For more information please ask our waiters.