

Poznajcie nasze wyjątkowe menu

Inspirując się wydawnictwami i książkami o warszawskiej kuchni, mającymi nierzadko ponad wiekową historię, przywracamy do życia stare receptury. Wszystko po to, by choć na chwilę przenieść Szanownych Smakoszy do świata jedynej w swym rodzaju, przedwojennej gastronomii naszego kochanego miasta.

Tradycyjne Flaczki z pulpetamy, Pieczona kaczusia z modrą kapustką, czy też regularny Tatarek z wyselekcjonowanej wołowiny przy wsparciu marynatów... Takie doznania na długo pozostaną w łaskawej pamięci.

Domowe nalewki i insze napitki przygotowujemy samodzielnie, zgodnie z oryginalnymi recepturami.

Grzech śmiertelny nie skosztować!



JADŁOSPIS

PRZYSTAWKI ZIMNE COLD STARTERS

STOLECZNA MEDUZA.....33 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.....34 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)..... 63 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 TASIEMKI 45 PLN

Befszyk tatarski z marynowanymi grzybami, ogórkiem kiszonym i szalotką

Beef tartare with marinated mushrooms, pickled cucumber and shallot

TALERZ WARSZAWSKICH CYMESÓW.....119 PLN

Nóżki wieprzowe w galarecie, befszyk tatarski, śledzik w śmietanie, smalec, ogórki

Jellied pork trotters, beef tartare, herring in sour cream, lard, pickles



ZUPY • SOUPS

ZAKRĘCONE NIEBORACZKI 34 PLN

Szlachetny krem z raków
Cream of crayfish soup



FLACZKI À LA GRUBY JOSEK Z LEGULARNĄ CEGŁĄ I PULPETAMY.....31 PLN

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

ROSÓŁEK Z KLUSECZKAMY27 PLN

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

ŻUREK NA ZAKWASIE KWAŚNYM JAK UŚMIECH TEŚCIOWEJ.....31 PLN

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

ZUPKA POMIDOROWA, SMACZNIUSIA I ZDROWA.....27 PLN

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

SAŁATY • SALADS

PRZYSZŁA KOZA.....45 PLN

Salatka z burakiem i kozim serem

Salad with beetroot, goat cheese, cherry tomatoes, walnuts and vinaigrette sauce

MARZENIE BADYLARZA Z KURCZAKIEM I BEKONEM...46 PLN

Salata z grillowaną pierśią z kurczaka z bekonem, grzankami i sosem Cezar
Salad with grilled chicken breast, bacon, croutons, and Caesar dressing

nowość!

GARMAŻERKA JOSKA

CZYLI CO TAM KUCHARECZKI UGNIOTŁY

→ DUMPLINGS ←

PYZUNIE ZE SKWARECZKAMY 6 szt.....37 PLN

Pyzy 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 szt36 PLN

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

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

CYMESIK Z KACZUSZKI 6 szt **nowość!**39 PLN

Pierogi z kaczką w sosie winnym

Dumplings with duck in wine sauce

PIEROŻKI À LA ŻEBY KÓZKA...6 SZT39 PLN

Sezonowe pierożki ze szpinakiem i kozim serkiem w emulsji śmietankowej

Seasonal dumplings with spinach and goat cheese in the cream emulsion

DANIA Z PATELNI skillet dishes

WARSIASKI KAWIOR.....38 PLN

Kaszanka smażona z cebulką

Traditional polish black pudding fried with onion

WĄTRÓBKA À LA WALERY..... 38 PLN

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

Chicken liver from the pan, onion and apple, bread

KREWETKA NA GLANC 49 PLN

Krewetki w polewie maślanej

Shrimp in butter sauce

nowość!



DANIA GŁÓWNE • MAIN COURSES

NADZIANE MIĘSKA 56 PLN

nowość!

Szaszłyk z grilowaną polędwiczką, boczkiem i białą kiełbaską
Skewer with grilled pork tenderloin, bacon, and white sausage

KOTLECIEK SCHABOWY NA SMALCZYKU 49 PLN

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

GOŁĄBKİ PROSTO DO GĄBKİ 45 PLN

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

RYBKA À LA ZIELENIAK 65 PLN

Filet z sandacza, szpinak zielony jak trawa w łazienkach, pogniecione ziemniaczki i sosik Holenderski
Zander fillet with spinach, mashed potatoes, and Hollandaise sauce

KRÓL WARSZAWSKICH KOTLETÓW 45 PLN

Domowy kotlecik mielony, purée ziemniaczne i buraczki zasmażane
Homemade minced cutlet with potato purée and fried beetroots

SALONOWY DEWOLAJ 49 PLN

Dewolaj z purée kartofelkamy i mizerią
Cutlet de volaille with mashed potatoes and cucumber salad

ŚWIŃSKI RYJEK W SOSIE, KOPYTKA – I GIT 58 PLN

nowość!

Policzki wieprzowe w sosie winnym z kopytkami i surówką z buraczków
Pork cheeks in wine sauce with potato dumplings and beetroot salad

WIEPRZ À LA ŻUBR 58 PLN

Polędwiczki wieprzowe z trawą żubrową, purée ziemniaczane oraz zasmażane buraczki
Pork tenderloin with bison grass served with mashed potatoes and fried beetroots

ZRAZ RAZ, CZYLI WOŁOWINKA I WITAMINKA 65 PLN

Zraz wołowy z boczkiem, cebulką i ogórkiem kiszonym podany z kluseczkami z dziurką i surówką z białej kapusty
Beef roulade with bacon, onion and pickled cucumber served with Silesian dumplings and white cabbage salad

BURACZKI POD KOŁDERKĄ 45 PLN

Buraki zapieczone pod beszamelem z kozim serem i orzechami włoskimi
Baked beetroot with béchamel sauce, goat cheese and walnuts

KACZUSIA W PIĘKNYM ANCUGU 75 PLN

Półwka kaczki w sosie żurawinowym, kluseczki z dziurką i modra kapustka
Half of a duck in cranberry sauce, Silesian dumplings, and red cabbage

WOLSKA KOSA 64 PLN

Żebro wieprzowe marynowane w naszym autorskim sosie BBQ z ziemniakami opiekany i surówką coleslaw.

Wide cut pork rib served with our homemade BBQ sauce, roasted potatoes and coleslaw

nowość!



ZAPOMNIAŁ WÓŁ 109 PLN

Chateaubriand z polędwicy wołowej w sosie borowikowym z kopytkami i warzywami sezonowymi

Beef tenderloin Chateaubriand in boletus mushroom sauce with potato dumplings and seasonal vegetables

RYBKA LUBI PŁYWAĆ 69 PLN

Łosoś w cytrynowym sosiku z ryżem i zielonym groszkiem

Salmon in lemon sauce with rice and green peas



nowość!

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 Seasonal dessert

WYPIECZONY TWAROŻNIK 29 PLN

Sernik pieczony z białą czekoladą
Cheesecake with white chocolate

GALANTY JABŁECZNIK GARKOTŁUKA 29 PLN

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

ŚŁODKA CHWILUNIA 27 PLN

nowość!

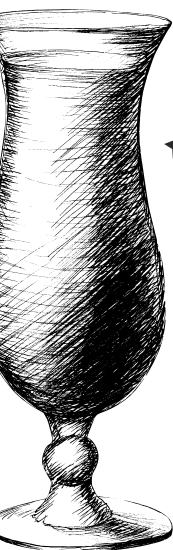
Deser sezonowy
Seasonal dessert

MENU dla dzieci • Kids MENU >>>>

★ Jeśli masz swój ulubiony koktajl — poproś barmana. Chętnie przygotujemy! ★

KOKTAJLE • COCKTAILS

KLASYKA

**NEGRONI**.....36 PLN
gin/ Campari/ vermut★ **PORNSTAR
MARTINI**.....37 PLN
wódka waniliowa/ marakuja/
cytryna/ wino musujące**ESPRESSO
MARTINI**.....34 PLN
wódka waniliowa/
espresso/ likier kawowy**LONG ISLAND
ICED TEA**.....41 PLN
wódka/ tequila/ gin/
rum/ likier/ cytryna/
Coca-Cola Original Taste

AUTORSKIE

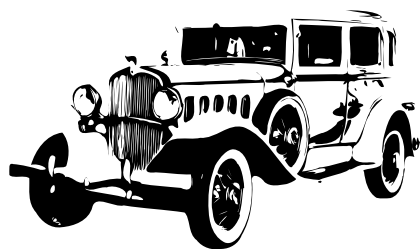
WIŚNIOWA ROZPUSTA

nalewka z wiśni
własnej produkcji/
brandy/ cytryna/
cukier

32 PLN

CYMES.....37 PLN
bourbon/ likier mandarynkowy/
bitters**CZARNA POKUSA**.....36 PLN
nalewka z czarnej porzeczki własnej
produkcji/ likier pomarańczowy/
cytryna/ cukier/ białko

SPRITZ & APERITIF

APEROL SPRITZ.....33 PLN
wino musujące/ Aperol/ soda**HUGO SPRITZ**.....32 PLN
wino musujące/ likier z kwiatu bzu/
limonka/ mięta/ soda**AMBRATO SPRITZ**.....33 PLN
wino musujące/ vermut ambrato/
soda

ŚWIEŻE & TROPIKALNE

**MOJITO**.....34 PLN
rum/ limonka/ cukier trzcinowy/
mięta/ soda**PALOMA**.....34 PLN
tequila/ limonka/ syrop cukrowy/
grejfrutowa soda**CAIPIRINHA**.....35 PLN
cachaça/ limonka/ cukier trzcinowy**DARK 'N' STORMY**.....37 PLN
ciemny rum/ limonka/ ginger beer★ **FROZEN MANGO
MARGARITA**.....36 PLN
tequila/ likier pomarańczowy/
limonka/ mango

SOUR COCKTAILS

GIN BASIL SMASH..... 36 PLN
gin/ cytryna/ cukier/ bazylia**WHISKY SOUR**..... 31 PLN
whisky/ cytryna/ cukier/ białko**WÓDKA SOUR**.....30 PLN
wódka/ cytryna/ cukier/ białko**CLOVER CLUB**.....38 PLN
gin/ malina/ cytryna/ vermut dry/
białkoKOKTAJLE BEZALKOHOLOWE
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS**HUGO SPRITZ 0%**.....32 PLN
prosecco 0%/ syrop z kwiatu bzu/ limonka/ mięta/ soda**APEROL 0%**.....30 PLN
bitter 0%/ prosecco 0%/ soda**VIRGIN APPLE MOJITO**.....31 PLN
sok jabłkowy/ limonka/ cukier trzcinowy/ mięta/ soda**CLOVER CLUB 0%**.....31 PLN
gin 0%/ syrop malinowy/ cytryna/ białko**PORNSTAR 0%**.....33 PLN
marakuja/ syrop waniliowy/ cytryna/ prosecco 0%**GINGER LEMON FIZZ 0%**.....30 PLN
cytryna/ cukier/ ginger beer 0%

LEMONIADA

Klasyczna cytrynka.....19 PLN

Soczysta gruszka.....20 PLN

Truskawka z miętą.....20 PLN

Orzeźwiająca marakuja.....20 PLN



ALKOHOLE

WÓDKI.....40ML/0,7 BUT

J.A. Baczewski (destylat ziemniaczany).....16/205 PLN

J.A. Baczewski Suweren.....23/335 PLN



Gruby Jasek

wódka ziemniaczana.....18/269 PLN

Chopin Ziemniaczany.....29/390 PLN

Chopin Żyto.....24/310 PLN

Chopin Pszenica.....29/390 PLN

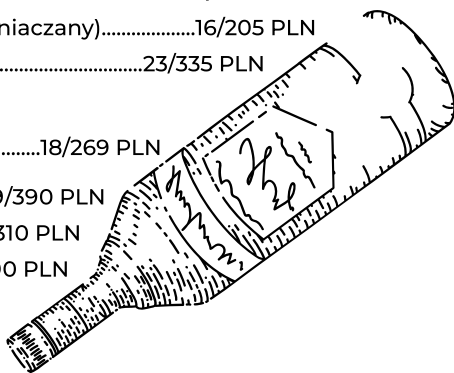
Krzeska.....47 PLN

Belvedere.....29/390 PLN

Belvedere Lake.....47/575 PLN

Piołunówka

Baczewski.....18/215 PLN



KRAFCIKI

Śliwowica z Manufaktury (40ml/0,5l).....26/265 PLN

Bimber z Manufaktury (40ml/0,5l).....26/265 PLN

Samogon z Manufaktury (40 ml/0,5l).....25/255 PLN

Miodówka z Manufaktury (40ml/ 0,5l).....25/255 PLN

Śliwowica Passover 70% (40ml).....32 PLN

Domowe Nalewki 40ml24 PLN

Wiśniówka z estragonem/ Cytrynówka na miodzie

★ o inne smaki zapytaj kelnera ;)

TASTING BOARDS

DESKI DEGUSTACYJNE



WÓDKA CHOPIN.....67 PLN

Ziemniak + Żyto + Pszenica



KRAFCIKI

Z MANUFAKTURY.....75 PLN

Bimber + Miodówka + Samogon + Śliwowica

DOMOWE NALEWECZKI..... 62 PLN

Wiśnia z estragonem + Cytrynówka na miodzie

+ Czarna Porzeczka + Nalewka sezonowa

WHISKY/BOURBON.....40ML/0,7 BUT

Jameson (40ml/ 0,7l).....21/295 PLN

Jack Daniel's (40ml/ 0,7l).....21/295 PLN

Woodford Reserve Rye 40ml37 PLN

Talisker Skye 40ml.....34 PLN

Bulleit Bourbon Frontier 40 ml.....26 PLN

Singleton Malt Master 40 ml.....28 PLN

Wild Turkey 81 40 ml.....24 PLN

Ardbeg 10 Y.O. 40 ml.....46 PLN

Glenmorangie 10 Y.O. 40 ml.....44 PLN

Glenfiddich 12 Y.O. 40 ml.....46 PLN

Glenfiddich 15 Y.O. 40 ml51 PLN

INNE TRUNKI

Mandarine Napoleon likier na koniaku 40ml.....36 PLN

Cognac Hennessy V.S. 40ml.....39 PLN

Tequila Olmeca Blanco 40ml.....19 PLN

Tequila Olmeca Gold 40ml.....21 PLN

Havana 3 Y.O. 40 ml.....19 PLN

Havana 7 Y.O. 40 ml21 PLN

Rum Bumbu X.O. 40 ml.....32 PLN

Gordon's Gin 40 ml.....19 PLN

Bombay Sapphire 40 ml.....24 PLN

Jagermeister 40 ml.....24 PLN

Martini Bianco/ Rosso/ Extra Dry.....22 PLN

PIWA

BECZKOWE

Żywiec (300 ml / 500 ml).....16 / 20 PLN

Żywiec Białe (300 ml / 500 ml).....18 / 22 PLN

Żywiec IPA (500 ml).....24 PLN

BUTELKOWE (500ml)

Gruby Jasek.....25 PLN

Gruby Jasek Bursztynowe.....25 PLN

Heineken.....24 PLN

Żywiec APA.....24 PLN

Żywiec Marcowe.....21 PLN



BEZALKOHOLOWE ALCOHOL FREE

Gruby Jasek Bezalkoholowy.....25 PLN

Heineken 0%.....24 PLN

Żywiec Białe 0%.....21 PLN

Żywiec 0% smakowe.....22 PLN

★ zapytaj kelnera o dostępne smaki



Napoje bezalkoholowe

Herbata.....15 PLN
zielona/earl grey/czarna/ mięta/
owoce leśne /rooibos/ malinowa

Espresso.....10 PLN

Doppio.....15 PLN

Americano.....15 PLN

Flat white.....18 PLN

Cappuccino.....17 PLN

Latte.....18 PLN



Coca-Cola **FANTA** **Sprite** **KINLEY**
ORIGINAL TASTE

Coca-Cola (250 ml)12 PLN
Zero Cukru / Original Taste

Fanta / Sprite (250 ml).....12 PLN

Tonic Kinley (250 ml).....12 PLN

Kropla Beskidu (330 ml).....10 PLN

Kropla Beskidu (750 ml).....22 PLN

Kropla Delice (330 ml).....10 PLN

Kropla Delice (750 ml).....22 PLN

Sok Cappy (250 ml).....12 PLN

jabłkowy / pomarańczowy /
multiwitamina / grejpfrutowy

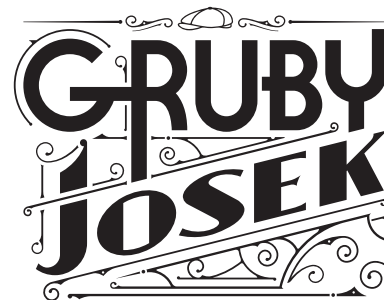
Burn (250 ml)19 PLN

Kompocik Babci Heli.....10 PLN

Lemoniada klasyczna 0.3l.....19 PLN

KIZIORY

Dla naszych małych gości
For our small guests



ZUPY • SOUPS

ROSÓŁEK "BEZ ZIELONEGO" Z SAMYM MAKARONEM 18 zł

Broth without "green" with just noodles

ZUPKA POMIDOROWA „BEZ ZIELONEGO” 18 zł

Tomato soup with 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 29 zł

Leniwe kluseczki z masłem i bułką tartą

Traditional polish sweet dumplings made with
potatoes and cottage cheese

