

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

STOŁĘCZNA 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

SERKI W DESECKIE, nowość! CZYLI DESKA POLSKICH SELEKCYJONOWANYCH SERÓW 59 PLN

Pięć rodzajów serów polskich z konfiturą z suszonej śliwki
Five kinds of Polish cheese with dried plum jam

👨 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



GARMAŻERKA JOSKA

CZYLI CO TAM KUCHARECZKI UGNIOTŁY

👨 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 szt 36 PLN

Pierogi ruskie z serem twarogowym i ziemniakami, podane z kwaśną śmietaną
Russian dumplings with curd cheese and potatoes, served with sour cream

🍷 PIEROŻKI À LA ŻEBY KÓZKA...6 SZT 39 PLN

Sezonowe pierożki ze szpinakiem i kozim serkiem w emulsji śmietankowej
Seasonal dumplings with spinach and goat cheese in the cream emulsion

PIEROŻKI À LA POKORNE CIEŁE nowość! 44 PLN

Domowe pierogi z cielęcina i okrasą z cebulki
Homemade veal dumplings with fried onion

WARSZAWSKI TERCET nowość! 55 PLN

Zestaw dziewięciu ręcznie lepionych pierożków (z Rusi, ze szpinakiem, z cielęcina) w okrasie z cebulki. Na życzenie podsmażamy - 5 PLN

A set of nine handmade dumplings (Russian, spinach, veal) with fried onion. Pan-fried on request - 5 PLN

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 KLUSECZKAMY .. 27 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

SALATY • 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

DANIA Z PATELNI skillet dishes

KASZANKA GRZANKA 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



DANIA GŁÓWNE • MAIN COURSES

GOLONECZKA À LA WESOŁY ROMEK **nowość!** 69 PLN

Golonka na kapuście zasmażanej z musztardą, chrzanem i pieczywem
Pork knuckle on fried cabbage with mustard, horseradish and bread

KOTLECİK 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 ZIELENIĄK 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

RYBKA À LA MAHARADŻA **nowość!** 59 PLN

Filet z halibuta z patelni z ryżem i warzywami sezonowymi
Pan-fried halibut fillet with rice and seasonal vegetables

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

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

KOPYTKA À LA KREM DELA KREM **nowość!** 45 PLN

Domowej roboty kopytka w sosiku z gorgonzolą i gruszką
Homemade potato dumplings in gorgonzola and pear sauce

KOTLECİK ZIELONO MI **nowość!** 45 PLN

Kotleciki z kiszzonej kapusty w sosie z piklowanej papryki
Sauerkraut patties in pickled pepper sauce

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

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

KACZUSIA W PIĘKNYM ANCUGU 75 PLN

Półówka 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!

BRYZOL PRIMA SORT 109 PLN

Bryzol z polędwicy wołowej z ziemniaczkami z patelni i gzikiem

Pounded beef tenderloin with pan-fried potatoes and gzik (curd cheese dip)

SCHABOSZCZAK À LA AMERYKAN 55 PLN

Burger po warszawsku ze schabem, frytki, surówka coleslaw

Breaded pork cutlet burger, fries and coleslaw

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

WYPIECZONY TWAROŻNIK 29 PLN

Sernik pieczony z białą czekoladą
Cheesecake with white chocolate

GALANTY JABŁECZNIK GARKOTŁUKA ... 29 PLN

Szarlotka z lodami waniliowymi
Apple pie with vanilla ice cream

PRZYGODA NA MARIENSZTACIE, CZYLI WARSZAWSKA WUZETKA 29 PLN

Domowej roboty kremowa WZ z autorską syrenką
Homemade creamy WZ cake with our own mermaid decoration

SŁODKA CHWILUNIA 27 PLN

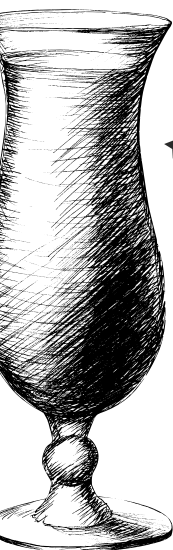
Deser sezonowy
Seasonal dessert

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

APEROL SPRITZ.....33 PLN
wino musujące/ Aperol/ soda

SOUR COCKTAILS

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/ białko

SZARLOTKA SOUR.....32 PLN
bourbon/ sok jabłkowy/ sour/ syrop cynamonowy/ białko

AUTORSKIE

WIŚNIOWA ROZPUSTA

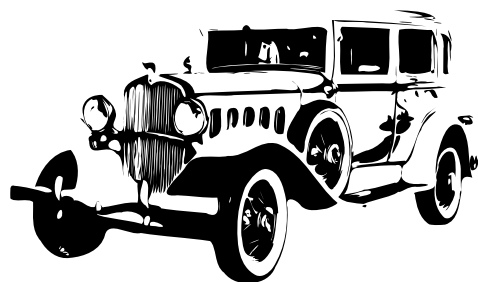
nalewka z wiśni
własnej produkcji/
brandy/ cytryna/
cukier

32 PLN



CYMES.....37 PLN
bourbon/ likier mandarynkowy/ bitters

CZARNA POKUSA.....36 PLN
nalewka z czarnej porzeczki własnej produkcji/ likier pomarańczowy/ cytryna/ cukier/ białko

SEZONOWE GRZANIE
SEASONAL WARMERS

HERBATA ZIMOWA.....23 PLN

NAPAR IMBIROWY.....24 PLN
Imbir/ miód/ cytryna/ rozmaryn/ sour

GROG.....28 PLN
Alkohol do wyboru: wiśniówka/ rum/ piołunówka + syrop korzenny/ sour

GRZANE WINO CZERWONE.....28 PLN
Merlot/ syrop malinowy/ żurawina/ pomarańcz z goździkami/ cynamon

GRZANY APEROL.....28 PLN
Sauvignon/ Aperol/ sok jabłkowy/ syrop marakuja/ jabłko z goździkami/ laska cynamonu/ anyż/ rozmaryn

HOT CINNAMON TODDY...33 PLN
Jack Daniel's Fire/ syrop cynamon/ cynamon/ anyż/ cytryna z goździkami/ sour

CZARNY RUBIN.....31 PLN
nalewka z czarnej porzeczki/ syrop miodowy/ pomarańcza/ rozmaryn/ herbata Earl Grey

IRISH COFFEE..... 28 PLN
Espresso/ Jameson/ sweet/ bita śmietana/ wisienka maraschino

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

APEROL 0%.....30 PLN
bitter 0%/ prosecco 0%/ 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

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

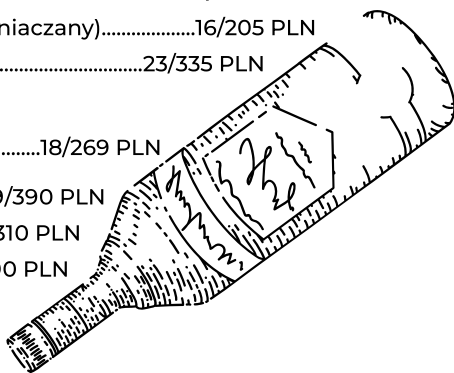
Krzeska.....47 PLN

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.....69 PLN

Bimber + Miodówka + Śliwowica

DOMOWE NALEWECZKI.....60 PLN

Wiśnia z estragonem + Cytrynówka na miodzie
+ Czarna Porzeczka

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 (300 ml / 500 ml).....18 / 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

GRUBY JOSEK

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 masełkiem i bułką tartą

Traditional polish sweet dumplings made with
potatoes and cottage cheese

