

JADŁOSPIS

PRZYSTAWKI ZIMNE COLD STARTERS

STOLECZNA MEDUZA 35 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 38 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 2-3 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 TASIEMKI 49 PLN

Befszyk tatarski z marynowanymi grzybami, ogórkiem kiszonym i szalotką
Beef tartare with marinated mushrooms, pickled cucumber and shallot

MUSOWA DESKA MAZIDEŁ (DLA 2-3 OSÓB) 49 PLN

Zestaw smarowideł do chlebaka: domowy smalec, mus z wątróbek, pasta wegetariańska z soczewicą, pikle

A set of spreads for bread: homemade lard, liver mousse with cognac and vegetarian paste with lentils, pickles

nowość!

ZUPY • SOUPS

ROSÓŁEK Z KLUSECZKAMY 28 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

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

PLACKI WARSZAWSKIE WARSAW PIZZA

PLACEK À LA KRÓLOWA BONA 34 PLN

ser, sos pomidorowy
cheese, tomato sauce

PLACEK ZE SŁONECZNIKOWEJ ITALII 38 PLN

ser, sos pomidorowy, szynka, pieczarki
cheese, tomato sauce, ham, champignons

PLACEK Z PIECA JAK LECI 38 PLN

ser, sos pomidorowy, szynka, czerwona cebula
cheese, tomato sauce, ham, red onion

PLACEK BOCZUSZ POD PIERZYNKĄ .. 44 PLN

ser, sos śmietanowy, boczek, cebula
cheese, cream sauce, bacon, onion

PLACEK GRUBA GRUCHA 49 PLN

ser, sos śmietanowy, gruszka, miód, orzechy włoskie
cheese, cream sauce, pear, honey, walnuts

PLACEK WARSZAWSKA ZADYMA 48 PLN

ser, sos pomidorowy, czosnek, cebula mięso mielone, ser Emilgrana (ostre)
cheese, tomato sauce, garlic, onion, minced meat (spicy)

PLACEK CIENKI, ALE Z KLASĄ 54 PLN

ser, sos pomidorowy, szynka parmeńska, pomidory koktajlowe, rukola
cheese, tomato sauce, Parma ham, cherry tomatoes, rucola

PLACEK À LA GRUBY JOSEK 46 PLN

ser, sos pomidorowy, boczek, kiełbaska wiejska, cebula, pikle
cheese, tomato sauce, bacon, country sausage, onion, pickled

SAŁATY • SALADS

MARZENIE BADYLARZA Z BEKONEM 48 PLN

Salata z grillowaną pierśią kurczaka, bekonem, serem Emilgrana, grzankami i sosem Cezar
Lettuce with grilled chicken breast, bacon Emilgrana cheese, croutons, and Caesar sauce

ZIELONA MISKA Z SEREM SPOD GIEWONTU 46 PLN

Salata wegetariańska z serem Bundz, pomidorkami malinowym i czerwoną cebulką
Vegetarian salad with Bundz cheese, tomatoes and red onion

**nowość
wege!**

GARMAŻERKA JOSKA → DUMPLINGS

CZYLI CO TAM KUCHARECZKI UGNIOTŁY

PYZUNIE ZE SKWARECZKAMY 6 SZT 39 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 38 PLN

Pierogi ruskie z serem twarogowym i ziemniakami z okrasą z cebuli i szczypiorku, podane z kwaśną śmietaną
Russian dumplings with cottage cheese and potatoes with onion grease and chives, 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

**nowość
wege!**

DANIA Z PATELNI SKILLET DISHES

KIEŁBY NA DECHACH (dla 2-3 osób) 109 PLN

Deska pieczonych kiełbas z konfiturą z cebuli, ćwikłą i chrzanem
A plate of roasted sausages with onion jam, beetroot and horseradish

nowość!

WĄTRÓBKA À LA WALERY 43 PLN

Wątróbka drobiowa z patelni, cebulka i jabłko akonto witamin, pieczywo
Chicken liver from the pan, onion and apple, bread

DANIA GŁÓWNE • MAIN COURSES

KRÓL WARSZAWSKICH KOTLETÓW45 PLN

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

SALONOWY DEWOLAJ49 PLN

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

KOTLECİK SCHABOWY NA SMALCZYKU 49 PLN

Klasyczny kotlet schabowy, ziemniaczki w mundurkach, młoda kapustka
Classic pork chop, jacket potatoes and early cabbage



STEK139 PLN

nowość!

Stek sezonowany z antrykotu
z pieczonym ziemniakiem i masłem
czosnkowym

Entrecote steak with grilled
potato and garlic butter



RYBKA WE WODOROSTACH 69 PLN



nowość!

Pstrąg z ziemniaczkami
opiekany z masłem
czosnkowym oraz
mix sałat z sosem
winegret

Trout with
roasted
potatoes,
garlic butter
and mix of
salads with
vinaigrette
sauce



RYBKA À LA ZIELENIAK65 PLN

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

Zander fillet with spinach, mashed potatoes, and Hollandaise sauce

GOLONECZKA À LA WESOŁY ROMEK73 PLN

Goloneczka z młodą kapustą z koprem, podawana z chlebem, musztardą i chrzanem
Pork knuckle with baby cabbage with dill, served with bread, mustard and horseradish

BURACZKI POD KOŁDERKĄ45 PLN

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

**nowość
wege!**

WOLSKA KOSA63 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

DESERY • DESSERTS

LODY 29 PLN

Ice cream

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

WYPIECZONY TWAROŻNIK29 PLN

Sernik pieczony z białą czekoladą
Cheesecake with white chocolate

GALANTY JABŁECZNIK GARKOTŁUKA29 PLN

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

MENU dla dzieci • Kids MENU

ROSÓŁEK „BEZ ZIELONEGO” Z SAMYM MAKARONEM 19 PLN

Broth without „green” with just noodles

KOTLECİKI Z KURCZAKA Z FRYTKAMI I MIZERIĄ 29 PLN

Chicken nuggets with french fries and fresh
cucumber in cream



KOKTAJLE KLASYCZNE CLASSIC COCKTAILS

MARTINI FIERO&TONIC.....	29 zł
Martini Fiero/ tonic/ pomarańcza	
NEGRONI.....	34 zł
Martini Rosso/ Martini Bitter/ Bombay Sapphire/ pomarańcza	
AMERICANO	36 zł
Martini Rosso/ Martini Bitter/ woda gaz	
ST-GERMAIN HUGO SPRITZ.....	34 zł
Likier St-Germain/ Martini Prosecco/ mięta/ limonka	
GREY GOOSE.....	39 zł
wódka Grey Goose/ Likier St- Germain/ limonka	
FIZZ MALINA.....	34 zł
wódka Grey Goose/ Likier Malinowy/ sok ananasowy	
PATRON MARGARITA.....	39 zł
tequila Patron Silver/ Cointreau/ limonka	
PATRON PALOMA	39 zł
tequila Patron Reposado/ soda grejfrutowa/ sweet & sour	
DEWAR'S 2 SOUR.....	34 zł
whisky Dewars/ sour cytrynowy/ syrop cukrowy/ biało	
BOMBAY & TONIC	35 zł
gin Bombay/ tonic/ limonka	
BACARDI CUBA LIBRE	35 zł
rum ciemny Bacardi Oro/ pepsi	
BACARDI MOJITO	35 zł
rum biały Bacardi Carta Blanca/ syrop cukrowy/ limonka/ mięta	

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

0% MARTINI FLOREALE & TONIC	29 zł
Martini Floreale/ tonic/ cytryna	
0% MARTINI VIBRANTE & TONIC.....	29 zł
Martini Vibrante/ tonic/ pomarańcza	
0% MARTINI VIBRANTE & TONIC.....	29 zł
Martini Vibrante/ tonic/ pomarańcza	



KOKTAJLE AUTORSKIE

SIGNATURE
COCKTAILS



WARSZAWSKI SZPRYC

36 zł
jagermeister/ Red Bull/ frizzante/
limonka

SŁONECZNA WOLA

34 zł
aperol/ frizzante/ pomarańcza

NIEŻŁA WSTAWA

39 zł
gin Bombay/ sour cytrynowy/
frizzante

PIJACZYNA

39 zł
jameson/ syrop cukrowy/ angostura

FIKUŚNY WYMUSKANIE

34 zł
frizzante/ syrop z czarnej porzeczki



ALKOHOLE ALCOHOLES

WÓDKI40 ml/but 700 ml

J.A. Baczewski (destylat ziemniaczany)	16/ 205 zł
J.A. Baczewski Suweren.....	23/ 335 zł
Chopin Ziemniaczany	29/ 390 zł
Chopin Żyto	24/ 310 zł
Chopin Pszenica.....	29/ 390 zł
Krzeska.....	47 zł
Belvedere.....	29/ 390 zł
Belvedere Lake	47/ 575 zł
Piołunówka Baczewski	18/ 215 zł

KRAFCIKI.....40 ml/but 700 ml

Śliwowica z Manufaktury.....	26/ 265 zł
Bimber z Manufaktury	26/ 265 zł
Samogon z Manufaktury	25/ 255 zł
Miodówka z Manufaktury.....	25/ 255 zł
Śliwowica Passover 70%	32 zł
Domowe Nalewki.....	24 zł
• Cytrynówka na miodzie	
• o inne smaki zapytaj kelnera ;)	
Pigwówka Kraftowa	18/ 125 zł

WHISKY/ BOURBON40 ml/but 700 ml

Dewar's 2 YO	23/ 305 zł
Dewar's 15YO.....	28 zł
Aberfledy 12YO	39 zł
Jameson	23/ 305 zł
Angel's Envy.....	49 zł

INNE TRUNKI

100 ml	
Martini Bianco.....	19 zł
Martini Rosso.....	19 zł
Martini Rosato.....	22 zł
Martini Extra Dry	22 zł
Martini Riserva Ambrato.....	34 zł
Martini Riserva Rubino	34 zł
40 ml	
Cognac Hennessy.....	39 zł
Tequila Patron Silver	29 zł
Tequila Patron Reposado	35 zł
Rum Bacardi Carta Blanca	27 zł
Rum Bacardi Oro	31 zł
Gin Baczewski.....	23 zł
Gin Bombay	26 zł

JEŚLI MASZ SWÓJ ULUBIONY KOKTAJL - POPROŚ BARMANA CHĘTNIE PRZYGOTUJEMY!

W przypadku 4 osób i więcej do rachunku doliczamy 10% za obsługę./ 10% service charge will be added to group of 4 or more.



DESKI DEGUSTACYJNE



WINA WINE



SZAMPANY

Moët&Chandon Brut Imperial (750 ml)	450 zł
Moët&Chandon Magnum (750 ml)	950 zł

WINA MUSUJĄCE

Frizzante z nalewaka Glera (150 ml / 500 ml)	18 / 59 zł
Bezalkoholowe Bella Glamour (150 ml / 750 ml)	22 / 99 zł
Prosecco Reguta Friuli Glera Extra Dry (750 ml)	139 zł

WINA BIAŁE

Vivaldi Soave (150 ml / 750 ml)	25 / 119 zł
Kendermanns Riesling Spatlese (750 ml)	169 zł
Winnica Silesian Dolnosieleskie (750 ml)	249 zł
Solaris Turnau (750 ml)	269 zł
Tenuta Tre Gremme Passerina (750 ml)	205 zł

WINA CZERWONE

Cantina Falcone 70 Susumaniello Puglia (150 ml / 750 ml)	25 / 119 zł
Cantina Falcone Primitvo (750 ml)	169 zł
Tenuta Tre Gremme Montepulciano D'Abruzzo (750 ml)	249 zł
Turnau Cabernet (750 ml)	269 zł
Cuvee Coloree (750 ml)	255 zł

DESEROWE

Winnica Zamojskich Czarna Porzeczka (150 ml / 750 ml)	25 / 119 zł
---	-------------

KRAFCIKI Z MANUFAKTURY 4 x 40 ml - 79 zł

- ☞ bimber
- ☞ miodówka
- ☞ samogon
- ☞ śliwówka

WÓDKA PREMIUM 3 x 40 ml - 65 zł

- ☞ Grey Goose z miękkiej pszenicy ozimej
- ☞ Baczewski wyłącznie z ręcznie wyselekcjonowanych ziemniaków
- ☞ Baczewski Suwren potrójny destylat ziemniaczany

PIWA • BEER



BECZKOWE

Żywiec (300 ml / 500 ml)	16 / 20 zł
Żywiec Białe (300 ml / 500 ml)	18 / 22 zł
Żywiec IPA (500 ml)	24 zł



BUTELKOWE 500 ml

Heineken	24 zł
Żywiec APA	24 zł
Żywiec Ciemne	21 zł

BEZALKOHOLOWE 500 ml

Heineken 0%	24 zł
Żywiec Białe 0%	21 zł
Żywiec 0% smakowe	22 zł

-Zapytaj kelnera o dostępne smaki

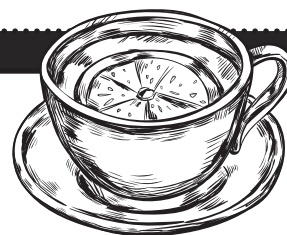
NAPOJE BEZALKOHOLOWE SOFT DRINKS

Pepsi/ Pepsi Max/ Mirinda/ 7up/ Schweppes	11 zł
Sok Toma - jabłko/ pomarańcz	11 zł
Woda Krystaliczne Źródło - niegazowana/ gazowana	9 zł
Woda Aqua Carpatia (700 ml) - niegazowana/ perlage	21 zł
Lemoniada - klasyczna/ sezonowa	18 zł
Kompocik Babci Heli - kompot z owoców sezonowych	10 zł
Red Bull	18 zł

Krystaliczne
Źródło



NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS



Herbata	15 zł
zielona/ earl grey/ czarna/ mięta/ owoce leśne/ rooibos/ malinowa	
Espresso	10 zł
Doppio	15 zł
Americano	15 zł
Flat white	18 zł
Cappuccino	17 zł
Latte	18 zł

JEŚLI MASZ SWÓJ ULUBIONY KOKTAJL - POPROŚ BARMANA CHĘTNIE PRZYGOTUJEMY!

W przypadku 4 osób i więcej do rachunku doliczamy 10% za obsługę./ 10% service charge will be added to group of 4 or more.