

## Kuchnia Warszawska, czyli najlepsze kulinarne tradycje w jednym miejscu przy ulicy Rynek Starego Miasta 21.

Zapraszamy Państwa w podróż do źródeł wspaniałych warszawskich smaków i obyczajów. Nasi kucharze, dzięki odnalezionym, tradycyjnym przepisom przygotowują dla Państwa prawdziwe dawne potrawy w nowoczesnym wydaniu.

Kuchnia Warszawy, choć dziś trochę zapomniana, jeszcze przed wojną była tygłem licznych tradycji kulinarnych i wypadkową najróżniejszych smaków. Dziś na warszawskie potrawy składa się dawny jadłospis mazowieckiej szlachty, robotników z Pragi i Mokotowa, żydowskich kupców oraz polskiej arystokracji. Ten tygiel kulinarnych specjałów znajdziecie Państwo w restauracji Kuchnia Warszawska, kuchnia stolicy Polski.

Zapraszamy na wyjątkową podróż po kulinarnej mapie stolicy, w której przewodnikiem będzie Kuchnia Warszawska, Rynek Starego Miasta 21!



Najlepsi kucharze w Warszawie. To ich doświadczenie tworzy dzisiejszą jakość naszych dań.



Powojenna Starówka zawsze tętniła życiem. Letnie ogródki na stałe wpisały się w jej krajobraz.

## MENU

### Przystawki

<b>Wyborny smalec</b> z wędzonej słoniny i boczku z pikłami	<b>16 zł</b>
<b>Śledź bałtycki</b> w oleju lnianym z cebulką	<b>19 zł</b>
<b>Śledź pod pierzynką</b>	<b>19 zł</b>
<b>Bigos warszawski</b> na czerwonym winie w chrupiącym chlebie podany	<b>29 zł</b>
<b>Placki ziemniaczane</b> z tradycyjnym gulaszem	<b>29 zł</b>
<b>Placki ziemniaczane</b> z borowikami	<b>30 zł</b>
<b>Delikatny tatar</b> z wędzonego łososia z kaparami, grzanką i musztardą dijon	<b>32 zł</b>
<b>Tradycyjny tatar wołowy</b> z dodatkami	<b>36 zł</b>

### Sałaty

<b>Sałata z grillowanym kurczakiem</b> , prażonym sezamem i winegret miodowo-balsamicznym	<b>32 zł</b>
<b>Sałata z kozim serem</b> , burakami marynowanymi w wiśniówce i sosem orzechowym	<b>36 zł</b>
<b>Sałata z różową pierśią z kaczki</b> w sosie malinowym z truskawkami	<b>38 zł</b>



Sztandarowy żur z jajem

## Zupy

<b>Złoty rosół</b> z domowym makaronem	16 zł
<b>Aromatyczne flaki</b> jak u Flisa z pulpetami	18 zł
<b>Sztandarowy żur</b> na wędzonce z jajkiem i białą kiełbasą w chlebie podany	20 zł

## Dania drugie

<b>Gołąbki</b> w sosie pomidorowym, podawane z puree ziemniaczanym	32 zł
<b>Pierogi ręcznie lepione</b> z mięsem, lub ruskie podawane z okrasą	34 zł
<b>Kotlet schabowy</b> , prawdziwie warszawski z kapustą zasmażaną i ziemniakami	36 zł
<b>Poładwica wieprzowa</b> marynowana w rozmarynie, podawana ze świeżym szpinakiem i puree ziemniaczanym	38 zł
<b>Połowa kurczaka piezonego</b> z opiekаныmi ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty	38 zł
<b>Rumsztyk</b> podawany ze smażoną cebulą, opiekаныmi ziemniakami i buraczkami	38 zł
<b>Zrazy marynowane</b> w jałowcu, boczkiem faszerowane z kluskami ziemniaczanymi i sałatką ogórkową	38 zł
<b>Bitki wołowe</b> w sosie z duszenia na puree chrzanowym z buraczkami	42 zł
<b>Golonka prosto z pieca</b> , leżakowana w piwie, serwowana na kapuście	46 zł



Golonka z pieca



Tradycyjny tatar wołowy

## Dania drugie

- Żeberka wieprzowe** glazurowane miodem i ciemnym piwem z piezonymi w ziołach ziemniakami i grillowanymi warzywami 46 zł
- Połowa pieczonej kaczki** marynowanej w pomarańczach i majeranku na sosie winno-żurawinowym z kluskami ziemniaczanymi 54 zł
- Stek z polędwicy wołowej** z grillowanymi warzywami i ziemniakami opiekаныmi w ziołach 72 zł



Żeberka wieprzowe



Połowa pieczonej kaczki

## Ryby

- Filet z dorsza** z sosem z białego wina i porów z pęczkiem soczystej fasolki i ziemniakami 44 zł
- Łosoś z pieca** z jaśminowym ryżem i warzywami z wody 48 zł



Sernik z lodami

## Desery

- Deser lodowy** z owocami 18 zł
- Domowa szarlotka** z kruszonką i gałką lodów 18 zł
- Puszasty sernik** z gałką lodów 18 zł



## WINA REKOMENDOWANE PRZEZ ROBERTA MAKŁOWICZA

### Wino Musujące



NV Prosecco Frizzante Azienda Agricola La Jara, Veneto	90 zł	14 zł
--	-------	-------

### Wino Domu



2016 Grüner Veltliner 1L Weingut Frank, Weinviertel	80 zł	16 zł
2016 Zweigelt, 1L Weingut Frank, Weinviertel	80 zł	16 zł

### Wino Białe



2016 Furmint Dry, Henye, Tokaji	90 zł	18 zł
2015 Pinot Grigio Veneto, Azienda Agricola La Jara, Veneto	110 zł	22 zł
2016 Graševina 1L, Krauthaker, Kutjevo	110 zł	
2016 Riesling Weingut Frank, Weinviertel	140 zł	28 zł
2016 Chardonnay, Csaba Malatinszky, Villány	140 zł	
2016 Gewurztraminer, Winnice Wzgórz Trzebnickich, Dolny Śląsk	170 zł	
2016 Grüner Veltliner Federspiel, Weingut Nikolaihof, Wachau	260 zł	

### Wino Czerwone



2014 Frankovka, Vinařství Petratur, Morawy	110 zł	22 zł
2015 Zweigelt Klassik, Weingut Frank, Weinviertel	120 zł	
2016 Malbec, Domaine Guy Allion, Loire	120 zł	
2016 Chianti, Tenuta Canto Alla Moraia, Chianti	130 zł	26 zł
2014 Cabernet Sauvignon, Csaba Malatinszky, Villány	150 zł	30 zł
2015 Rondo, Winnice Wzgórz Trzebnickich, Dolny Śląsk	150 zł	
2015 Egri Bikavér, Bolyki Pincszet, Eger	170 zł	