

Zakąski zimne

Arcypaszтет z wątróbki drobiowej 17

czyli klasyka wśród zakąsek

Podawany z chrupiącymi grzankami

Wybór rozmaitych mięs 21

czyli deska, a na niej sało, kaczka i rostbef

Taka już jest natura ludzkości

Że dąży ku doskonałości

Ale nic jej się tak nie udało

W tym dążeniu jak wódka i sało!

Kabaret „Czwarta Rano”

Tatarska Horda (trzy rodzaje dla dwóch osób) 82

czyli zestaw oryginalnych befsztyków tatarskich

z wołu, sarny i jelenia uzupełniony domowymi piklami

(jeden rodzaj do wyboru dla jednej osoby) 42

Ulica warszawska przed

*„Małą wódkę, duże piwko,
pod tatarka i pieczywko!”*

Ikra z bakłażana 27

czyli bakłażan z pieczoną papryką

podawany z kolendrą i kwaśną śmietaną

Ulubieniec Cezara 29

czyli karp faszerowany z ćwikłą, chrzanowym żelem i kawiozem

Do każdego rachunku od 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10%

"Czarny charakter" 🍷 29

czyli śledź na opiekanych ziemniakach, z czarną śmietaną, ćwikłą i kawiozem ze śledzia

Kiszonki i pikle 🍷🌿🍴 21

selekcja przednich pikli przygotowanych przez szefa kuchni

Śledź pod szubą 🍷🍴 32

czyli galicyjska sałatka śledziowa na gościnnych występach

Poza śledziową tuską udział biorą:

ziemniaki, marchewka, buraki, cebula i majonez

*I wreszcie on, srebrzystej wódki,
Koniecznie dużej, zimnej, czystej,
Najulubiejszy druh srebrzysty.*

Julian Tuwim o śledziu

Deska ryb wędzonych 🍷 29

według receptur babci szefa kuchni

Wybór polskich serów 🍷🌿 44

polskie sery zagrodowe w czterech rodzajach

podawane z konfiturą i orzechami

Foie gras w pigwie 39

czyli dwie kule z kaczych wątróbek w poświacie z pigwy

z orzechem laskowym i pigwowym chipsem

Jaja bosko faszerowane

z mięsem raków i kawiozem z oliwy

21

ODA DO JAJA

(Naśladowanie z Horacego)

O ty! Cudowny owocu kury,

O ty najdroższy darze natury,

Przysmaku, który bogi jadają:

Witam Cię, jajo!

(z lwowskiej prasy przedwojennej)

Kawior

Podawany z gryczaną bagietką i masłem

Kawior z jesiotra

Antonius Caviar 5*

189

Kawior ze szczupaka

34

Kawior ze ślimaka

z mazurskich lasów od Skalamowicza

189

Zupy

Warszawskie flaki "z Brzechwą"

25

cielęce flaki, ogony wołowe, majeranek, imbir, pulpety cielęce

*Kilo flaków na początku,
Dobrze oczyść, wrzuc do wrzółtku,
Przełucz, odcedź. Na to nalej
Rosół z kości. Gotuj dalej,
Gotuj dobre trzy godziny,
Do rosółu wrzuc jarzyny,
Pokraj flaki w cienkie paski,
Weź pięć deka masła z faski,
Zrumień masło z bułką tartą -
Ser do tego utrzeć warto.
Żeby flaki były lepsze,
Zrób pulpety, posyp pieprzem,
Majerankiem i pietruszką,
Jak dyktuje Ci serduszko,
Dodaj imbir, dosyp soli
I na talerz kładź do woli.
By się goście czuli zdrowo,
Podaj czystą wyborową.*

Jan Brzechwa

29

Rosół Św. Jacka

czyli głęboki wywar z kury i kaczkę z makaronem domowym,
jajkiem przepiórczym i wołowo-drobiowymi pulpetami

Barszcz czerwony z uszkami

24

wyrazisty barszcz z warzywami, natką pietruszki, śmietaną
oraz uszkami z kaczym farszem (w wersji wege: uszka z grzybami)

Ucha z Szucha

33

zawieszista i bogata zupa rybna z dodatkiem
jesiotra i warzyw grillowanych

Rakowa a la Franz Fischer 33

czyli intensywny bisque z palonych skorup rakowych,
z warzywami julienne i czerwonym rakiem

Krem z dyni 25

z piklowaną dynią, prażonymi pestkami i olejem z dyni

Jeśli Bóg humor ceni, to w niebie Franciszek

Co dzień zupeł ma dobrą i pełny kieliszek.

Antoni Słonimski

Zakąski ciepłe

Gęsi pipek 35

czyli szmonces w gębie

zanurzone we własnym sosie aromatyczne podroby z cebulą

On na lato, on na zimę!

Nie ma w świecie większy cymes!

Cudza żona, złota rybka?

Gdzie im do gęsiego pipka!

Lopek, 1938

Banosz (zestaw) 34

frykas z Karpat, zachwyci i nasyci

(jedna porcja) 27

Kasza kukurydziana na śmietanie w potrójnym charakterze

- ze skwarkami, grzybami i sezonowaną bryndzą

Ogony wołowe z łazankami 35

grillowane i gotowane w niskiej temperaturze ogony wołowe

Grzyby z łązankami 🍄 🍴 **35**

blanszowane w śmietanie grzyby z łązankami domowej roboty

Bakłażan opiekany z serem halloumi 🍴 **34**

z dodatkiem chilli, kolendry i cytrynowego żelu

Sote grzybowe z borowikami i truflą 🍄 🍴 **35**

czyli blanszowane grzyby w sosie śmietanowym
z esencją grzybową i bagietką

*"... Wezmę Ciebie, grzybku
leciutko obiorę.
Zdejmę z Ciebie skórkę
i łeppek odkroję.
Będą marynaty,
przetwory w słoiku.
I suszone grzybki,
będą w bigosiku. "
M.Rokita „Mój Grzybek”*

Gołąbki z grzybami 🍄 🍴 **29**

w sosie borowikowym z kwaśną śmietaną

Stek z foie gras na chałce **59**

z gruszką karmelizowaną i sosem winno-wiśniowym

*Wtedy mi myśl zaświtała
że dla mnie byle chała za mała
że dotąd mi się chałki trafiały
a wciąż przede mną chała nad chały
"Kabaret czwarta rano"*

Fantazje żony Chefa

Ośmiornica w sosie pomidorowym 69

z concasse z pomidora, wędzoną szalotką i bagietką gryczaną

Kózka Pokuska 36

Rolada z koziego sera, różnorodność sałat, marynowany burak, karmelizowana cebula i pieczona papryka

Sewisze 34

czyli marynowany pstrąg łososiowy na malinowej pościeli

Cesarska z mięsem raków 34

czyli mieszane sałaty, bogate w szyki rakowe serwowana z chipsem z bagietki i pudrem z sera emilgrana

Pierogi

z grzybami 27

z sosem grzybowym i kwaśną śmietaną

z szarpaną kaczką 32

z sosem drobiowym i kwaśną śmietaną

z mięsem raków 32

z sosem rakowym i kwaśną śmietaną

z malinami 24

z sosem malinowym i kwaśną śmietaną

Ryba

Pstrąg w płatkach migdałowych **55**

czyli filet z pstrąga z migdałami, młodymi ziemniakami z cebulką i szpinakiem oraz sosem serowym

Filet z jesiotra **72**

Jesiostr z Gosławic z dodatkiem puree pietruszkowego ćwikły, oraz sosu rakowego

Filet z sandacza **64**

Filet z sandacza serwowany z piklowaną dynią, pianą grzybową i smażonym borowikiem

Mięso

Gicz jagnięca **73**

czyli słuszny kawał jagnięcia w sosie porto-demiglace na puree ziemniaczanym z marchwią, brokułem i chilli

Polędwica wołowa z foie gras **89**

serwowana na puree truflowym ze szpinakiem w śmietanie

Policzki wołowe **62**

marynowane i gotowane w niskiej temperaturze kawałki polików wołowych, serwowane z puree ziemniaczanym, karmelizowaną marchwią i odrobiną chilli

Udko Cudko **62**


czyli gęś zwyczajna a rozkoszna
udo confit, kopytka szałwiowe, kapusta modra, sos wiśniowy

Antrykot wołowy  **79**

serwowany z ziemniakiem opiekany, z dodatkiem
kwaśnej śmietany, konfitowanym czosnkiem,
oraz sosem peppercorn

Biodrówka jagnięca  **72**

z modrą kapustą i puree kasztanowym z dodatkiem
karmelizowanych kasztanów, ćwikły oraz sosu peppercorn

Tomahawk (porcja dla dwóch osób)  **180**

serwowany z ziemniakiem opiekany, z dodatkiem
kwaśnej śmietany, konfitowanym czosnkiem,
oraz sosem peppercorn



Schab 'a la Kaizer **64**

serwowany z ziemniakiem opiekany, z dodatkiem
kwaśnej śmietany, konfitowanym czosnkiem,
oraz sosem peppercorn

Desery

- W smaku niebiańska "Beza ziemiańska"**    **24**
z sosem wiśniowym i wiśniami
- Miodownik**   **24**
serwowany z plastrem miodu
- Torcik czekoladowy**   **24**
z pijaną wiśnią
- Pierogi z malinami**   **24**
z sosem malinowym i kwaśną śmietaną
- Sernik z białą czekoladą**  **24**
- Serniki**   **19**
mini serniki z kwaśną śmietaną i sosem wiśniowym
- Lody i sorbety**    **10**
przygotowywane przez naszego cukiernika Pana Śnieżka
o dostępne smaki zapytaj obsługę (cena za porcję)

Menu dziecięce

Rosół drobiowy	19
z makaronem domowym i klopsami wołowo-drobiowymi	
Barszcz czerwony 	19
serwowany z uszkami z kaczką i kwaśną śmietaną (wege: uszka z grzybami, bez śmietany)	
Klopsy drobiowo-wołowe	24
na puree ziemniaczanym z warzywami	
Kotleciki rybne	24
serwowane z makaronem domowym w sosie śmietanowym z warzywami	
Serniki 	19
mini serniki z kwaśną śmietaną i sosem wiśniowym	





Dodatki

Koszyk pieczywa	9
Smalec	10
Demi glace	5
Sos peppercorn	5
Musztarda	5
Vinaigrette	5
Śmietana	5
Sos rakowy	5

Dodatki

Kopytka szalwiowe	12
Ziemniaki opiekane	12
Pieczony ziemniak z kwaśną śmietaną	12
Puree ziemniaczane / puree truflowe	12
Warzywa grillowane	19
Miks sałat z pomidorami cherry i vinaigrette	19

Legenda:

	danie bezglutenowe
	danie wegetariańskie (może zawierać nabiał, masło)
	danie kuchni żydowskiej
	dostępne w lunch menu

Listę alergenów mogą uzyskać Państwo od kelnera, o swoich preferencjach, uczuleniach prosimy informować przed złożeniem zamówienia.

Do każdego rachunku od 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10%