


Zakąski zimne

Arcypaszтет z wątróbki drobiowej  **19**
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 laty doradzała:

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

Gelfilte fisz    **29**
czyli karp po żydowsku

Deska ryb wędzonych  **29**
według receptur babci szefa kuchni

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

Jaja bosko faszerowane 🍷🍷🍷🍷🍷 21
z mięsem raków i kawiozem z oliwy

Foie gras w żurawinie 39
czyli kule z kaczyczą wątróbką w poświacie z żurawiny
z orzechem laskowym i pigwowym chipsem

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

Wybór polskich serów 🍷🍷🍷🍷🍷 44
polskie sery zagrodowe w czterech rodzajach
podawane z konfiturą i orzechami

Śledź bałtycki 🍷🍷🍷 26
zawijasy z marnynowanego śledzia bałtyckiego z piklowaną
szalotką w sosie miodowo-musztardowym

Auszpik z dziczyzny 🍷🍷🍷 26
czyli galareta z karkówki z dziką z musem z buraka,
sosem z czosnku i chipsem z kaszy gryczanej

Kawior

Podawany z gryczaną bagietką i masłem

Kawior z jesiotra 189

Antonius Caviar 5*

Kawior ze szczupaka 34

Zupy

Rosół Św. Jacka 29

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

Barszcz czerwony z uszkami 24

wraz z warzywami, natką pieruszki, śmietaną oraz uszkami z kaczym farszem (w wersji wege: uszka z grzybami)

Rakowa 'a la Franz Fischer 33

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

Jeśli Bóg humor ceni, to w niebie Franciszek

Co dzień zupę ma dobrą i pełny kieliszek.

Antoni Stonimski

- Krem z grzybów** 🍄 🌿 🍴 29
czyli gęsty i intensywny krem z grzybami z uszkami z grzybowym nadzieniem

Sałaty

- Kózka Pokuska** 🍄 🌿 🍴 36
Rolada z koziego sera, różnorodność sałat, marynowany burak, karmelizowana cebula i pieczona papryka

- Warzywa korzenne w sosie orzechowym** 🍄 🌿 🍴 26
dynia, marchew, pietruszka, burak i karmelizowana cykorja z dodatkiem prażonych orzechów włoskich i jalapeno w sosie orzechowym

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 Karpát, 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 łazankami** 🌿 🍴 **35**
 blanszowane w śmietanie grzyby z łazankami domowej roboty
- Sote grzybowe z borowikami i truflą** 🍷 🌿 **35**
 czyli blanszowane grzyby w sosie śmietanowym
 z esencją grzybową i bagietką
- Stek z foie gras na chałce** **59**
 z banoszem, karmelizowaną gruszką i sosem 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"

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 twarogiem i 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**  **68**
Sandacz z patelni na puree z marchwii
z sosem kaparowym i blanszowanymi warzywami


Mięso

- Gicz jagnięca**  **73**
czyli słuszny kawał jagnięcia w sosie porto demi-glace
na puree ziemniaczanym z marchwią, brokułem i chilli
- Polędwica wołowa z foie gras**  **89**
serwowana na puree truflowym ze szpinakiem w śmietanie
- Pierś kaczki na modrej kapuście**  **67**
pieczona na różowo pierś kaczki na modrej kapuście
z dodatkiem puree z marchwii, karmelizowanej marchwii
i sosu żurawinowego
- Comber jagnięcy** **89**
na pieczonych ziemniakach z sosem demi-glace
i puree z czosnku
- 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 plastrzem miodu
- Brownie czekoladowe**   **24**
z pijaną wiśnią
- Pierogi z twarogiem i malinami**   **24**
z sosem malinowym i kwaśną śmietaną
- Sernik z białą czekoladą**  **24**
- 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 (w wersji 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	





Dodatki

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

Dodatki

Kopytka szatwiowe	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%