

Zakąski zimne

Arcypaszтет z wątróbki drobiowej **19**

podawany z grzankami

Selekcja mięs rozmaitych **32**

czyli wędzona słonina, kaczka i rostbef na desce

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 **82**

trzy rodzaje dla dwóch osób)

czyli zestaw oryginalnych befsztyków tatarskich

z wołu, sarny i jelenia uzupełniony domowymi piklami

(jeden rodzaj do wyboru) **42**

Ulica warszawska przed

„Małą wódkę, duże

Meduza z szparagami i mięsem raków **26**

czyli szparagi w galarecie

podawane z lodami chrzanowo-koperkowymi

Tatar z troci fiordowej **39**

czyli pstrąg zimnowodny

z kawiozem, musem kolendrowym z awokado

Do każdego stolika powyżej pięciu osób doliczamy serwis 10%

Śledź pod szubą

29

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,
Najulubieńszy druh srebrzysty.*

Julian Tuwim o śledziu

Sałata ze Lwowa

39

arystokratyczna mieszanka sałat z kaczką wędzoną

oraz owocami

Kawior z jesiotra Antonius

199

podawany z bagietką gryczaną i masłem

Kawior ze śledzia

22

podawany z bagietką gryczaną i masłem

Zakąski ciepłe

Szparagi

29

na kremie z zielonego groszku
podane z gotowanymi młodymi ziemniaczkami

Pikantne łazanki

32

z szparagami w emulsji winno-maślanej

Stek z foie gras na brioche

57

z gruszką karmelizowaną i sosem winno wiśniowym

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

Zupy

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 Słonimski

Chłodnik litewski

29

na opiekanych burakach z mięsem raków
podany z jajkiem przepiórczym

Barszcz od Hanny Szymanderskiej

32

wyrazisty barszcz z konfiturą z rajskiego jabłka
na wywarze z wędzonej gęsiny z wieprzowiną

Pierogi

- **z szparagami i wędzonym twarogiem** **29**
z kremem z zielonego groszku i kwaśną śmietaną
- **z szarpaną kaczką** **32**
z sosem winno-wiśniowym i kwaśną śmietaną
- **z mięsem raków** **36**
z sosem rakowym i kwaśną śmietaną
- **z wiśnią** **29**
z sosem wiśniowym i kwaśną śmietaną
- **Set pierogów** **34**
z szparagami, kaczką i miesem raków

Dania główne

- Gicz jagnięca** **79**
czyli słuszny kawał jagnięcia w demi glace
na puree ziemniaczanym z warzywami sezonowymi i chilli

- Polędwica wołowa z foie gras** **99**
podana z szparagami z pieca i puree ziemniaczanym,
sosem peppercorn oraz sosem winno wiśniowym

- Pstrąg w płatkach migdałowych** **62**
■czyli filet z pstrąga z migdałami, kremem z zielonego groszku
z panierowanymi warzywami

- Filet z jesiotra** **74**
■Jesiostr z Goławic z dodatkiem puree pietruszkowego
z sosem rakowym

- Gołąbki z młodej kapusty** **32**
z żurawiną i orzechem laskowym
serwowane z sosem Bogracz

- Pierś z gęsi** **65**
■podana z puree z marchewki z gołąbkim z młodej kapusty
z sosem winno-wiśniowym

Desery

■ **W smaku niebiańska "Beza ziemiańska"** **24**
z sosem wiśniowym i wiśniami

■ **Miodownik** **24**
serwowany z plastrem miodu

■ **Truskawki** **24**
z lodami rabarbarowymi,
kremem śmietankowym i karmelem

■ **Lody i sorbety** **9**
lody i sorbety przygotowywane przez naszego cukiernika

Grill menu

- Schab a la Kaizer** **79**
serwowany z grillowanymi warzywami
z dodatkiem sosu koperkowego i konfitowanego czosnku
- Troć fiordowa** **79**
podana na grillowanych szparagach
z domowym sosem tatarskim
- Polędwica wołowa** **99**
serwowany z grillowanymi warzywami
z dodatkiem sosu koperkowego i konfitowanego czosnku
- Comber jagnięcy** **99**
serwowany z grillowanymi warzywami
z dodatkiem sosu koperkowego i konfitowanego czosnku
- Cote de boeuf** **149**
serwowany z grillowanymi warzywami
z dodatkiem sosu koperkowego i konfitowanego czosnku

■ **Warzywa grilowane**

z oliwą ziołową i siekaną szalotką

19