

Zakąski zimne

Arcypaszтет z wątróbki drobiowej  **19**
podawany z grzankami

Set zakąsek Warszawskich  **28**
paszтет, smalec, pikle, grzanki

Selekcja mięs rozmaitych  **32**
czyli wędzona kaczka, rostbef, słonina

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”

Deska polskich serów zagrodowych **44**
czyli różne rodzaje serów zagrodowym
z konfiturą z fig i musztardą Dijon

Do każdego stolika powyżej pięciu osób doliczamy serwis 10%

Tatarska Horda (jeden rodzaj do wyboru)  **82**
czyli zestaw oryginalnych befsztyków tatarskich
z wołu, samy i jelenia uzupełniony domowymi piklami

Ulica warszawska przed laty doradzała:

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

Tatar z troci fiordowej **39**

czyli pstrąg zimnowodny

z kawiolem z pstrągą, musem kolendrowym z awokado

34

Śledź pod szubą



czyli galicyjska sałatka śledziowa na gościnnych występach

Poza śledziową tuszką udział biorą

ziemniaki, marchewka, buraki, cebula i majonez.

29

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

Julian Tuwim o śledziu

Śledź bałtycki



na sosie miodowo-musztardowym

z musem chrzanowym

32

Kawior z bakłażana

z opiekaną papryką

odrobiną jogurtu naturalnego

26

Kózka pokuska

Rolada z koziego sera, różnaitość sałat, marynowany burak

karmelizowana cebula i pieczona papryka

36

Kawior ze szczupaka



podawany z bagietką i masłem

44

Kawior ze śledzia  25
podawany z bagietką i masłem

Słoik kiszzonek lub pikli 25
do wyboru:
Kiszzone ogórki
Marynowany pomidor
Marynowana kapusta czerwona
Mix pilki

Zakąski ciepłe

Krokieciki rybne z sosem serowym  35
z sosem beszamelowym, serem zagrodowym
oraz kawiozem z pstrąga

Sote grzybowe  26

*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"

Zupy

Rakowa a la Franz Fischer



33

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

Jeśli Bóg humor ceni, to w niebie Franciszek

Co dzień zupę ma dobrą i pełny kieliszek.

Antoni Słonimski

Barszcz ukraiński



28

z rajskim jabłuszkiem

Rosół drobiowy



26

z domowym makaronem
jajkiem przepiórczym i pulpetami

Pierogi

podwójne  **34**
z grzybami i ziemniakami w sosie grzybowym

z kaczką  **34**
z sosem winno-wiśniowym
i kwaśną śmietaną

z mięsem raków  **36**
z sosem rakowym i kwaśną śmietaną

z wiśnią  **28**
z sosem wiśniowym i kwaśną śmietaną

Set pierogów **38**
z kaczką, podwójne i z mięsem raków

Dania główne

- Gicz jagnięca** **88**
czyli słuszny kawał jagnięcia w demi glace
na puree ziemniaczanym z warzywami sezonowymi i chili
- Filet z jesiotra** **79**
puree ziemniaczane, szpinak w śmietanie
sos serowy
- Filet z pstrąga**  **62**
masło palone y migdałami,
ziemniaki opiekane ze szpinakiem
- Placki ziemniaczane z łososiem gravlax**  **45**
i kawiozem ze szczupaka
- Udo gęsie confit** **88**
kopytka szałwiowe, kapusta modra
sos winno-wiśniowy
- Sznicel wiedeński**  **64**
z sałatką ziemniaczaną, jajkiem i piklowaną cytryną
- Klopsy wołowo-drobiowe**  **36**
puree ziemniaczane, sałatka

Desery

W smaku niebiańska "Beza ziemiańska"
z sosem wiśniowym



24

Miodownik
z owocami sezonowymi



24

Chleb

Litewski	15
Wiejski	15
Bagietka	10

Dodatki

Kopytka szalwiowe	12
Puree ziemniaczane	12
Ziemniaki opiekane	12
Kapusta modra	12
Sos winno-wiśniowy	5
Sos porto-demiglace	7
Sos rakowy	7
Sos serowy	5
Śmietana kwaśna	5
Musztarda Dijon	5