

## MENU RESTAURACJI

# Cafe Zamek

plac Zamkowy 4, 00-277 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU  
46

KATEGORII  
10

STAN NA DZIEŃ  
14.10.2026

## Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

### ZUPY

4

**BOROWIKOWA z kluseczkami piwnymi**

15,-

Creamed mushrooms soup with noodles. Porcja: 200 ml / 20 g.

**ŻUREK z jajkiem i wędliną**

15,-

Old Polish sour soup with ham and egg. Porcja: 200 ml / 20 g.

**CEBULOWA z grzankami serowymi**

15,-

Onion soup with cheese croutons. Porcja: 200 ml / 2 szt.

**CHŁODNIK z jajkiem i ogórkiem (w sezonie letnim)**

15,-

Polish cold soup with egg and fresh cucumber (in summer season). Porcja: 200 ml / 20 g.

### SAŁATKI

3

**SAŁATKA MORSKA**

32,-

Zielona sałata, gotowany łosoś, krewetka, jajko, pomidor, ogórek, ser feta, dressing ogrodowy i tost / Sea salad with green lettuce, boiled salmon, shrimp, egg, tomato, cucumber, feta cheese, vinaigrette sauce and toast. Porcja: 250 g.

**SAŁATKA GRECKA**

25,-

z różnych warzyw, sera Feta, czarnych oliwek i czerwonej cebuli / Salad of vegetables with Feta cheese, black olives and red onion. Porcja: 250 g.

**SAŁATKA SZEFA KUCHNI**

25,-

z różnych gatunków wędlin i sera żółtego, sos vinaigrette / Chief's salad with different meat and yellow cheese, vinaigrette sauce. Porcja: 250 g.

### RYBY I OWOCE MORZA

2

**ŁOSOŚ PO KASZTELAŃSKU**

49,-

pieczony filet z łososia serwowany z frytkami i warzywami z wody / Baked Norwegian salmon, Castellan style, served with chips and boiled vegetables. Porcja: 130 g / 70 g / 120 g.

**SANDACZ PO KAMPINOSKU**

49,-

filet z sandacza w białym sosie z szyszkami rakowymi i kurkami, podawany z ziemniakami i warzywami z wody / Fillet of perch-pike in light white sauce with crayfish and chanterelles served with boiled potatoes and vegetables. Porcja: 130 g / 60 g / 120 g / 80 g.

## DANIA GŁÓWNE

4

## JADŁO PODKOMORZEGO

59,-

smażony befsztyk z polędwicy ze śmietaną i zielonym pieprzem, podawany z ziemniakami i warzywami / Food of Chamberlain, fried beef sirloin in cream with green pepper served with potatoes and boiled vegetables. Porcja: 130 g / 120 g / 60 g.

## FILETY PO HETMAŃSKU

45,-

polędwica, kurczę i polędwiczka wieprzowa, smażone z kaparami, zielonym pieprzem i masłem czosnkowym, podawane z frytkami i warzywami / Fillet of meat Hetman style: beef, chicken and pork tenderloin, fried with capers, green pepper and garlic butter served with French fries and boiled vegetables. Porcja: 120 g / 120 g / 80 g.

## POLĘDWICZKI WIEPRZOWE

59,-

podawane z borowikami w śmietanie, kluseczkami półfrancuskimi i warzywami z wody / Pork tenderloins served with boletus in cream, special noodles and boiled vegetables. Porcja: 120 g / 60 g / 120 g / 80 g.

## KOTLECICKI CIELĘCE Z KOSTKĄ 2 szt.

59,-

podawane z ziemniakami, warzywami i sosem śmietanowym z zielonym pieprzem / Veal chops with small bones 2 p., served with potatoes, boiled vegetables and cream sauce with green pepper. Porcja: ok. 160 g / 80 g / 80 g.

## DRÓB / POULTRY

2

## KACZKA PIECZONA

49,-

podawana z jabłkami, ziemniakami polskimi i żurawiną / Roast duck stuffed with apples served with fried potatoes and cranberries. Porcja: 1/2 szt. / 120 g / 30 g.

## ANTRYKOT Z KURCZAKA

45,-

piers kurczęcia smażona w jajku i grzankach podawana z frytkami i warzywami / Chicken entrecote, breaded breast of chicken with egg and toast, served with French fries and boiled vegetables. Porcja: 120 g / 120 g / 80 g.

## DODATKI

9

## ŁOSOŚ WĘDZONY ZE SZPARAGAMI

19,-

Smoked Norwegian salmon with asparagus. Porcja: 60 g / 20 g.

## CARPACCIO Z POLĘDWICY z pieprzem i kaparami

30,-

Carpaccio from beef sirloin with pepper and capers. Porcja: 60 g.

## BOROWIKI W ŚMIETANIE podawane w kokilce

30,-

Boletus in cream, served in casserole. Porcja: 150 g.

## BEEF STROGONOW z pieczarkami

30,-

Beef Strogonow with mushrooms. Porcja: 150 g.

## WĄTRÓBKI DROBIOWE z jabłkami i sherry

25,-

Poultry livers with sherry and fried apples. Porcja: 100 g / 40 g.

## CARPACCIO Z ŁOSOSIA MARYNOWANEGO

25,-

Carpaccio from marinated salmon with lemon. Porcja: 60 g.

## MOZZARELLA Z POMIDORAMI

17,-

Mozzarella with tomatoes. Porcja: 100 g / 50 g.

## KREWETKI KRÓLEWSKIE w ostrym sosie

34,-

King shrimps in spicy sauce. Porcja: 110 g.

## PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI 5 szt.

25,-

Traditional Polish Pierogi with cabbage and mushrooms, 5 p.

## DZICZYNA / VENISON

1

## JELEŃ W MADERZE

65,-

aromatyczna pieczeń z pyzami, borowikami, warzywem i ciemnym sosem / Roast deer in Madeira sauce, served with noodles, boletus mushrooms and vegetable. Porcja: 130 g / 120 g / 60 g.

## DESERY

9

**PARFAIT CZEKOLADOWY**

19,-

deser lodowy z mrożonej bitej śmietany, kakao i czekolady, dekorowany owocami / Iced light ice cream made of whipped cream with cacao and chocolate, decorated with fruit. Porcja: 150 g / 70 g.

**"PANI WALEWSKA"**

19,-

lody waniliowe z owocami, bitą śmietaną i likierem bananowym / vanilla ice cream with fruits, whipped cream, banana liqueur. Porcja: 120 g / 70 g / 20 ml.

**"COINTREAU"**

19,-

sałatka owocowa z gałką lodów waniliowych i likierem Cointreau / fresh fruit salad with vanilla ice cream and Cointreau liqueur. Porcja: 120 g / 40 g / 20 ml.

**LODY MIESZANE z bitą śmietaną**

14,-

Mixed ice cream with whipped cream. Porcja: 120 g / 20 g.

**FANTAZJA LODOWA**

25,-

w pucharku 3 rodzaje lodów z sałatką owocową, bitą śmietaną i bakaliami / ice fantasy with 3 scoops of ice cream, fruit salad, whipped cream and sweetmeats. Porcja: 120 g / 70 g / 20 ml.

**SZARLOTKA na ciepło z lodami**

14,-

Apple-pie hot with vanilla ice-cream. Porcja: 150 g / 40 g.

**SZARLOTKA z bitą śmietaną**

10,-

Apple-pie with whipped cream. Porcja: 150 g / 20 g.

**SERNIK z rodzynkami**

10,-

Cheese-cake with raisins. Porcja: 150 g.

**TORT HISZPAŃSKI na zimno**

14,-

Cold Spanish (meringue) cake. Porcja: 150 g.

## NAPOJE GORĄCE

7

**KAWA DUŻA - 140 ml**

14,-

Large coffee. Porcja: 14 g / 140 ml.

**KAWA MAŁA - 70 ml**

7,-

Small coffee. Porcja: 7 g / 70 ml.

**KAWA "CAPUCCINO" - 70 ml**

12,-

Capuccino coffee. Porcja: 7 g / 70 ml.

**KAWA "LATTE" - 140 ml**

12,-

Latte coffee. Porcja: 7 g / 140 ml.

**HERBATA "LIPTON" - 140 ml**

5,-

Tea Lipton. Porcja: 2 g / 140 ml.

**CZEKOLADA z bitą śmietaną - 140 ml**

12,-

Chocolate with whipped cream. Porcja: 140 ml / 20 g.

**CZEKOLADA - 140 ml**

10,-

Hot chocolate. Porcja: 140 ml.

## KAWA

5

**KAWA "ZAMEK" - 140 ml / 20 ml / 20 g**
**19,-**

Kawa z likierem Baileys i bitą śmietaną / Coffee with Baileys liqueur and whipped cream.

**KAWA "BORGIA" - 70 ml / 70 ml / 20 g**
**16,-**

Kawa z czekoladą w płynie i bitą śmietaną / Coffee with chocolate and whipped cream.

**KAWA "BANANOWA" - 70 ml / 70 ml / 20 g**
**16,-**

Kawa na zimno z miksowanym bananem i lodami waniliowymi / Cold coffee with mixed banana and vanilla ice cream.

**KAWA "PO WŁOSKU" - 140 ml / 20 ml / 30 g**
**19,-**

Kawa z likierem Amaretto i lodami czekoladowymi / Coffee with Amaretto liqueur and chocolate ice cream.

**KAWA MROŻONA - 140 ml / 30 g / 20 g**
**16,-**

Kawa z lodami waniliowymi i bitą śmietaną / Frozen coffee with vanilla ice cream and whipped cream.