

MENU RESTAURACJI

Polka

Świętojańska 2, 00-288 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
49

KATEGORII
7

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

7

Kosz pieczywa podany z pastą z makreli	19zł	Śledzie tradycyjne w oleju lnianym z siekaną cebulą i ogórkami kiszonym	41zł
Tatar z polędwicy wołowej po polsku	66zł	Pieczone jabłko podane na musie musztardowym, faszerowane aromatyczną kaszanką, karmelizowaną cebulą, wędzonym boczkiem i prażonym orzechem włoskim	47zł
Placki ziemniaczane z kremowym sosem grzybowym	52zł	Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną	49zł
Pierogi ręcznie lepione z okrasą (z mięsem, kapustą i grzybami*, z fetą i szpinakiem*)	49zł		

ZUPY

4

Domowy rosół	32zł	Pomidorowa domowa	29zł
Z Frankfurtu do Żuru; żur domowy z jajkiem i wędzoną kiełbasą	39zł	Tradycyjne Flaki wołowe lekko pikantne	42zł

SAŁATKI

3

Sałatka góralska w żurawinowym vinegret, podana z węzłem 49zł
 dzonym serem na grzankach, marynowaną gruszką i chrupią-
 ącym boczkiem

Mieszane sałaty w dressingu balsamicznym z marynowany 65zł
 burakiem, orzechami i gorącym plastrem koziego sera

Caesar smaczna klasyczna z kurczakiem, grzankami, jajkiem 49zł
 sosem

DANIA GŁÓWNE

18

Pieczony ziemniak podany z kremowym ragout z krewetek, 50zł wieżego bobu, młodego szpinaku i selera naciowego podany z sosem z żółtej papryki	Tradycyjny chłodnik litewski ze świeżej botwiny, zielonego 33zł ogórka, chrupiącej rzodkiewki i świeżych polnych ziół na bazie jogurtu naturalnego i kremowej maślanki, podany z jajem na twardo
Filet z karmazyna, podany na czarnej soczewicy z 89zł blanszowanymi białymi szparagami podane z sosem a'la bearnaise z nutą estragonu	Gotowane młode ziemniaki w mundurkach z jajem sadzony 40zł i kruchą mizerią, obsypane świeżym koprem podane na sosie szczypiorkowym na bazie kefiru
Domowe pierogi wypełnione leśnymi jagodami podane ze 50zł mietaną i owocami sezonowymi z nutą mięty	Pachnące latem truskawki zapieczone pod kremowym kogle 30zł mogłem obsypane wiórkami z ciemnej czekolady
Kotlet mielony podany na aksamitnym puree ziemniaczanym 40zł	Kurczak po polsku, nadziewany wątróbką, chałką i natką 79zł pietruszki podany z pieczonym jabłkiem z buraczkami (porcja ok. 800 g)
Polędwiczka wieprzowa marynowana w świeżym majeranku 72zł podana z aksamitnym sosem truflowym i kopytkami	Schabowy z kostką podany na puree ziemniaczanym z 62zł boczkiem i cebulą
Aromatyczny gulasz wieprzowy z chrupiącymi plackami 79zł ziemniaczanymi	Żeberka pieczone z sosem śliwkowym, podane z ziemniakiem 94zł z masłem ziołowym
Pstrąg patroszony w złocistej panierce 69zł	Zrazy wołowe podane z domowymi kluskami śląskimi i 79zł pieczeniowym sosem demi-glace
Pieczona golonka wieprzowa podana z zasmażaną białą 89zł kapustą w towarzystwie chrzanu i musztardy	Łosoś z pieca podany z pieczonym pomidorem i cukinią w 82zł sosie z suszonych pomidorów i szpinakiem
Pieczone udo z kaczki w towarzystwie domowych klusek ślą 42zł skich i sosu wiśniowego	Stek z polędwicy wołowej, podany na gorącym kamieniu 169zł podany z grillowanymi warzywami, ziemniakami i ziołowym masłem i sosami

DODATKI

9

Buraczki zasmażane z nutą chrzanu	15zł	Ogórki kiszane w bukiecie z tymiankiem	15zł
Sałata mieszana	15zł	Ziemniaki po Polsku	15zł
Mizeria	15zł	Ziemniak z masłem ziołowym	15zł
Fasolka szparagowa	15zł	Surówka z czerwonej kapusty	15zł
Kapusta zasmażana	15zł		

DLA DZIECI

4

Zupa pomidorowa z makaronem	15zł	Panierowane paluszki z kurczaka z frytkami	25zł
Spaghetti Bolognese	25zł	Lody waniliowe własnego wyrobu z owocami sezonowymi i bitą śmietaną	15zł

DESERY

4

Lody waniliowe własnego wyrobu z owocami sezonowymi i bitą śmietaną	34zł	Szarlotka na gorąco podana z lodami waniliowymi i bitą śmietaną	36zł
W-Z tka warszawska z konfiturą z róży	37zł	Karpátka z aksamitnym kremem waniliowo śmietankowym podana z sosem wiśniowym i nutą świeżej mięty	34zł