

MENU RESTAURACJI

Restauracja Polonia

Aleje Jerozolimskie 45, Warsaw 00-692 Polska

POZYCJI W MENU
21

KATEGORII
6

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

6

Śledź, bliny ziemniaczane, kwaszona śmietana, burak, ogórek, jabłko **28 zł**

Herring, potato blinis, sour cream, beetroot, cucumber, apple

Pierogi z pieconą gęsą i agrestem, purée z dyni i mango, żurawina **38 zł**

Ravioli with roasted goose and gooseberry, pumpkin and mango purée, cranberry

Tatar wołowy, rzodkiewka, grzyby, żółtko, dym **46 zł**

Beef tartare, pickled radish, mushrooms, confit yolk, smoke

Parfait z gęsiej wątróbki, czarny bez, konfitura chilli, kiszone wiśnie, smażona chałka z cynamonem **32 zł**

Goose parfait, elderberry flower, chilli jam, pickled cherries, fried challah with cinnamon

Wybór polskich serów zagrodowych z jabłkiem i rabarbaram **18 zł**

Selection of Polish farm cheese with apple and rhubarb

Carpaccio z jelenia, chips z czarnuszką, borowik z pietruszką, jałowcem, kiszona żurawina **45 zł**

Deer carpaccio, crisp with nigella seeds, porcini with parsley and juniper, pickled cranberry

ZUPY

2

Zupa z kurek z wędzonym topinamburem, kasztany, suszona czarna porzeczka **24 zł**

Chanterelles soup with smoked Jerusalem artichoke, chestnuts, dried blackcurrant

Kremowa zupa z dyni, czarna soczewica, maliny, olej koperkowy **24 zł**

Cream of pumpkin, black lentils, raspberries, dill oil

SAŁATKI

2

Szpinak, wątróbka z indyka, jabłko, winogrona, słone wiśnie, ser owczy z nasionami kopru, truskawki **18 zł**

Spinach, turkey liver, apple, grapes, salty cherries, sheep cheese with fennel seeds, strawberries

Rukola, krewetki, kurki, awokado, pieczona papryka, chips z czarnuszką **42 zł**

Arugula, prawns, chanterelles, avocado, roasted pepper, crisp with nigella seeds

DANIA GŁÓWNE

6

Królik z sosem z wiśni i imbiru, czarna marchewka, purée z pasternaku z miodem truflowym

Rabbit with cherry and ginger sauce, black carrot, parsnip purée with truffle honey

Kaczka z pomarańczą i Porto, śliwka, jabłko, kopytka z dynią, ogórek, olej szczypiorkowy

Duck with orange and Porto, plum, apple, 'kopytka' dumplings with pumpkin, cucumber, chives oil

Polędwica wołowa / Czarny Angus, Argentyna / 220 g 124 zł

Sos rozmarynowy, warzywa korzenne z pieca, frytki. Beef tenderloin / Black Angus, Argentina / 220 g. Rosemary sauce, roasted root vegetables, French fries

Sznyceł cielęcy, sałatka z warzyw, ziemniaki confit, żurawina

Veal schnitzel, vegetable salad, potato confit, cranberry

Gic z jagnięcą, sos demi-glace z paloną papryką i pieprzem, topinambur, ziemniaki dauphinoise

Lamb shank, demi-glace with roasted peppers and pepper, Jerusalem artichoke, dauphinoise potatoes

Rib Eye stek / Czarny Angus, USA / 300 g 189 zł

Sos z zielonego pieprzu, warzywa pieczone na grillu, pieczony ziemniak, sól Maldon, masło z porem. Rib Eye steak / Black Angus, USA / 300 g. Green pepper sauce, grilled vegetables, roasted potato, Maldon salt, leek butter

RYBY I OWOCE MORZA

2

Okoń morski, kiszzone cytryny, ratatouille, palony kalafior, jarmuż

Sea bass, pickled lemons, ratatouille, burnt cauliflower, kale

Młody sum, sos z pora, rokitnika i gorczycy, cytrynowe chipsy z wężymorda

Young catfish, sauce with leek, sea buckthorn and mustard seeds, lemon salsify crisps

DESERY

3

Jabłko, maślana kruszonka, Żubrówka, czekolada 24 zł

Apple, butter crumble, Żubrówka, chocolate

Fondant z czekolady, rozmaryn, coulis z owoców leśnych, lody z koziego sera

Chocolate fondant, rosemary, forest fruits coulis, goat cheese ice cream

Sernik z dynią, kruszonka z cynamonem i czekoladą, bita śmietana z cukrem fiołkowym

Pumpkin cheesecake, crumble with cinnamon and chocolate, whipped cream with violet sugar