

MENU RESTAURACJI

Restauracja Polska Czerwony Wieprz

Żelazna 68, 00-866 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
244

KATEGORII
24

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

ZUPY

7

Pierwszomajowy barszcz czerwony (w kubku) 19.50
doskonały do pierogów

Rosół gospodyni domowej 28.50
warzony na wiejskiej kurze, z pierśią kurczaka i ręcznie wyrabianym makaronem

Barszcz Przodownika Pracy 33.90
barszcz czerwony zabieleny śmietaną, podawany z talerzykiem tłuczonych ziemniaków okraszonych chrupiącymi skwarkami

Sztandarowy żur 37.90
na prawdziwkach i wędzonce, z jajem i wiejską białą kiełbasą, doprawiany tartym chrzanem i majerankiem

Pomidorowa 27.50
tradycyjna pomidorowa na rosole z wiejskiej kury, ze świeżo przecieranymi pomidorami, zabieleną kwaśną śmietaną, z ręcznie wyrabianym makaronem

Wegetariańska pikantna z boczniaków 29.90
siekanie boczniaki gotowane w bulionie z warzywami korzeniowymi i majerankiem - wegetariańska interpretacja tradycyjnych flaków wołowych

Tradycyjne flaki wołowe 36.90
przyrządzane w staro-warszawskim stylu, podawane z chrupiącym chlebem naszego wypieku

ZAKĄSKI ZIMNE - DLA PROLETARIATU

4

PRL - owski Smalec Luksusowy 27.90
z kiełbasą myśliwską, skwarkami, jabłkiem i cebulą, podawany z chlebem naszego wypieku i kiszonym ogórkiem z Hajnówki

Dorodny eksportowy śledź bałtycki w dwóch odsłonach - w oleju lnianym 48.80
z siekaną cebulą i gotowanym ziemniakiem

Zimne nóżki w galarecie 47.50
podawane z marynowanymi kurkami, podgrzybkami i octem kurkowym; przyrządzane wg oryginalnej receptury z Baru Mlecznego „Magda”, który funkcjonował w tym miejscu w latach 70-tych

Dorodny eksportowy śledź bałtycki w dwóch odsłonach - w śmietanie 48.80
z tartym jabłkiem, porem i gotowanym ziemniakiem

ZAKĄSKI ZIMNE - DLA DYGNITARZY I BURŻUJÓW

5

Wyborny pasztet z dziczyzny

39.50

pieczony w plastrach z wędzonego boczku, przyprawiany jałowcem i rozmarynem, podawany z domowymi marynatami i leśną żurawiną

Tatar z łososia

64.90

łosoś marynowany w soku z cytryny i miodzie ze świeżym ogórkiem, zielonym pieprzem i miodowo-musztardowym vinaigrette

Burżuazyjny półmisek pieczonych mięs i wędlin (min. dla 2 osób)

29.90

rostbef wołowy z Angus, schab karkowy, schab środkowy, rolada z boczku z Mangalicy, podwędzana pasztetowa, sos tatarski, tarty chrzan, musztarda, marynowane grzybki

Tatar z pomidora i awokado

49.50

siekane pomidory i avocado, z rukolą, owocem kaparu, szalotką, balsamico i płatkami sera Bursztyn (dojrzewający 12 m-cy)

Tradycyjny tatar z polędwicy wołowej

59.90

z sezonowanej wołowiny, serwowany ze świeżym żółtkiem, ogórkiem kiszonym, cebulą, marynowanymi grzybkami, kaparami i musztardą, doprawiany czarnym pieprzem i oliwą z oliwek, szczypiorek

ZAKĄSKI GORĄCE - DLA PROLETARIATU

7

Pierogi ręcznie lepione - z kapustą i grzybami

44.90

Pierogi ręcznie lepione - ukraińskie

44.90

wypełnione wiejskim twarogiem i ziemniakami, okraszone duszoną cebulą

Pierogi ręcznie lepione - ze szpinakiem i serem Feta

44.90

podawane z sosem śmietanowo-koperkowym

Pierogi ręcznie lepione - z cielęciną

49.50

nadziewane farszem z duszonej cielęciny, serwowane ze skwarkami z wędzonego boczku i duszoną cebulą

Najlepiej smakują z kubkiem czerwonego barszczu

19.50

Duet polskich kiełbas z mazurskiej wędzarni

49.50

tradycyjna biała z majerankiem, wieprzowa z szynki QAFP, tarty chrzan, musztarda Sarepska, chrupiący chleb naszego wypieku

Chrupiąca kaszanka

49.50

domowa kaszanka, duszona cebula z majerankiem i musztardą francuską, sos demi-glace z zielonym pieprzem, emulsja z musztardy Sarepskiej

ZAKĄSKI GORĄCE - DLA DYGNITARZY I BURŻUJÓW

3

Krewetki Naczelnego Oberżysty

68.50

serwowane na gorącej patelni, w sosie winno-maślanym, z czosnkiem, papryką i pikantną czuszką, podawane z chrupiącą ziołową grzanką

Czeska deska Gustawa Husaka (min. dla 2 osób)

98.50

zestaw zakąsek: grillowane żeberka wieprzowe, polędwiczki z kurczaka, pieczone kabanosy, chrupiący boczek, panierowany ser i krążki cebulowe. Podawana z sosem harissa i BBQ.

Boeuf Stroganoff z polędwicy wołowej

74.90

z wołowiny Black Angus, duszonej w pomidorach, cebuli i grzybach, podawany z chrupiącym chlebem naszego wypieku

SAŁATKI

6

Sałata Ogrodowa

35.90

mieszane sałaty i warzywa sezonowe, sos vinegret

Sałata Cezar

37.90

krucha sałata rzymska z sosem anchois, podawana z chrupiącą grzanką, posypana płatkami sera Bursztyn (dojrzewający 12 m-cy)

Sałata Cezar - z kurczakiem zagrodowym

37.90 + 14.90

wariant Sałaty Cezar z kurczakiem zagrodowym

Sałata Cezar - z krewetkami

37.90 + 24.90

wariant Sałaty Cezar z krewetkami

Sałata Grecka

45.90

mieszane sałaty, pomidory, ogórki, oliwki, ser Feta, suszone pomidory, czerwona cebula, oliwa z oliwek, papryka

Sałata Luksusowa z kozim serem

49.50

kozi ser zapiekany na chrupiących faworkach, podawany na liściach zielonej sałaty, z suszonymi na słońcu pomidorami i delikatnie pikantnym dressingiem, z dodatkiem czosnku i papryczek piri-piri

DANIA GŁÓWNE		12	
Gołąbki Selekcjonowana wieprzowina z ryżem, zawinięta w liście kapusty, podana z domowym sosem pomidorowym	48.50	Tradycyjne kotlety mielone z certyfikowanej wieprzowiny QAFP, smażone na smalcu z Mangalicy, podawane z zasmażanymi buraczkami	52.50
Burger z eksportowej wołowiny grillowana wołowina Black Angus w bułce naszego wypieku, z serem Cheddar, chrupiącym boczkiem, świeżymi warzywami oraz z musztardą, ketchupem i majonezem	54.90	Proletariacki kotlet schabowy duży, soczysty i chrupiący, podawany z domową mizerią	55.50
De Volaille dyrektora PGR-u pierś kurczaka zagrodowego nadziewana pieczarkami, serem Mimolette, natką pietruszki i czosnkiem, podawany z surówką Colesław	59.50	Policzek wołowy w sosie chrzanowym wolno gotowana wołowina w rosole, podawana w kremowym sosie chrzanowym, z warzywami gotowanymi na parze	67.50
Golonka Ericha pieczona w piecu, w bawarskim sosie karmelowo-piwnym, podawana z zasmażaną kapustą, przyrządzana wg staroenerdowskiej receptury babci Ericha Honeckera, przywódcy NRD	74.90	Zrazy wołowe a'la Marszałek Tito eksportowa wołowina Black Angus marynowana w jałowcu i trawie żubrowej, nadziewana grzybami, boczkiem i gorczycą, podawana w sosie z leśnych grzybów	74.90
Kapitalistyczny łosoś norweski z grilla marynowany w ziołach, cytrynie i czosnku, podawany z blanszowanym szpinakiem oraz kremowym sosem cytrynowo-winnym	77.90	Kaczka po polsku a'la Czerwony Wieprz - specjalność Szefa Kuchni! pół kaczki berberyjskiej, leżakowanej w morskiej soli z czosnkiem i majerankiem, serwowanej z sosem z polskich wiśni, pieczonym jabłkiem i duszonymi buraczkami	89.50
Żebra Czerwonego Wieprza zaczna porcja marynowanych w beczce i pieczonych w piecu żeber, podawana na drewnianej desce z kiszonym ogórkiem z Hajnówki, sosem harrisa i śliwkowym BBQ	93.50	Polędwica Limousine a'la Książe Karpat soczysty stek z wykwintnej polędwicy wołowej rasy „Limousine” na sosie koniakowo-pieprzowym, podlewany oryginalną rumuńską brandy	129.50

DODATKI

16

Koszyk chleba naszego wypieku z masłem	17.90	Ziemniaki z wody	14.50
Kasza gryczana ze skwarkami	14.90	Ziemniaki po polsku	17.90
Ziemniaki tłuczone ze skwarkami	17.90	Frytki	16.90
Kopytka domowe ręcznie wyrabiane	19.50	Buraczki zasmażane	16.90
Kapusta zasmażana	14.90	Warzywa na parze	19.50
Warzywa z grilla - papryka, cukinia, bakłażan, czosnek, tymianek	19.90	Mizeria	15.90
Mix sałat z vinegret	19.90	Surówka Colesław	16.90
Ogórki kiszzone z Hajnówki	16.90	Bukiet surówek	19.50

DESERY

7

Torcik „Black & White”
29.90

duet musów z białej i ciemnej belgijskiej czekolady, podawany z konfiturą z leśnych jagód i lodami waniliowymi

Szarlotka „Złota polska jesień”
33.50

wypiekana z jesiennych jabłek Antonówka i Szara Reneta, podawana z lodami waniliowymi

Crème brûlée
32.50

przyrządzany przez naszego Cukiernika, wg starofrancuskiej receptury, na wiejskich jajkach i tartej wanilii, zapiekany pod palonym karmelem

Tort bezowy „Gwiazda Fidela” - w całości (8 porcji)
245.00

Tylko na wynos

Aksamitny sernik z białą czekoladą
31.90

pieczony na parze, wg naszej autorskiej receptury, z wiejskiego sera, śmietany i belgijskiej białej czekolady

Lody Melba
29.90

lody waniliowe, brzoskwinie, bita śmietana, sos truskawkowy. Kultowy deser lodowy lat 80-tych XX wieku, serwowany w warszawskich kawiarniach Hortex-u.

Tort bezowy Gwiazda Fidela - specjalność naszej cukierni
34.90

ulubiony deser Fidela Castro - pieczona w ceramicznym piecu beza migdałowa, wypełniona aksamitnym kremem waniliowym, aromatyzowanym nutą kubańskiego rumu Havana Club, wyrabiana na bazie syropu trzcinowego i prażonych migdałów, podawana na czerwonej, truskawkowej gwieździe

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

6

Peroni Nastro Azzurro 0% - 0,33l
20.00
Lech Free Lager 0% - 0,33l
16.00
Lech Free Limonka z miętą 0% - 0,33l
16.00
Książęce Złote Pszeniczne 0% - 0,5l
20.00
Książęce IPA 0% - 0,5l
20.00
Kozel 0% - 0,5l
20.00

NAPOJE

16

Coca-Cola Zero Cukru - 0,25l	15,00	Coca-Cola Original Taste - 0,25l	15,00
Fanta / Sprite - 0,25l	15,00	Kinley Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Elderflower Zero Cukru - 0,25l	15,00
Kropla Beskidu woda niegazowana - 0,33l	14,00	Kropla Beskidu woda niegazowana - 0,75l	21,00
Kropla Delice woda gazowana - 0,33l	14,00	Kropla Delice woda gazowana - 0,75l	21,00
Fuzetka cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem - 0,25l	15,00	Cappy pomarańcz, jabłko, multiwitamina, grejpfrut - 0,25l	16,00
Burn Energy Drink - 0,25l	19,00	Woda S. Pellegrino gaz. - 0,75l	26,00
Acqua Panna n/gaz. - 0,75l	26,00	Lemoniada domowa - 0,33l	23,00
Lemoniada domowa - dzb. 1l	59,00	Soki wyciskane z pomarańczy / grejpfrutów - 0,2l	25,00

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

4

Tanqueray 0%	23,00	Captain Morgan Spiced Gold 0%	19,00
Martini Floreale 0%	19,00	Martini Vibrante 0%	19,00

KAWA				7
Herbata z porcelanowego dzbanka	19.00	Proletariacka mielona, zalewana	10.00	
Espresso	14.00	Podwójne espresso	19.00	
Americano	15.00	Cappuccino	19.00	
Latte	19.00			

PIWO		24
Pilsner Urquell 4,4% - 0,3l	22.00	Pilsner Urquell 4,4% - 0,5l25.00
Książęce Złote Pszeniczne 4,9% - 0,3l	21.00	Książęce Złote Pszeniczne 4,9% - 0,5l24.00
Kozel Lezak 4,6% - 0,3l	21.00	Kozel Lezak 4,6% - 0,5l24.00
Kozel Cerny 3,8% - 0,3l	21.00	Kozel Cerny 3,8% - 0,5l24.00
Hładinka 4,4% - 0,3l zbalansowany smak słodczy piany z wyczuwalną goryczką piwa	22.00	Hładinka 4,4% - 0,5l zbalansowany smak słodczy piany z wyczuwalną goryczką piwa25.00
Cochtan 4,4% - 0,3l wariant piwa bez piany z wyczuwalną charakterystyczną goryczką	22.00	Cochtan 4,4% - 0,5l wariant piwa bez piany z wyczuwalną charakterystyczną goryczką25.00
Rezane 4,4% - 0,3l Pilsner & Kozel Cerny, dwa rodzaje piwa w jednym kufłu z charakterystycznym podziałem w połowie	22.00	Rezane 4,4% - 0,5l Pilsner & Kozel Cerny, dwa rodzaje piwa w jednym kufłu z charakterystycznym podziałem w połowie25.00
Mliko 4,4% - 0,3l kufel pełen gęstej, kremowej piany	22.00	Peroni Nastro Azzurro 5% - 0,33l21.00
Książęce IPA 5,4% - 0,5l	21.00	Książęce Cherry Ale 4,1% - 0,5l21.00
Książęce Porter 8% - 0,5l	21.00	Książęce Czerwony Lager 4,9% - 0,5l21.00
Książęce Ciemne Łagodne 4,1% - 0,5l	21.00	Captain Jack Original 6% - 0,4l21.00
Captain Jack Watermelon Margarita 6% - 0,4l	21.00	Captain Jack Citrus Tonic 6% - 0,4l21.00

KOKTAJLE

14

Fernet Branca 39%	24.00	Branca Menta 25%	24.00
Limonce Aperitivo 15%	19.00	Carpano Bitter 25%	20.00
Carpano Bianco 15%	19.00	Carpano Classico 16%	19.00
Carpano Dry 18%	19.00	Limoncello D`Asiago 32%	19.00
Martini Riserva Rubino 18%	19.00	Martini Bianco 15%	18.00
Martini Rosso 15%	18.00	Martini Rosato 15%	18.00
Martini Riserva Bitter 29%	21.00	Martini Fiero 14%	19.00

ALKOHOLE

6

Kieliszek Chrzanówki	19.00	Kieliszek Prosecco	24.00
Fidel Castro Abuelo 12 YO / cukier Demerara / Angostura Cocoa Bitters / dym z kubańskiego cygara - data wizyty 19.07.1974	49.00	Bruce Willis Orkisz / Peachtree / grejfrut / cytryna / Popping Candy - data wizyty 23.06.2010	49.00
Lennox Lewis Knockout 2x Ketel One / cytryna / cukier / biało / Angostura Bitters - data wizyty 15.09.2011	49.00	Madonna „PopStar” Martini Grey Goose / Martini Prosecco / marakuja / wanilia / cytryna / Edible Gold Glitter - data wizyty 01.08.2012	49.00

PORTO		1
Sandeman Porto 10 YO 20%	21.00	

ALKOHOLE				11
Elixir z Dzikiego Chrzanu 40%	19.00	Ajerkoniak Warszawski 20%	19.00	
Młody Ziemniak 2016 40%	69.00	Młody Ziemniak 2017 40%	59.00	
Młody Ziemniak 2018 40%	49.00	Baileys Irish Cream 17%	20.00	
St-Germain 20%	32.00	De Kuyper Elderflower 15%	20.00	
De Kuyper Triple Sec. 40%	20.00	De Kuyper Peachtree 20%	20.00	
De Kuyper Kwai Feh Lychee 20%	20.00			

WÓDKA

19

Bocian Biały 40%	16.00	Bocian Czarny 40%	18.00
Ogiński 40%	18.00	Amundsen Vodka 40%	18.00
Orkisz 40%	22.00	Stumbras Premium Organic 40%	22.00
Stumbras Distinct Young Potato 40%	19.00	Stumbras Distinct Winter Wheat 40%	19.00
Ketel One 40%	22.00	Grey Goose Altius 40%	99.00
Grey Goose 40%	38.00	Beluga Noble 40%	36.00
Żołądkowa Gorzka Tradycyjna 32%	19.00	Bocian Kawa 25%	18.00
Bocian Wiśnia 28%	18.00	Bocian Pigwa 25%	18.00
Żołądkowa Gorzka Z Miętą 28%	19.00	Żołądkowa Gorzka Z Figą 28%	19.00
Wiśniówka Wiśniewski 16%	24.00		

WHISKY

27

Jim Beam 7 Black 45%

24.00

Cian Clambpell 40%

19.00

WHISKY ciąg dalszy		27
Johnnie Walker Black 40%	28.00	Singleton of Dufftown 12 YO 40% 31.00
Bulleit Bourbon 45%	27.00	Johnnie Walker Gold Label Reserve 40% 42.00
Johnnie Walker Blue Label 43%	159.00	Johnnie Walker Black Ruby 40% 29.00
Bulleit Rye 45%	28.00	Johnnie Walker Blonde 40% 20.00
Talisker 10 YO 46%	40.00	Singleton of Dufftown 15 YO 40% 36.00
Singleton of Dufftown 18 YO 40%	97.00	Dewar`s 12 YO 40% 26.00
Aberfeldy 12 YO 40%	44.00	Teeling Small Batch 46% 29.00
Angel`s Envy Bourbon 43%	52.00	Jim Beam Rye 40% 24.00
Maker`s Mark 45%	28.00	Maker`s Mark 46 47% 39.00
Jack Daniel`s 40%	28.00	Jack Daniel`s Apple 35% 28.00
Woodford Reserve 43%	35.00	Auchentoshan 12 YO 40% 34.00
Jim Beam White 40%	21.00	Jura 18 YO 44% 64.00

WHISKY

ciąg dalszy

27

Tamnavulin Sherry Cask 40%

30.00

BRANDY I KONIAK

3

Courvoisier VS 40%

41.00

Brandy Stock 84 VSOP 38%

19.00

Brandy Sandeman Capa Negra 36%

19.00

GIN

10

Millhill`s London Dry Gin 38%

19.00

Millhill`s Pineapple Breeze 38%

19.00

Millhill`s Strawberry Fields 38%

19.00

Tanqueray no. TEN 47%

32.00

Tanqueray London Dry 43%

25.00

Tanqueray Flor De Sevilla 42%

27.00

Bombay Sapphire 40%

25.00

Bombay Sapphire Premier Cru 47%

37.00

Gin Mare 43%

38.00

Gin Langley`s Old Tom 47%

25.00

RUM		16
Zacapa Solera Gran Reserva 40%	59.00	Captain Morgan Spiced Gold 35% 19.00
Bacardi Carta Blanca 38%	19.00	Bacardi Carta Oro 38% 19.00
Bacardi Carta Negra 38%	19.00	Bacardi Spiced 35% 19.00
Bacardi Anejo Cuatro 40%	24.00	Bacardi Reserva Ocho 40% 28.00
Bacardi Caribbean Spiced 40%	22.00	Republica Rum Reserva White 38% 19.00
Republica Rum Reserva Black 38%	19.00	Botucal Reserva Exclusiva 40% 36.00
Ron Abuelo 7 40%	28.00	Ron Abuelo 12 40% 39.00
Angostura 1787 40%	72.00	Angostura 1919 40% 31.00

TEQUILA				13
Cazcabel Blanco 38%	29.00	Cazcabel Reposado 38%	31.00	
Patron El Cielo 40%	145.00	Patron El Alto 40%	179.00	
Patron Silver 40%	44.00	Patron Reposado 40%	49.00	
Kah Blanco 40%	48.00	Rooster Rojo Anejo 38%	29.00	
Rooster Rojo Reposado 38%	34.00	Don Julio Blanco 38%	52.00	
Sierra Tropical Chilli 18%	21.00	Sierra Blanco 38%	21.00	
Sierra Reposado 38%	22.00			