



# U WIENIAWY

POLSKA KUCHNIA OFICERSKA

## Przystawki zimne

Śledź w oleju lnianym z pieczonym ziemniakiem	31 zł
Terrina z grillowanego bakłażana i pomidorów	33 zł
Salaty do wyboru według dziennej oferty w wersjach wegetariańskiej i mięsnej	43 zł
Talerz mięs i pasztetów z zimowymi dodatkami	44 zł
Tatar a'la Wieniawa z polędwicy wołowej	49 zł
Płatki marynowanej polędwicy wołowej z musem truflowym, kaparami i twardym serem	52 zł
Foie gras z płatkami ozorka cielęcego w tokajskiej galaretkie	65 zł

## Przystawki ciepłe

Brukselka na ostro smażona z miodem	29 zł
Smażone pierożki z kaszą jaglaną, szafranem, bakaliarni i z sosem miętowym	38 zł
Pasztet w cieście francuskim z sosem jarzębinowym	36 zł
Cynaderki cielęce w śmietanie z czosnkiem i zieloną pietruszką	34 zł
Flaki wołowe zapiekane pod parmezanem	46 zł
Bliny z wędzonym węgorzem i kawiozem z łososia	49 zł
Zawijaniec generalski z rakami podany na konfiturze z pomidorów	52 zł

## Zupy

Rosół z kapłona z domowym makaronem	23 zł
Krem z dyni z płatkami migdałów	25 zł
Kapuśniak na wędzonych żeberkach	27 zł
Zupa rybna a'la Klaudiusz	31 zł

*Gotowanie na żywo  
Codziennie od środy do niedzieli kulinarne widowisko oraz  
uczta dla podniebienia.  
Na oczach gości nasz kucharz przygotowuje dania oparte  
na sezonowych produktach.*

## Dania główne

Pierogi ruskie z okrasą z cebuli	39 zł
Pierogi z mięsem z okrasą z boczku	41 zł
Gołąbki po biłgorajsku z kaszą gryczaną i grzybami	47 zł
Kotlet mielony z gotowanymi ziemniakami i smażonymi buraczkami	48 zł
De Volaille z puree ziemniaczanym i marchewką z groszkiem	49 zł
Rumsztyk wołowy z cebulką i prawdziwkami z ziemniakami i sałatką z kiszonych ogórków	57 zł
Sieja smażona z puree dyniowym, szafranowym fenkułem i agrestowym sosem	64 zł
Okoń morski z szyjkami rakowymi w serowym sosie z polentą i cukrowym groszkiem	69 zł
Pół kaczki w sosie jarzębinowym z kopytkami i modrą kapustą	69 zł
Przepiórka w płatkach róży z ragout śliwkowym z fondantem z wątróbki i smażonymi szpeclami	71 zł
Biodrówka jagnięca z karmelizowanymi burakami, skorzonera i sosem czosnkowym	77 zł
Gicz cielęca z puree ziemniaczanym i warzywami	81 zł
Stek z polędwicy wołowej w sosie winnym na prażonym jarmużu z gratin z topinamburu i rzepy	106 zł

## Desery

*Wykwintną świeżość potraw  
gwarantuje się uroczystym słowem honoru  
szefa kuchni.*

Kisiel wiśniowy z parfait chałwowym	29 zł
Sernik z czekoladą	29 zł
Ptasie mleczko z truskawkami	30 zł
Lody rzemieślnicze	32 zł
Strudel jabłkowy z kremem waniliowym	33 zł

**Powyżej 6 osób doliczamy serwis kelnerki w wysokości 12,5%**



# U WIENIAWY

POLSKA KUCHNIA OFICERSKA

## Wódki

	25 ml	40 ml	butelka
Wyborowa	12 zł	99 zł	/ 500 ml
Siwucha	12 zł	99 zł	/ 500 ml
Żubrówka Bison Grass	12 zł	99 zł	/ 500 ml
Jarzębiak	12 zł	99 zł	/ 500 ml
Śliwowica rozlana nocą	12 zł	160 zł	/ 700 ml
Ostoya	14 zł	140 zł	/ 500 ml
Ostoya The Charcoal Filtered Black	16 zł	210 zł	/ 700 ml
Chopin Rye	17 zł	190 zł	/ 500 ml
Chopin Wheat	23 zł	320 zł	/ 700 ml
Chopin Black Potato	25 zł	280 zł	/ 500 ml
Chopin Blended Gold	29 zł	460 zł	/ 700 ml
Chopin Vintage	32 zł	360 zł	/ 500 ml
Wyborowa Exquisite	22 zł	320 zł	/ 700 ml
Okowita Warmińska	25 zł	390 zł	/ 700 ml
Krzeska Ziołowa	25 zł	390 zł	/ 700 ml
Chopin Single Oat	25 zł	200 zł	/ 350 ml
Chopin Single Potato	25 zł	200 zł	/ 350 ml
Chopin Single Rye	25 zł	200 zł	/ 350 ml
Chopin Single Wheat	25 zł	200 zł	/ 350 ml
Chopin Single Corn	25 zł	200 zł	/ 350 ml
Beluga Transatlantic	28 zł	430 zł	/ 700 ml
Taiga Shtof	35 zł	750 zł	/ 1000 ml
Chopin Family Reserve	76 zł	1200 zł	/ 700 ml
Starka 18 YO 50%	100 zł	1550 zł	/ 700 ml

## Młody Ziemniak

Młody Ziemniak 2020	14 zł	23 zł	290 zł / 500 ml
Młody Ziemniak 2019	15 zł	24 zł	330 zł / 500 ml
Młody Ziemniak 2018	30 zł	48 zł	540 zł / 500 ml
Młody Ziemniak 2017	36 zł	58 zł	650 zł / 500 ml
Młody Ziemniak 2016	43 zł	68 zł	770 zł / 500 ml
Młody Ziemniak 2015	49 zł	78 zł	880 zł / 500 ml
Młody Ziemniak 2014	55 zł	88 zł	990 zł / 500 ml
Młody Ziemniak 2013	61 zł	98 zł	1100 zł / 500 ml

## Nalewki

Arcydzięgiel, Imbir, Chrzan, Bodziszek, Trojanka Litewska, Listkówka, Starka, Pigwa, Pędy świerku, Sosna, Rabarbar, Rokitnik, Owoc bzu, Porzeczką, Ovovit

16 zł / 40 ml

## Napoje gorące

Espresso	8 zł
Americano	12 zł
Double Espresso / Cappuccino / Latte	16 zł
Herbata sypana	16 zł

## Napoje zimne

Pepsi / Pepsi Max / 7 Up / Schweppes (200 ml)	8 zł
Sok Toma jabłkowy / pomarańczowy / pomidorowy (200 ml)	8 zł
Woda Wieniawa (700 ml)	14 zł
Woda Cisowianka Perlage / Classique (700 ml)	18 zł

## Whisky/Whiskey/Single Malt

	40 ml
Ballantine's	18 zł
Jack Daniel's	20 zł
Aberlour 12 YO	28 zł
Chivas 12 YO	28 zł
1792 Bourbon Small Batch	29 zł
Nikka From The Barrel	37 zł
Ardbeg 10 YO	38 zł
Glenlivet 18 YO	48 zł
Glen Scotia Victoriana	49 zł
Kilchoman Single Cask 2015	59 zł
Glenallachie 2004	65 zł

## Cognac / Brandy

	40 ml
Martel VS	25 zł
Hardy Legend	35 zł
Maximum Brandy De Jerez Sherry Cask	39 zł
Martell XO	75 zł

## Calvados

	40 ml
Fine Louis Lauriston	23 zł
Chateau Du Breuil V.S.O.P	25 zł
Chateau Du Breuil X.O.	55 zł

## Grappa

	40 ml
Luce	35 zł

## Pozostałe alkohole

	40 ml
Aperol	18 zł
Amarula - Marula Fruit Cream	19 zł
Bailey's The Original Irish Cream	19 zł
Jägermeister	19 zł
Campari	19 zł
Amaretto Disarenno	19 zł
Cointreau Orange Liqueur	19 zł
Chartreuse Verte Green	22 zł
Grand Marnier Cordon Rouge Liqueur	27 zł
Antica Formula Carpano Vermouth (80 ml)	27 zł

## Piwa

	330 ml	500 ml
Żywiec / Żywiec alcohol free	12 zł	15 zł
Łomża Jasne Pełne	12 zł	
Heineken	12 zł	17 zł
Beerlab Estilo / Rubio / Preto	29 zł	