



# U WIENIAWY

POLSKA KUCHNIA OFICERSKA

Sezonowa  
karta dań

wiosna 2023

## PRZYSTAWKI ZIMNE

Śledź w oleju lnianym  
z pieczonym ziemniakiem  
i marynowaną cebulą  
45 zł

Zimne nóżki w galarecie  
45 zł

Tatar z pomidorów  
z kaparami i szalotką  
55 zł

Tatar z polędwicy wołowej  
a'la Wieniawa  
59 zł

Sałata z kozim serem i konfiturą  
z czerwonej cebuli  
59 zł

Talerz mięs i paszтетów  
z domowymi piklami  
69 zł

Płatki marynowanej polędwicy  
wołowej z musem truflowym,  
kaparami i serem dojrzewającym  
75 zł

## ZUPY

Rosół z kapłona z domowym  
makaronem  
29 zł

Zupa z młodej botwiny z jajkiem  
i kwaśną śmietaną  
35 zł

Chłodnik litewski z jajkiem  
35 zł

Kapuśniak z młodej kapusty  
39 zł



*W przypadku  
uchybień honorowi dam  
i innych pań obecnych  
w towarzystwie rozumie się  
natychmiastowe dochodzenie  
satisfakcji z wykluczeniem  
broni palnej i zastawy  
stołowej.*

## DANIA GŁÓWNE

Cholejec z młodymi ziemniakami i skwarkami / 49 zł

Pierogi ukraińskie z okrasą z cebuli / 55 zł

Pierogi z mięsem z okrasą z boczku / 55 zł

Młoda kapusta podana z młodymi ziemniakami i skwarkami z boczku i podgardla / 55 zł

Sznyceł z kapusty włoskiej z jajkiem sadzonym, talarkami ziemniaków i jarmużem / 59 zł

Kotlet mielony z gotowanymi ziemniakami i smażonymi buraczkami / 59 zł

De Volaille z puree ziemniaczanym i marchewką z groszkiem / 59 zł

Gołąbki po biłgorajsku z kaszą gryczaną i grzybami / 59 zł

Gołąbki z mięsem i ryżem, puree ziemniaczane, sos pomidorowy / 59 zł

Rumsztyk wołowy z cebulką, młodymi ziemniakami i sałatką z ogórków małosolnych / 65 zł

Polędwiczki wieprzowe podane z młodą kapustą, kaszą jęczmienną i sosem ze smardzów / 89 zł

Pół kaczki podane z kopytkami, sosem truskawkowym i jabłkami w karmelu / 95 zł

Skoki z królika w sosie własnym podane z młodą kapustą i młodymi ziemniakami / 99 zł

Biodrówka jagnięca podana z fasolką szparagową, kopytkami i sosem truflowym / 189 zł

Polędwica Rossini z Foie gras, fasolka szparagowa, puree z selera i sosem z czerwonego wina / 189 zł

Halibut podany z czarnym ryżem, karmelizowaną marchewką i sosem cytrynowym / 195 zł



## PRZYSTAWKI CIEPŁE

Cynaderki cielęce w śmietanie  
z czosnkiem i zieloną pietruszką  
45 zł

Bliny z wędzonym węgorem  
i kawiozem z łososia  
69 zł

Zawijanec generalski z rakami,  
podane z konfiturą z pomidorów  
i kwaśną śmietaną  
79 zł

Foie Gras smażona w Calvadosie,  
podana na Brioche  
z konfiturą śliwkową  
89 zł

Uprasza się klientów  
niecierpliwych stanowczo  
wymagać od obsługi  
wszystkiego najlepszego.

## DESERY

Kisiel wiśniowy  
z parfait chałwowym  
29 zł

Sernik z czekoladą  
29 zł

Tarta z rabarborem  
29 zł

Ptasie mleczko z truskawkami  
33 zł

Lody rzemieślnicze  
37 zł

Fondant z czekolady  
z pijaną wiśnią  
42 zł

## DANIA PREMIUM

{dostępność pytaj kelnera}

### Sztuka mięsa w rosole

Podana z warzywami z wywaru, sosem chrzanowym, fasolką szparagową z bułką tartą, puree ziemniaczano-pomidorowym, ćwikłą i tartym chrzanem, wszystko serwowane przy gościu.

### Polędwica Wellington

Delikatne, wykwentne mięso z polędwicy wołowej otoczone puszystym musem truflowym w kruchym cieście francuskim.

### Antonius Caviar

Najwyższej jakości polski kawior z jesiotra.

### Na deser polecamy

Flambirowane Crepes Suzette

# Gotowanie na żywo

Codziennie kulinarne widowisko  
oraz uczta dla podniebienia.

Na oczach gości nasz kucharz przygotowuje dania  
oparte na sezonowych produktach.

Powyżej 5 osób doliczamy serwis kelnerski w wysokości 12,5%