



U WIENIAWY
POLSKA KUCHNIA OFICERSKA

ZARZĄD RESTAURACJI U WIENIAWY PREZENTUJE:

OD 19 DO 25 LUTEGO

KULINARNYM SZLAKIEM GENERAŁA WIENIAWY

Hotel „Savoy”

WARSZAWA
NOWY-ŚWIĄT
TEL. 85-70.

THE MANAGEMENT OF THE "U WIENIAWY"
RESTAURANT PRESENTS:

THE CULINARY TRAIL OF GENERAL WIENIAWA

Hotel "Savoy"

FROM 19TH TO 25TH FEBRUARY



„SAVOY”
twornej publiczności
zasługuje na spe-
o czasu cieszy się
awalając swych go-
pełności. Przy eud-
ldego, który gra ze
czas bieży szybko,
adą restauracji war-
e nie zawsze szybko
oy'u” nie da się po-
st tam obsłużony
nie, z uwzględnie-
wymagań naszych
ną zasługą kucharz,
o daje rękojmię do-
podania i pożywno-
oy'u” znajdziemy naj-
— to też powodze-
zapewnione i utrwa-



PRZYSTAWKI STARTERS

Cynaderki cielęce w sosie śmietanowym z czosnkiem i zieloną pietruszką 49. —

Veal kidneys in cream sauce with garlic and green parsley

Schab po warszawsku 59. —

Warsaw-style pork loin

Łosoś wędzony na zimno, w kawałku, mieszane sałaty 65. —

Cold smoked salmon, piece, mixed salads

Sandacz w galarecie, mus chrzanowy 65. —

Zander in jelly, horseradish mousse

ZUPA SOUP

Krem z kalafiora z bułką tartą 45. —

Cream of cauliflower with breadcrumbs

DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

Krokiety z grzybami i sosem pieczarkowym 59. —

Croquettes with wild mushrooms and mushroom sauce

Bryzol cielęcy, szpinak z jajkiem sadzonym, ziemniaki z wody 99. —

Veal beaten steak, spinach with fried egg, potatoes from water

Ozory cielęce w sosie chrzanowym, puree ziemniaczane, sałatka z ogórków kiszonych 79. —

Veal tongue in horseradish sauce, mashed potatoes, pickled cucumber salad

Sandacz po polsku z kalafiorem i bułką tartą 99. —

Polish-style zander with cauliflower and breadcrumbs

DESERY DESSERTS

Bomba lodowa 39. —

Ice bomb

RESTAURACJA „SAVOY”

Jako miejsce zebrania wytwornej publiczności stolicy restauracja „Savoy” zasługuje na szczególne uznanie. Od dłuższego czasu cieszy się wielką popularnością.