



## POLONIA RESTAURANT

WARSAW

### Przystawki / Appetizers

<b>Śledź, bliny ziemniaczane, kwaszona śmietana, burak, ogórek, jabłko</b> <i>Herring, potato blinis, sour cream, beetroot, cucumber, apple</i>	<b>28,-</b>
<b>Burak, pieczony ser kozi, czarnuszka, rabarbar, kurki</b> <i>Beetroot, roasted goat cheese, nigella seeds, rhubarb, chanterelles</i>	<b>38,-</b>
<b>Pierogi z sandaczem i borowikami, palony kalafior z miodem truflowym, kiszona żurawina</b> <i>'Pierogi' with zander and porcini, roasted cauliflower with white truffle honey, pickled cranberries</i>	<b>38,-</b>
<b>Wybór polskich serów zagrodowych z jabłkiem i rabarbarem</b> <i>Selection of Polish farm cheese with apple and rhubarb</i>	<b>43,-</b>
<b>Tatar wołowy, rzodkiewka, grzyby, żółtko, dym</b> <i>Beef tartare, pickled radish, mushrooms, confit yolk, smoke</i>	<b>46,-</b>
<b>Carpaccio z jelenia, chips z czarnuszką, borowik z pietruszką i jałowcem, kiszona żurawina</b> <i>Deer carpaccio, crisp with nigella seeds, porcini with parsley and juniper, pickled cranberry</i>	<b>46,-</b>

### Zupy / Soups

<b>Consommé z uszkami z gęsiną i lubczykiem</b> <i>Consommé with goose and lovage 'uszka' dumplings</i>	<b>24,-</b>
<b>Kremowa zupa z dyni, czarna soczewica, maliny, olej koperkowy</b> <i>Cream of pumpkin, black lentils, raspberries, dill oil</i>	<b>24,-</b>

### Dania główne / Main courses

<b>Dzik, sos z jeżyn i jałowca, pietruszka, kapusta czerwona z Porto, gnocchi z dynią, wężymord</b> <i>Boar, blackberry and juniper sauce, parsley, red cabbage with Porto, gnocchi with pumpkin, salsify</i>	<b>58,-</b>
<b>Sznycel cielęcy, sałatka z warzyw, ziemniaki confit, żurawina</b> <i>Veal schnitzel, vegetable salad, potato confit, cranberry</i>	<b>65,-</b>
<b>Kaczka z pomarańczą i Porto, śliwka, jabłko, kopytka z dynią, ogórek, olej szczypiorkowy</b> <i>Duck with orange and Porto, plum, apple, 'kopytka' dumplings with pumpkin, cucumber, chives oil</i>	<b>65,-</b>
<b>Gicz jagnięca, sos demi-glace z paloną papryką i pieprzem, topinambur, ziemniaki dauphinoise</b> <i>Lamb shank, demi-glace with roasted peppers and pepper, Jerusalem artichoke, dauphinoise potatoes</i>	<b>89,-</b>
<b>Polędwica wołowa / Czarny Angus, Argentyna / 220 g</b> <b>Sos rozmarynowy, warzywa korzenne z pieca, frytki</b> <i>Beef tenderloin / Black Angus, Argentina / 220 g</i> <i>Rosemary sauce, roasted root vegetables, French fries</i>	<b>124,-</b>
<b>Rib Eye stek / Czarny Angus, USA / 300 g</b> <b>Sos z zielonego pieprzu, warzywa pieczone na grillu, pieczony ziemniak, sól Maldon, masło z porem</b> <i>Rib Eye steak / Black Angus, USA / 300 g</i> <i>Green pepper sauce, grilled vegetables, roasted potato, Maldon salt, leek butter</i>	<b>189,-</b>

### Dania rybne / Fish dishes

<b>Okoń morski, kiszone cytryny, ratatouille, jarmuż, palony kalafior</b> <i>Sea bass, pickled lemons, ratatouille, kale, burnt cauliflower</i>	<b>65,-</b>
<b>Polędwica z dorsza, szafran i pomidor, kruszonka z pistacji, purée z bobu, konfitura z bekonu</b> <i>Cod loin, saffron and tomato, pistachio crumble, broad beans purée, bacon confiture</i>	<b>65,-</b>

### Salatki / Salads

<b>Rukola, krewetki, kurki, awokado, pieczona papryka, chips z czarnuszką</b> <i>Arugula, prawns, chanterelles, avocado, roasted pepper, crisp with nigella seeds</i>	<b>38,-</b>
<b>Świeży tuńczyk, liście sałat, prawdziwki, prażony sezam, pietruszka, bakłażan, pomidory confit</b> <i>Fresh tuna, lettuce leaves, boletus, roasted sesame seeds, parsley, eggplant, tomato confit</i>	<b>59,-</b>

### Desery / Dessert

<b>Jabłko, maślana kruszonka, Żubrówka, czekolada</b> <i>Apple, butter crumble, Żubrówka, chocolate</i>	<b>24,-</b>
<b>Sernik z chałwą i białą czekoladą, żelka z malin, pistacje</b> <i>Cheesecake with halva and white chocolate, raspberry jelly, pistachios</i>	<b>24,-</b>
<b>Fondant z czekolady, rozmaryn, coulis z owoców leśnych, lody z koziego sera</b> <i>Chocolate fondant, rosemary, forest fruits coulis, goat cheese ice cream</i>	<b>29,-</b>