

# Kameralna

## Szef Kuchni poleca / Chef recommends

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Bruschetta zapiekana z kozim serem</b> (bób / mięta)<br><i>Bruschetta baked with goat cheese (broad bean / mint)</i>   | <b>16 zł</b> |
| <b>Sałatka z marynowanym burakiem</b> (feta / szpinak baby / orzech włoski / pesto)<br><i>Marinated beetroot salad (feta cheese / baby spinach / walnut / pesto)</i>                          | <b>24 zł</b> |
| <b>Grilowany comber barani</b> (niepalona gryka / sos z owoców leśnych)<br><i>Grilled saddle of mutton (buckwheat groats / sauce with forest fruits)</i>                                      | <b>69 zł</b> |
| <b>Półdzwiczki jagnięce</b> (gnocchi / sos z wędzonej śliwki)<br><i>Lamb sirloin (gnocchi / smoked plum sauce)</i>  | <b>99 zł</b> |
| <b>Stek z półdzwicy dzika</b> (opiekane ziemniaki / sos rozmarynowy / owoce leśne z selekcją sałat)<br><i>Wild boar steak (roasted potatoes / rosemary sauce / wild berries with lettuce)</i> | <b>99 zł</b> |
| <b>Policzki wołowe duszone w winie</b> (sos z owoców leśnych / kasza gryczana / truskawka)<br><i>Beef cheeks braised in wine (sauce with forest fruits / buckwheat groats / strawberry)</i>   | <b>36 zł</b> |

Do rachunku od 6 osób doliczamy 10% serwisu /  
We add a service charge of 10% for table of 6 people and above

RESTAURATORNIA WARSZAWSKA

# Kameralna

## nasze tatar / our tatar

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Tradycyjny tatar wołowy</b> (żółtko jajka / ogórek kiszony / cebula / marynowana pieczarka)<br><i>Traditional beef tartar (egg yolk / cucumber / onion / marinated mushroom)</i> | <b>32 zł</b> |
| <b>Tatar z łososia</b> (awokado / pomarańcz / mango)<br><i>Salmon tartar (avocado / orange / mango)</i>   | <b>36 zł</b> |
| <b>Tatar z tuńczyka</b> (sos ostrygowy / słodkie chilli / kolendra / awokado)<br><i>Tuna tartar (oyster sauce / sweet chilli / coriander / avocado)</i>                             | <b>38 zł</b> |

## pierogi / dumplings

gotowane lub smażone / boiled or fried

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Pierogi z mięsem</b> (okrasa)<br><i>Dumplings with meat and gravy (onion / bacon)</i>                               | <b>25 zł</b> |
| <b>Pierogi ruskie</b> (okrasa)<br><i>Russian Style dumplings – cheese and potato with gravy (onion / bacon)</i>        | <b>24 zł</b> |
| <b>Pierogi z kapustą i grzybami</b> (okrasa)<br><i>Dumplings with cabbage and mushrooms with gravy (onion / bacon)</i> | <b>24 zł</b> |

Do rachunku od 6 osób doliczamy 10% serwisu /  
We add a service charge of 10% for table of 6 people and above

RESTAURATORNIA WARSZAWSKA

# Kameralna

## zakąski / appetizers

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Śledź w oleju</b> (marynowana cebulka / olej / natka pietruszki)<br><i>Herring in oil (marinated onions / oil / parsley)</i>  | <b>14 zł</b> |
| <b>Śledź w śmietanie</b> (kwaśna śmietana / marynowana cebulka / gotowany ziemniak)<br><i>Herring in cream (sour cream / marinated onion / cooked potato)</i>  | <b>16 zł</b> |
| <b>Nóżki wieprzowe</b> (ocet / cytryna)<br><i>Pork in gelatin (vinegar / lemon)</i>  | <b>16 zł</b> |
| <b>Placki ziemniaczane z wędzonym łososiem</b> (śmietana / selekcja sałat)<br><i>Potato pancakes with smoked salmon (cream / selection of salads)</i>  | <b>25 zł</b> |
| <b>Carpaccio z polędwicy wołowej</b> (kapary / parmezan / oliwa)<br><i>Beef carpaccio (capers / parmesan / olive)</i>  | <b>39 zł</b> |
| <b>Krewetki królewskie</b> (czosnek / natka pietruszki / sos winno – maślany)<br><i>King Prawns (garlic / parsley / butter – wine sauce)</i><br><i>Polecamy wino Anderra Sauvignon Blanc / We recommend the wine Anderra Sauvignon Blanc</i> | <b>39 zł</b> |

## zupy / soups

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Tradycyjny polski rosół</b> (makaron / natka)<br><i>Traditional Polish chicken soup (pasta / parsley)</i>    | <b>12 zł</b> |
| <b>Tradycyjna pomidorowa</b> (kwaśna śmietana / makaron)<br><i>Traditional tomato soup (sour cream / pasta)</i> | <b>12 zł</b> |
| <b>Staropolski żur</b> (biała kiełbasa / jajko)<br><i>Old Polish sour soup (white sausage / egg)</i>            | <b>14 zł</b> |

Do rachunku od 6 osób doliczamy 10% serwisu /  
*We add a service charge of 10% for table of 6 people and above*

RESTAURATORNIA WARSZAWSKA

# Kameralna

## a sałaty trochę inaczej / salads in a different way

- Sałatka z marynowaną gruszką** (ser pleśniowy / orzechy włoskie / szpinak baby / pietruszkowe pesto) **25 zł**  
*Marinated pear salad (blue cheese / walnut / baby spinach / Parsley pesto)*
- Sałatka z grillowanym kurczakiem** (mango / płatki kokosowe / sos słodkie chili) **25 zł**  
*Chicken salad (mango / coconut flakes / sweet chilli sauce)*
- Sałatka z marynowanym łososiem** (mix sałat, kapary, pomarańcz, papryka, sos cytrynowo - miodowy) **30 zł**  
*Marinated salmon salad (salad mix / caper / orange / pepper / lemon – honey sauce)*  
*Polecamy wino Vina Esmeralda / We recommend the wine Vina Esmeralda*
- Sałatka z krewetkami** (krewetki / czosnek / cebula / pomidor cherry / wino / mix sałat) **32 zł**  
*Salad with shrimps (shrimps / garlic / onion / cherry tomato / selection of salads)*
- Sałatka z grillowaną wołowiną** (rukola / mozzarella / suszony pomidor / sos balsamico) **33 zł**  
*Grilled beef salad (arugula / mozzarella / dried tomatoes / balsamic sauce)*  
*Polecamy wino Altos Ibericos / We recommend the wine Altos Ibericos*

## makarony / pasta

*Polecamy wino Gancia Prosecco / We recommend the wine Gancia Prosecco*

- Tagliatelle w sosie mascarpone z grzybami** (czosnek / cebula / grzyby / natka pietruszki) **26 zł**  
*Tagliatelle in mascarpone sauce with mushrooms (garlic / onion / mushroom / parsley)*
- Penne ze szpinakiem i fetą na pomidorowej oliwie** (suszone pomidory / ser feta) **26 zł**  
*Pene with spinach and feta cheese on a tomato olive oil (spinach / feta / dried tomatoes)*
- Farfalle z kurczakiem** (pieczarka / szpinak / cebula / czosnek / sos śmietanowo-cytrynowy) **26 zł**  
*Farfale with chicken (mushroom / spinach / onion / garlic / lemon – cream sauce)*
- Penne z boczkiem** (cebula / czosnek / habanero / sos pomidorowy) **24 zł**  
*Penne with bacon (bacon / onion / garlic / habanero / tomato sauce)*
- Spaghetti nero z krewetkami** (czarne spaghetti / czosnek / cebula / pomidorki cherry / sos winno – maślany) **35 zł**  
*Nero spaghetti with shrimps (black spaghetti / garlic / onion / cherry tomatoes / buttery – wine sauce)*

Do rachunku od 6 osób doliczamy 10% serwisu /

*We add a service charge of 10% for table of 6 people and above*

RESTAURATORNIA WARSZAWSKA

# Kameralna

## dania główne / main courses

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Staropolski schab z kością</b> (zasmażana kapusta / ziemniaki z wody)<br><i>Old Polish pork on the bone (fried cabbage / boiled potatoes)</i>   | <b>30 zł</b> |
| <b>Polędwiczka z chipsem z boczku</b> (sos grzybowy / gnocchi)<br><i>Pork tenderloin with bacon chips (mushroom sauce / gnocchi)</i><br><i>Polecamy wino Turtle Dreaming Shiraz Cabernet / We recommend the wine Turtle Dreaming Shiraz Cabernet</i>   | <b>44 zł</b> |
| <b>Pieczona kaczka</b> (konfitura pomarańczowo – jabłkowa / gnocchi / sos żurawinowy)<br><i>Roasted duck (candied orange - apple / gnocchi / cranberry sauce)</i><br><i>Polecamy wino Apothic Red / We recommend the wine Apothic Red</i>  | <b>48 zł</b> |
| <b>Golonka duszona w piwie</b> (opiekane ziemniaki / kapusta zasmażana / chrzan / musztarda)<br><i>Knuckle stewed in beer (baked potatoes / fried cabbage / horseradish / mustard)</i>   | <b>42 zł</b> |
| <b>Żeberka wieprzowe</b> (opiekane ziemniaki / sałaty mieszane / sos z miodu i śliwek wędzonych)<br><i>Pork ribs (baked potatoes / mixed salad / dressing with honey and smoked plum)</i>  | <b>52 zł</b> |
| <b>Stek z polskiej polędwicy wołowej</b> (sos pieprzowy / opiekane ziemniaki / sałatka fresh)<br><i>Polish sirloin steak (pepper sauce / baked potatoes / fresh salad)</i><br><i>Polecamy wino Chianti Classico Riserva di Famiglia / We recommend the wine Chianti Classico Riserva di Famiglia</i> | <b>75 zł</b> |

Do rachunku od 6 osób doliczamy 10% serwisu /  
*We add a service charge of 10% for table of 6 people and above*

RESTAURATORNIA WARSZAWSKA

# Kameralna

## menu śródziemnomorskie / mediterranean menu

Polecamy wino Chablis AOC Moreau / We recommend the wine Chablis AOC Moreau

**Stek z tuńczyka** (pomidorowa salsa / ryż pilaf)

*Tuna steak (tomato salsa / rice pilaf)*

**46 zł**

**Halibut** (puree pietuszkowe / biała czekolada / warzywa na parze)

*Halibut (puree of parsley / white chocolate / steamed vegetables)*

**55 zł**

**Żabnica w szynce parmeńskiej** (puree cytrynowe / sos alioli)

*Monkfish in Parma ham (lemon puree / alioli sauce)*

**44 zł**

Do rachunku od 6 osób doliczamy 10% serwisu /

*We add a service charge of 10% for table of 6 people and above*

RESTAURATORNIA WARSZAWSKA

# Kameralna

## desery / desserts

*Polecamy wina Trivento Sweet Malbec i Del Venezie Rosato /  
We recommend the wines Trivento Sweet Malbec and Del Venezie Rosato*

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Crem brulee z malinami i miętą</b><br><i>Creme brulee with raspberries and mint</i>  | <b>15 zł</b> |
| <b>Domowa szarlotka z lodami waniliowymi</b><br><i>Homemade applepie with vanilla ice cream</i>   | <b>18 zł</b> |
| <b>Domowy sernik</b><br><i>Homemade cheesecake</i>  | <b>18 zł</b> |
| <b>Puchar lodowy z bakaliami</b> (czekolada, wanilia, truskawka)<br><i>Ice cream cup with delicacies (chocolate / vanilla / strawberry)</i> | <b>18 zł</b> |

*Do rachunku od 6 osób doliczamy 10% serwisu /  
We add a service charge of 10% for table of 6 people and above*

RESTAURATORNIA WARSZAWSKA

# Kameralna

## kawy / coffe

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Espresso</b>                                 | <b>8 zł</b>  |
| <b>Americano</b>                                | <b>9 zł</b>  |
| <b>Cappucino</b>                                | <b>10 zł</b> |
| <b>Latte</b>                                    | <b>12 zł</b> |
| <b>Gorąca czekolada</b><br><i>Hot chocolate</i> | <b>14 zł</b> |

## herbaty / tea

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Wybór herbat</b><br><i>Selection of teas / ask your waiter</i>  | <b>9 zł</b>  |
| <b>Herbata zimowa</b> (owoce / miód)<br><i>Winter tea with fruits and honey</i>  | <b>14 zł</b> |
| <b>Herbata zimowa z rozmarynem</b> (owoce / kolorowy pieprz)<br><i>Winter tea with rosemary, fruits and colored pepper</i> | <b>15 zł</b> |

## napoje bezalkoholowe / non alcoholic beverages

|  |                      |
|--|----------------------|
| <b>Coca, cola zero, sprite, fanta, tonic</b> (0,2 l)   | <b>7 zł</b>          |
| <b>Woda niegazowana / woda gazowana</b> (0,33 l)<br><i>Still water / sparkling water (0,33 l)</i>  | <b>7 zł</b>          |
| <b>Soki owocowe</b> (0,2 l)<br><i>Fruit juices (0,2 l)</i>   | <b>7 zł</b>          |
| <b>Świeżo wyciskane soki – pomarańczowy, grejfrutowy lub mix</b> (0,2 l lub 0,35 l)<br><i>Fresh juices – orange, grapefruit or mix (0,2 l or 0,35 l)</i>                             | <b>12 zł / 18 zł</b> |
| <b>Lemoniada</b><br><i>Lemonade</i>  | <b>12 zł</b>         |
| <b>Lemoniada smakowa</b> (ananas, arbuż, marakuja, mango, truskawka, zielony ogórek)<br><i>Lemonade flavor (pineapple, watermelon, maracanga, mango, strawberry, green cucumber)</i> | <b>14 zł</b>         |
| <b>Red Bull, Burn</b> (0,33 l)   | <b>12 zł</b>         |

*Do rachunku od 6 osób doliczamy 10% serwisu /  
We add a service charge of 10% for table of 6 people and above*

RESTAURATORNIA WARSZAWSKA



# Kameralna

## piwo beczkowe / draft beer

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Tyskie Gronie 0,3 l | 8 zł  |
| Tyskie Gronie 0,5 l | 10 zł |

## piwa butelkowe / bottled beers

|  |       |
|--|-------|
| Kormoran Jasny (0,5 l) Lager beer                                  | 12 zł |
| Kormoran Ciemny (0,5 l) Dark beer                                  | 12 zł |
| Kormoran Świeże (0,5 l) True unpasteurized lager beer              | 12 zł |
| Kormoran „Warmińskie Rewolucje” (0,5 l) Malt beer                  | 12 zł |
| Kormoran Witbier (0,5 l) Wheat beer                                | 15 zł |
| Kormoran American IPA (0,5 l) India Ale Pale                       | 15 zł |
| Kormoran Śliwka w piwie (0,5 l) Plum in beer                       | 15 zł |
| Kormoran Wiśnia w piwie (0,5 l) Cherry in beer                     | 15 zł |
| „PRL” Jasne niefiltrowane (0,5 l) Old polish lager unfiltered beer | 12 zł |
| „PRL” Pełne filtrowane (0,5 l) Old polish lager filtered beer      | 12 zł |
| Książęce Czerwony Lager (0,5 l) Red lager beer                     | 12 zł |
| Pilsner Urquell (0,33 l) Lager Beer                                | 13 zł |
| Lech Premium (0,33 l) Lager beer                                   | 10 zł |
| Lech Free (0,33 l) Alcohol Free Beer                               | 10 zł |

## grzańce / mulled wine and beer

|  |       |
|--|-------|
| Grzane piwo (0,5 l)<br>Mulled beer (0,5 l)   | 12 zł |
| Grzane wino (0,15 l)<br>Mulled wine (0,15 l) | 14 zł |

Do rachunku od 6 osób doliczamy 10% serwisu /  
We add a service charge of 10% for table of 6 people and above

RESTAURATORNIA WARSZAWSKA

# Kameralna

## vodka 4 cl / 700 cl

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| <b>Wyborowa</b>        | <b>8 zł / 136 zł</b>  |
| <b>Żubrówka Czarna</b> | <b>9 zł / 149 zł</b>  |
| <b>Absolut</b>         | <b>10 zł / 159 zł</b> |
| <b>Finlandia</b>       | <b>10 zł / 159 zł</b> |
| <b>Belvedere</b>       | <b>19 zł / 320 zł</b> |

## nalewki 4 cl / flavored vodka

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Wiśniowa</b><br><i>Cherry</i>                     | <b>7 zł</b>  |
| <b>Malinowa</b><br><i>Raspberry</i>                  | <b>7 zł</b>  |
| <b>Truskawkowa</b><br><i>Strawberry</i>              | <b>7 zł</b>  |
| <b>Orzech laskowy</b><br><i>Hazelnut</i>             | <b>7 zł</b>  |
| <b>Orzech włoski</b><br><i>Walnut</i>                | <b>7 zł</b>  |
| <b>Pigwowa</b><br><i>Quince</i>                      | <b>7 zł</b>  |
| <b>Śliwkowa</b><br><i>Plum</i>                       | <b>7 zł</b>  |
| <b>Czarna Porzeczka</b><br><i>Black currant</i>      | <b>7 zł</b>  |
| <b>Jagodowa</b><br><i>Blueberry</i>                  | <b>7 zł</b>  |
| <b>Cytrynowo miodowa</b><br><i>Lemon &amp; Honey</i> | <b>7 zł</b>  |
| <b>Żubrówka Bison Grass</b>                          | <b>8 zł</b>  |
| <b>Jagermeister</b>                                  | <b>10 zł</b> |

Do rachunku od 6 osób doliczamy 10% serwisu /  
We add a service charge of 10% for table of 6 people and above

RESTAURATORNIA WARSZAWSKA

# Kameralna

## miód pitny / mead

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Półtorak</b> ( 0,15 l )  | <b>28 zł</b> |
| <i>Polish great mead, made using two units of honey for each unit of water (0,15 l)</i> |              |
| <b>Dwójniak</b> ( 0,15 l )  | <b>18 zł</b> |
| <i>Polish mead, made using equal amounts of water and honey (0,15 l)</i>                |              |
| <b>Trójniak</b> ( 0,15 l )  | <b>12 zł</b> |
| <i>Polish mead, made using two units of water for each unit of honey (0,15 l)</i>       |              |

## whisky / bourbon 4 cl

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Ballantine`s</b>                        | <b>16 zł</b> |
| <b>Jameson</b>                             | <b>19 zł</b> |
| <b>Jack Daniel`s / Jack Daniel`s Honey</b> | <b>22 zł</b> |
| <b>Jack Daniel`s Gentelman Jack</b>        | <b>25 zł</b> |
| <b>Chivas 12 yo</b>                        | <b>24 zł</b> |

## single malts 4 cl

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| <b>Glenmorangie 10 yo</b> | <b>30 zł</b> |
| <b>Glenfiddich 15 yo</b>  | <b>35 zł</b> |
| <b>Ardbeg 10 yo</b>       | <b>35 zł</b> |
| <b>Taliskier 10 yo</b>    | <b>40 zł</b> |

## brandy / cognac 4 cl

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| <b>Hennessy V.S</b> | <b>25 zł</b> |
| <b>Metaxa 5*</b>    | <b>20 zł</b> |
| <b>Metaxa 7*</b>    | <b>25 zł</b> |

*Do rachunku od 6 osób doliczamy 10% serwisu /  
We add a service charge of 10% for table of 6 people and above*

# Kameralna

## gin / rum / tequilla 4 cl

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Seagram`s             | 14 zł |
| Bombay                | 18 zł |
| Havana Club 3 yo      | 14 zł |
| Olmecca Silver / Gold | 14 zł |

## vermouth 8 cl

|   |       |
|---|-------|
| Martini Bianco / Rosso / Rosato / Extra Dry | 10 zł |
|---|-------|

## nasze drinki / our drinks

|  |       |
|--|-------|
| <b>Jogobella</b> (malibu / syrop truskawkowy / mleko)<br>Jogobella (malibu / strawberry syrup / milk)  | 18 zł |
| <b>Cherry Lady</b> (rum / wiśniówka / syrop marakuja / białko jajka / sour)<br>Cherry Lady (rum / cherry vodka / syrop maracies / egg white / sour)    | 22 zł |
| <b>Blue Hawaiian</b> (malibu / blue curacao / syrop ananasowy / mleko / sour)<br>Blue Hawaiian (malibu / blue curacao / pineapple syrup / milk / sour) | 22 zł |
| <b>Vodka &amp; Tonic</b> (wódka grejpfrutowa / tonic / rozmaryn)<br>Vodka & Tonic (Grapefruit vodka / tonic / rosemary)                                | 20 zł |

Do rachunku od 6 osób doliczamy 10% serwisu /  
We add a service charge of 10% for table of 6 people and above

RESTAURATORNIA WARSZAWSKA

# Kameralna

## Klasyczne drinki / Classic drinks

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Caipirinha</b> (cachaça / limonka / brązowy cukier)  | <b>16 zł</b> |
| <b>Aperol Spritz</b> (aperol / prosecco)  | <b>18 zł</b> |
| <b>Daiquiri</b> (rum / sweet & sour)  | <b>18 zł</b> |
| <b>Mojito</b> (rum / limonka / brązowy cukier / mięta)  | <b>18 zł</b> |
| <b>Tequila Sunrise</b> (tequila / sok pomarańczowy / grenadina)                                     | <b>20 zł</b> |
| <b>Black Russian</b> (wódka / kahlua)   | <b>20 zł</b> |
| <b>White Russian</b> (wódka / kahlua / śmietanka)   | <b>20 zł</b> |
| <b>Cuba Libre</b> (rum, cola, limonka)  | <b>20 zł</b> |
| <b>Margarita</b> (tequila / triple sec / sour)  | <b>22 zł</b> |
| <b>Orgazm</b> (amaretto, bailey`s, kahlua)  | <b>22 zł</b> |
| <b>Long Island Iced Tea</b> (wódka / tequila / rum / gin / triple sec / coca – cola / sweet & sour) | <b>28 zł</b> |

Do rachunku od 6 osób doliczamy 10% serwisu /  
We add a service charge of 10% for table of 6 people and above

RESTAURATORNIA WARSZAWSKA