

MENU

· RESTAURACJA ·

kameralna

ul. Mikołaja Kopernika 3, 00-367 Warszawa



In the same place since 1947.

APPETIZERS

Pork jelly <i>Horseradish, vinegar, lemon</i>	20zł
Herring <i>Onion, oil or sour cream</i>	21zł
Chicken liver <i>Apple, onion, forest fruits sauce or apple, onion, slice of bread, roast sauce</i>	24zł
Potato pancakes <i>Smoked mackerel, tartar sauce</i>	26zł
Beef tongues <i>Horseradish sauce</i>	30zł
Beef tartar <i>Mushrooms, cucumber, onion</i>	36zł
Shrimps 6 psc. <i>Wine-butter sauce, baguette</i>	46zł

SOUPS

Chicken soup with duck and noodles	17zł
Tomato cream with mozzarella and basil	19zł
„Warsaw” style tripe soup	24zł
Polish sour soup with egg and sausage	24zł

SALADS

Ceasar salad <i>Romaine lettuce, grillec chicken, croutons, parmesan cheese, caesar sauce</i>	39zł
Roast duck salad <i>Mixed lettuced, pear marinated in red wine, sunflower seeds</i>	43zł
Salad smoked ewe’s polish milk cheese <i>Mixed lettuced, cranberry sauce</i>	43zł
Shrimps salad 5 psc. <i>Romaine lettuce, croutons, caesar sauce</i>	46zł

DUMPLINGS AND PASTA

Dumplings with meat on broth	32zł
„Russian” style dumpings with cheese, potato and onion	32zł
Dumplings with duck and roast sauce	32zł
Penne with chicken <i>Spinach, sun-dried tomatoes, cream sauce</i>	39zł

FISH

Cod sirloin 59zł

Butter emulsion, mashed potatoes, spinach, cherry tomatoes

Baked zander 69zł

Celery puree, vegetables in butter emulsion, lemon sauce

STREET FOOD

Classic burger 44zł

100% beef, mimolette cheese, bacon, tomato, pickled cucumber, red onion, lettuce, fries, cocktail sauce

Tender beef burger 44zł

Beef brisket, spinach, pickled cucumber, red onion, arugula, fries, cocktail sauce

Vege burger 44zł

Smoked ewe's polish milk cheese, spinach, arugula, fries, cocktail sauce, cranberry sauce

MAIN COURSES

Pork chop with bone 45zł

Potatoes with dill, fried cabbage

Beef schnitzel with mushrooms 54zł

Potatoes with dill, fried beetroots

Pork tenderloin in bacon 56zł

Potato dumplings, spinach, cherry tomatoes

Beef cheek 62zł

Celery puree, caramelized carrot

Pork knuckle 65zł

Baked potatoes, fried cabbage, horseradish, mustard

Pork ribs 73zł

Baked potatoes, pickled cucumber salad, bbq sauce

Roasted half of a duck 78zł

Silesian dumplings, fried beetroots, cherry sauce

Grilled beef entrecote 80zł

Garlic butter, baked potatoes, grilled vegetables

DESSERTS

Apple pie 25zł

warm with ice cream

Cheese cake 25zł

Pancakes with cottage cheese 25zł

COFFEE AND TEA

Espresso	9zł
Americano	12zł
Cappucino	15zł
Latte	15zł
Hot chocolate	12zł
Selection of teas / ask your waiter	12zł
Winter tea with fruits and honey	15zł

NON ALCOHOLIC BEVERAGES

Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic (0,2 l)	9zł
Fruit juices (0,2 l)	8zł
Still water / sparkling water (0,33l / 0,75l)	8zł/15zł
Lemonade	12zł
Fresh juice - orange, grapefruit or mix (0,2l / 0,35l)	13zł/18zł
Flavored lemonade (pineapple, arbuz, watermelon, passion fruit, melon, strawberry)	14zł
Redbull	18zł

MULLED WINE AND BEER

Mulled beer 0,5 l	16zł
Mulled wine 0,15 l	16zł

DRAFT BEER

Tyskie Gronie 0,3 l	9zł
Tyskie Gronie 0,5 l	14zł
Książęce wheat beer 0,3 l	12zł
Książęce wheat beer 0,5 l	16zł

BOOTLED BEER

Kormoran Pilsner	16zł
Kormoran Lager	16zł
Kormoran Dark	16zł
Kormoran Witbier	19zł
Kormoran American IPA	19zł
Lech free	12zł

VODKA

	40ml	700mln
Wyborowa	10zł	175zł
Luksusowa	10zł	175zł
Finlandia	12zł	210zł
Baczewski	14zł	245zł
Belvedere	20zł	350zł
Chopin Potato	20zł	350zł
Jagermaister	12zł	
Slivovitz 72% (20ml)	10zł	

VERMOUTH 80 ml

Martini Bianco / Rosso / Rosato / Extra Dry	12zł
---	------

FLAVORED VODKA HOME MADE

	40ml	500mln
Lemon	10zł	120zł
Salty Carmel	10zł	120zł
Cuckoo Candy	10zł	120zł
Bittersweet Porter	10zł	120zł
Dogwood Fruits	10zł	120zł
Cherry	10zł	120zł

GIN/RUM/TEQUILLA 40 ml

Seagrams	14zł
Havana 3yo	16zł
Olmecca Silver / Gold	18zł
Bombay	20zł

SINGLE MALTS 40 ml

Talisker 10yo	30zł
Glenmorangie 10yo	35zł
Glenfiddich 15yo	40zł
Ardbeg 10yo	45zł
Macallan 12yo	46zł
Macallan 15yo	60zł

WHISKY 40 ml

Ballantines	16zł
Bushmills	16zł
Jameson	18zł
Jack Daniels / Jack Daniels Honey	20zł
Chivas 12yo	24zł

BRANDY COGNAC 40 ml

Metaxa 5*	14zł
Metaxa 7*	20zł
Hennessy V.S.	35zł

SIGNATURE DRINKS

Apple pie <i>Żubrówka with grass, apple juice, cucumber</i>	28zł
Polish coffee <i>Cuckoo candy flavored vodka, vodka, espresso, cream</i>	28zł
Dogwood in the glass <i>Dogwood fruits flavored vodka, vodka, lemon, bitter</i>	28zł
Lemon apple pie <i>Lemon flavored vodka, selected vodka Wyborowa, apple juice, mint</i>	28zł
Black Mamba <i>Bittersweet porter flavored vodka, gin, aperol, bitter</i>	32zł

CLASSIC DRINKS

Aperol spritz <i>Aperol, prosecco, sparkling water, orange</i>	28zł
Kir Royal <i>Prosecco, crème de cassis</i>	28zł
Cuba libre <i>Rum, lime, cola</i>	28zł
Margarita <i>Tequilla, triple sec, sour</i>	28zł
Mojito <i>Rum, sparkling water, mint, lime, brown sugar</i>	28zł
Daiquiri <i>Rum, lime, sweet</i>	28zł
Vodka sour <i>Vodka, egg, sweet, sour, bitter</i>	28zł
Whisky sour <i>Whisky, egg, sweet, sour, bitter</i>	30zł
Negroni <i>Gin, campari, vermouth</i>	30zł
Tom collins <i>Gin, sparkling water, lemon, sweet</i>	30zł
Old fashioned <i>Whiskey, sweet, bitter</i>	35zł
Long Island Iced Tea <i>Rum, gin, vodka, triple sec, sour, tequilla</i>	35zł

POLISH WINES

WHITE

Srebrna Góra Cuvee Blanc  29zł  174zł

Srebrna Góra Riesling Pinot Gris  199zł


Solaris Turnau  199zł

RED

Srebrna Góra Cuvee Rouge  29zł  174zł

Srebrna Góra Cabernet Cortis  199zł

MUSUJĄCE

Gostchorze Gostart  199zł

WINO HOUSE

WHITE


Arica Chardonnay  15zł  95zł

RED




Arica Cabernet Sauvigon  15zł  95zł

FOREIGN WINES









WHITE

Vinho Verde Identidade		 120zł
Camden Park Chardonnay	 23zł	 138zł
Pinot Grigio Delle Venezie	 23zł	 138zł
Riesling Spindler Lindenhof	 26zł	 156zł
Picton Bay Sauvignon Blanc	 29zł	 174zł
Chablis		 300zł

SPARKLING

Monforte Prosecco Prosecco D.O.C. Brut	 20zł	 120zł
Casa Bianca Prosecco Extra Dry		 130zł

SEMI-SWEET

Białe		
Libalis Frizz Muscat	 20zł	 120zł
Grüner Veltliner	 23zł	 140zł
Czerwone		
Imiglikos Nemea	 23zł	 140zł
El Coto Rioja	 26zł	 156zł

RED

Hacienda Lopez Tempranillo Rioja	 23zł	 138zł
Primitivo del Salento	 26zł	 156zł
Haut Marin Merlot	 26zł	 156zł
Mount Riley Pinot Noir		 210zł
Valpolicella Superiore Ripasso		 210zł
Barolo Dezzani		 370zł
Amarone Classico		 420zł

ROSE

Talamonti Cerasuolo d'Abruzzo		 120zł
-------------------------------	--	---

HISTORIA KAMERALNEJ

Jedna z najbardziej kultowych Restauracji w Warszawie

Restauracja, która sięga swoją tradycją powojennej Warszawy to właśnie Kameralna. Od wielu lat cieszy się niesłabnącym powodzeniem wśród mieszkańców Stolicy.

Leopold Tyrmand, Marek Hłasko, Janusz Głowacki, Roman Polański, Edward Stachura czy Agnieszka Osiecka prowadzili tutaj zagorzałe dyskusje na temat życia i literatury. Bo gdzie jak nie tutaj, w restauracji Kameralna, przy dobrej wódce i zakąskach, można było nadać koloru PRLowskiej szarości. Każdy chciał się tutaj znaleźć, potańczyć na dancingu i zakosztować koniaku z "południowymi owocami", czyli wódki z dwoma ogórkami.

Na kulturalnej mapie Warszawy ponownie znalazła się restauracja Kameralna na Kopernika 3, kusząc swoich gości wielkim czerwonym neonem.

Idąc za duchem tradycji, każdy powinien to miejsce odwiedzić.

One of the most cult restaurants in Warsaw

The restaurant, the origin of wich goes back to the tradition of the post-war period in Warsaw it is just Kameralna. For many years it has successfully been popular among the residents of the capital.

Leopold Tyrmand, Marek Hłasko, Janusz Głowacki, Roman Polański, Edward Stachura czy Agnieszka Osiecka have led here fierce discussions on life and literature. Because, it is just here, in Kameralna restaurant, where while having vodka and an appetiser, you could add some colour to the dullness of PRL. Everyone wanted to find himself here, to dance at the dancing and to taste a cognac with citrus fruits that is vodka with two cucumbers.

On the cultural map of Warsaw, Kameralna restaurant has appeared again at Copernicus Street 3, tempting its guests with a big red neon.

Following the spirit tradition, everyone should visit this place.

+48 517 127 167

biuro@kameralnarestauracja.pl
rezerwacje@kameralnarestauracja.pl

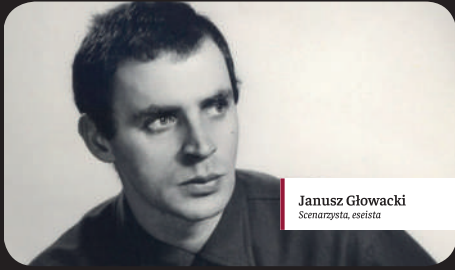
www.kameralnarestauracja.pl



Leopold Tyrmand
Pisarz i publicysta



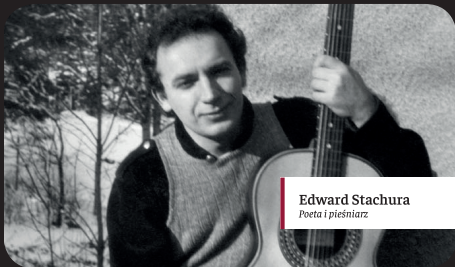
Marek Hłasko
Prozaik i scenarzysta filmowy



Janusz Głowacki
Scenarzysta, esista



Barbara Kwiatkowska
Aktorka filmowa



Edward Stachura
Poeta i piosenkarz



Kalina Jedrusik
Aktorka, piosenkarka



Jan Himilbach
Aktor, pisarz i scenarzysta



Zdzisław Maklakiewicz
Aktor filmowy i teatralny