

MENU

· RESTAURACJA ·

kameralna

ul. Mikołaja Kopernika 3, 00-367 Warszawa



W tym samym miejscu od 1947 r.

PRZYSTAWKI

Nóżki wieprzowe z tartym chrzanem i cytryną	12zł
Śledź w oleju	12zł
Śledź w śmietanie	15zł
Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem	15zł
Wątróbka drobiowa z jabłkiem, cebulą i sosem z owoców leśnych	15zł
Naleśniki ze szpinakiem	24zł
Ozorki wołowe w sosie chrzanowym	24zł
Tatar wołowy z marynatami	24zł
Maślane krewetki w białym winie z czosnkiem, cebulą i natką pietruszki	36zł
Deska mięs (dla 2-3 osób)	59zł
Deska serów (dla 2-3 osób)	59zł

ZUPY

Rosół z kaczki i indyka z makaronem	12zł
Pomidorowa z makaronem	12zł
Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią	12zł
Flaki wołowe	15zł
Staropolski żur na wędzonych żebrach z jajem i białą kiełbasą	19zł

SALATKI

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, grzankami i parmezanem	24zł
Gorące grillowane warzywa z pesto i rukolą	24zł
Sałatka z marynowanym burakiem i kozim serem	24zł
Sałatka z pieczoną kaczką i marynowaną gruszką w czerwonym winie	25zł

PIEROGI

Pierogi z mięsem	19zł
Pierogi ruskie	19zł
Pierogi z kaczką	19zł

MAKARONY

Spaghetti Carbonara	19zł
Spaghetti Bolognese	19zł
Penne z pesto, pomidorkami i pestkami słonecznika	24zł
Penne z kurczakiem, szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym	29zł

RYBY

Dorsz w cieście piwnym, frytki
Steakhouse, surówka colesław 32zł

Sandacz w sosie kaparowym,
puree ziemniaczane, sałatka winegret 45zł

Łosoś pieczony, opiekane ziemniaki,
sałatka winegret 45zł

STREET FOOD

Quesadilla: szpinak, ser, salsa pomidorowa 22zł

Burger klasyczny: wołowina 100%, ser,
rukola, pomidor, cebula, majonez, frytki,
sos BBQ 29zł

Burger szarpany: wieprzowina, boczek,
pomidor, cebula, korniszony, sałata,
majonez, frytki, sos BBQ 29zł

DESERY

Naleśniki z serem 15zł

Sernik 15zł

Szarlotka 15zł

Tiramisu 15zł

DANIA GŁÓWNE

Kotlet Devolay, puree ziemniaczane,
marchewka z groszkiem 25zł

Kotlet mielony, puree ziemniaczane,
zasmażane buraczki 25zł

Kotlet Cordon Bleu z szynką i serem,
puree ziemniaczane, marchewka
z groszkiem 25zł

Panierowany kotlet z piersi kurczaka,
puree ziemniaczane, mizeria 25zł

Kotlet schabowy z kością, puree
ziemniaczane, zasmażana kapusta 35zł

Bryzol wołowy z pieczarkami, puree
ziemniaczane, sałatka winegret 35zł

Polędwiczka wieprzowa z boczkiem
i sosem grzybowym, kopytka,
sałatka winegret 38zł

Zraz wołowy z boczkiem i kaszą
gryczaną, surówka z ogórka kiszzonego
i czerwonej cebuli 38zł

Golonka z chrzanem, musztardą
i ogórkami, opiekane ziemniaki,
kapusta zasmażana 45zł

Żebro wieprzowe BBQ, opiekane
ziemniaki, surówka z ogórka kiszzonego
i czerwonej cebuli 48zł

Eskalopki cielęce w sosie śmietanowym,
kopytka, sałatka winegret 52zł

Konfitowana połówka kaczki z jabłkami,
kluski śląskie, zasmażane buraczki 56zł

Stek z polędwicy wołowej z sosem
pieprzowym, opiekane ziemniaki,
blanszowany szpinak 69zł

NAPOJE GORĄCE

Espresso	7zł
Americano	9zł
Cappucino	10zł
Latte	12zł
Gorąca czekolada	12zł
Wybór herbat	9zł
Herbata zimowa	14zł

NAPOJE BEZAKOHOLOWE

Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Tonic (0,2 l)	8zł
Soki owocowe (0,2 l)	6zł
Woda niegazowana / gazowana (0,33l / 0,75l)	6zł/12zł
Lemoniada	8zł
Lemoniada smakowa (ananas, arbuz, mango, marakuja, melon, truskawka)	12zł
Redbull	16zł

GRZAŃCE

Grzane piwo 0,5 l	12zł
Grzane wino 0,15 l	12zł

PIWO BECZKOWE

Tyskie Gronie 0,3 l	6zł
Tyskie Gronie 0,5 l	10zł
Książęce pszeniczne 0,3 l	6zł
Książęce pszeniczne 0,5 l	10zł

PIWO BUTELKOWE

Lech free	10zł
Kormoran Jasny	13zł
Kormoran Świeże	13zł
Kormoran Ciemny	13zł
Kormoran Witbier	16zł
Kormoran American IPA	21zł

WÓDKI

	40ml	700mln
Wyborowa	8zł	136zł
Luksusowa	8zł	136zł
Finlandia	10zł	170zł
Baczewski	12zł	199zł
Belvedere	19zł	320zł

VERMOUTH 80 ml

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

NALEWKI 40 ml

Wiśniowa	7zł
Pigwowa	7zł
Cytrynowo-miodowa	7zł
Żubrówka Bison Grass	8zł
Jagermeister	10zł
Śliwowica 72% (20 ml)	10zł

GIN/RUM/TEQUILLA 40 ml

Seagrams	10zł
Havana 3yo	14zł
Olmeca Silver / Gold	14zł
Bombay	18zł

SINGLE MALTS 40 ml

Glenmorangie 10yo	30zł
Talisker 10yo	30zł
Glenfiddich 15yo	35zł
Ardbeg 10yo	35zł
Macallan 12yo	42zł
Macallan 15yo	60zł

WHISKY 40 ml

Ballantines	12zł
Jameson	15zł
Jack Daniels / Jack Daniels Honey	18zł
Chivas 12yo	20zł

BRANDY COGNAC 40 ml

Metaxa 5*	12zł
Metaxa 7*	20zł
Hennessy V.S.	25zł

DRINKI KLASYCZNE

Wściekły Pies	10zł
Vodka Sour	16zł
Whisky Sour	20zł
Aperol Spritz	20zł
Caipirinha	20zł
Cuba Libre	20zł
Margarita	20zł
Mojito	20zł
Tequilla Sunrise	20zł
Kir Royal	20zł
Long Island Ice Tea	28zł

WINA POLSKIE

BIAŁE

Srebrna Góra Cuvee Blanc

 22zł  130zł

Srebrna Góra Riesling

 160zł

Srebrna Góra Pinot Gris

 160zł

CZERWONE

Srebrna Góra Cuvee Rouge

 22zł  130zł

Srebrna Góra Cabernet Cortis

 160zł

MUSUJĄCE

Gostchorze Gostart

 170zł

WINO HOUSE

BIAŁE

D'vine Inzolia

 10zł  60zł

CZERWONE

D'vine Cabernet

 10zł  60zł

WINA ZAGRANICZNE

BIAŁE


Sol Del Oro Sauvignon Blanc  13zł  80zł

Piesporter  17zł  98zł

2 Luc Sauvignon Blanc  23zł  140zł

Vinho Verde Branco  80zł

CZERWONE

Sol Del Oro Cabernet  13zł  80zł


Calle Real Reserva  15zł  90zł

Terrame Primitivo  21zł  130zł

Butchers Block Malbec  120zł

2 Luc Pinot Noir  150zł

MUSUJĄCE


Costaross Gran Cuve  10zł  60zł


Calogera Prosecco  115zł

RÓŻOWE

Vinho Verde Rose  80zł

SŁODKIE

Vina Cecilia Rosado  15zł  90zł

Vina Cecilia Blanco  15zł  90zł

Amatista Tinto  15zł  90zł

PÓLSŁODKIE

Cabeco Dos Corvos Branco  14zł  85zł

Cabeco Dos Corvos Tinto  14zł  85zł

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 which 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

+48 22 828 00 30

biuro@katedralnarestauracja.pl

rezerwacje@katedralnarestauracja.pl

www.katedralnarestauracja.pl



Leopold Tyrmand
Pisarz i publicysta



Marek Hłasko
Prozaiści i scenarzysta filmowy



Janusz Głowacki
Scenarzysta, eseista



Barbara Kwiatkowska
Aktorka filmowa



Edward Stachura
Poeta i piosenkarz



Kalina Jedrusik
Aktorka, piosenkarzka



Jan Himilsbach
Aktor, pisarz i scenarzysta



Zdzisław Maklakiewicz
Aktor filmowy i teatralny