

- MENU -

· RESTAURACJA ·

Kameralna

ul. Mikołaja Kopernika 3, 00-367 Warszawa



W TYM SAMYM MIEJSCU OD 1947 R.

*Idąc z duchem tradycji,
każdy powinien to miejsce odwiedzić*

Kawa · Herbata · Lemoniada

GRATIS



ŚNIADANIA

BREAKFASTS

Polskie

Polish style

Jajecznica z 3 jaj / boczek / cebula / tosty / sałatka winegret / ogórek / pomidory cherry

3 Scrambled eggs / bacon / onion / toast / vinaigrette salad / cucumber / cherry tomatoes

Angielskie

English style

Jajo sadzone / kielbaski wieprzowe / boczek / fasola w pomidorach / pieczarki / tosty
fried egg / pork sausages / bacon / beans in tomatoes / mushrooms / toast

Orientalne

Oriental style

3 pasty - baba ganoush / humus / raita ogórkowa / grillowane bakłażany / grillowane pomidory / gorąca bagietka

3 pastes - baba ganoush / humus / cucumber raita / grilled eggplant / grilled tomatoes / hot baguette

Pancakes

Pancakes z sosem bananowym i owocami sezonowymi

Pancakes with banana sauce and seasonal fruits

15zł

Indyjskie

Indian style

Shakshuka — 3 jaja / pomidory / ciecierzycyca / papryka / cebula / czosnek / kmin
Shakshuka - 3 eggs / tomatoes / chickpeas / peppers / onion / garlic / cumin

Amerykańskie

American style

Club sandwich z kurczakiem / boczek / ogórek konserwowy / majonez / jajecznica / sałatka winegret / ogórek / pomidory cherry
Club sandwich with chicken / bacon / pickled cucumber / mayonnaise / scrambled eggs / vinaigrette salad / cucumber / cherry tomatoes

Francuskie

French style

Twarożek z rzodkiewką / łosoś wędzony / awokado / bagietka / sałatka winegret / ogórek / pomidory cherry
Cottage cheese with radish / smoked salmon / avocado / baguette / vinaigrette salad / cucumber / cherry tomatoes

Owsianka

Porridge

Mleko lub soja / owoce / orzechy włoskie
Milk or soy / fruit / walnuts

15zł

Włoskie

Italian style

Calzone 2 sztuki / twarożek / czekolada / powidła morelowe
Calzone 2 pieces / cottage cheese / chocolate / apricot jam

Holenderskie

Dutch style

2 tosty / boczek / ser / pomidor / jaja poche / sos koperkowy / sałatka winegret / ogórek / pomidory cherry
2 toasts / bacon / cheese / tomato / poche eggs / dill sauce / vinaigrette salad / cucumber / cherry tomatoes

Omlet

Omelette

Omlet z 3 jaj / szynka / pieczarki / szpinak / czerwona cebula / sałatka winegret / ogórek / pomidory cherry / pieczywo / masło
Omelette 3 eggs / ham / mushrooms / spinach / red onion / vinaigrette salad / cucumber / cherry tomatoes / bread / butter

Naleśnik z

serem i owocami

Pancake with cottage cheese and fruits

28zł

21zł

19zł

28zł

12zł

12zł

Do rachunku od 6 osób doliczamy 10% serwisu!

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



BURGERY

BURGERS



Klasyczny burger

Classic burger

Wołowina 100% / Ser / Rukola / Pomidor / Cebula / Majonez / Frytki / Sos BBQ

Beef 100% / Cheese / Arugula / Tomato / Onion / Mayonnaise / French Fries / BBQ sauce

25 zł



Burger na ostro

Spicy burger

Wołowina 100% / Ser/ Jalapeno/ Rukola / Pomidor / Cebula / Frytki / Sos BBQ

Beef 100% / Cheese / Jalapeno / Arugula / Tomato / Onion / French Fries / BBQ sauce

25 zł



Bekon burger

Bacon burger

Wołowina 100% / Boczek / Rukola / Pomidor / Cebula / Ser Mimolette / Frytki / Sos BBQ

Beef 100% / Bacon / Arugula / Tomato / Onion / Mimolette cheese / French Fries / BBQ sauce

29 zł



Burger Wege z buraka

Wege beetroot burger

Buraki / Kasza Jaglana / Cukinia / Rukola/ Pomidor / Cebula / Sos Balsamico/ Majonez / Frytki

Beetroot / Millet / Zucchini / Arugula / Tomato / Onion / Balsamico Sauce / Mayonnaise / French Fries

19 zł



KOKTAJLE

COCKTAILS



Orzeźwiający

Refreshing

Natka pietruszki / cytryna / miód
Parsley / lemon / honey



Regenerujący

Regeneration

Buraki / marchew / jabłko / cytryna
Beetroot / carrot / apple / lemon



Odprężający

Relaxing

Mango / banan / limonka / jogurt / mleko kokosowe / miód
Mango / banana / lime / yogurt / coconut milk / honey



Witalizujący

Vitalizing

Ananas / banan / mleko kokosowe / cytryna
Pineapple / banana / coconut milk / lemon



Wzmacniający

Strengthening

Truskawki / banan / cytryna / mleko sojowe / miód
Strawberries / banana / lemon / soy milk / honey



Alkohol
1zł

Zapraszamy
na promocję*!

Whisky, wino, piwo, wódka, Prosecco za 1 zł,
do każdego zamówionego dania z karty menu!
Zamów sobie to na co masz ochotę do jedzenia,
a wybrany alkohol dostaniesz za 1 zł

*Promocja ograniczona w czasie, regulamin dostępny w restauracji.

kameraalna

+48 517 127 167

rezerwacje@kameraalna restauracja.pl

ul. Mikołaja Kopernika 3,
00-367 Warszawa

Zakąski appetizers

Nóżki wieprzowe i golonki w rosółowej galarecie z tartym chrzanem i cytryną <i>Pork jelly with horseradish and lemon</i>	9zł
Śledź w oleju <i>Herring in oil</i>	12zł
Śledź po kaszubsku z cebulką i papryką w pomidorach <i>„Kashubian” style herring with onions and peppers in tomatoes</i>	15zł
Śledź pod śmietanową pierzynką <i>Herring in cream</i>	15zł
Śledź w zalewie octowej na sałatce z burakiem, jabłkiem i cebulą <i>Herring in vinegar with beetroot, apple and onion salad</i>	15zł
Tradycyjny tatar wołowy z marynatami <i>Traditional beef tartar with marinades</i>	24zł

Ciepłe zakąski hot appetizers

Placki ziemniaczane z kokilką kwaśnej śmietany i szczypiorkiem <i>Potato pancakes with sour cream and chive</i>	12zł
Wątróbka drobiowa z jabłkiem i cebulką, podana na sosie z owoców leśnych <i>Chicken liver with forest fruit sauce, apple and onion</i>	12zł
Gorące kotleciki z mielonego dorsza z sosem tatarskim <i>Minced cod chops with tartar sauce</i>	15zł
Ozorki wieprzowe w sosie chrzanowym <i>Pork tongues with horseradish sauce</i>	17zł
Paski polędwiczki wieprzowej grillowane z pieczarkami i cebulką, podane na pajdzie wiejskiego chleba z sosem pieczeniowym <i>Grilled pork tenderloin strips with mushrooms and onions, served on a slice of country bread with gravy</i>	17zł
Bliny gryczane z sosem tatarskim i wędzoną makrelą <i>Buckwheat pancakes with tartar sauce and smoked mackerel</i>	22zł
Maślane krewetki na białym winie z czosnkiem, cebulką i natką pietruszki <i>Butter shrimps in white wine with garlic, onion and parsley</i>	30zł

Zupy soups

- Tradycyjny rosół z domowym makaronem, siekaną marchewką i natką pietruszki** 9zł
Traditional chicken soup with homemade noodles, chopped carrots and parsley
- Gulaszowa wołowa** 12zł
Goulash beef soup
- Czerwony barszcz z mięsnym krokietem** 12zł
Red borscht with meat croquette
- Flaki po warszawsku z pulpecikami** 12zł
“Warsaw” style tripe soup with meatballs
- Staropolski żur na wędzonych żebrach z jajem i białą kielbasą** 16zł
Old Polish sour soup with sausage and egg

Sałatki salads

- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, grzankami i parmezanem** 19zł
Caesar salad with grilled chicken, croutons and Parmesan cheese
- Gorące grillowane warzywa, podane z pesto, kurczakiem i rukolą** 25zł
Grilled vegetables served with chicken, pesto and rocket salad
- Sałatka z pieczoną kaczką i gruszką marynowaną w czerwonym winie** 25zł
Roast duck salad with pear marinated in red wine
- Sałatka z burakami, serem feta i pestkami słonecznika** 25zł
Salad with beetroot, feta cheese and sunflower
- Suszone pomidory, oliwki, karczochy, pomidorki cherry i ser grana padano na miksie sałat z miodowym vinaigrette** 25zł
Dried tomatoes, olives, artichokes, cherry tomatoes and grana cheese served on a salad mix with honey vinaigrette
- Pieczone bataty z fetą, rukolą i sosem balsamicznym, słonecznikiem z chili** 25zł
Baked sweet potatoes with feta cheese, rocket salad and balsamic sauce with sunflower and chili
- Camembert z pieca na sałatach, z prażonym jabłkiem, orzechami włoskimi, suszoną żurawiną i miodowym vinaigrette** 27zł
Baked camembert in with roasted apple, walnut, dried cranberry and honey vinaigrette salad

Pierogi dumplings

- | | |
|--|------|
| Pierogi z mięsem
<i>Dumplings with meat</i> | 19zł |
| Pierogi ruskie
<i>“Russian” style dumplings – cheese and potato</i> | 19zł |
| Pierogi ze szpinakiem i serem feta
<i>Dumplings with spinach and feta cheese</i> | 19zł |

Makarony pasta

- | | |
|---|------|
| Spaghetti aglio e olio z dodatkiem awokado, słonecznika i chili
<i>Spaghetti aglio e olio with avocado, sunflower and chili</i> | 21zł |
| Penne z kurczakiem, świeżym szpinakiem i suszonymi pomidorami, podane w sosie śmietanowym z dodatkiem białego wina
<i>Penne with chicken, fresh spinach and dried tomatoes served in cream and white wine sauce</i> | 24zł |

Ryby fish

- | | |
|---|------|
| Sandacz w sosie kaparowym z puree ziemniaczanym i sałatką vinaigrette
<i>Zander with caper sauce, mashed potatoes and vinaigrette salad</i> | 42zł |
| Pstrąg w całości i bez ości, podany z pieczonymi ziemniakami i bukietem surówek
<i>Whole boneless trout, served with baked potatoes and a bouquet of salads</i> | 46zł |
| Halibut w sosie ziołowym na grillowanych warzywach z pieczonymi ziemniakami
<i>Halibut in herb sauce with grilled vegetables and baked potatoes</i> | 52zł |

Dania główne main courses

Rumsztyk wieprzowy z duszoną cebulką, z ziemniakami puree i zasmażanymi burakami <i>Pork rump steak with stewed onion, mashed potatoes and fried beetroot</i>	24zł
Kotlet schabowy z kością, podany z ziemniakami puree i ogórkiem pod śmietanową pierzynką <i>Pork chop with bone, served with mashed potatoes, cucumber and cream</i>	27zł
Bryzol wołowy z pieczarkami, ziemniakami puree z sałatką vinaigrette <i>Beaten beef steak with mushrooms, mashed potatoes and vinaigrette salad</i>	29zł
Polędwiczka wieprzowa grillowana z boczkiem, podana w sosie grzybowym, domowymi kopytkami i sałatką vinaigrette <i>Grilled pork tenderloin with bacon, served in mushroom sauce, homemade potato dumplings and vinaigrette salad</i>	36zł
Zraz wołowy nadziewany boczkiem, cebulką i pieczarkami, podany w sosie własnym na gryczanej kaszy z ogórkiem kiszonym <i>Beef roulade stuffed with bacon, onion and mushrooms, served in gravy on buckwheat groats with pickled cucumber</i>	36zł
Policzki wołowe gotowane w sosie własnym z domowymi kopytkami i zasmażanymi burakami <i>Beef cheeks in gravy, homemade potato dumplings, fried beetroot</i>	38zł
Konfitowana połówka kaczki z jabłkami, podana z kluskami śląskimi i zasmażanymi burakami <i>Confit half a duck with apples, served with Silesian dumplings and fried beetroot</i>	49zł
Żebra wołowe duszone i zapiekane, podane z pieczonymi ziemniakami i pieczonymi warzywami <i>Stewed and roasted beef ribs, served with baked potatoes and baked vegetables</i>	52zł
Stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowym, ziemniakami opiekany i blanszowanym szpinakiem <i>Sirloin steak with pepper sauce, roasted potatoes and blanched spinach</i>	75zł

Desery desserts

Lody w trzech smakach z owocami i bitą śmietaną <i>Ice cream in three flavors with fruit and whipped cream</i>	12zł
Placki z jabłkami i cukrem pudrem <i>Pancakes with apples and powdered sugar</i>	12zł
Domowa szarlotka <i>Homemade applepie</i>	12zł
Creme brulee <i>Cream brulee</i>	12zł
Domowy sernik <i>Homemade cheesecake</i>	15zł
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	15zł

Menu dla dzieci do lat 12 kids menu under 12 years

Rosółek z makaronem <i>Chicken soup with noodles</i>	7zł
Domowa pomidorowa <i>Homemade tomato soup</i>	8zł
Panierowane fileciki z kurczaka z puree ziemniaczanym i mizerią <i>Breaded chicken fillets with mashed potatoes and cucumber salad</i>	17zł
Burger wołowy z sałatką i pomidorem podany z frytkami i ketchupem <i>Beef burger with salad and tomato served with fries and ketchup</i>	24zł

Kawy coffee

Espresso	6zł
Americano	7zł
Cappucino	8zł
Latte	10zł

Herbaty tea

Wybór herbat <i>Selection of teas / ask your waiter</i>	8zł
Herbata zimowa (owoce / miód) <i>Winter tea with fruits and honey</i>	14zł

Napoje bezalkoholowe non alcoholic beverages

Coca cola, cola cola zero, sprite, fanta, tonic (0,2l)	6zł
Woda niegazowana / woda gazowana (0,33l lub 0,75l) <i>Still water / sparkling water (0,33l or 0,75l)</i>	6zł / 12zł
Soki owocowe (0,2l) <i>Fruit juices (0,2l)</i>	6zł
Świeżo wyciskane soki - pomarańczowy, grejfrutowy lub mix (0,2l lub 0,35l) <i>Fresh juices - orange, grapefruit or mix (0,2l or 0,35l)</i>	10zł / 15zł
Lemoniada <i>Lemonade</i>	8zł
Lemoniada smakowa (ananas, arbuz, marakuja, mango, truskawka, zielony ogórek) <i>Lemonade flavor (pineapple, watermelon, maracanga, mango, strawberry, green cucumber)</i>	12zł
Oranzada (0,33l) <i>Lemonade</i>	5zł
Burn (0,25l)	9zł
Redbull (0,25l)	12zł

Grzańce mulled wine and beer

Grzane piwo (0,5l) <i>Mulled beer (0,5l)</i>	12zł
Grzane wino (0,15l) <i>Mulled wine (0,15l)</i>	12zł

Piwo beczkowe draft beer

Tyskie Gronie (0,3l) / (0,5l)

5zł / 10zł

Książęce Pszeniczne (0,3l) / (0,5l)

6zł / 12zł

Piwo butelkowe bootled beer

Kormoran Jasny (0,5l)

Lager beer

12zł

Kormoran Ciemny (0,5l)

Dark beer

12zł

Kormoran Świeże (0,5l)

True unpasteurized lager beer

12zł

Kormoran „Warmińskie Rewolucje” (0,5l)

Malt beer

12zł

Kormoran Witbier (0,5l)

Wheat beer

15zł

Kormoran American IPA (0,5l)

India Ale Pale

15zł

Kormoran Śliwka w piwie (0,5l)

Plum in beer

15zł

Kormoran Wiśnia w piwie (0,5l)

Cherry in beer

15zł

„PRL” Jasne niefiltrowane (0,5l)

Old polish lager unfiltered beer

15zł

„PRL” Peme filtrowane (0,5l)

Old polish lager filtered beer

15zł

Książęce Czerwony Lager (0,5l)

Red lager beer

12zł

Pilsner Urquell (0,33l)

Lager Beer

13zł

Lech Free (0,5l)

Alcohol Free Beer

10zł

Miód pitny mead

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

Vodka 4cl / 700cl

Wyborowa	6zł / 99zł
Soplica	7zł / 119zł
Luksusowa	8zł / 136zł
Żubrówka Czarna	9zł / 149zł
Absolut	10zł / 159zł
Finlandia	10zł / 159zł
Baczewski	12zł / 199zł
Chopin Rye	12zł / 199zł
Chopin Potato	19zł / 320zł
Belvedere	19zł / 320zł

Nalewki 4 cl

flavored vodka

Wiśniowa <i>Cherry</i>	7zł
Pigwowa <i>Quince</i>	7zł
Cytrynowo miodowa <i>Lemon & Honey</i>	7zł
Żubrówka Bison Grass	8zł
Jagermeister	10zł
Śliwowica 72% (2 cl) <i>Slivovitz 72% (2cl)</i>	10zł

Vodka 4cl / 500cl

Chłopska	10zł / 120zł
-----------------	--------------

Gin / rum / tequilla 4 cl

Seagram`s	10zł
Havana Club 3 yo	14zł
Olmecca Silver / Gold	14zł
Bombay	18zł

Single malts 4cl

Glenmorangie 10 yo	30zł
Taliskier 10 yo	30zł
Glenfiddich 15 yo	35zł
Ardbeg 10 yo	35zł

Whisky 4 cl bourbon

Ballantine`s	12zł
Jameson	15zł
Jack Daniel`s / Jack Daniel`s Honey	18zł
Jack Daniel`s Gentelman Jack	20zł
Chivas 12 yo	20zł

Brandy 4cl cognac

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

Vermouth 8cl

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

Klasyczne drinki classic drinks

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



Wino house



D'Vine Inzolia IGT terre siciliane

Rocznik: 2016
Pochodzenie: Włochy
Region: Sicilia
Kolor: białe
Szczep: Inzolia
Wytrawność: Wytrawne
Pojemność: 750 ml

Winogrona pochodzą z chłodnych, nadmorskich wzgórz Sycylii, dając wino o aromatach banana i ananasa, podkreślone delikatnymi nutami cytrusów i kwiatów. Całość tworzy przyjemne, mocno pachnącej bardzo smaczne wino.



 7zł (125ml)  42zł



D'Vine Cabernet Sauvignon

Rocznik: 2016
Pochodzenie: Włochy
Region: Sicilia
Kolor: czerwone
Szczep: Cabernet Sauvignon
Wytrawność: Wytrawne
Pojemność: 750 ml

Wino z Sycylii, posiada zbalansowany smak czarnej porzeczki i świeżych czerwonych owoców, dodatkowo słodka czereśnia i śliwka. Wino o delikatnych, lekkich taninach i przyjemnym finiszu. Doskonale do delikatnych mięs i wędlin.

 7zł (125ml)  42zł



Wino musujące sparkling wine



COSTAROSS Gran Cuvee

Rocznik: NV
Pochodzenie: Włochy
Apelacja: Veneto
Region: Veneto
Kolor: białe
Szczep: Glera
Wytrawność: Extra Dry
Pojemność: 750 ml

Gran Cuvee posiada aromaty świeżych owoców takich jak morela, brzoskwinia i gruszka. Bardzo żywy mus i pozostająca w ustach soczysta świeżość. Bardzo czysta i harmonijna paleta. Podawać jako aperitif, do dania głównego lub przystawek z rybami i owocami morza. Serwować w temperaturze 7 do 9 stopni C.

 11zł (125ml)  66zł



CALOGERA Prosecco DOC Extra dry

Rocznik: NV
Pochodzenie: Włochy
Apelacja: DOC
Region: Veneto
Kolor: białe
Szczep: Glera
Wytrawność: Extra Dry
Pojemność: 750 ml

Wino o jasnym limonkowym kolorze. Smakuje intensywnie aromatami jabłka, brzoskwini i świeżo ściętych białych kwiatów, białego bzu i irysów. Mocno pachnące, posiadające wyraźne i delikatne bąbelki. Wino pozostawia musujący finisz o smaku jabłek i dojrzałych brzoskwiń. Serwować do owoców morza, kurczaka lub cielęciny. Zawsze doskonały wybór jako aperitif do każdego rodzaju jedzenia. Podawać schłodzone w temperaturze 8-10 ° C.

 96zł

Wino białe white wine



Sol del Oro Sauvignon Blanc

Rocznik: 2017

Pochodzenie: Chile


Region: Central Valle

Szczep: Sauvignon Blanc

Wytrawność: Wytrawne

Pojemność: 750 ml

Wino jasnożółtego koloru. Posiada intensywny aromat cytrusów z nutami ziół i delikatnym dotykem mineralności. Na podniebieniu, doskonała naturalna kwasowość tworzy balans pomiędzy delikatną strukturą, a czystym wykończeniem. Odrobina pokrzywy i agrestu. Doskonale z drobiu, ryb i owoców morza.

 10zł (125ml)

 60zł



Piesporter

Rocznik: 2015

Kraj: Niemcy


Region: Mozela

Szczep: Riesling

Wytrawność: Półwytrawne

Pojemność: 750 ml

Delikatny Riesling ze słonecznej Mozeli. Żłocisty kolor i intensywny zapach wina o aromatach brzoskwini, moreli i miodu lipowego. Ponieważ jest to wino półwytrawne, w ustach jest okrągłe i delikatnie słodkawe, bardzo dobrze balansowane świeżością doskonałego Rieslinga. Wino owocowe, subtelne i bardzo przyjemne, najlepiej pić je bardzo mocno schłodzone solo lub jako aperitif.

 14zł (125ml)

 84zł



2 Luc Sauvignon Blanc

Rocznik: 2016

Pochodzenie: Nowa Zelandia


Region: Marlborough


Szczep: Sauvignon Blanc

Wytrawność: Wytrawne

Pojemność: 750 ml

Wino reprezentuje wszystko co typowe dla Marlborough Sauvignon Blanc. Wspaniała intensywność smaków i aromatów, w szczególności mnóstwo nut ananasa, agrestu i czarnego bzu z lekkimi nutami pokrzywy i przeciągającym się cytrusowym wykończeniem. Najlepiej smakuje z pieczonymi owocami morza, wiosennymi warzywami i sałatkami.

 19zł (125ml)

 110zł

Wino białe white wine



Vinho Verde Branco

Rocznik: N/V
Pochodzenie: Portugalia
Producent: Adega Guimaraes
Apelacja: Vinho Verde DOC Branco
Szczepy: Arinto, Azal, Loureiro, Trajadura

Wybrane szczepy podczas klasycznie poprowadzonej fermentacji, ze ścisłą kontrolą temperatury i minimalnym działaniem zewnętrznym daje nam owocowe i świeże wino z aromatami gruszki, brzoskwini i kwiatów. Wino lekkie i świeże, ze sporą ilością przyjemnych bąbelków.


 78zł



Terrame Fiano

Rocznik: 2016
Pochodzenie: Włochy
Producent: Tenuta Giustini
Apelacja: I.G.T. Salento
Region: Apulia
Szczepy: Fiano
Pojemność: 750 ml

Wino o delikatnym żółto-słomkowym kolorze. Grona są zbierane z 20-letnich krzewów w apelacji IGT Salento, co przekłada się na skoncentrowany i intensywny bukiet aromatów świeżych kwiatów, brzoskwiń i owoców tropikalnych. W ustach wino jest odświeżające i eleganckie o smakach cytrusów, brzoskwiń i gruszek. Wino należy podawać schłodzone do 9 stopni C, najlepiej solo jako aperitif, do przystawek, delikatnych letnich dań, ryb i owoców morza.


 108zł



Musso – Organic Chardonnay

Rocznik: 2017
Pochodzenie: Hiszpania
Producent: Casa Rojo
Region: Vinos de la Tierra de Castilla
Szczep: Chardonnay
Charakter: Wytrawne
Pojemność: 750 ml
Wino organiczne, ekologiczne, wegańskie

Wino posiada piękny jasno żółty kolor z nutami złota. Na nosie wino pokazuje aromat gruszek, białych kwiatów, brzoskwini i owoców tropikalnych. Na podniebieniu wino jest miękkie i delikatne ze świeżym i czystym finishem. To 100% Chardonnay. Pasuje do skorupiaków i ryb, choć będzie super także z pizzą.

 110zł


Wino białe white wine



Illuminato, Fiano

Rocznik: 2016
Pochodzenie: Włochy
Producent: Tenuta Giustini
Apelacja: I.G.T. Salento
Region: Apulia
Szczepy: Fiano
Pojemność: 750 ml

To bardzo intensywnie pachnące wino o bukietcie białych kwiatów, świeżych brzoskwiń i cytrusów, jest ręcznie zbierane z 35cioletnich krzewów. W ustach harmonijne i odświeżające, owocowe i intensywne. Podawać schłodzone do 9 stopni Celsjusza, do przystawek, owoców morza lub jako aperitif.

 140zł


Wino różowe rose wine



Vinho Verde Rose

Rocznik: N/V
Pochodzenie: Portugalia
Producent: Adega Guimaraes
Apelacja: Vinho Verde DOC Rose
Szczepy: Borracal, Espadeiro, Padeiro, Vinhao
Pojemność: 750 ml

Specjalnie dobrany kupaż lokalnych szczepów, po delikatnym procesie fermentacji i filtracji daje nam świeże i owocowe wino z aromatami truskawki, poziomki i maliny. Duża ilość bąbelków i rześki, odświeżający finisz.

 75zł



Wino czerwone red wine



Sol del Oro Merlot

Rocznik: 2015
Pochodzenie: Chile
Region: Central Valle
Szczep: Merlot
Wytrawność: Wytrawne
Charakter: Treściwe i skoncentrowane
Pojemność: 750 ml

Wino pachnie świeżymi czerwonymi owocami, takimi jak wiśnie, porzeczki i śliwki. Z natury delikatne i eleganckie. Miękkie taniny i niska kwasowość powodują, że jest to bardzo przyjemne wino zarówno do picia solo jak i jedzenia. Do drobiu, tataru i grillowanych ryb.



 10zł (125ml)  60zł



Calle Real Reserva

Rocznik: 2012
Pochodzenie: Hiszpania
Producent: Bodegas Navarro Lopez
Apelacja: Reserva, D.O. Valdepeñas
Region: Valdepeñas
Szczep: Tempranillo
Wytrawność: Wytrawne
Pojemność: 750 ml

Intensywny czerwony rubinowy kolor z pięknymi ceglastymi refleksami. Gładkie i kompleksowe w zapachu. W ustach mocno waniliowe ze smakiem świeżych, ciemnych owoców. Dobrze komponuje się z jagnięciną, potrawami BBQ, z opartymi na warzywach zapiekankami lub dojrzałymi serami. To pięcioletnie wino doskonale nadaje się do prostego obiadu jak i codziennej degustacji.



 12zł (125ml)  72zł



Terrame Primitivo

Rocznik: 2016
Pochodzenie: Włochy
Producent: Tenuta Giustini
Apelacja: I.G.T. Salento
Region: Apulia
Szczep: Primitivo
Pojemność: 750 ml

Wino o głębokim rubinowym kolorze, zbierane z 20-letnich krzewów Primitivo. W nosie można poczuć aromaty dojrzałych, ale równocześnie świeżych, ciemnych owoców, czereśni, śliwki i porzeczki. Ciekawostką są aromaty roślinno-kwiatowe. To przyjemne i owocowe wino w ustach jest pełne i eleganckie. Posiada delikatne, słodkie taniny, jest zbalansowane i okrągłe. Podawać w temperaturze 18 stopni C do wędlin, salami, serów, a nawet sałatek. Równie dobre solo.

 18zł (125ml)  108zł

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

Wino czerwone red wine



Butchers Block Malbec

Rocznik: 2015
Pochodzenie: Argentyna
Region: Mendoza
Szczep: Malbec
Zawartość alko.: 13,5%
Wytrawność: Wytrawne
Pojemność: 750 ml

Dobrze wyważone, bogate wino o smakach świeżej wiśni, malin i jeżyny. Wino z bardzo żywą kwasowością i dobrą budową. Równocześnie pozostaje czyste i skoncentrowane z łagodnymi nutami dębu, mineralności i przypraw. Bardzo dużo dojrzałej czereśni i odrobina aromatu krowiej skóry. Wino posiada długi owocowy finisz. Podawać w temperaturze 16-18 ° C.

 100zł



Butchers Block Shiraz

Rocznik: 2013
Pochodzenie: Australia
Region: Coonawarra
Szczep: Shiraz
Wytrawność: Wytrawne
Pojemność: 750 ml

Wino ma głęboki czerwony kolor. Nos o armacie jeżyn i lukrecji z nutami tłuczonego czarnego pieprzu i eukaliptusa. Na języku rozwija się bardzo bogato, przyprawy i dojrzałe ciemne owoce – czereśnia i ciemna śliwka. Dodatkowo zaokrąglone miękkimi taninami, które pozwalają wyczuć długi owocowy finisz.


 100zł



Musso — Organic Pinot Noir

Rocznik: 2017
Pochodzenie: Hiszpania
Producent: Casa Rojo
Region: Vinos de la Tierra de Castilla
Szczep: Pinot Noir
Charakter: Wytrawne
Pojemność: 750 ml
Wino organiczne, ekologiczne, wegańskie

Piękny czerwony kolor dojrzałych malin, to wino prezentuje przyjemne aromaty truskawek, czerwonych jagód, czekolady i słodkich przypraw. U ustach otwiera się czerwonymi owocami, suszone śliwki i pieczone jeżyny. Świeże i eleganckie wino z łagodną taniną, która da mu długowieczność w przyszłości. 100% Pinot Noir. Picie tego wina z górskimi kozicami byłoby wskazane, ale spożycie go pod dobry makaron też będzie miało swoje plusy...

 110zł

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


Wino czerwone red wine



2 Luc Pinot Noir

Rocznik: 2015
Pochodzenie: Nowa Zelandia
Region: Marlborough
Szczep: Pinot Noir
Wytrawność: Wytrawne
Pojemność: 750 ml

Pierwsze skrzypce grają owoce śliwki i czarnej wiśni, dodatkowo aromaty anyżu i przypraw. Pieprz, ziemia i skóra. Do tego płatki róży i fiołki. Niezbyt ciężkie, delikatne i dojrzałe taniny zapewniają jedwabistą i okrągłą strukturę wina. Bogate i zrównoważone, doskonały okaz Nowej Zelandii. Do picia solo jak i z mięsem, makaronem lub innym pełnym smaku daniem.


 130zł



Patu

Rocznik: 2016
Pochodzenie: Włochy
Producent: Tenuta Giustini
Apelacja: I.G.T. Salento
Region: Apulia
Kolor: Czerwone
Szczepy: Primitivo
Pojemność: 750 ml

Głęboki rubinowy kolor wina, którego grona zbierane są ręcznie z 40sto letnich krzewów. W nosie dużo czerwonych oraz ciemnych porzeczek i czereśni. W ustach duże, pełne, owocowe. Słodkie taniny i pełne ciało nadają mu długi i gęsty finisz. Najlepiej smakuje z grillowanymi lub pieczonymi mięsami, wędlinami, starymi serami i salami.

 140zł

Wino słodkie sweet wine



Vina Cecilia Rosado

Rocznik: NV

Pochodzenie: Hiszpania

Region: Valencia



Szczep: Moscatel

Kolor: różowe

Wytrawność: słodkie

Pojemność: 750 ml

Uwodzicielski Muscat z niewielkim dodatkiem Garnachy tworzą świeże, aromatyczne wino o naturalnej niskiej zawartości alkoholu i przepysznej, owocowej słodyczy. Dzięki swojej lekkości trunk ten świetnie sprawdza się jako wino tarasowe, a także jako aperitif oraz dodatek do sałatek, makaronów, grillowanych krewetek, lżejszych pikantnych dań z drobiu, serów oraz owocowych deserów.

 15zł (125ml)  90zł



Vina Cecilia Blanco

Rocznik: NV

Pochodzenie: Hiszpania

Region: Valencia



Szczep: Moscatel

Kolor: białe

Wytrawność: słodkie

Pojemność: 750 ml

Subtelnie musujący, uwodzicielski muskat o bardzo niskiej zawartości alkoholu. Dzięki swojej lekkości świetnie sprawdza się jako wino tarasowe. Doskonałe do przystawek, ryb, owoców morza, deserów i serów pleśniowych. Warto również skosztować w towarzystwie pizzy, makaronów i sałatek.

 15zł (125ml)  90zł



Amatista Tinto

Rocznik: NV

Pochodzenie: Hiszpania

Region: Valencia



Szczep: Moscatel

Kolor: czerwone

Wytrawność: półsłodkie

Pojemność: 750 ml

Świeże, niezobowiązujące wino frizzante powstałe z niezwykle aromatycznego Muscatu z niewielkim dodatkiem Tempranillo. W nosie odkryjemy akcenty soczystych, czerwonych owoców pestkowych z dodatkiem niuansów kwiatowych. Doskonały kompan sałatek, makaronów, pizzy, serów oraz potraw z grilla.

 15zł (125ml)  90zł

Wino słodkie sweet wine



Cabeço dos Corvos Branco

Rocznik: NV
Pochodzenie: Portugalia
Region: Setubal
Szczep: Arinto, Fernao Pires
Kolor: białe
Wytrawność: półsłodkie
Pojemność: 750 ml

Mieszanka regionalnych, unikalnych szczepów. W bukietcie aromaty cytrusów, białych kwiatów z przewagą kwitnącej lipy i soczystej brzoskwini. W smaku świeże i harmonijne, pełne eleganckiej, wyraźnej słodyczy owocu z lekką kwasowością. Znakomite nie tylko do deserów, ale i pikantnych dań kuchni azjatyckiej oraz owoców morza.



14zł (125ml)



85zł



Vina Cecilia Blanco

Rocznik: NV
Pochodzenie: Portugalia
Region: Setubal
Szczep: Castelao, Aragonez
Kolor: czerwone
Wytrawność: półsłodkie
Pojemność: 750 ml

Mieszanka regionalnych, unikalnych szczepów. W aromacie odkryjemy bogactwo czerwonych owoców jagodowych przyprószonych odrobiną przypraw. Na podniebieniu miękkie, z wyczuwalnym dojrzałym w słońcu, soczystym owocem otulonym gładkim garbnikiem. Wyborne nie tylko do deserów, ale również mięsnych dań w towarzystwie suszonych owoców.



14zł (125ml)



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 zagorzale 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@kameralnarestauracja.pl
rezerwacje@kameralnarestauracja.pl

www.kameralnarestauracja.pl



Leopold Tyrmand
Pisarz i publicysta



Marek Hłasko
Prozaiści i scenarzysta filmowy



Janusz Głowacki
Scenarzysta, eseista



Roman Polański
Reżyser, scenarzysta i aktor



Edward Stachura
Poeta i pieśniarz



Agnieszka Osiecka
Pisarka, reżyser i dziennikarka



Jan Himilsbach
Aktor, pisarz i scenarzysta



Zdzisław Maklakiewicz
Aktor filmowy i teatralny