



MENU

PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD STARTERS

Tatar wołowy podany z pikłami i jajkiem psześciórczym
/ Beef tartare served with pickles and quail egg 37 zł

Tatar ze śledzia z dodatkami
/ Herring tartare 27 zł

Plastry śledzia z cebulką w oleju lub w śmietanie
/ Slices of herring with onion in oil or cream 25 zł

Carpaccio z poledwicy wołowej
/ Beef carpaccio 38 zł

PRZYSTAWKI CIEPŁE / WARM STARTERS

Grilowany oscypek w bekonie na kolorowych sałatach z sosem żurawinowym
/ Grilled smoked cheese in bacon on colorful lettuces with cranberry sauce 25 zł

Krewetki królewskie w białym winie, emulsji maslanej z czosnkiem i grzankami i pomidorami cherry
/ Royal shrimps in white wine, butter emulsion with garlic and croutons and cherry tomatoes 48 zł

SALATY / SALADS

Mieszane sałaty z gruszką „Williams” i grillowanym serem hallumi
/ Mixed lettuce with „Williams” pear and grilled hallumi 31 zł

Mix sałat z awokado, melonem i vinegretem z oliwy dyniowej
/ Mix of lettuces with avocado, melon and pumpkin oil vinaigrette 31 zł

Sałata rzymska z sosem cesar, grillowaną pierśią kurczaka i grzankami czosnkowymi
/ Roman lettuce with cesar sauce, grilled chicken breast and garlic toasts 31 zł

ZUPY / SOUPS

Zabielany barszcz czerwony z ziemniakami pure
/ Whitened red borscht with mashed potatoes 16 zł

Rosół z domowym makaronem
/ Broth with homemade noodles 14 zł

Krem z pomidorów z musem z awokado
/ Tomato cream with avocado mousse 16 zł

PIEROGI I MAKARONY / DUMPLINGS AND PASTA

Pierogi ruskie z cebulą i kwaśną śmietaną
/ Russian dumplings with onion and sour cream 25 zł

Pierogi z mięsem i skwarkami
/ Dumplings with meat and pork greaves 26 zł

Agljo olio oliwa, natka pietruszki, czosnek, chili, Grana padano
/ Aglio olio olive oil, parsley, garlic, chili, Grana padano 27 zł

Pappardelle ze szpinakiem i grillowanym kurczakiem, gorgonzolą
/ Pappardelle with spinach, grilled chicken and gorgonzola 32 zł

DODATKI / ADDITIVES

Frytki / French fries Mix sałat / Lettuce mix Ziemniaki / Potatoes 8 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

<i>Kaczka pieczona w sosie rodzynkowym z kłuskami śląskimi i karmelizowanymi jabłkami</i> <i>/ Roasted duck in raisin sauce with baked potatoes, caramelized apples</i>	52 zł
<i>Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami z wody i kapustą</i> <i>/ Traditional pork chop with potatoes and cabbage</i>	39 zł
<i>Pieczona perliczka z puree z batata i mixem sałat</i> <i>/ Baked guinea fowl with sweet potato puree and salad mix</i>	49 zł
<i>Plastry pośledwicy wołowej z grillowanymi warzywami i pieczonym ziemniakiem</i> <i>/ Slices of beef tenderloin with grilled vegetables and baked potato</i>	71 zł
<i>Sznicel cielęcy z jajkiem sadzonym, frytkami i mixem sałat</i> <i>/ Veal schnitzel with a fried egg, fries, and lettuce</i>	51 zł
<i>Piers po góralsku z oscypkiem, ziemniakami puree i surówką</i> <i>/ Highlander chicken breast with smoked cheese, mashed potatoes and salad</i>	39 zł
<i>Kotlet z bacówki z ziemniakami puree i fasolką szparagową</i> <i>/ Shepherd's chop with mashed potatoes and green beans</i>	38 zł
<i>Pieczeń wołowa w sosie własnym z kłuskami śląskimi i zasmażanymi buraczkami</i> <i>/ Roast beef in gravy with Silesian dumplings and fried beetroots</i>	45 zł

RYBY / FISH

<i>Sandacz smażony na maśle podany z czarną soczewicą i świeżym szpinakiem</i> <i>/ Pikeperch fried in butter served with black lentils and fresh spinach</i>	48 zł
<i>Pośledwica z dorsza z jabłkami i ziemniakami</i> <i>/ Cod sirloin with apple and potatoes</i>	48 zł

DESER / DESSERT

<i>Ciastko czekoladowe z wiśniami</i> <i>/ Chocolate chip cookie with cherries</i>	19 zł
<i>Szarlotka z brzoskwinia na ciepło i lodami waniliowymi</i> <i>/ Warm apple pie with peach and vanilla ice cream</i>	19 zł
<i>Sernik z białą czekoladą, malinowym musem</i> <i>/ Cheesecake with white chocolate and raspberry mousse</i>	19 zł
<i>Rurka Cannoli z kremem mascarpone</i> <i>/ Cannoli tube with mascarpone cream</i>	21 zł
<i>Lodowy mix</i> <i>/ Ice-cream mix</i>	18 zł

MENU DLA DZIECI / FOR CHILDREN

<i>Rosół z makaronem i marchewką</i> <i>/ Broth with pasta and carrot</i>	12 zł
<i>Fileciki z kurczaka w chrupiącej panierce z frytkami i surówką z marchewki</i> <i>/ Chicken fillets in crispy batter with french fries and carrot salad</i>	25 zł
<i>Pierogi z serem i sosem waniliowym</i> <i>/ Dumplings with cheese and vanilla sauce</i>	24 zł



Sielanka


KARCZMA WARSZAWSKA


Na Państwa życzenie wybrane dania z karty menu mogą zostać przygotowane w wersji wegetariańskiej i bezglutenowej.


*Organizujemy imprezy firmowe, uroczystości rodzinne, pikniki, bale, wesela oraz bankiety.
/ We also organize corporate events, family celebrations, picnics, balls, weddings and banquets.*


*Mili goście dla Waszej wygody, aby obsługa była sprawniejsza, nie dzielimy rachunków przy jednym stole.
/ Dear guests, for your convenience, to make the service more efficient, we do not split the bills at one table*

*Do rachunku powyżej 150 zł doliczany jest serwis 10%
/ For bills over 150 zł 10% service fee is added*

 22 497 12 22

 sielanka@karczmawarszawska.com.pl

 516 854 458

 SielankaKarczmaWarszawska

www.karczmawarszawska.com.pl



Sielanka

KARCZMA WARSZAWSKA

PIWO / BEER

<i>Piwo beczkowe / Draft beer 0,3 l</i>	9 zł
<i>Piwo beczkowe / Draft beer 0,5 l</i>	11 zł
<i>Paulaner butelka / Paulaner bottle 0,5 l</i>	16 zł
<i>Tyskie butelka / Tyskie bottle 0,5 l</i>	10 zł
<i>Kozel Lezak butelka / Kozel Lezak bottle 0,5 l</i>	13 zł
<i>Książęce Złote Przesniczne butelka 0,5 l</i>	14 zł
<i>Książęce Ciemne Łagodne butelka 0,5 l</i>	14 zł
<i>Piwo bezalkoholowe butelka / Alcohol free beer in bottle 0,33 l</i>	8 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

<i>Coca-cola, Coca-cola Zero 0,25 l</i>	7 zł
<i>Fanta, Sprite, Tonic Kinley 0,25 l</i>	7 zł
<i>Fuzetea 0,25 l</i>	9 zł
<i>Woda niegaz., gaz. (Kropla Beskidu) / Water with/without gas 0,33 l</i>	7 zł
<i>Soki owocowe CAPPY / fruit juices CAPPY</i>	7 zł
<i>Sok świeżo wyciskany (grejfrut, pomarańcz) / Freshly squeezed juice (grapefruit, orange) 0,25 l</i>	15 zł
<i>Burn</i>	15 zł

NAPOJE GORĄCE / WARM DRINKS

<i>Kawa Americana / Americano</i>	8 zł
<i>Kawa Espresso / Espresso</i>	8 zł
<i>Kawa Podwójne Espresso / Double Espresso</i>	12 zł
<i>Kawa Latter / Latte</i>	12 zł
<i>Kawa Cappuccino / Cappuccino</i>	10 zł
<i>Herbata / Tea</i>	10 zł
<i>Herbata zimowa / Winter tea</i>	14 zł
<i>Wino grzane / Mulled wine</i>	18 zł

WÓDKI / VODKA

<i>Finlandia 40 ml</i>	10 zł
<i>J.A. Baczewski 40 ml</i>	10 zł
<i>Chopin 40 ml</i>	17 zł
<i>Belvedere 40 ml</i>	17 zł
<i>Wyborowa 40 ml</i>	8 zł
<i>Śliwowica 40 ml</i>	16 zł
<i>Żubrówka z trawą 40 ml</i>	8 zł
<i>Gorzka żołądkowa 40 ml</i>	8 zł
<i>Beluga Transatlantic 40 ml</i>	22 zł
<i>Russian Standard 40 ml</i>	10 zł

WHISKY, BOURBON

<i>Ballantines 40 ml</i>	16 zł
<i>Johnnie Walker Red 40 ml</i>	14 zł
<i>Johnnie Walker Black 40 ml</i>	18 zł
<i>Chivas Regal 12 y.o. 40 ml</i>	21 zł
<i>Glenmorangie 10 y.o. 40 ml</i>	25 zł
<i>Jack Daniels 40 ml</i>	19 zł

APERITIF, DIDESTIF

<i>Campari 40 ml</i>	12 zł
<i>Martini (Extra Dry, Bianco, Rosso) 80 ml</i>	14 zł
<i>Nemiroff smakowy 40 ml</i>	12 zł
<i>Jagiermeister 40 ml</i>	18 zł
<i>Baileys 40 ml</i>	13 zł
<i>Sambuca 40 ml</i>	15 zł
<i>Passoa 40 ml</i>	10 zł
<i>Gin 40 ml</i>	15 zł
<i>Tequila Sauza (gold, silver) 40 ml</i>	18 zł
<i>Rum Bacardi 40 ml</i>	16 zł

COGNAC, BRANDY

<i>Hennesy V.S. 40 ml</i>	21 zł
<i>Metaxa ***** 40 ml</i>	20 zł
<i>Martell V.S.O.P. 40 ml</i>	24 zł