

A large, faint silhouette of a tree with a thick trunk and many branches, filling the lower half of the page. The word "Menu" is written in a large, elegant, cursive script across the middle of the tree's canopy.

Menu

Przystawki Zimne/Cold Starter

Tatar wołowy podany z piklami i jakiem przepiórczym / Beef tartare served with pickles and quail egg	44 zł
Tatar ze śledzia z dodatkami / Herring tartare	32 zł
Plastry śledzia z cebulką w oleju lub w śmietanie / Slices of herring with onion in oil or cream	32 zł
Carpaccio z polędwicy wołowej / Beef carpaccio	45 zł

Przystawki Ciepłe/Warm Starters

Grillowany oscypek w bekonie na kolorowych sałatach z sosem żurawinowym /Grilled smoked cheese in bacon on colorful lettuces with cranberry sauce	33 zł
Krewetki królewskie w białym winie, emulsji maślanej z czosnkiem i grzankami i pomidorkami cherry /Royal shrimps in white wine, butter emulsion with garlic and croutons and cherry tomatoes	59 zł

Salaty / Salads

Mieszane sałaty z gruszką „Williams” i grillowanym serem halloumi /Mixed lettuce with „Williams” pear and grilled halloumi	39 zł
Mix sałat z awokado, melonem i vinegretem z oliwy dyniowej /Mix of lettuces with avocado, melon and pumpkin oil vinaigrette	39 zł
Sałata rzymska z sosem cezar, grillowaną pierśią kurczaka i grzankami czosnkowymi /Roman lettuce with cesar sauce, grilled chicken breast and garlic toasts	39 zł

Pierogi i makarony / Dumplings and pasta

Pierogi ruskie z cebulą i kwaśną śmietaną /Russian dumplings with onion and sour cream	36 zł
Pierogi z mięsem i skwarkami /Dumplings with meat and pork greaves	38 zł
Agljo oliwo oliwa, natka pietruszki, czosnek, chilli, Grana padano /Agljo olio olive oil, parsley, garlic, chili, Grana padano	35 zł
Papardelle ze szpinakiem i grillowanym kurczakiem, gorgonzolą /Pappardelle with spinach, grilled chicken and gorgonzola	41 zł

Zupy / Soups

Zabielany barszcz czerwony z ziemniakami purre / Whitened red borscht with mashed potatoes	22 zł
Rosół z domowym makaronem / Broth with homemade noodles	20 zł
Krem z pomidorów z mussem z awokado / Tomato cream with avocado mousse	21 zł

Dania główne / Main course

Kaczka pieczona w sosie rodzynekowym z kluskami śląskimi i karmelizowanymi jabłkami / Roasted duck in raisin sauce with baked potatoes and caramelized apples	64 zł
Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami z wody i kapustą / Traditional pork chop with potatoes and cabbage	47 zł
Pieczona perliczka z puree z batata i mixem sałat / Baked guinea fowl with sweet potato puree and salad mix	69 zł
Plastry polędwicy wołowej z grillowanymi warzywami i pieczonym ziemniakiem / Slices of beef tenderloin with grilled vegetables and baked potato	96 zł
Sznicel cielęcy z jajkiem sadzonym, frytkami i mixem sałat / Veal schnitzer with a fried egg, fries, and lettuce	66 zł
Pierś po góralsku z oscypkiem, ziemniakami puree i surówką / Highlander chicken breast with smoked cheese, mashed potatoes and salad	48 zł
Kotlet z bacówki z ziemniakami puree i fasolką szparagową / Shepherd's chop with mashed potatoes and green beans	51 zł
Pieczeń wołowa w sosie własnym z kluskami śląskimi i zasmażanymi buraczkami / Roast beef in gravy with Silesian dumplings and fried beetroots	59 zł

Ryby / Fish

Sandacz smażony na maśle podany z czarną soczewicą i świeżym szpinakiem / Pikeperch fried in butter served with black lentils and fresh spinach	59 zł
Polędwica z dorsza z jabłkami i ziemniakami / Cod sirloin with apple and potatoes	61 zł

Menu dla dzieci / For children

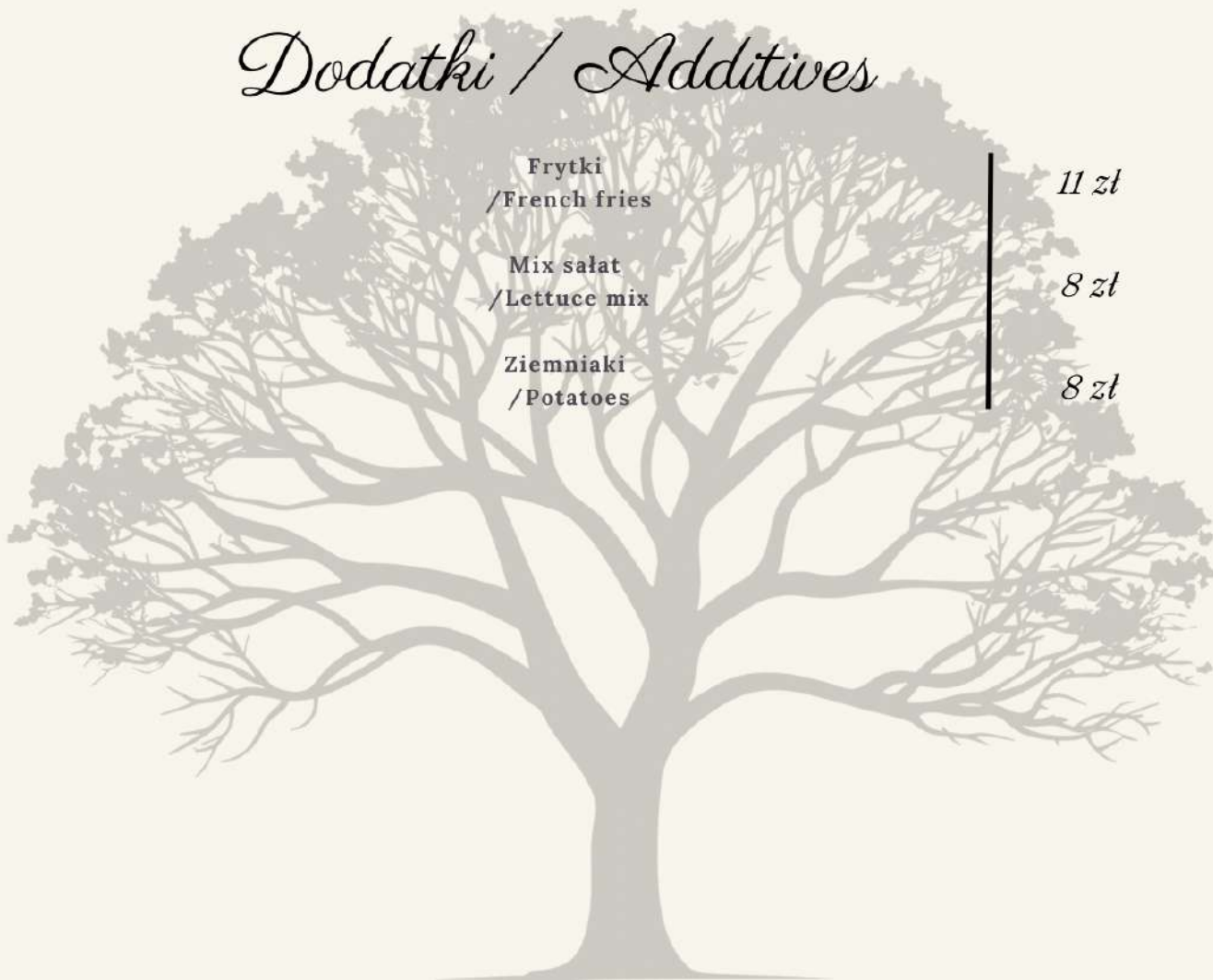
Rosół z makaronem i marchewką / Broth with pasta and carrot	15 zł
Fileciki z kurczaka w chrupiącej panierce z frytkami i surówką z marchewki / Chicken filets in crispy batter with french fries and carrot salad	31 zł
Pierogi z serem i sosem waniliowym / Dumplings with cheese and vanilla sauce	29 zł

Deser / Dessert

Ciastko czekoladowe z wiśniami / Chocolate chip cookie with cherries	23 zł
Szarlotka z brzoskwinia na ciepło i lodami waniliowymi / Warm apple pie with peach and vanilla ice cream	24 zł
Sernik z białą czekoladą, malinowym musem / Cheesecake with white chocolate and raspberry mousse	27 zł
Rurka Cannoli z kremem mascarpone / Cannoli tube with mascarpone cream	26 zł
Lodowy mix / Ice-cream mix	24 zł

Dodatki / Additives

Frytki / French fries	11 zł
Mix sałat / Lettuce mix	8 zł
Ziemniaki / Potatoes	8 zł



Piwo / Beer

Piwo beczkowe / Draft beer 0,3 l	12 zł
Piwo beczkowe / Draft beer 0,5 l	16 zł
Paulaner butelka / Paulaner bottle 0,5 l	18 zł
Tyskie butelka / Tyskie bottle 0,5 l	17 zł
Książęce Złote Pszeniczne butelka 0,5 l	17 zł
Książęce Ciemne Łagodne butelka 0,5 l	17 zł
Piwo bezalkoholowe butelka / Alcohol free beer in bottle 0,33 l	14 zł

Napoje zimne / Cold drinks

Coca-cola, Coca-cola Zero 0,25 l	11 zł
Fanta, Sprite, Tonic Kinley 0,25 l, Fuzetea 0,25 l	11 zł
Woda niegaz., gaz. (Kropla Beskidu) /Water with/without gas 0,33 l	10 zł
Soki owocowe CAPPY /fruit juices CAPPY	10 zł
Sok świeżo wyciskany (grejpfur, pomarańcz) /Freshly squeezed juice (grapefruit, orange) 0,25 l	19 zł
Lemoniada	17 zł

Napoje gorące / Warm drinks

Kawa Americana / Americano	14 zł
Kawa Espresso / Espresso	12 zł
Kawa Podwójne Espresso / Double Espresso	16 zł
Kawa Latter / Latte	17 zł
Kawa Cappuccino / Cappuccino	17 zł
Gorąca Czekolada / Hot Chocolate	18 zł
Herbata / Tea	14 zł
Herbata zimowa / Winter tea	19 zł
Wino grzane / Mulled wine	24 zł

Wódki / Vodka

Finlandia 40 ml	16
J.A. Baczewski 40 ml	zł
Chopin 40 ml	16 zł
Belvedere 40 ml	20 zł
Wyborowa 40 ml	25 zł
Żubrówka z trawą 40 ml	14 zł
Gorzka żółdkowa 40 ml	12 zł
Beluga Transatlantic 40 ml	11 zł
	29
	zł

Whisky, bourbon

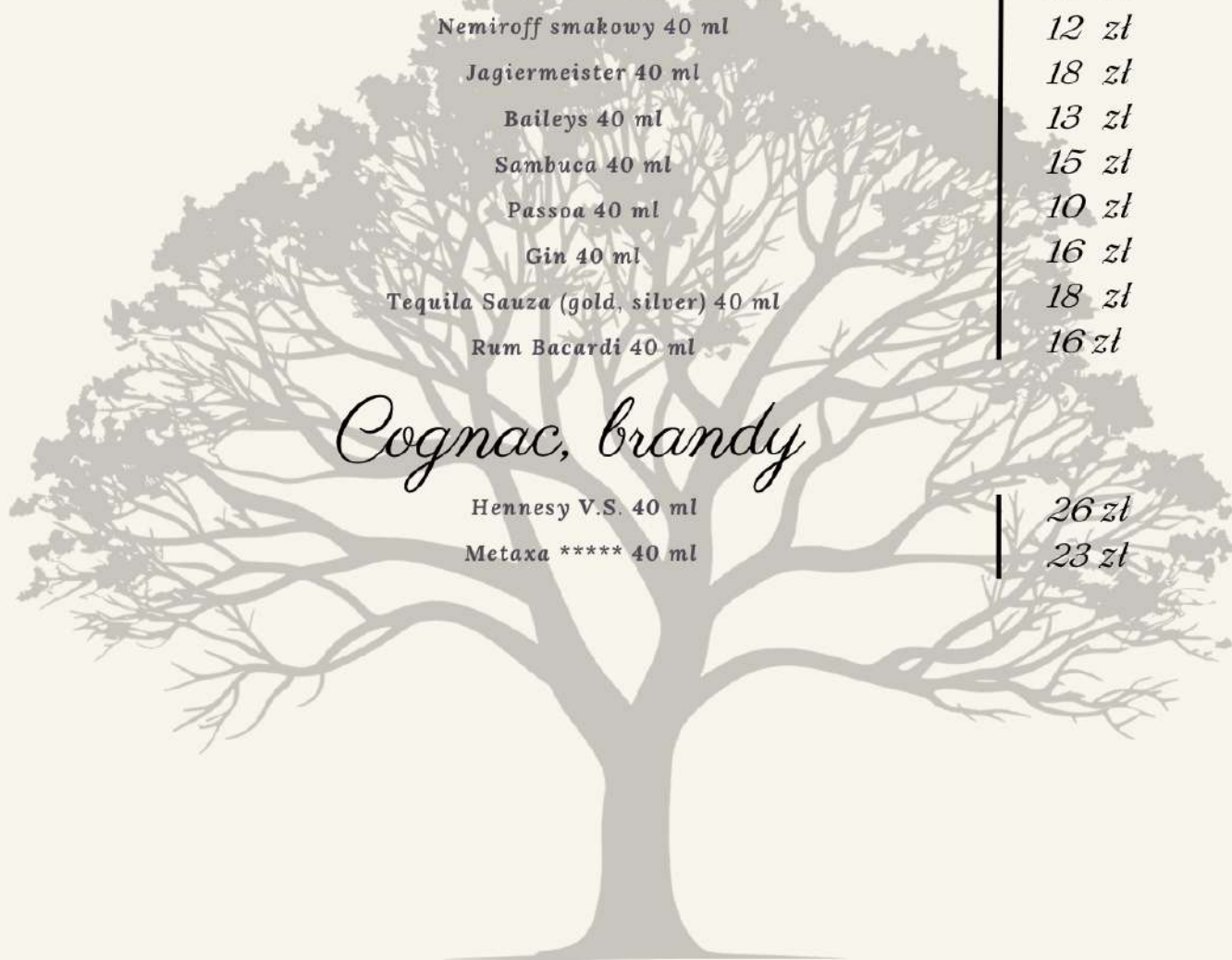
Ballantines 40 ml	18 zł
Johnnie Walker Red 40 ml	14 zł
Johnnie Walker Black 40 ml	18 zł
Chivas Regal 12 y.o. 40 ml	23 zł
Glenmorangie 10 y.o. 40 ml	27 zł
Jack Daniels 40 ml	20 zł

Aperitif, didestif

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

Cognac, brandy

Hennesy V.S. 40 ml	26 zł
Metaxa ***** 40 ml	23 zł





Sielanka

KARCZMA WARSZAWSKA

Na Państwa życzenie dania z karty mogą zostać przygotowane w wersji wegetariańskiej lub bezglutenowej

/At your request, dishes from the menu can be prepared in a vegetarian or gluten-free version.

Organizujemy imprezy firmowe, uroczystości rodzinne, pikniki, bale, wesela, oraz bankiety.

/We 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 150zł 10% service free is added

 22 497 12 22 / 5168544586

 Sielanka@karczma warszawska.com.pl



"Sielanka" Karczma Warszawska



@SIELANKA_ANIN