

Bon  
Appetit  
Naten & Junke

**LUNCH**

**zupa, danie główne, deser**

*soup, main course, dessert*

**39 zł**

**Zapraszamy: poniedziałek-piątek**

*monday-friday*

**12:00-16:00**




Niektóre potrawy zawierają alergeny - prosimy o poinformowanie obsługi o alergiach i uwarunkowaniach dietetycznych  
*Some dishes contain allergens - please inform the waiter about allergies and dietary conditions*

Do stolików od 5 osób doliczany jest serwis w wysokości 12,5 % końcowego rachunku.  
*A 12,5 % service charge will be added to the final bill for parties exciding 5 or more people.*

**PRZYSTAWKI**  
*APPETIZERS*

PLN

**Domowe pieczywo, masło**   
*Homemade bread, butter*

12



**Consommé z kaczki i gęsi**  
*Duck and goose consommé*


18

**Śledź, olej lniany**  
*Herring, linseed oil*

44

**Befszyk tatarski z polędwicy wołowej, siekany**  
*Chopped beef tartar*

48

**Ptyś, kozi ser, karmelizowana figa**   
*Puff, goat cheese, caramelized fig*

36

**Oxtail w galarecie, musztarda, vinaigrette**  
*Oxtail in jelly, mustard, vinaigrette*

38

**Suszona kaczka Mulard, Foie Gras**  
*Dried Mulard duck, Foie Gras*

58

**Gęsie wątróbki, szalotka, Porto**  
*Goose liver, shallot, Porto*

42

**Ślimaki po burgundzku**  
*Escargot a'la Bourguignonne*

44

**Węgorz Lutomski, ciasto francuskie**  
*Eel from Lutomskie Lake, puff pastry*

56




**Pierogi z rakami i miętusem**  
*Dumplings filled with crayfish and burbot*

48

**Pierogi z kaczką, prażona dymka**  
*Dumplings filled with duck, roasted spring onion*

44

**Kurki, karmelizowana śmietana**   
*Chanterelles, caramelized sour cream*

48



**SALĄTY**  
**SALADS**

PLN

**Sałata francuska, vinaigrette** 🌿  
*French salad, vinaigrette*

**32**

**Sałata, burrata, grillowany bakłażan** 🌿  
*Salads, burrata, grilled eggplant*

**56**

**Sałata, kurczak kukurydziany**  
*Salads, corn poulard*

**56**

**ZUPY**  
**SOUPS**

**Bouillabaisse a'la Warszawa Wschodnia**  
*Bouillabaisse a'la Warszawa Wschodnia*

**56**

**Bulion grzybowy**  
*Mushroom broth*

**38**

**Rosół "Warszawa Wschodnia"**  
*Warszawa Wschodnia chicken broth*

**38**

**Krupnik**  
*Barley soup*

**26**



**DANIA GŁÓWNE**  
**MAIN COURSES**

PLN



**Antrykot z jałowki (250g /Polska /sezonowany 40 dni), młode warzywa, sałata, frytki** 129  
*Beef entrecote (250g /Poland /aged 40 days), young vegetables, salad, fries*

**Polędwica Wellington, Bearnaise, sałata** 135  
*Tenderloin Wellington, Béarnaise, salad*

**Pieczeń cielęca, sos borowikowy, kluski szpinakowe, pomidory w śmietanie** 88  
*Roast veal, boletus sauce, spinach drop noodles, tomato with sour cream*



**Gicz jagnięca, kluski śląskie, prażona cebula, buraki** 86  
*Lamb shank, "śląskie" noodles, fried onion, beetroots*

**Flambirowany comber z jelenia, sos żurawinowy, kluski śląskie, buraki** 86  
*Flambéed deer loin, cranberry sauce, "śląskie" noodles, beetroots*

**Kaczka faszerowana jabłkami, pieczone owoce, puree** 86  
*Apple stuffed duck, baked fruit, puree*

**"Sztukamięs z kwiatkiem", warzywa, sos chrzanowy** 76  
*Cooked beef strip, vegetables, horseradish sauce*

**Policzki wołowe, puree z pomidorów, z groszku, z ziemniaków, pomidory ze śmietaną** 76  
*Beef cheeks, tomato puree, green pea puree, potatoe puree, tomatoes with sour cream*

**Sznycel Mateusza, pieczarki, jajko sadzone, puree, mizeria** 72  
*Mateusz's schnitzel, champignons, fried egg, puree, cucumber salad*

**Stek z tuńczyka Bluefin, zielone warzywa, sałata, frytki** 139  
*Bluefin tuna steak, green vegetables, salad, fries*

**Miętus, sos rakowy, puree z selera, cukinia** 88  
*Burbot, crayfish sauce, celery root puree, zucchini*

**Risotto z kurkami**  68  
*Chanterelle risotto*

