

N

RESTAURACJA

NOVOCZESNA

menu

menu

Zapraszamy codziennie w godzinach 12.00-22.30

[www.restauracjanowoczesna.pl](http://www.restauracjanowoczesna.pl)



# Przystawki

Starters

**Tatar z polędwicy wołowej, marynowany borowik, cebula, ogórek, bułki, masło**

*Beef sirloin tartar, marinated boletus, onion, pickled cucumber, rolls, butter*

**Cena: 42 zł**

**Krewetki tygrysie, masło czosnkowe, chili, pietruszka, grzanka ziołowa**

*Fried tiger prawns, garlic butter, chili, parsley, herbal toast*

**Cena: 39 zł**

**Deska wiejska, mięsa wędzone, smalec, ogórki, pasztet, chrzan, żurawina, chleb własnego wypieku**

*Country board, smoked meat, lard, pickled cucumbers, pate, horseradish, cranberry, home-made bread*


**Cena: 38 zł**


**Panierowane przekąski, kalmary, krążki cebulowe, ser brie, sos chili, sos czosnkowy**


*Breaded snacks, calamari, onion rings, brie cheese, chili sauce, garlic sauce*

**Cena: 28 zł**



 [restauracjanowoczesna](https://www.instagram.com/restauracjanowoczesna)

 [Restauracja Nowoczesna](https://www.facebook.com/RestauracjaNowoczesna)

 [www.restauracjanowoczesna.pl](http://www.restauracjanowoczesna.pl)



## Zupy Soups

### Krem ze świeżych pomidorów, serek mascarpone

*Cream of fresh tomatoes, mascarpone cheese*

Cena: 19 zł

### Staropolski żurek w aromacie grzybów, chleb własnego wypieku

*Polish traditional rye flour soup in mashroom aroma, homemade bread*

Cena: 20 zł

### Rosół drobiowo-wołowy z kluseczkami

*Chicken and beef broth with dumplings*

Cena: 17 zł

## Sałaty Salads

### Sałata z grillowanym kurczakiem, melon, pomidorek cherry, dressing miodowo - musztardowy, grzanka

*Salad with grilled chicken, melon and cherry tomatoes, honey mustard dressing, toast*


Cena: 31 zł


### Mieszane liście sałat, ser kozi w panko, marynowana gruszka, żurawina, karmelizowane orzechy, dressing z rokitnika, grzanka


*Salad with goat cheese in panko, pear, caramelized nuts, Canberry, sea buckthorn, toast*

Cena: 35 zł



 restauracjanowoczesna

 Restauracja Nowoczesna

 [www.restauracjanowoczesna.pl](http://www.restauracjanowoczesna.pl)



# Dania główne

Main courses

**Kotlet schabowy z kością w panierce z suszonych pomidorów, ziemniaki z koperkiem, sezonowa kapusta**

*Breaded pork chop with dried tomatoes, potatoes with dill, cabbage salad*

**Cena: 39 zł**

**Stek z polędwicy wołowej, sos pieprzowy, warzywa sezonowe, ziemniaki z grilla**

*Beef steak, pepper sauce, seasonal vegetables, grilled potatoes*

**Cena: 75 zł**

**Pierś z kaczki sous vide, kluski śląskie, demi glace pomarańczowy, burak z żurawiną**

*Sous vide duck breast, potato dumplings, orange demi glace, beetroot with cranberry*

**Cena: 45 zł**

**Supreme z kurczaka, koreańska surówka z marchewki, kopytka szpinakowe, emulsja cytrynowa**

*Chicken supreme, Korean carrot salad, spinach dumplings, lemon emulsion*

**Cena: 38 zł**

**Policzki wołowe w sosie z polskich grzybów, karmelizowane warzywa w miodzie i occie orzechowym, Karlovarsky knedlik**

*Beef cheeks in a sauce of Polish mushrooms, caramelized vegetables in honey and peanut, Karlovarsky dumplings*

**Cena: 51 zł**


**\* Domowy burger wołowy, chutney z czerwonej cebuli, chrupiący bekon, frytki**


*Homemade beef burger, red onion chutney, crispy bacon, fries*


**Cena: 39zł**

**\* dostępne w wersji wegetariańskiej / available in vegetarian version**



 restauracjanowoczesna

 Restauracja Nowoczesna

 [www.restauracjanowoczesna.pl](http://www.restauracjanowoczesna.pl)



## Dania rybne

*Fish dishes*

**Filet z sandacza, risotto szafranowe z kurkami i fasolką edamame**

*Pike perch fillet, saffron risotto with chanterelles and edamame beans*

**Cena: 51 zł**

## Makarony i pierogi

*Pasta and dumplings*

**Pierožki z kaczki z rozmarynem, warzywne tagliatelle, delikatny sos musztardowy**

*Duck ravioli with rosemary, mustard sauce, vegetable tagliatelle*

**Cena: 38 zł**

**\* Makaron tagliatelle, szpinak, gorgonzola, szynka dojrzewająca, pomidorek cherry, chili**

*Tagliatelle, spinach, gorgonzola, ripening ham, cherry tomato, chili*

**Cena: 39 zł**


**Domowy makaron, krewetki, pomidor, serek mascarpone**


*Homemade pasta, shrimps, tomato, mascarpone cheese*


**Cena: 45 zł**

**\* dostępne w wersji wegetariańskiej / available in vegetarian version**



 restauracjanowoczesna

 Restauracja Nowoczesna

 [www.restauracjanowoczesna.pl](http://www.restauracjanowoczesna.pl)



# Desery

*Desserts*

---

## Kremowy deser tiramisu

*Creamy tiramisu dessert*

**Cena: 18 zł**

---

## Sernik cynamonowo – miodowy

*Cinnamon and honey cheesecake*

**Cena: 18 zł**

---

## Puchar lodów

*Ice cream*

**Cena: 17 zł**





# Karta napojów

Drinks card

## Aperitif

Campari Bitter

4cl, 13,00 zł

Grappa

4cl, 13,00 zł

## Vermouth

Martini

10cl, 10,00 zł

## Wódki czyste / Unflavoured vodkas

Chopin Potato Vodka

4cl, 15,00 zł

Finlandia

50cl, 90 zł / 4cl, 9,00 zł

Wyborowa

50cl, 65 zł / 4cl, 8,00 zł

## Wódki gatunkowe / Flavourde vodkas

Śliwowica

4cl, 8,00 zł

Żubrówka

4cl, 8,00 zł

Żołądkowa gorzka

4cl, 8,00 zł

Cherry


4cl, 8,00 zł


## Tequila


Sierra Silver / Gold

4cl, 15,00 zł



 restauracjanowoczesna

 Restauracja Nowoczesna

 [www.restauracjanowoczesna.pl](http://www.restauracjanowoczesna.pl)

# Karta napojów

Drinks card

## Whisky

Scotch malt whisky

**Glenfiddich 15**

4cl, 44,00 zł

**Tomatin Single Malt**

4cl, 20,00 zł

Scotch whisky

**Chivas Regal 12**

4cl, 21,00 zł

**Ballantines**

4cl, 14,00 zł

Special Polish Whisky

**J.A. Baczewski 1781**

4cl, 15,00 zł

Irish whiskey

**Jameson**

4cl, 14,00 zł

Whiskey Bourbon

**Jack Daniels**

4cl, 18,00 zł

## Rum

**Bacardi Superior**

4cl, 15,00 zł

## Gin

**Gordon's**

4cl, 13,00 zł

**Bombay**

4cl, 15,00 zł

## Digestif

**Jagermeister**

4cl, 12,00 zł

## Koniaki, Brandy / Cognac, Brandy

**Hennessy X.O.**

4cl, 80,00 zł

**Hennessy FINE**

4cl, 36,00 zł

**Metaxa\*\*\*\*\***

4cl, 18,00 zł

## Likiery / Liqueurs

**Gold Wasser**

4cl, 12,00 zł

**Krupnik**

4cl, 8,00 zł

**Chambord**

4cl, 18,00 zł

**Cointreau**

4cl, 16,00 zł

**Kahlua**

4cl, 12,00 zł


**Malibu**


4cl, 12,00 zł


**Carolains**

4cl, 12,00 zł



 restauracjanowoczesna

 Restauracja Nowoczesna

 [www.restauracjanowoczesna.pl](http://www.restauracjanowoczesna.pl)



# Karta napojów

Drinks card

## Cocktaile bezalkoholowe / Non alcoholic cocktails

<b>Virgin Pina Colada</b> <i>Pineapple juice, coconut, syrup, cream</i>	16cl, 11,00 zł
<b>Virgin Cosmopolitan</b> <i>Cranberry syrup, lime juice</i>	13cl, 11,00 zł
<b>Virgin Mojito</b> <i>Apple juice, cane sugar, mint leaves, water, lime</i>	15cl, 11,00 zł

---

## Napoje zimne / Cold drinks

<b>Sok ze świeżych owoców</b> <i>Fresh fruit juice (orange / grapefruit)</i>	20cl, 14,00 zł
<b>Sok z marchwi i jabłka / z buraka i jabłka</b> <i>Carrot and apple juice / beetroot and apple juice</i>	20cl, 14,00 zł
<b>Sok owocowy (jabłko, pomarańcza)</b> <i>Apple juice / orange juice</i>	20cl, 8,00 zł
<b>Napój (grejfrut)</b> <i>Grapefruit juice</i>	20cl, 8,00 zł
<b>Nektar (czarna porzeczka)</b>	20cl, 8,00 zł
<b>Woda gazowana, niegazowana</b> <i>Sparkling / still water</i>	50cl, 6,00 zł
<b>Pepsi, Mirinda, 7Up, Tonic</b>	20cl, 8,00 zł
<b>Red Bull</b>	25cl, 8,00 zł

---

## Napoje gorące / Hot beverages

<b>Kawa</b>	14cl, 8,00 zł
<b>Espresso</b>	3cl, 9,00 zł
<b>Flat white</b>	15cl, 15,00 zł
<b>Cappucino</b>	15cl, 12,00 zł
<b>Caffe latte</b>	20cl, 14,00 zł
<b>Irish Coffe</b>	20cl, 19,00 zł
<b>Gorąca czekolada</b> <i>Hot chocolate</i>	20cl, 12,00 zł
<b>Herbata</b> <i>Tea</i>	20cl, 9,00 zł



# Karta napojów

Drinks card

## Piwo / Beer

<b>Tyskie Gronie beczkowe</b>	30 cl, 9,00 zł / 50cl, 11,00 zł
<i>Tyskie draught beer</i>	
<b>Książęce Ciemne Łagodne</b>	50cl, 11,00 zł
<b>Książęce Czerwony Lager</b>	50cl, 11,00 zł
<b>Lech Premium</b>	33cl, 9,00 zł
<b>Lech bezalkoholowy</b>	33cl, 10,00 zł
<i>Lech alcohol free</i>	
<b>Piwa Regionalne Browaru Kormoram</b>	50cl, 13,00 zł
<i>Regional beer</i>	

## Cocktaile alkoholowe / Cocktails

<b>Margaritha</b>	10cl, 25,00 zł
<i>Tequila, cointreau, lemon juice</i>	
<b>Caipirinha</b>	6cl, 17,00 zł
<i>Cachaca, lime juice, cane sugar</i>	
<b>Cosmopolitan</b>	13cl, 19,00 zł
<i>Vodka, cointreau, lime juice, cranberry syrup</i>	
<b>Whiskey Sour</b>	9cl, 16,00 zł
<i>Whisky, lemon juice, cane sugar</i>	
<b>Pina Colada</b>	16cl, 20,00 zł
<i>Rum, coconut syrup, pineapple juice, cream</i>	
<b>Tequila Sunrise</b>	13cl, 20,00 zł
<i>Tequila, orange juice, grenadine syrup</i>	
<b>Mojito</b>	15cl, 19,00 zł
<i>Rum, cane sugar, mint, water, lime</i>	
<b>Long Island Ice Tea</b>	19cl, 25,00 zł
<i>Vodka, tequila, rum, gin, cointreau, cola, lemon juice</i>	
<b>Tom Collins</b>	17cl, 15,00 zł
<i>Gin, lemon juice, cane sugar, water</i>	
<b>Aperol Spritz</b>	20cl, 21,00 zł
<i>Aperol, prosecco, water</i>	



## Wino białe / White wines

<b>Muscadet Sevre et Maine Sur Vieilles Vignes</b>	75cl, 80,00 zł
<i>France</i>	
<b>Ventisquero Reserva Sauvignon Blanc</b>	75cl, 75,00 zł / 25cl, 27,00 zł / 15cl, 17,00 zł
<i>Casablanca Valley, Chile</i>	
<b>Trapiche Chardonnay</b>	75cl, 65,00 zł / 25cl, 22,00 zł / 15cl, 14,00 zł
<i>Mendoza, Argentina</i>	
<b>Canaletto Pinot Grigio</b>	75cl, 65,00 zł / 25cl, 22,00 zł / 15cl, 14,00 zł
<i>IGT Veneto, Italy</i>	
<b>Kendermanns Gewurztraminer</b>	75cl, 65,00 zł / 25cl, 22,00 zł / 15cl, 14,00 zł
<i>Palatinate, Germany</i>	
<b>Tbilvino Sachino Medium Dry</b>	75cl, 65,00 zł / 25cl, 22,00 zł / 15cl, 14,00 zł
<i>Kakheti, Region, Georgia</i>	
<b>Selekcja miesiąca</b>	75cl, 61,00 zł / 25cl, 22,00 zł / 15cl, 14,00 zł

## Szampan i Wina musujące / Champagnes & Sparkling Wines

<b>Jean De La Fontaine Brut</b>	75cl, 160,00 zł
<i>A.C. Champagne</i>	
<b>Cava Rigol</b>	75cl, 55,00 zł
<i>Semi -Seco (Metodo Tradicional Spain)</i>	
<b>Proseco</b>	75cl, 55,00 zł / 15cl, 10,00 zł

## Wina rzowe i deserowe / Ros and dessert wines

<b>Villa Rosale Pinot Bianco / Chardonnay</b>	75cl, 55,00 zł / 25cl, 19,00 zł / 15cl, 12,00 zł
<i>I.G.T Veneto Italy</i>	
<b>Villa Rosale Zinfandel Rose</b>	75cl, 55,00 zł / 25cl, 19,00 zł / 15cl, 12,00 zł
<i>I.G.T Veneto Italy</i>	
<b>Villa Rosale Cabernet /Merlot</b>	75cl, 55,00 zł / 25cl, 19,00 zł / 15cl, 12,00 zł
<i>I.G.T Veneto Italy</i>	

## Wina czerwone / Red wines

<b>Baron de Ley Rioja Club Privado</b>	75cl, 85,00 zł
<i>Rioja, Spain</i>	
<b>Ventisquero Yelcho Carmnenera Reserva</b>	75cl, 70,00 zł / 25cl, 24,00 zł / 15cl, 15,00 zł
<i>Maipo Valley, Chile</i>	
<b>Trapiche Malbec</b>	75cl, 65,00 zł / 25cl, 22,00 zł / 15cl, 14,00 zł
<i>Mendoza, Argentina</i>	
<b>Chianti Fontella</b>	75cl, 65,00 zł / 25cl, 22,00 zł / 15cl, 14,00 zł
<i>DOCG Chianti, Italy</i>	
<b>Kendermanns Dornfelder</b>	75cl, 65,00 zł / 25cl, 22,00 zł / 15cl, 14,00 zł
<i>Palatinate, Germany</i>	
<b>Tbilvino Sachino Medium Dry</b>	75cl, 65,00 zł / 25cl, 22,00 zł / 15cl, 14,00 zł
<i>Kakheti, Region, Georgia</i>	
<b>Selekcja miesiąca</b>	75cl, 61,00 zł / 25cl, 22,00 zł / 15cl, 14,00 zł

Bardzo dziękujemy za skorzystanie z Naszej Restauracji.

Zapraszamy ponownie

Ceny wykazane w menu zawierają VAT.

W trosce o bezpieczeństwo i zdrowie Naszych Gości informujemy, że niektóre potrawy mogą zawierać alergeny, takie jak płatki migdałów, orzechy, nasiona.

Jeśli są Państwo uczuleni na którykolwiek składnik, prosimy poinformować o tym Naszą obsługę. Szczegółowa lista alergenów zawartych w daniach dostępna jest u obsługi.






**Magda Mirosław, Kierownik Gastronomii**  
tel. restauracja: +48 89 522 14 64, kom. 600-932-311

[restauracja@hotel-warminski.com.pl](mailto:restauracja@hotel-warminski.com.pl)  
[www.restauracjanowoczesna.pl](http://www.restauracjanowoczesna.pl)

Wyraź  
swoją opinię



-  [restauracjanowoczesna](https://www.instagram.com/restauracjanowoczesna)
-  [Restauracja Nowoczesna](https://www.facebook.com/RestauracjaNowoczesna)
-  [www.restauracjanowoczesna.pl](http://www.restauracjanowoczesna.pl)