



RESTAURACJA  
**NO\WOCZESNA**  
od 1953



# menu

Zapraszamy codziennie w godzinach 12:00-22:00

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



## Przystawki *Starters*

---

**Tatar wołowy, marynowane kurki, cebula, ogórek, oliwa lubczykowa, bułki, masło**

*Beef tartar, marinated Chanterelles, onion, pickled cucumber, lovage oil, rolls, butter*

**Cena: 51 zł**

---

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

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

**Cena: 49 zł**

---

**Deska serów i mięs wędzonych, oliwki, żurawina, ogórki, focaccia, krakersy,  
chleb własnego wypieku**

*Board of cheeses and smoked meats, olives, cranberries, cucumbers, focaccia, crackers,  
home-baked bread*

**Cena: 59 zł**

---

**Śledź, placki ziemniaczane, kwaśna śmietana, marynowana cebulka,  
grzyby shimeji, jabłko**

*Herring, potato pancakes, sour cream, pickled onion, shimeji mushrooms, apple*

**Cena: 32 zł**

---

**Panierowane przekąski, krążki cebulowe, panierowane papryczki jalapeno, ser camembert,  
sos chili, sos czosnkowy**

*Breaded snacks, onion rings, camembert cheese, breaded jalapeno peppers, chili sauce, garlic sauce*

**Cena: 36 zł**



## Zupy Soups

---

### **Krem ze świeżych pomidorów, salsa z pieczonej papryki, mascarpone**

*Cream of fresh tomatoes, roasted pepper salsa, mascarpone*

**Cena: 26 zł**  

---

### **Staropolski żurek, chleb własnego wypieku**

*Old Polish sour rye flour soup, homemade bread*

**Cena: 29 zł**

---

### **Rosół drobiowo-wołowy z makaronem jajecznym**

*Chicken and beef broth with egg noodles*

**Cena: 22 zł**

## Sałaty Salads

---

### **Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem, bekon, ser dojrzewający, grzanka**


*Caesar salad with grilled chicken, bacon, ripened cheese, toast*

**Cena: 42 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, cranberry, sea buckthorn dressing, toast*

**Cena: 42 zł** 

## Dania główne

### Main course

---

**Kotlet schabowy, jajko sadzone, kopytka w sosie grzybowym,  
surówka z kiszonej kapusty**

*Pork chop, fried egg, dumplings in mushroom sauce, sauerkraut salad*

**Cena: 52 zł**

---

**Pierś z kaczki sous vide, kluski śląskie, demi glace pomarańczowy, buraki karmelizowane,  
pieczone jabłko**

*Sous vide duck breast, potato dumplings, orange demi glace, caramelized beetroot, baked apple*

**Cena: 62 zł**

---

**Supreme z kurczaka, puree z batatów i marchewki, sałata z zielonymi warzywami,  
dressing orzechowy**

*Chicken supreme, sweet potato and carrot puree, lettuce with green vegetables, nut dressing*

**Cena: 49 zł** 

---

**Smażone udo z kurczaka, glazura whisky, puree ziemniaczano - szpinakowe,  
marynowana marchewka**

*Fried chicken thigh, whiskey glaze, potato and spinach puree,  
pickled carrot*

**Cena: 49 zł**

---

**Policzki wołowe w sosie własnym, karmelizowane warzywa w miodzie i occie orzechowym,  
ziemniaki ze szczypiorkiem**

*Beef cheeks in own sauce, caramelized vegetables in honey and peanut vinegar, potato with chives*

**Cena: 69 zł** 

---

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


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

**Cena: 52 zł**

---

**Domowy burger wegetariański, ser pleśniowy, chutney z czerwonej cebuli, frytki**

*Homemade vegetarian burger, blue cheese, red onion chutney, chips*

**Cena: 54 zł** 

## Danie wegańskie

### *Vegan course*

---

#### **Warzywa grillowane w sosie chili, frytki z batatów**

*Grilled vegetables in chili sauce, sweet potatoes fries*

**Cena: 41 zł**



## Dania rybne

### *Fish course*

---

#### **Filet z sandacza, caponata warzywna, sos chipotle, arancini z mozzarellą i bazylią**

*Zander fillet, vegetable caponata, chipotle sauce, arancini with mozzarella and basil*

**Cena: 69 zł**



## Makarony i pierogi

### *Pasta and dumplings*

---

#### **Pierozki z kaczki z rozmarynem, warzywne tagliatelle, delikatny sos musztardowy**

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

**Cena: 49 zł**

---

#### **Papardelle szpinakowe, szarpana gęszina, gruszka, marchewka, ser dojrzewający**

*Spinach pappardelle, pulled goose, pear, carrot, and ripened cheese*

**Cena: 51 zł**

---

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

*Homemade pasta, shrimps, tomato, mascarpone cheese, parsley*

**Cena: 53 zł**

## Desery

### Desserts

---

#### Kremowy deser tiramisu

*Creamy tiramisu dessert*

**Cena: 24 zł**

---

#### Szarlotka jabłkowo-gruszkowa, migdały, lody śmietankowe, sos karmelowy

*Apple and pear pie, almonds, dairy ice cream, caramel sauce*

**Cena: 24 zł**

---

#### Puchar lodów


*Ice cream*

**Cena: 23 zł**

---

#### Puchar sorbetów

*Sorbets*

**Cena: 23 zł** 

# Karta napojów

## Drinks card

---

### Drinki bezalkoholowe / Alcohol free cocktails

**Virgin Pina Colada**

*Pineapple juice, coconut syrup, cream*

16cl, 19,00 zł

**Virgin Cosmopolitan**

*Cranberry syrup, lime juice*

16cl, 19,00 zł

**Virgin Mojito**

*Apple juice, cane sugar, mint leaves, water, lime*

16cl, 19,00 zł

---

### Napoje zimne / Cold drinks

**Sok ze świeżych owoców (pomarańcza / grejpfrut)**

*Fresh fruit juice (orange / grapefruit)*

20cl, 19,00 zł

**Sok z marchwi i jabłka / z buraka i jabłka**

*Carrot and apple juice / beetroot and apple juice*

20cl, 19,00 zł

**Sok owocowy (jabłko, pomarańcza)**

*Apple juice / orange juice*

20cl, 12,00 zł

**Napój (grejpfrut)**

*Grapefruit juice*

20cl, 12,00 zł

**Nektar (czarna porzeczka)**

*Blackcurrant nectar*

20cl, 12,00 zł

**Woda gazowana, niegazowana**

*Sparkling / still water*

50cl, 6,00 zł

**Pepsi, Mirinda, 7Up, Tonic**

20cl, 12,00 zł

**Red Bull**

25cl, 18,00 zł

---

### Napoje gorące / Hot beverages

**Kawa**

*Coffee*

14cl, 12,00 zł

**Espresso**

3cl, 12,00 zł

**Espresso doppio**

7cl, 18,00 zł

**Flat white**

15cl, 17,00 zł

**Cappuccino**

15cl, 16,00 zł

**Caffe latte**

20cl, 16,00 zł

**Irish Coffe**

20cl, 21,00 zł

**Gorąca czekolada**

*Hot chocolate*

20cl, 19,00 zł

**Herbata**

*Tea*

20cl, 10,00 zł

# Karta napojów

## Drinks card

---

### Aperitif

**Campari Bitter** 4cl, 14,00 zł

**Grappa** 4cl, 16,00 zł

---

### Vermouth

**Martini** 10cl, 14,00 zł

---

### Wódki czyste / Unflavoured vodkas

**Chopin Potato Vodka** 4cl, 16,00 zł

**Finlandia** 50cl, 100 zł / 4cl, 12,00 zł

**Wyborowa** 50cl, 85 zł / 4cl, 10,00 zł

---

### Wódki gatunkowe / Flavourde vodkas

**Śliwowica** 4cl, 16,00 zł

**Żubrówka** 4cl, 10,00 zł

**Żołądkowa gorzka** 4cl, 10,00 zł

**Cherry** 4cl, 10,00 zł

---

### Tequila

**Sierra Silver / Gold** 4cl, 16,00 zł

---

### Rum

**Bacardi Superior** 4cl, 14,00 zł

---

### Gin

**Gordon's** 4cl, 14,00 zł

---

### Digestif

**Jagermeister** 4cl, 14,00 zł

**J.A. Baczewski Likier ziołowy** 4cl, 14,00 zł  
*Herbal liqueur*



# Karta napojów

## Drinks card

---

### Likiery / Liqueurs

<b>Gold Wasser</b>	4cl, 19,00 zł
<b>Krupnik</b>	4cl, 12,00 zł
<b>Cointreau</b>	4cl, 19,00 zł
<b>Kahlua</b>	4cl, 15,00 zł
<b>Malibu</b>	4cl, 12,00 zł
<b>Carolains</b>	4cl, 12,00 zł

### Whisky

---

#### Scotch malt whisky

<b>Glenfiddich 15</b>	4cl, 44,00 zł
<b>Tomatin Single Malt</b>	4cl, 35,00 zł

#### Scotch whisky

<b>Chivas Regal 12</b>	4cl, 25,00 zł
<b>Ballantines</b>	4cl, 16,00 zł

#### Special Polish Whisky

<b>J.A. Baczewski 1781</b>	4cl, 18,00 zł
----------------------------	---------------

#### Irish whiskey

<b>Jameson</b>	4cl, 16,00 zł
----------------	---------------

#### Whiskey Bourbon

<b>Jack Daniels</b>	4cl, 18,00 zł
---------------------	---------------

### Koniaki, Brandy / Cognac, Brandy

---

<b>Hennessy X.O.</b>	4cl, 80,00 zł
<b>Hennessy V.S.O.P.</b>	4cl, 50,00 zł
<b>Hennessy V.S.</b>	4cl, 40,00 zł
<b>Metaxa*****</b>	4cl, 25,00 zł

# Karta napojów

## Drinks card

### Piwo / Beer

**Tyskie Gronie beczkowe 5,2%**

*Tyskie Gronie draught beer*

30 cl, 14,00 zł / 50cl, 16,00 zł

**Książęce**

50cl, 16,00 zł

**Lech bezalkoholowy**

*Lech alcohol - free*

33cl, 12,00 zł

**Piwa Regionalne Browaru Kormoran**

*Regional beer*

50cl, 18,00 zł

---

### Drinki alkoholowe / Cocktails

**Margarita**

*Tequila, cointreau, lemon juice*

10cl, 30,00 zł

**Caipirinha**

*Cachaca, lime juice, cane sugar*

6cl, 22,00 zł

**Cosmopolitan**

*Vodka, cointreau, lime juice, cranberry syrup*

13cl, 24,00 zł

**Whiskey Sour**

*Whisky, lemon juice, cane sugar*

9cl, 20,00 zł

**Pina Colada**

*Rum, coconut syrup, pineapple juice, cream*

16cl, 24,00 zł

**Tequila Sunrise**

*Tequila, orange juice, grenadine syrup*

13cl, 24,00 zł

**Mojito**

*Rum, cane sugar, mint, water, lime*

15cl, 24,00 zł

**Long Island Ice Tea**

*Vodka, tequila, rum, gin, cointreau, cola, lemon juice*

19cl, 30,00 zł

**Tom Collins**

*Gin, lemon juice, cane sugar, water*

17cl, 22,00 zł

**Aperol Spritz**

*Aperol, prosecco, water*

25cl, 35,00 zł

**Hugo**

*Prosecco, elderberry syrup, lime, water*

25cl, 29,00 zł

# Karta napojów

## Drinks card

### Szampany i Wina musujące / Champagnes & Sparkling Wines

<b>Jean De La Fintaine Brut</b> <i>A.C. Champagne</i>	75cl, 160,00 zł
<b>Cava Rigol</b> <i>Semi -Seco (Metodo Tradicional Spain)</i>	75cl, 80,00 zł
<b>Prosecco</b>	75cl, 70,00 zł / 15cl, 16,00 zł

### Wina białe / White wines

<b>Marlborough Sun Sauvignon Blanc</b> <i>South Island, New Zealand</i>	75cl, 95,00 zł
<b>Ventisquero Reserva Sauvignon Blanc</b> <i>Casablanca Valley, Chile</i>	75cl, 80,00 zł / 25cl, 28,00 zł / 15cl, 17,00 zł
<b>Estate Selection Sauvignon Blanc &amp; Pinot Grigio</b> <i>Stajerska Slovenija</i>	75cl, 70,00 zł / 25cl, 25,00 zł / 15cl, 16,00 zł
<b>Rocca Ventosa Pinot Grigio</b> <i>Abruzja, Italy</i>	75cl, 70,00 zł / 25cl, 25,00 zł / 15cl, 16,00 zł
<b>Peter &amp; Peter Riesling Trocken</b> <i>Mosel, Germany</i>	75cl, 70,00 zł / 25cl, 25,00 zł / 15cl, 16,00 zł
<b>Tbilvino Sachino Medium Dry</b> <i>Kakheti, Region, Georgia</i>	75cl, 70,00 zł / 25cl, 25,00 zł / 15cl, 16,00 zł
<b>Selekcja miesiaca</b>	75cl, 65,00 zł / 25cl, 25,00 zł / 15cl, 16,00 zł

### Wina czerwone / Red wines

<b>Baron de Ley Rioja Club Privado</b> <i>Rioja, Spain</i>	75cl, 90,00 zł
<b>Ventisquero Yelcho Carmnenere Reserva</b> <i>Maipo Valley, Chile</i>	75cl, 78,00 zł / 25cl, 27,00 zł / 15cl, 18,00 zł
<b>Malbicho Malbec</b> <i>Mendoza, Argentina</i>	75cl, 70,00 zł / 25cl, 25,00 zł / 15cl, 16,00 zł
<b>Chianti Castellani</b> <i>Toskania, Italy</i>	75cl, 70,00 zł / 25cl, 25,00 zł / 15cl, 16,00 zł
<b>Estate Selection Cabernet Sauvignon &amp; Merlot</b> <i>Macedonia</i>	75cl, 70,00 zł / 25cl, 25,00 zł / 15cl, 16,00 zł
<b>Tbilvino Sachino Medium Dry</b> <i>Kakheti, Region, Georgia</i>	75cl, 70,00 zł / 25cl, 25,00 zł / 15cl, 16,00 zł
<b>Selekcja miesiaca</b>	75cl, 65,00 zł / 25cl, 25,00 zł / 15cl, 16,00 zł

### Wina różowe i deserowe / Rosé and dessert wines

<b>Villa Rosale Pinot Bianco / Chardonnay</b> <i>I.G.T Veneto Italy</i>	75cl, 60,00 zł / 25cl, 21,00 zł / 15cl, 14,00 zł
<b>Villa Rosale Zinfandel Rose</b> <i>I.G.T Veneto Italy</i>	75cl, 60,00 zł / 25cl, 21,00 zł / 15cl, 14,00 zł
<b>Villa Rosale Cabernet /Merlot</b> <i>I.G.T Veneto Italy</i>	75cl, 60,00 zł / 25cl, 21,00 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.



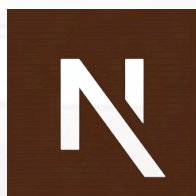
**Magdalena Wysocka, Kierownik Gastronomii**

tel. restauracji: +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



Restauracja Nowoczesna



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