



RESTAURACJA

POLKA

Wojtek Gessler

MENU

PRZYSTAWKI ZIMNE | COLD STARTERS

TATAR WOŁOWY | BEEF TARTARE

ŻÓŁTKO, KAPARY, OGÓREK, GRZYBY, GORCZYCA, CEBULA, OLIWKI
EGG YOLK, CAPERS, CUCUMBER, MUSHROOMS, MUSTARD SEEDS, ONION, OLIVES



90 g / 120 g **55** PLN

MATJAS

POR, BURAK, CHRZAN, JABŁKO, MALINA
LEEK, BEETROOT, HORSERADISH, APPLE, RASPBERRY



90 g / 120 g **24** PLN

TROĆ WĘDROWNA | BROWN TROUT

RZEPA ARBUZOWA, MORELA, OGÓREK KISZONY
WATERMELON TURNIP, APRICOT, PICKLED CUCUMBER



90 g / 120 g **36** PLN

DESKA DOJRZEWAJĄCYCH SERÓW I WĘDLIN | RIPENED CHEESE AND COLD CUTS



350 g **49** PLN

PRZYSTAWKI CIEPŁE | HOT STARTERS

RATATOUILLE

POMIDOR, CUKINIA, BAKŁAŻAN
TOMATO, ZUCCHINI, EGGPLANT



140 g **28** PLN

ŻOŁĄDKI GĘSIE | GOOSE STOMACHS

POMIDORY, CEBULA, TRUFŁA, DEMI GLACE
TOMATOES, ONION, TRUFFLE, DEMI GLACE



100 g / 120 g **36** PLN

KREWETKI | PRAWNS

PALONE MASŁO, CHILI, BIAŁE WINO
BROWN BUTTER, CHILI, WHITE WINE



80 g / 120 g **42** PLN

PIEROGI Z JAGNIĘCINĄ | LAMB DUMPLINGS

OSCYPEK, CEBULA, DEMI GLACE
OSCYPEK CHEESE, ONION, DEMI GLACE



140 g **30** PLN

ZUPY | SOUPS

ŻUR ŚLĄSKI | SILESIAN SOUR RYE SOUP

ZIEMNIAK, ŻÓŁTKO, PODGRZYBEK, MAŚLANKA
POTATO, YOLK, MUSHROOM, BUTTERMAN



300 g **25** PLN

BULION Z KACZKI | DUCK BROTH

OZÓR JAGNIĘCY, POR, JAJKO, KLUSKI, GRZYBY ENOKI
LAMB TONGUE, LEEK, EGG, NOODLES, ENOKI MUSHROOMS

350 g **32** PLN

KREM Z GROSZKU | PEA CREAM

RICOTTA, GROSZEK CUKROWY, ZAKWAS BURACZANY
RICOTTA, SUGAR PEAS, BEETROOT LEAVEN



280 g **23** PLN



REGIONALNE
REGIONAL



BEZGLUTENOWE
GLUTEN FREE



WEGAŃSKIE
VEGAN



Z PIECZYWEM
WITH BREAD

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

BRZUCH WIEPRZOWY | PORK BELLY

CZERWONA KAPUSTA, ZIEMNIAK, CHRZAN
RED CABBAGE, POTATO, HORSE RADISH

68 PLN

POŁĘDWICZKA CIEŁĘCA | VEAL TENDERLOIN

KALAFIOR, CZARNA PORZECZKA, MARCHEW, DYMKA
CAULIFLOWER, BLACK CURRANT, CARROT, SPRING ONIONS



160 g / 120 g / 100 g 89 PLN

PIERŚ Z KACZKI | DUCK BREAST

PYZY Z MOREŁĄ, BURAK, SKORZONERA, CZERWONE WINO
MUSHROOM WITH APRICOT, BEETROOT, SURGERY, RED WINE

150 g / 120 g / 100 g 69 PLN

SCHAB Z KOŚCIĄ | BONE-IN PORK LOIN

ZIEMNIAK, KAPUSTA, JUS WĘDZONY
POTATO, CABBAGE, SMOKED BROWN GRAVY



300 g / 100 g / 100 g 57 PLN

POLICZKI WIEPRZOWE | PORK CHEKS

PASTERNAK, BRUKSELKA, BOROWIK, JABŁKO
PARSNIPS, BRUSSELS SPROUTS, BOLETUS, AND APPLE



160 g / 120 g / 100 g 48 PLN

RYBY | FISHES

PSTRĄG WIŚLAŃSKI | VISTULA RIVER TROUT

BRUSZNICA, CUKINIA, KURKI, PATISON, MANGO, AIOLI
COWBERRY, ZUCCHINI, CHANTERELLES, PATISON, MANGO, AIOLI



160 g / 100 g / 80 g 69 PLN

JESIOTR | STURGEON

PIETRUSZKA, PAK CHOI, ZIEMNIAK TRUFLOWY, GORCZYCA, KALAFIOR, BEURRE BLANC
PARSLEY, PAK CHOI, TRUFFLE POTATO, MUSTARD, CAULIFLOWER, BEURRE BLANC

160 g / 120 g / 100 g 79 PLN

TUŃCZYK | TUNA

SZPARAGI, MARCHEW, KAWIOR, HIBISKUS
ASPARAGUS, CARROTS, CAVIAR, HIBISCUS



160 g / 100 g / 100 g 89 PLN

MAKARONY / SAŁATKI | PASTAS / SALADS

SPAGHETTI Z OWOCAMI MORZA | SPAGHETTI WITH SEAFOOD

250 g 45 PLN



KLUSKI Z OSCYPKIEM | DUMPLINGS WITH OSCYPEK CHEESE

Danie z okazji jubileuszu 60-lecia nadania Wiśle praw miejskich
Special dish on the occasion of the 60th anniversary of giving city rights to Vistula.
PESTO Z LUBCZYKU, POMIDOR, ORZECH | LOVAGE PESTO, TOMATO, WALNUT



250 g 32 PLN

SAŁATKA Z KURCZAKIEM | CHICKEN SALAD

PIERŚ Z KURCZAKA ZE SKÓRĄ, SAŁATA RZYMSKA, POMIDOR KOKTAJLOWY, BOCZEK, PARMEZAN, ANCHOIS, GRZANKI
CHICKEN BREAST WITH SKIN, ROMAN LETTLE, COCKTAIL TOMATO, BACON, PARMESAN, ANCHOIS, CROUTONS

300 g 52 PLN

SAŁATKA Z TOFU | TOFU SALAD

SOJA EDEMAME, ARBUZ, MISO, ENDYWIA
EDEMAME SOYBEANS, WATERMELON, MISO, ENDIVE



300 g 32 PLN



DESERY | DESSERTS

TARTA TATIN | TARTA TATIN

GRUSZKA, TOFFI, LEMON CURD, ORZECH, WERBENA CYTRYNOWA
PEAR, TOFFEE, LEMON CURD, WALNUT, LEMON VERBENA

150 g **24** PLN

MUS CZEKOLADOWY | CHOCOLATE MOUSSE

HERBATA MACHA, WIŚNIA, MALINA
MACHA TEA, CHERRY, RASPBERRY

150 g **24** PLN

KREM KARMELOWY | CARAMEL CREAM

SŁONY KARMEŁ, JABŁKO, WANILIA
SALTY CARAMEL, APPLE, VANILLA

140 g **24** PLN

MENU DEGUSTACYJNE

TATAR WOŁOWY | BEEF TARTARE

KREWETKI | PRAWNS

PSTRĄG WIŚLAŃSKI | VISTULA RIVER TROUT

PIERŚ Z KACZKI | DUCK BREAST

TARTA TATIN | TART TATIN

Menu degustacyjne składa się z 5 dań w cenie **150 PLN/os.**
Istnieje możliwość zamówienia menu wraz
z dobranymi do dań winami w cenie **280 PLN/os.**

The tasting menu consists 5 courses for **PLN 150/person.**
You can order a menu with wines matched
to the dishes for **PLN 280/person.**

NAPOJE | BEVERAGES

NAPOJE ZIMNE | COLD BEVERAGES

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, KINLEY TONIC WATER, SPRITE	250 ml	10 PLN
CAPPY SOK OWOCOWY FRUIT JUICE CAPPY	250 ml	9 PLN
RED BULL	250 ml	15 PLN
SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW FRESH FRUIT JUICE POMARAŃCZA / GREJPFRUT ORANGE / GRAPEFRUIT	250 ml	20 PLN
WODA WATER KINGA PIENIŃSKA GAZOWANA / NIEGAZOWANA SPARKLING / STILL	300 ml / 700 ml	8/12 PLN

NAPOJE GORĄCE | HOT BEVERAGES

HERBATA TEA (JULIUS MEINL) CZARNA, ZIELONA, MIĘTOWA, OWOCOWA, ROOIBOS BLACK, GREEN, MINT, FRUITY, ROOIBOS		13 PLN
KAWA COFFEE (JULIUS MEINL)		
ESPRESSO	35 ml	9 PLN
AMERICANO	150 ml	10 PLN
LATTE MACCHIATO	300 ml	13 PLN
CAPPUCCINO	200 ml	12 PLN
DOPPIO	70 ml	14 PLN
FLAT WHITE	200 ml	16 PLN
CZEKOLADA CHOCOLATE CZEKOLADA NA GORĄCO HOT CHOCOLATE	250 ml	15 PLN

NAPOJE | BEVERAGES DRINK & DRIVE

LEMONIADA OWOCOWA LUB KLASYCZNA FRUIT OR CLASSIC LEMONADE	250 ml	16 PLN
BORÓWKOWE MOJITO BILBERRY MOJITO		16 PLN
KAWA FRAPPE FRAPPE COFFEE		15 PLN
HERBATA MROŻONA ICED TEA ZIELONA, CZARNA GREEN, BLACK		15 PLN
SHIRLEY TEMPLE		
GRENADYNA, PIWO IMBIROWE GRENADINE, GINGER BEER		15 PLN

KOKTAJLE | COCKTAILS

KIELISZEK PROSECCO GLASS OF PROSECCO	24 PLN
KIR ROYAL	23 PLN
PROSECCO, CREME DE CASSIS PROSECCO, LIQUEUR CREME DE CASSIS	
COSMOPOLITAN	29 PLN
WÓDKA, COINTREAU, SOK Z LIMONKI, SYROP CUKROWY, SOK ŻURAWINOWY VODKA, COINTREAU, LIME, SUGAR SYRUP, CRANBERRY JUICE	
APEROL SPRITZ	31 PLN
APEROL, WODA GAZOWANA, PROSECCO APEROL, SPARKLING WATER, PROSECCO	
MOJITO	29 PLN
RUM, LIMONKA, MIĘTA, SYROP CUKROWY, SODA RUM, LIME, MINT, SUGAR SYRUP, SPARKLING WATER	
GIN TONIC	30 PLN
GIN CITADELLE, TONIC	
STRAWBERRY MARGARITA	31 PLN
TEQUILA TISCAZ, SOK Z LIMONKI, PUREE TRUSKAWKOWE, COINTREAU TEQUILA TISCAZ, LIME, STRAWBERRY PUREE, COINTREAU	
NEGRONI	38 PLN
VERMOUTH ROSSO, CAMPARI, GIN	
MAI TAI	36 PLN
RUM, COINTREAU, SOK Z LIMONKI, SYROP FALERNUM RUM, COINTREAU, LIME JUICE, FALERNUM SYRUP	
WHISKY SOUR	29 PLN
WHISKY, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY, ANGOSTURA WHISKY, LEMON, SUGAR SYRUP, ANGOSTURA	
ROB ROY	39 PLN
CHIVAS 12, MARTINI ROSSO, ANGOSTURA	
OLD FASHIONED	29 PLN
MAKER'S MARK, CUKIER, ANGOSTURA MAKER'S MARK, SUGAR, ANGOSTURA	
MARTINI	52 PLN
GIN MONKEY 47, NOILLY PRAT	
SINGAPORE SLING	29 PLN
GIN, WIŚNIOŹKA, SOK Z CYTRYNY, WODA GAZOWANA GIN, SHERRY VODKA, LEMON JUICE, SPARKLING WATER	
JACK ROSE	28 PLN
CALVADOS, SOK Z LIMONKI, GRENADYNA CALVADOS, LIME, GRENADINE	
PORNSTAR MARTINI	26 PLN
WÓDKA WANILIOWA, SOK Z CYTRYNY, MARAKUJA, PROSECCO VANILLA VODKA, LEMON JUICE, PASSIONFRUIT, PROSECCO	
IRISH NUT	29 PLN
ORZECZÓWKA, CREME DE CACAO, IRISH CREAM LIKIER, MLEKO WALLNUT VODKA, CRÈME DE CACAO, IRISH CREAM LIQUER, MILK	

ALKOHOLE | ALCOHOLS

PIWO | BEER

PIWO LANE | DRAUGHT BEER

300 ml / 500 ml **12/17** PLN

PIWO BUTELKOWE KRAFTOWE | BOTTLED CRAFT BEER

500 ml **18** PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE, KLASYCZNE/OWOCOWE

BEER ALCOHOL FREE , CLASSIC/FRUITS

330 ml **12** PLN

WHISKY / WHISKEY / BURBON

40 ml

J.A. BACZEWSKI (POLSKA | POLAND)

15 PLN

JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY (USA)

22 PLN

MAKER'S MARK BOURBON (USA | KENTUCKY)

23 PLN

WILD TURKEY 101 (USA | KENTUCKY)

24 PLN

FLAMING PIG (IRLANDIA | IRELAND)

29 PLN

JAMESON STOUT (IRLANDIA/IRELAND)

30 PLN

CHIVAS REGAL 12 Y.O. (SZKOCJA | SCOTLAND)

23 PLN

TULLIBARDINE 225 SAUTERNES CASK SINGLE MALT (SZKOCJA | SCOTLAND)

28 PLN

TOMATIN 12YO SINGLE MALT (SZKOCJA | SCOTLAND)

30 PLN

GLENDRONACH ORIGINAL 12 Y.O. (SZKOCJA | SCOTLAND)

39 PLN

FINLAGGAN RED WINE (ISLAY)

42 PLN

ARBEG 10 Y.O. SINGLE MALT (ISLAY)

44 PLN

YAMAZAKURA (JAPONIA | JAPAN)

39 PLN

COGNAC / BRANDY / CALVADOS

40 ml

RÉMY MARTIN ACCORD ROYAL (FRANCJA | FRANCE)

59 PLN

HENNESSY V.S. (FRANCJA | FRANCE)

29 PLN

HENNESSY X.O. (FRANCJA | FRANCE)

120 PLN

ALFONSO SOLERA, BRANDY DE JEREZ X.O. (HISZPANIA | SPAIN)

21 PLN

CHATEAU DU BREUIL CALVADOS FINE (FRANCJA | FRANCE)

19 PLN

WÓDKA | VODKA

40 ml

J.A. BACZEWSKI (POLSKA POLAND)	13 PLN
J.A. BACZEWSKI ORZECHÓWKA WALNUT (POLSKA POLAND)	14 PLN
J.A. BACZEWSKI PIOŁUNÓWKA WORMWOOD (POLSKA POLAND)	14 PLN
J.A. BACZEWSKI WIŚNIÓWKA CHERRY (POLSKA POLAND)	14 PLN
J.A. BACZEWSKI MORELÓWKA APRICOT (POLSKA POLAND)	14 PLN
KALINSKA VANILA VODKA (WIELKA BRYTANIA GREAT BRITAIN)	11 PLN
BELVEDERE (POLSKA POLAND)	23 PLN
ORKISZ STOCK (POLSKA POLAND)	17 PLN
GREY GOOSE (FRANCJA FRANCE)	32 PLN
PURITY '51' (SZWECJA SWEDEN)	34 PLN

RUM, GIN, TEQUILA

40 ml

THE BUSH RUM MANGO (KARAIBY CARIBBEAN)	19 PLN
BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA RUM (WENEZUELA VENEZUELA)	29 PLN
DICTADOR 12 Y.O. (KOLUMBIA/COLOMBIA)	29 PLN
DON PAPA SMALL BATCH RUM (FILIPINY PHILIPPINES)	30 PLN
ROKEBY'S HALF CROWN LONDON DRY GIN (ANGLIA ENGLAND)	16 PLN
CITADELLE GIN (FRANCJA FRANCE)	24 PLN
CANAIMA SMALL BATCH GIN (AMAZONIA AMAZON)	30 PLN
MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN (NIEMCY GERMANY)	46 PLN
TISCAZ SILVER TEQUILA (MEKSYK MEXICO)	20 PLN
TISCAZ GOLD TEQUILA (MEKSYK MEXICO)	22 PLN

LIKIERY | LIQUEURS

40 ml

MALIBU (HISZPANIA SPAIN)	13 PLN
CRÈME DE CASSIS (HOLANDIA NETHERLANDS)	15 PLN
RICARD PASTITS DE MARSEILLE (FRANCJA FRANCE)	17 PLN
VALHALLA (FINLANDIA FINLAND)	18 PLN
KAHLÚA (MEKSYK MEXICO)	18 PLN
MERRY'S IRISH CREAM (IRLANDIA IRELAND)	13 PLN
JÄGERMEISTER (NIEMCY GERMANY)	17 PLN
COINTREAU (FRANCJA FRANCE)	19 PLN

WERMUT & BITTER | VERMOUTH & BITTER

CONTRATTO BIANCO (WŁOCHY ITALY)	80 ml	29 PLN
CONTRATTO ROSSO (WŁOCHY ITALY)	80 ml	29 PLN
CARPANO VERMOUTH (WŁOCHY ITALY)	80 ml	22 PLN
CAMPARI BITTER (WŁOCHY ITALY)	40 ml	13 PLN
APEROL (WŁOCHY ITALY)	40 ml	13 PLN
FERNET BRANCA (WŁOCHY ITALY)	40 ml	17 PLN

ALERGENY | ALERGENS

[illegible]



www.RestauracjaPolkaWisla.pl

