

Restauracja „U Kucharzy w Arsenale” to lokal z bogatą historią, który od otwarcia w 2006 roku cieszy się nieprzerwanie wyjątkowym powodzeniem. Celem, który przyświeca nam od początku działalności, jest tworzenie unikatowego miejsca spotkań i doświadczania smaków w wyjątkowych wnętrzach, utrzymanych w klimacie starej Warszawy.

Nasza restauracja wyróżnia się także znakomitą lokalizacją w budynku dawnego Arsenalu z XVII wieku. We wnętrzu restauracji „U Kucharzy w Arsenale” można odkryć między innymi odsłonięte historyczne ceglane ściany z ozdobnymi filarami oraz wyjątkową przestrzeń, w której króluje imponująca wyspa kuchenna. Możliwość obserwowania kucharzy podczas przygotowywania tradycyjnych potraw z pewnością nadaje restauracji niecodziennego klimatu.

„U Kucharzy w Arsenale”, oferując wyśmienite dania kuchni polskiej, zapewnia niebywałą ucztę dla podniebienia. Wyjątkowa selekcja win i polskich alkoholi z wieloletnią tradycją, jest fantastycznym dopełnieniem doświadczenia, które czeka na Państwa w naszej restauracji.

Polish restaurant „U Kucharzy w Arsenale” is a place with rich history and from the start at 2006 year have won lot of guests hearts. Our idea was to create an unique place where you can find remarkable polish cuisine, polish best wines and liquors and exceptional atmosphere of old Warsaw.

Our restaurant is located in historical building from XVII century - Warsaw Arsenal. Inside you can discover historical brick walls, pillars and outstanding open space with kitchen island in the center. You can sit at high table near open kitchen and observe well-qualified cooks during their work.

„U Kucharzy w Arsenale” brings to you special culinary treat and gives best polish cuisine in heart of Warsaw. Exceptional selection of best polish wine makers in wine list and old traditional polish liquors will complete your unforgettable dining experience.

tel. +48 885-886-150
www.ukucharzy.pl
rezerwacje@ukucharzy.pl



/UKucharzy



@u_kucharzy_w_arsenale

MENU

PRZYSTAWKI ZIMNE

Tatar wołowy 100/80g

Siekana polędwica wołowa z szalotką, ogórkiem kiszonym, podgrzybkim marynowanym, chrupkiem grzybowym, wędzoną solą, żelem z żółtka, oliwą szczypiorkową oraz piklowaną cebulą perłową
- 51 zł -

Śledź matias 150/240g

Śledź marynowany podany z kwaśną śmietaną z dodatkiem parzonej cebuli cukrowej, jabłka, nasion kopru włoskiego, zieloną oliwą oraz piklowaną cebulą perłową
- 34 zł -

Zimne nóżki 150/100g

Nóżki z golonki wieprzowej tylnej podane z musem z pieczonej marchewki, zielonym groszkiem, ketchupem cebulowym oraz tartym chrzanem i octem jabłkowym
- 36 zł -

Rilette z królika 150/130g

Rilette z królika pieczonego z trawą żubrową panierowane w smażonym topinamburze podane na brioche z musem z jeżyn oraz piklowanym burakiem
- 39 zł -

Bliny 100/150g

Bliny gryczano-pszenne podane z musem twarogowym z kawiozem z jesiotra oraz wędzonym jesiotrem
- 49 zł -

Talerz wędlin i serów 300/200g

Talerz wędlin dojrzewających oraz serów podpuszczkowych z dodatkami (marynowane grzyby, ogórek kiszony, chrzan, orzechy winogrono)
- 85 zł -

PRZYSTAWKI CIEPŁE

Biała kielbasa 175/100g

Biała kielbasa pieczona z cebulą podana z sosem chrzanowym oraz musztardą francuską
- 36 zł -

Foie gras 100/130g

Foie gras podane na grillowanej brioche z musem z jeżyn oraz dżemem z malin
- 55 zł -

SAŁATY

Sałata cezar 150/200g

Sałata rzymska z sosem cezar na bazie anchois podana z piersią kurczaka siennego, kaparami, bekonem, pomidorkami cherry, parmezanem oraz chrustem z pieczywa tostowego
- 48 zł -

Sałata z kozim serem 100/200g

Mieszane sałaty sezonowe podane z karmelizowanym kozim serem, winną gruszką, piklowanym burakiem oraz figą w malinowym sosie vinegrett
- 46 zł -

Sałata z wątróbką cielęcą 150/200g

Mieszane sałaty sezonowe z cykorią z brązową pieczarką, bekonem, wątróbką cielęcą, sezonowymi owocami, płatkami migdałów
- 43 zł -

ZUPY

Consome wołowo-drobiowe podane z rilette, lanymi kluskami ziołowymi oraz warzywami julienne z oliwą szczypiorkową 350g

- 26 zł -

Krem z żuru podany z ziemniakiem confitowanym, białą kielbasą, przepiórczym jajkiem, chrustem z warzyw korzennych oraz chipsem z bekonu 350g

- 32 zł -

Flaki wołowe serwowane i pulpetami wołowymi z chipsem z parmezanu 350g

- 29 zł

DANIA GŁÓWNE

Kotlet schabowy 200/200g

Kotlet schabowy z kością serwowany z puree ziemniaczanym oraz młoda kapusta z boczkiem wędzonym

- 51 zł -

Baba ziemniaczana 200/200g

Baba ziemniaczana z kozim serem, chipsami ziemniaczanymi oraz pulpetami serowo-ziemniaczanymi w panko

- 43 zł -

Policzki wołowe 200/300g

Szarpane policzki wołowe w sosie własnym podane z grate ziemniaczanym, puree z marchewki, dzikim brokułem oraz piklowaną cebulą

- 65 zł -

Golonka 150/270g

Dekonstrukcja golonki wieprzowej panierowanej w panko podana z puree chrzanowym, zasmażaną kapustą oraz sosem piwno-musztardowym

- 61 zł -

DANIA GŁÓWNE

Kaczka 370/200g

Półwka kaczki w sosie wiśniowym podana z musem z karmelizowanego jabłka, kluskami śląskimi oraz pieczonymi burakami wraz blanszowanym jarmużem
- 89 zł -

Sztuka mięsa 200/200g

Długo gotowana pręga wołowa podana w sosie chrzanowym z puree ziemniaczanym oraz pieczonymi warzywami korzennymi
- 67 zł -

Strogonow wołowy 300g

Strogonow z polędwicy wołowej z brązową pieczarką, ogórkiem kiszonym oraz borowikami podany z kwaśną śmietaną
- 79 zł -

Stek wołowy 200/240g

Polędwica wołowa podana z confitowanymi ziemniakami oraz warzywami sezonowymi serwowana z fondem wołowym
- 129 zł -

RYBY I OWOCE MORZA

Krewetki 8 szt. 175/200g

Krewetki tygrysie w emulsji winno-maślanej z czosnkiem, chili oraz natką pietruszki serwowane z grzankami
- 64 zł -

Przegrzebrzki - muszle św. Jakuba 65/100g

Przegrzebki 3 szt. w sosie beurre blanc serwowane z grzankami
- 67 zł -

Jesiotr 200/250g

Filet z jesiotra podany z polentą z kaszy kukurydzianej, blanszowanym jarmużem, musem z marchewki oraz piklowanym burakiem z espumą z palonego masła
- 72 zł -

DESERY

Kogiel mogiel 170/80g

Zapiekany kogiel mogiel podany z owocami oraz lodami chałwowymi
- 24 zł -

Sernik 120/40g

Sernik z białą czekoladą z słonym karmelem oraz musem z rokitnika
- 27 zł -

Leniwe 200g

Kluski leniwe z klarowanym masłem oraz słodką kruszonką
- 25 zł -

Dekonstrukcja szarlotki 210g

Karmelizowane jabłka podane z kruchym ciastem oraz plasterkami jabłka sous vide
- 28 zł -

PIZZA

Margarita 500g
Sos pomidorowy, mozzarella fior di late
- 29 zł -

Capriciosa 500g
Sos pomidorowy, ser mozzarella fior di late, szynka gotowana, pieczarki, karczochy marynowane
- 32 zł -

Parma 500g
Sos pomidorowy, ser mozzarella fior di late, szynka parmeńska, rukola, pomidorki cherry, parmezan
- 38 zł -

Spianata 500g
Sos pomidorowy, ser mozzarella fior di late, spianata
- 36 zł -

PODPŁOMYKI

Boczek 1szt
Crem fresh, ser mozzarella, boczek, czerwona cebula, rozmaryn
- 34 zł -

Wołowina 1szt
Crem fresh, pulled beef, konfitura z czerwonej cebuli, czerwona fasola, avocado, jalepeno
- 39 zł -

Cieciorka 1szt
Sos pomidorowy, jajka sadzone, grillowane warzywa, kmin rzymski, cieciorka, rukola
- 34 zł -

Kozi ser 1szt
Crem fresh, kozi ser, mozzarella, winna gruszka, owoc granatu, rukola orzechy włoskie
- 36 zł -

MAKARONY

Z boczkiem 120/110g
Spaghetti z wędzonym boczkiem, cebulą, czosnkiem, żółtkiem oraz rozmarynem
- 36 zł -

Z czosnkiem 120/110g
Spaghetti z czosnkiem, oliwą, chilli i parmezanem
- 31 zł -

Z kurczakiem 120/110g
Penne z kurczakiem sielskim z pesto z rukoli, czosnkiem, chilli w emulsji winno-maślanej
- 39 zł -

Z wołowiną 120/110g
Penne z polędwicą wołową rukolą, muszardą francuską, pomidorkami cherry i parmezanem
- 41 zł -

ALERGENY

1. GLUTEN
2. SKORUPIAKI
3. JAJA 4. RYBY
5. ORZECHY
6. SOJA
7. MLEKO
8. SELER
9. GORCZYCA
10. SEZAM
11. ZWIĄZKI SIARKI
12. ŁUBIN
13. MIĘCZAKI
14. ORZECHY

PRZYSTAWKI ZIMNE

- TATAR - 3
- ŚLEDŹ - 9, 7, 4, 1
- ZIMNE NÓŻKI - 9, 8
- RILETTE Z KRÓLIKA - 1, 5, 8, 9
- BLINY - 7, 3, 4
- TALERZ WĘDLIN - 1, 5, 9

PRZYSTAWKI CIEPŁE

- BIAŁA KIEŁBASA - 9
- FOJE GRAS - 1, 7, 3
- PRZEGRZEBKI - 1, 3

SALATKI

- SAŁATKA CEZAR - 1, 3, 4, 9
- SAŁATKA KOZI SER - 9
- SAŁATKA Z WATRÓBKĄ - 1, 9

ZUPY

- CONSOME - 8
- KREM ŻUR - 1, 3, 7, 8
- FLAKI - 8, 7

DANIA GŁÓWNE

- KOTLET SCHABOWY - 1, 3, 7
- BABA ZIEMNIACZANA - 1, 3
- POLICZKI WOŁOWE - 8
- DEKONSTRUKCJA GOŁONKI - 1, 3, 8, 9
- KACZKA - 1, 7

- SZTUKA MIĘS - 8, 9

DESER

- KOGIEL MOGIEL - 3
- SERNIK - 1, 3, 7
- LENIWE - 1, 3, 5, 7