

SAŁATY

Salata cesar 150/200g

Salata rzymska z sosem cesar na bazie anchois podana z piersią kurczaka siennego, kaparami, bekonem, pomidorkami cherry, parmezanem oraz chrustem z pieczywa tostowego

- 48 zł -

Salata 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 -

Salata z wątróbką wieprzową 150/200g

Mieszane sałaty sezonowe z cykorią z białą kiełbasą, bekonem, wątróbką wieprzową, sezonowymi owocami, płatkami migdałów

- 43 zł -

ZUPY

Consomme wołowo-drobiowe podane z rilette, lanymi kluskami ziemniaczanymi oraz warzywami julie z oliwą z czosnkiem 350g

- 26 zł -

Krem z żurku podany z ziemniakiem smażonym, białą kiełbasą, przepiórczym jajkiem, chrustem z warzyw korzennych oraz chipsem z bekonem 350g

- 32 zł -

Flaki wołowe serwowane z chipsem z parmezanu i pulpetami wołowymi 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 -

SALATY

Salata cesar 150/200g

Salata rzymska z sosem cesar na bazie anchois podana z piersią kurczaka siennego, kaparami, bekonem, pomidorkami cherry, parmezanem oraz chrustem z pieczywa tostowego

- 48 zł -

Salata 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 -

Salata z wątróbką wieprzową 150/200g

Mieszane sałaty sezonowe z cykorią z białą kiełbasą, bekonem, wątróbką wieprzową, sezonowymi owocami, płatkami migdałów

- 43 zł -

ZUPY

Consomme wołowo-drobiowe podane z rilette, lanymi kluskami ziemniaczanymi oraz warzywami julie z oliwą szczypiorkową 350g

- 26 zł -

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

- 32 zł -

Flaki wołowe serwowane z chipsem z parmezanu i pulpetami wołowymi 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 mięs 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 podane 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 plastrami jabłka sous vide
- 28 zł -

MENU

COLD STARTERS

Beef tartare 100/80g

Chopped beef tenderloin with shallots, pickled cucumber, marinated boletus, mushroom crisp, smoked salt, yolk gel, chives oil and pickled pearl onion

- 51 zł -

Matias herring 150/240g

Marinated herring served with sour cream with scalded sugar onion, apple and fennel seeds, with green olive oil and pickled pearl onion

- 34 zł -

Pork jelly 150/100g

Back pork knuckle legs served with green peas and carrot mousse, onion ketchup and grated horseradish with apple vinegar

- 36 zł -

Rabbit rilette 150/130g

Roasted rabbit rilette with bison grass, breaded in fried Jerusalem artichoke, served on brioche with blackberry mousse and pickled beetroot

- 39 zł -

Bliny 100/150g

Buckwheat pancakes served with cottage cheese mousse with sturgeon caviar and smoked sturgeon

- 49 zł -

A plate of meats and cheeses 300/200g

A plate of ripening cured meats and rennet cheeses with additives (pickled mushrooms, pickled cucumber, horseradish, grape nuts)

- 85 zł -

HOT STARTERS

White sausage 175/100g

White sausage baked with onion, served with horseradish sauce and french mustard

- 36 zł -

Foie gras 100/130g

Foie gras served on grilled brioche with sea buckthorn mousse, jam and raspberry jam

- 55 zł -

SALADS

Caesar 150/200g

Romaine lettuce with Caesar sauce based on anchovies, served with idyllic chicken breast and capers, bacon, cherry tomatoes, parmesan cheese and toast bread
- 48 zł -

Lettuce with goat cheese 100/200g

Mixed seasonal lettuces served with caramelized goat cheese, wine pear, pickled beetroot, and figs in a raspberry vinaigrette sauce
- 46 zł -

Lettuce with veal liver 150/200g

Mixed seasonal lettuces with endive, brown mushroom, bacon, calf's liver, seasonal fruit, almond flakes
- 43 zł -

SOUPS

Consomme beef and poultry served with rilette, poured herb noodles and julie vegetables with chives oil 350g
- 26 zł -

Sour soup cream served with potato confit, white quail sausage, egg, root vegetable brush, and a bacon chip 350g
- 32 zł -

Beef tripe served with Parmesan chips and beef balls 350g
- 29 zł -

MAIN DISHES

Pork chop 200/200g

Pork chop with the bone served with mashed potatoes and Brussels sprouts with smoked bacon
- 51 zł -

Potato baba 200/200g

Potato baba with goat cheese, served with potato chips and cheese and potato meatballs in panko
- 43 zł -

Beef cheeks 200/300g

Pulled beef cheeks in gravy served with potato grate, carrot puree, wild broccoli and pickled onion
- 65 zł -

Pork knuckle 150/270g

Deconstruction of pork knuckle breaded with panko served with horseradish puree, fried cabbage and beer mustard sauce
- 61 zł -

MAIN DISHES

Duck 370/200g

Half of duck in cherry sauce served with caramelized apple mousse, silesian dumplings and roasted beetroots with blanched kale

- 89 zł -

Piece of meats 200/200g

Long-cooked beef stripe served in horseradish sauce with mashed potatoes and roasted root vegetables

- 67 zł -

Beef stroganov 300g

Beef sirloin strogan with brown mushroom, pickled cucumber and boletus, served with sour cream

- 79 zł -

Beef steak 200/240g

Beef tenderloin served with confit potatoes and seasonal vegetables, served with beef fond

- 129 zł -

FISHES AND SEAFOOD

Shrimps 8 pcs. 175/200g

Tiger prawns in a wine-butter emulsion with chili garlic and parsley served with croutons

- 64 zł -

Scallops Shells of St. James 65/100g

3 scallops in beurre blanc sauce, served with croutons

- 67 zł -

Sturgeon 200/250g

Sturgeon fillet served with corn polenta, blanched kale, carrot mousse and pickled beetroot with espuma from roasted butter

- 72 zł -

DESSERTS

Eggnog 170/80g

Roasted eggnog served with fruit and halva ice cream

- 24 zł -

Cheesecake 120/40g

White chocolate cheesecake with salty caramel and sea buckthorn mousse

- 27 zł -

Cottage cheese dumplings 200g

Cottage cheese dumplings with clarified butter and sweet crumble

- 25 zł -

Apple pie deconstruction 210g

Caramelized apples served with crust pastry and apple slices sous vide

- 28 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

SALATKA CEZAR - 1, 3, 4, 9

SALATKA KOZI SER - 9

SALATKA 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

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 traditionals polish liquors will complete your unforgettable dinning experience.

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



/UKucharzy



@u_kucharzy_w_arsenale