



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 Arsenалу 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 wysmienite 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 dinning experience.

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



tripadvisor



www



facebook



instagram

Serwis doliczany od 6 osób / Service added from 6 people

PRZYSTAWKI CIEPŁE / HOT STARTERS

BIAŁA KIEŁBASA / WHITE SAUSAGE 200g

Biała kiełbasa podana z sosem chrzanowym, karmelizowaną cebulą oraz musztardą francuską
White sausage served with horseradish sauce, caramelized onion and french mustard

- 40 zł -

WĄTRÓBKA / LIVER 250g

Wątróbka indycza podana z cebulą w majeranku oraz pieczonym jabłkiem i musem z malin
Turkey liver served with onion in marjoram, baked apple and raspberry mousse

- 40 zł -

PANIEROWANA KASZANKA / BREADED BLACK PUDDING 150g

Panierowana kaszanka podana z musem z karmelizowanego jabłka, piklowaną cebulą oraz musztardą dijon
Breaded black pudding served with caramelized apple mousse, pickled onion and dijon mustard

- 45 zł -

KREWETKI ARGENTYŃSKIE 8 SZT. / ARGENTINIAN SHRIMPS 8 PCS 250g

Krewetki argentyńskie 8 szt. podane w sosie maślano-winnym z dodatkiem czosnku, czuszki oraz natki pietruszki z grzanką
Argentinian shrimps 8 pcs. served in butter-wine sauce with plenty of garlic, garlic and parsley with toast

- 89 zł -

STROGONOW WOŁOWY / BEEF STROGONOV 350g

Strogonow wołowy podany z kwaśną śmietaną oraz koszykiem pieczywa
Beef strogonov served with sour cream and a basket of bread

- 89 zł -



PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD STARTERS

SMALEC Z PIECZYWEM / PORK LARD 300g

Smalec wieprzowy z suszoną śliwką i zielonym jabłkiem podany z koszykiem pieczywa oraz piklami
Pork lard with dried plum and green apple served with a basket of bread and pickles

- 39 zł -

TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE 150g

Tatar z siekanej polędwicy podany z marynowanymi grzybami, szalotką, ogórkiem kiszonym, żelem z żółtka oraz chrupkiem grzybowym

Chopped beef tenderloin with shallots, pickled cucumber, marinated boletus, mushroom crisp, yolk gel, chive oil and pickles

- 65 zł -

TATAR ŁOSOŚ / SALMON TARTARE 150g

Tatar z siekanego łososia podany z szalotką, zielonym ogórkiem, koperkiem, pulpą mango, papryczką chilli, rokieta siewna oraz sokiem z limonki

Chopped salmon tartare served with shallot, green cucumber, dill, mango pulp, chilli pepper, rocket and lime juice

- 60 zł -

MOSKALIK MARYNOWANY W SHERRY / HERRING MARINATED IN SHERRY 150g

Śledź marynowany w sherry podany z białą cebulką, zielonym jabłkiem, korniszonem oraz grzanką
Herring marinated in sherry served with white onion, green apple, gherkin, and toast

- 41 zł -

STUDZIENINA / PORK JELLY 200g

Nóżki wieprzowe z mussem z marchewki, puree z zielonego groszku, piklowana cebulka oraz ocet jabłkowy

Pork trotters with carrot mousse, green pea puree, pickled onion, and apple vinegar

- 45 zł -

A'LA CARPACCIO Z BURAKA / A'LA BEETROOT CARPACCIO 150g

Piklowane 3 rodzaje buraka podane z mussem z koziego sera, mussem marchewkowym oraz puree z zielonego groszku

Pickled 3 types of beetroot served with goat cheese mousse, carrot mousse and green peas puree

- 40 zł -

ZUPY / SOUPS

BULION DROBIOWO-WOŁOWY / CHICKEN AND BEEF BROTH 300 ml

Rosół z mięsa drobiowego oraz wołowego z dużą ilością warzyw korzennych podany ze szpeclami
Chicken and beef broth with lots of root vegetables, served with spats

- 35 zł -

RUBINOWY BARSZCZ / RUBY BORSCHT 300 ml

Barszcz czerwony podawany z pasztecikiem z ciasta francuskiego z kapustą i grzybami
Red borscht served with puff pastry with cabbage and mushrooms

- 35 zł -

ŻURU / SOUR RYE SOUP 300 ml

Żur podany z konfitowanym ziemniakiem, białą kielbasą oraz przepiórczym jajkiem
Sour rye soup served with confit potato, white sausage and quail egg

- 39 zł -

FLAKI WOŁOWE / BEEF TRIPE 300 ml

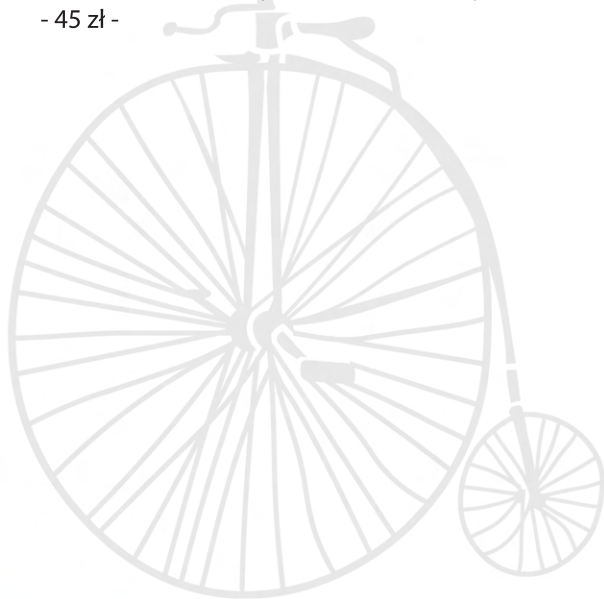
Flaki wołowe serwowane z pulpetami wołowymi
Beef tripe served with beef balls

- 39 zł -

ZUPA GRZYBOWA / MUSHROOM SOUP 300 ml

Aromatyczna zupa grzybowa na pieczonych kapeluszach borowika
z ręcznie robionymi szpeclami oraz kwaśną śmietaną
Aromatic mushroom soup with baked boletus caps, handmade spätzle and sour cream

- 45 zł -



SAŁATY / SALADS

SAŁATKA Z MALINOWĄ WĄTRÓBKĄ / SALAD WITH RASPBERRY LIVER 350 g

Mix kruchych sałat podane z wątróbką indyczą, marynowaną gruszką, piklowanym burakiem, prażonym panko z malinowym vinaigrette

Mix of crispy salads served with turkey liver, marinated pear, pickled beetroot, roasted panko with raspberry vinaigrette
- 45 zł -

SAŁATA A'LA CEZAR Z KURCZAKIEM / CAESAR SALAD WITH CHICKEN 350 g

Sałata rzymska z sosem cezar podana z pierśią kurczaka, kaparami, chipsem z bekonu, pomidorkami cherry, płatkami parmezanu oraz prażonym panko

Romaine lettuce with caesar dressing served with chicken breast, capers, bacon chip, cherry tomatoes, Parmesan cheese flakes and roasted panko
- 55 zł -

SAŁATA Z KOZIM SEREM / LETTUCE WITH GOAT CHEESE 220 g

Mix kruchych sałat podane z karmelizowanym kozim serem, awocado, marynowana gruszka, figa z pomarańczowym winegretem

Mix of crispy salads served with caramelized goat cheese, avocado, marinated pear, fig with orange vinaigrette
- 55 zł -

SAŁATA A'LA CEZAR Z KREWETKAMI / CAESAR SALAD WITH SHRIMPS 200 g

Sałata rzymska z sosem cezar podana z krewetkami argentyńskimi, kaparami, pomidorkami cherry, płatkami parmezanu oraz prażonym panko

Romaine lettuce with caesar sauce served with Argentinian shrimps, capers, cherry tomatoes, Parmesan cheese flakes and roasted panko
- 59 zł -



DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

KOTLET SCHABOWY / PORK CHOP 500 g

Panierowane 300g schabu podane z konfitowanymi ziemniaczkami w maśle i koperku oraz kapustą zasmażaną z kminkiem
Breaded 300g pork loin served with confit potatoes in butter and dill and fried cabbage with cumin
- 65 zł -

KURCZAK SUPREME 500 g

Pierś kurczaka supreme podawana z puree ziemniaczanym i mizerią
Supreme chicken breast served with mashed potatoes and cucumber salad
- 72 zł -

SZTUKA MIĘSA / PIECE OF MEAT 500 g

Długo gotowana pręga wołowa podawana z puree ziemniaczanym, karmelizowane warzywa korzenne oraz sos chrzanowy
Long-cooked beef shank served with mashed potatoes, caramelized root vegetables and horseradish sauce
- 75 zł -

POLICZKI WOŁOWE / BEEF CHEEKS 400 g

Policzek wołowy podawany z puree marchewkowym dzikim brokułem oraz fondem wołowym
Beef cheek served with carrot puree, wild broccoli, and beef fond
- 79 zł -

ŻEBRO WOŁOWE / BEEF RIB 500 g

Wolno pieczone żebro wołowe w sosie musztardowym podane z kluskami śląskimi oraz buraczkami zasmażanymi
Slow roast beef rib in mustard sauce served with Silesian dumplings and fried beets
- 99 zł -

KACZKA / DUCK 800 g

Pół kaczki podane na blanszowanym jarmużu z musem z pieczonego jabłka, piklowanym burakiem oraz konfiturą ze śliwek i śląskimi kluskami
Half a duck served on blanched kale with baked apple mousse, pickled beetroot, plum jam, and Silesian dumplings
- 109 zł -

STEK Z ANTRYKOTU / ENTRECOTE STEAK 600 g

Smażone 300g antrykotu wołowego podane z gratin ziemniaczanym, młodymi warzywami oraz fondem wołowym
Fried 300g of beef entrecote served with potato gratin, young vegetables, and beef fond
- 159 zł -

STEK Z POLĘDWICY / SIRLOIN STEAK 500 g

Smażone 200g polędwicy wołowej podane z gratin ziemniaczanym, młodymi warzywami oraz fondem wołowym
Fried 200g of beef tenderloin served with potato gratin, young vegetables, and beef fond
- 179 zł -

RYBY / FISHES

ŁOSOŚ PIECZONY / SALMON STEAK 450 g

Smażony stek z łososia podany na puree truflowym, blanszowany jarmuż z młodymi warzywami w sosie maślanym

Fried salmon steak served on truffle puree, blanched kale with young ones vegetables in butter sauce

- 99 zł -

POLĘDWICA Z DORSZA / COD SIRLOIN 400 g

Pieczona polędwica z dorsza podana z czarną soczewicą, dzikim brokułem oraz smażonym korzeniem lotosu w sosie musztardowo-cytrynowym

Roasted cod loin served with black lentils, wild broccoli, and fried lotus root in mustard-lemon sauce

- 109 zł -



DESERY / DESSERTS

SERNIK Z BIAŁEJ CZEKOLADY / CHEESECAKE 180 g

Sernik z białą czekoladą podany z słonym karmelem

Cheesecake with white chocolate served with salty caramel

- 35 zł -

ŚLIWKI W KRUSZONCE / PLUM CRUMBLE 200 g

Konfitura z śliwek zapieczona w kruchym cieście podana z lodami

Plum jam baked in shortcrust pastry served with ice cream

- 35 zł -

SUFLET CZEKOLADOWY / CHOCOLATE SOUFFLÉ 150 g

Suflet czekoladowy z konfiturą z pijanej wiśni

Chocolate soufflé with drunk cherry jam

- 39 zł -

KOGEL-MOGEL / EGGNOG 200 g

Utarte żółtka jaj z cukrem z dodatkiem martini i syropu waniliowego podawane z lodami

Whipped egg yolks with sugar, martini and vanilla syrup served with ice cream

- 39 zł -



ALERGENY

1. SELER / CELERY
2. GLUTEN / GLUTEN
3. SKORUPIAKI / CRUSTACEANS
4. JAJKA / EGGS
5. RYBY / FISH
6. ŁUBIN / LUPIN
7. LAKTOZA / MILK
8. MIĘCZAKI / MOLLUSCS
9. GORCZYCA / MUSTARD
10. ORZECHY / NUTS
11. ORZECHY ZIEMNE (ARACHIDOWE) / PEANUTS
12. SEZAM / SESAME SEEDS
13. SOJA / SOYA
14. SIARKA / SULPHUR DIOXIDE

PRZYSTAWKI ZIMNE

TATAR - 4
TATAR ŁOSOŚ - 5
SMALEC - 2, 9
ŚLEDŹ - 2, 5, 14
NÓŻKI - 1, 14
CARPACCIO - 10, 14

PRZYSTAWKI CIEPŁE

KREWETKI - 2, 3, 7, 14
BIAŁA KIEŁBASA - 1, 7, 9
STROGONOW - 2, 7
KASZANKA - 2, 4, 7
WĄTRÓBKA - 14

SAŁATKI

SAŁATKA CEZAR - 2, 7, 5
SAŁATKA CEZAR KREWETKI - 2, 3, 5, 7, 14
SAŁATKA KOZI SER - 9, 10
SAŁATKA WĄTRÓBKA - 9, 14

ZUPY

ROSÓŁ - 1, 2, 4
FLAKI - 1
ŻUR - 1, 7
GRZYBOWA - 1, 2, 4
BARSZCZ - 1, 4

DANIA GŁÓWNE

SCHABOWY - 2, 4, 7
SUPREME - 7
POLICZKI - 1, 4, 7, 14
SZTUKA - 1, 7
KACZKA - 7
ŻEBRO - 2, 7, 9
STEK - 4, 7
STEK ANTRYKOT - 4, 7

RYBY

ŁOSOŚ - 5, 7
DORSZ - 5, 7, 9, 14

DESER

SUFLET - 2, 4, 7, 10, 14
SERNIK - 2, 4, 7
ŚLIWKA - 2, 4, 7
KOGIEL - 4, 7, 10, 14

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

GRANITAS 30 zł (0,5 l)

Truskawkowo-pomarańczowa / mango-malina / grejpfrutowa
z ananasek / limonkowa z trawą cytrynową

LEMONIADY 25 zł / 75 zł

350 ml / 1,6 l - cytrynowa / grejpfrutowa z miętą / zielone jabłko z ogórkiem

HERBATA MROŻONA 25 zł

Piccola Fragola - herbata zielona, cytryna, syrop poziomykowy, owoce

HERBATA MROŻONA 25 zł

Black Lilac - herbata earl-grey, cytryna, syrop z czarnego bzu, owoce

KAWA MROŻONA 32 zł

Gelato Caffè

NAPOJE ZIMNE 15 zł (0,2 l)

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic
Soki Cappy - pomarańczowa, jabłko, czarna porzeczka, grejpfrut

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE 30 zł (0,3 l)

pomarańczowy
grejpfrutowy

WODA 22 zł (0,7 l)

Woda gazowana Perlage
Woda niegazowana Cisowianka



NAPOJE GORĄCE

KAWA

ESPRESSO	15 zł
ESPRESSO DOPPIO	18 zł
ESPRESSO MACCHIATO	17 zł
AMERICANO	19 zł
CAPPUCINO	20 zł
FLAT WHITE	22 zł
CAFFE LATTE	25 zł

HERBATA RICHMONT 20 zł

Ceylon gold , earl grey blue , granpowder green , green jasmine , peppermint , forest fruits

Mexican drema , rooibos sunrise , melon mint , mango maui , peach lemon star, white pearl of fujian

HERBATA ZIMOWA 35 zł

NOTTI ZENZERO

Herbata earl- grey, cytryna, imbir, syrop malinowy, owoce



NALEWKI KRAFTOWE 40 ML

WÓDKA POZIOMKOWA	25 zł
WIŚNIA W RUMIE	25 zł
ORZECHÓWKA KLONOWA	25 zł
ELIKSIR	26 zł
ORZECHÓWKA NA RUMIE	25 zł
LIKIER POMARAŃCZOWY	26 zł
WÓDKA ŻYTANIA	30 zł
WÓDKA ARBUZ Z MELONEM	30 zł
WISNIA W RUMIE WĘDZONA	25 zł
GIN OWOC PASJI	36 zł

PIWO

PIWA KRAFTOWE 0,5l

AMERICAN IPA	25 zł
STAROPOLSKIE DWORSKIE	25 zł
STAROPOLSKIE PSZENNE	25 zł
PORTER BAŁTYCKI	25 zł

PIWO BECZKOWE

OKOCIM EXPORT 0,3l	18 zł
OKOCIM EXPORT 0,5l	20 zł
PIWO BEZALKOHOLOWE CARLSBERG 0,5l	18 zł

DRINK MENU

APEROL SPRITZ 34 zł

Aperol, prosecco, pomarańcza

HUGO CLASSIC 33 zł

Syrop z czarnego bzu, prosecco, limonka, mięta

HUGO STRAWBERRY 38 zł

Puree truskawkowe, prosecco, sok z cytryny, syrop z czarnego bzu, owoce sezonowe

PORNSTAR MARTINI 42 zł

Ostoya, prosecco, syrop waniliowy, puree z marakuji, świeża marakuja

WHISKY SOUR 37zł

Jameson, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko, angostura

VODKA SOUR 35 zł

Ostoya, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko, angostura

MOJITO 36 zł

Havana 3YO, limonka, mięta, sprite, cukier brązowy

MARGERITHA CLASSIC 37 zł

Olmecca, Bols Triple Sec, sok limonki, syrop cukrowy

MARGERITHA MANGO 42 zł

Olmecca, Bols triple sec, puree mango, sok limonki, syrop cukrowy

PINA COLADA 38 zł

Havana 3YO, Malibu, sok ananasowy, syrop kokosowy, śmietanka

BLUE HAWAII 36 zł

Ostoya, Malibu, Bols Blue Curacao, sok ananasowy, syrop kokosowy, sok z cytryny

DAIQUIRI CLASSIC 30 zł

Havana 3YO, sok limonki, syrop cukrowy, białko

BLUE LAGOON 32 zł

Ostoya, Bols Blue Curacao, sok z cytryny, sprite

COSMOPOLITAN 41 zł

Ostoya, Bols Triple Sec, sok z limonki, syrop żurawinowy

NEGRONI 38 zł

Martini Rosso, Befeater, Campari

DRINKI AUTORSKIE

TITANIC 49 zł

Ostoya, Havana 3YO, Befeater, Bols Blue Curacao, Grenadine, sok z cytryny, sprite, brokat srebrny

COURTESAN 43 zł

Ostoya, syrop cukrowy, sok z cytryny, syrop truskawkowy, białko

MIDNIGHT SKY 44 zł

Olmecca, Bols Blue Curacao, sok z cytryny, syrop cukrowy, grenadine, brokat srebrny

ARSENAŁ 41 zł

Olmecca, Befeater, Ostoya, Havana 3YO, Bols Triple Sec, prosecco, puree wiśniowe, syrop malinowy

TIRAMISU 38 zł

Kahlua, Baileys, Ostoya, śmietanka, dark chocolate syrop, kakao



ALKOHOLE

APERITIF 40 ML

APEROL	20 zł
CAMPARI	20 zł
MARTINI	20 zł

RUM 40 ML

HAVANA CLUB 3 ANOS	18 zł
HAVANA CLUB 7 ANOS	25 zł
HAVANA SELECCION DE MAESTROS	32 zł
ZACAPA 23	38 zł
BUMBU RUM THE ORIGINAL	28 zł
BUMBU X.O. RUM	32 zł

GIN 40ML

BEEFEATER	25 zł
BOMBAY SAPPHIRE	31 zł
TANQUERAY GIN NO TEN	32 zł
WILCZY GIN	30 zł
HENDRICKS	32 zł

TEQUILA 40ML

OLMECA BLANCO	20 zł
OLMECA GOLD	25 zł
DON JULIO BLANCO	32 zł
DON JULIO REPOSADO	35 zł

SKOTCH WHISKEY 40ML

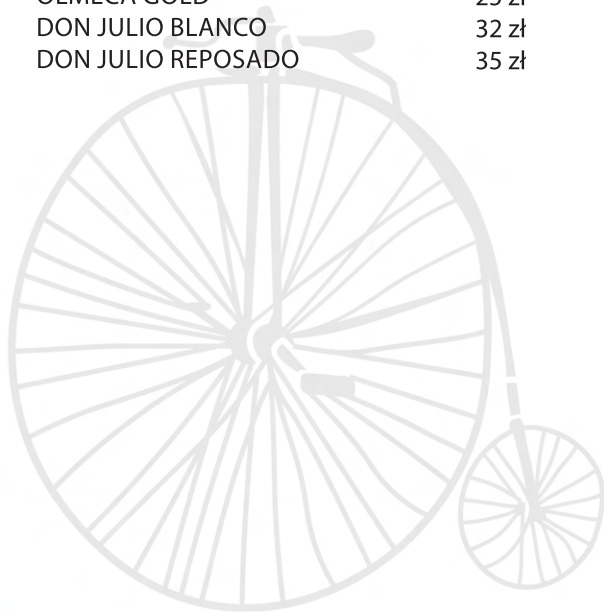
BALLANTINE'S FINEST	18 zł
BALLANTINE'S 7	25 zł
BALLANTINE'S 12	30 zł
BALLANTINE'S 17	35 zł
CHIVAS REGAL 12	25 zł
CHIVAS REGAL EXTRA 13	27 zł
CHIVAS REGAL XV	36 zł
CHIVAS REGAL 18	40 zł
JOHNNIE WALKER RED LABEL	18 zł
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	25 zł
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	28 zł

AMERICAN WHISKEY 40ML

BULLEIT BOURBON	20 zł
BULLEIT REY	23 zł
JACK DANIEL'S	32 zł

SINGLE MALTS 40ML

THE GLENLIVET 12YO	32 zł
THE GLENLIVET 15YO	39 zł
THE GLENLIVET FOUNDERS RESERVE	35 zł
SINGLETON 12YO	35 zł
ARBEG 10YO	52 zł
LAPHROAIG 10YO	45 zł
MACCALAN 12YO	47 zł
TALISKER 10YO	35 zł
WHISKY DYM I TORF VELES	38 zł



ALKOHOLE

IRISH WHISKEY 40ML

JAMESON
JAMESON BLACK BARREL
JAMESON CASKMATES

COGNAC 40ML

MARTELL VS
MARTELL VSOP
HENNESSY VS
REMMY MARTIN VSOP
MARTELL XO

WÓDKA 40ML

OSTOYA	20 zł
OSTOYA THE CHARCOAL FILTERED EDITION	22 zł
CHOPIN RYE	22 zł
CHOPIN POTATO	28 zł
BELVEDERE	28 zł

WÓDKA BUTELKA 0,7 L

OSTOYA	320 zł
OSTOYA THE CHARCOAL FILTERED EDITION	350 zł
CHOPIN RYE	350 zł
CHOPIN POTATO	430 zł
BELVEDERE	430 zł

LIKIER 40ML

BAILEY'S	18 zł
KAHLUA	18 zł
MALIBU	19 zł
COINTREAU	22 zł
BOLS BLUE CURACAO	20 zł
GRAND MARNIER	25 zł

CHAMPAGNE BUT

G.H.MUMM GRAND CORDON	420 zł
G.H.MUMM ICE XTRA DEMI-SEC	420 zł
PERRIER JOUET BELLE EPOQUE	2200 zł

