



Nr 18 (XVIII)
Październik 2021
Nakład limitowany

MENU

„Zimne nóżki, goloneczka, a do tego Chrzanóweczka!”

Aperitif – na pobudzenie apetytu!

Kieliszek „Chrzanówki’	14,00
Prosecco	19,00
Margarita – Tequila, likier Cointreau, sok z cytryny	26,90
Gin & Tonic -Gin Bombay Sapphire, Kinley Tonic	26,90
Martini & Tonic – Martini Extra Dry, Tonic Kinley	26,90
Martini Royale Bianco - Martini Bianco, Martini Prosecco, sok z limonki	26,90
Martini Negroni – Martini Riserva Rubino, Bombay Sapphire, bitter	29,00
Bruce Willis - Wódka Beluga, Original Peachtree, świeży sok z grapefruita, świeży sok z cytryny, syrop cukrowy	29,00

* Koktajl przyrządzony według autorskiej receptury hollywoodzkiej gwiazdy Bruce’a Willisa, którą przekazał w trakcie pamiętnej wizyty w Czerwonym Wieprzu w czerwcu 2010 roku.

Do każdego stołu, powyżej pięciu osób doliczamy serwis 10%

Zakąski zimne

Dla Proletariatu

PRL – owski Smalec Luksusowy **19,00**
z kiełbasą myśliwską, skwarkami, jabłkiem i cebulą, podawany z chlebem naszego wypieku i kwaszonym ogórkiem

Zimne nóżki w galarecie **34,00**
podawane z marynowanymi kurkami, podgrzybkami i octem kurkowym
* przyrządzane wg oryginalnej receptury z Baru Mlecznego „Magda”, który funkcjonował w tym miejscu w latach 70-tych
* doskonale smakuje z kieliszkiem Chrzanówki **10,00 /2,5 cl**

Dorodny eksportowy śledź bałtycki w dwóch odsłonach:
- w oleju, z siekaną cebulą i gotowanym ziemniakiem **36,00**
- w śmietanie, z tartym jabłkiem, porem, gotowanym ziemniakiem i siekaną cebulą **36,00**

Dla Dygnitarzy i Burżujów

Wyborny pasztet z dziczyzny **34,00**
pieczony w otoczce z wędzonego boczku, przyprawiany jałowcem i rozmarynem, podawany z marynatami i leśną żurawiną

Tatar z łososia **46,00**
łosoś marynowany w soku z cytryny ze świeżym ogórkiem i miodowo-musztardowym winegretem

Tradycyjny tatar wołowy **47,90**
z soczystej deputedowanej polędwicy wołowej, serwowany z żółtkiem, ogórkiem kiszonym, cebulą, kaparami i musztardą, doprawiany czarnym pieprzem i oliwą

Do każdego stołu, powyżej pięciu osób doliczamy serwis 10%

Deska pieczonych mięsiwędlin (min. dla 2 osób) **79,00**
schab karkowy, schab środkowy, rolada z boczku, rostbef
pasztet z dzika, sos tatarski, tarty chrzan, musztarda, marynaty

Carpaccio z polędwicy wołowej **49,00**
marynowane plastry polędwicy, nasz autorski krem z białej truflii, kapary, ser
Bursztyn (dojrzewający 12 m-cy), rukola, emulsja z musztardy, ziołowa grzanka

Salaty

Sałata ogrodowa (wege) **26,00**
mieszane sałaty i warzywa sezonowe, sos vinaigrrette

Sałata Cezar (wege) **29,90**
rukola, krucha sałata rzymska z sosem anchois, podawana z
chrupiącą grzanką, posypana płatkami sera Bursztyn (dojrzewający 12 m-cy)
do wyboru:

* z kurczakiem **+ 11,90**

* z krewetkami **+ 19,90**

Sałata Grecka (wege) **34,90**
mieszane sałaty, pomidory, ogórki, oliwki, ser Feta, suszone pomidory,
czerwona cebula, oliwa z oliwek

Sałata Luksusowa z kozim serem (wege) **39,50**
kozi ser zapiekany na chrupiących faworkach, z suszonymi na słońcu
pomidorami i delikatnie pikantnym dressingiem, z dodatkiem czosnku i
papryczek piri-piri, podawany na liściach zielonej sałaty

Tatar z pomidora i awokado (wege) **37,90**
rukola, kapary, szalotka, balsamico, ser Bursztyn (dojrzewający 12 m-cy)

Zakąski gorące

Dla Proletariatu

Pierogi ręcznie lepione najlepiej smakują z kubkiem czerwonego barszczu	11,90
- z kapustą i grzybami (wege)	29,90
- ruskie (wege) wypełnione wiejskim twarogiem i ziemniakami, okraszone duszoną cebulą	32,90
- z cielęciną nadziewane farszem z duszonej cielęciny, serwowane ze skwarkami z wędzonego boczku i duszoną cebulą	36,50
- ze szpinakiem i serem Feta (wege) podawane z sosem śmietanowo – koperkowym	33,90

Dla Dygnitarzy i Burżujów

Krewetki Naczelnego Oberżysty serwowane na gorącej patelni, w sosie z białego wina, z dodatkiem czosnku, papryki i pikantnej czuszki, podawane z chrupiącą grzanką ziołową i chlebem naszego wypieku	49,00
Boeuf Stroganoff z polędwicy wołowej z najlepszej polskiej polędwicy wołowej, duszonej w pomidorach, cebuli i grzybach, podawany z chrupiącym chlebem naszego wypieku	59,00
Czeska deska Gustawa Husaka (min. dla 2 osób) zestaw zakąsek piwnych: grillowane polędwiczki z kurczaka, panierowany ser konecki, krążki cebulowe, chrupiący boczek i pieczone kabanosy, podawane z sosami: czosnkowym i pikantnym z pomidorów oraz siekanych warzyw	79,90

Do każdego stołu, powyżej pięciu osób, doliczamy serwis 10%

Zupy

Dla Proletariatu

Pierwszomajowy barszcz czerwony (w kubku) - doskonały do pierogów! (wege)	11,90
Rosół gospodini domowej z wiejskim kurczakiem warzony na kurze z wolnego wybiegu i warzywach, z ręcznie wyrabianym makaronem	16,90
Wegetariańskie flaczki z boczniaków duszone na maśle boczniaki, gotowane w wegetariańskim bulionie z warzywami korzeniowymi i majerankiem	19,00
Barszcz Przodownika Pracy barszcz czerwony zabielały śmietaną, podawany z talerzykiem tłuczonych ziemniaków okraszonych chrupiącymi skwarkami * ulubiona zupa budowniczych trasy W-Z. Krzepi, dodaje siły i energii	24,50

Dla Dygnitarzy i Burżujów

Gierkowa Truflowa delikatny krem z białych warzyw i truflii, z pieczonym kurczakiem, płatkami Grana Padano i pikantnymi grzankami oliwkowo - truflowymi	33,50
Sztandarowy Żur na prawdziwkach i wędzonce, z jajem i wiejską białą kiełbasą, doprawiany tartym chrzanem i majerankiem * doskonale smakuje z kieliszkiem Chrzanówki	26,50 10,00 /2,5cl
Flaki wołowe „po warszawsku” przyrządzane w tradycyjnym, staro-warszawskim stylu, podawane z grzankami zapiekаныmi pod żółtym serem	24,90

Do każdego stołu, powyżej pięciu osób doliczamy serwis 10%

Dania główne

Dla Proletariatu

Kotlety mielone **43,00**

przygotowane z certyfikowanej wieprzowiny QAFP, serwowane w trzech odsłonach: w pumperniklu, pestkach dyni i słońca oraz klasycznej z tartą bułką, podawane z puree ziemniaczanym i zielonym groszkiem

Proletariacki Kotlet Schabowy **46,50**

duży, soczysty i chrupiący, podawany z domową mizerią

De Volaille dyrektora PGRu **49,50**

nadziewany pieczarkami, serem Mimolette, natką pietruszki i czosnkiem

Burger z eksportowanej wołowiny **49,00**

bułka naszego wypieku, ser Cheddar, świeże warzywa, chrupiący boczek, musztarda miódowa, cebula, sałata, domowe frytki ręcznie cięte

Żebra Czerwonego Wieprza **79,00**

zaczna porcja (750g) marynowanych w beczce i pieczonych w piecu żeber, podawana na drewnianej desce, z opiekanymi ziemniakami, zestawem sosów oraz domowymi marynatami

Dla Dygnitarzy i Burżujów

Kurcze pieczone! – palce lizać **59,00**

pół kurczaka zagrodowego, pieczonego jak w latach 70-tych na głównym warszawskim Bazarze Różyckiego, podawany z surówką z białej kapusty oraz autorskimi sosami: śliwkowym BBQ i musztardowym

Golonka Ericha **56,50**

pieczona w piecu, w bawarskim sosie karmelowo-piwnym, podawana z zasmażaną kapustą, przyrządzana wg staroenerdowskiej receptury babci Ericha Honeckera – przywódcy NRD

* doskonale smakuje z kieliszkiem Chrzanówki **8,00 / 2,5 cl**

Do każdego stołu, powyżej pięciu osób doliczamy serwis 10%

Zrazy wołowe a'la Marszałek Tito	63,00
eksportowa wołowina marynowana w jałowcu i trawie żubrowej, nadziewana grzybami, boczkiem i gorczycą, podawana w sosie z leśnych grzybów	
Kaczka po polsku a'la Czerwony Wieprz- specjalność Szefa Kuchni!	74,00
pół kaczki berberyjskiej, leżakowanej w morskiej soli z czosnkiem i majerankiem, serwowanej z sosem z polskich wiśni, pieczonym jabłkiem i duszonymi buraczkami	
Poładwica Limousine a'la Książę Karpat	96,00
soczysty stek z wykwintnej poładwicy wołowej rasy „Limousine” na sosie koniakowo-pieprzowym, podlewanym oryginalną rumuńską brandy * ulubione danie Prezydenta Rumunii Nicolae Ceausescu	
Kapitalistyczny Łosoś Norweski	69,50
marynowany w cytrynie i czosnku filet z łososia, podawany z blanszowanym szpinakiem oraz sosem z białego wina	

Chleb naszego wypieku :

Bochen pszenny cały	22,00
Bochen pszenny ½	12,00
Kwadrat żytni cały	18,00
Kwadrat żytni 1/2	10,00

Do każdego stołu, powyżej pięciu osób doliczamy serwis 10%

Dodatki

Ziemniaki z wody	7,50
Ziemniaki w ćwiartkach opiekane	8,50
Ziemniaki „francuskie” opiekane z czosnkiem, tymiankiem i rozmarynem	10,90
Ziemniaki tłuczone ze skwarkami	10,90
Kasza gryczana	7,90
Puree ziemniaczane z truflami	16,90
Frytki domowe, ręcznie cięte	10,90
Kopytka naszego wyrobu	11,50
Buraczki zasmażane	9,50
Kapusta zasmażana	9,50
Bukiet warzyw na parze	14,90
Młode warzywa blanszowane	15,90
Warzywa z grilla	14,90
Mizeria	9,90
Bukiet surówek	12,50
Sałata ogrodowa	14,90
Surówka Colesław	10,90

Do każdego stołu, powyżej pięciu osób doliczamy serwis 10%

Desery

Dla Proletariatu

Szarlotka „Złotopolska jesień” 24,90
wypiekana z jesiennych jabłek Antonówka i Szara Reneta, podawana z lodami waniliowymi

Aksamitny sernik z białą czekoladą 26,50
pieczony na parze, wg naszej autorskiej receptury, z wiejskiego sera, śmietany i belgijskiej białej czekolady

Dla Dygnitarzy i Burżujów

Creme Brulee 24,90
przyrządzany przez naszego cukiernika, wg oryginalnej francuskiej receptury, podawany w towarzystwie owoców sezonowych

Tort bezowy „Gwiazda Fidela” - specjalność naszej cukierni! 28,50
ulubiony deser Fidela Castro - pieczona w ceramicznym piecu beza migdałowa, wypełniona aksamitnym kremem waniliowym, aromatyzowanym nutą kubańskiego rumu, wyrabiana na bazie syropu trzciniowego i prażonych migdałów, podawana na czerwonej, truskawkowej gwiazdzie

* Tort bezowy „Gwiazda Fidela” w całości (8 porcji)
Tylko na wynos! 175,00

Napoje

Coca - Cola, Coca - Cola Zero 0,25 l	10,00
Fanta, Sprite 0,25 l	10,00
Tonic Kinley 0,25 l Bitter Lemon, Ginger Ale, Mojito	10,00
Woda Kropla Beskidu 0,33 l / 0,7 l	9,00 / 18,00
Woda Kropla Delice 0,33 l / 0,7 l	9,00 / 18,00
Woda S. Pellegrino gaz. 0,75 l / Aqua Panna n/gaz. 0,75 l	22,00
Soki owocowe Cappy 0,2 l	10,00
Sok pomidorowy Cappy 0,2 l	10,00
Lemoniada domowa 0,2l/ dzb. 1l	14,00 / 49,00
Soki wyciskane z pomarańczy / grapefruitów 0,2 l	16,00
Fuzetea cytrynowa z trawą cytrynową / brzoskwiniowa z hibiskusem/ mango 0,25 l	9,00
Burn Energy Drink 0,25 l	9,00
Red Bull 0,25 l Energy Drink / Sugarfree / Tropical	10,00

Kawa i herbata

Herbata Ronnefeldt Leaf Cup	14,00
Proletariacka mielona, zalewana	8,00
Espresso	10,00
Podwójne espresso	14,00
Kawa / Kawa bezkofeinowa	10,00
Kawa duża (na podwójnym espresso)	14,00
Cappuccino	15,00
Latte	18,00

Do każdego stołu, powyżej pięciu osób doliczamy serwis 10%

Piwo

Beczkowe

Pilsner Urquell 0,3l/0,5l	13,00/15,00
Książęce Pszeniczne 0,3l/0,5l	12,00/14,00
Kozel Lezak 0,3l/0,5l	11,00/13,00
Kozel Cerny 0,3l/0,5l	11,00/13,00
Tuba Pilsner Urquell 5l	135,00
Tuba Kozel Lezak 5l	99,00
Hładinka 0,3l/0,5l	13,00/15,00
*Zbalansowany smak słodczy piany z wyczuwalną goryczką piwa	
Cochtan 0,3l/0,5l	13,00/15,00
*wariant piwa bez piany z wyczuwalną charakterystyczną goryczką	
Rezane 0,3l/0,5l	13,00/15,00
*Pilsner & Kozel Cerny dwa rodzaje piwa w jednym kuflu z charakterystycznym podziałem w połowie	
Mliko 0,3l	13,00
*kufel pełen gęstej, kremowej piany	

Butelkowe

Asahi Super Dry 0,33l	16,00
Książęce Ciemne Łagodne 0,5l	16,00
Książęce Czerwony Lager 0,5l	16,00
Książęce Porter 0,5l	17,00
Książęce IPA 0,5l	17,00
Książęce Weizen 0,5l	17,00
Captain Jack Rum Beer 0,4l	15,00
Redd's Mango i Cytryna 0,4l	16,00

Butelkowe Bezalkoholowe

Lech Free Lager 0,33l	12,00
Lech Free Limonka z Miętą 0,33l	12,00
Lech Free Granat i Acai 0,33l	12,00
Lech Free Pomelo i Grapefruit 0,33l	12,00

Do każdego stołu, powyżej pięciu osób doliczamy serwis 10%

Wódka – 4cl

Saska Wódka Czysta	10,00
Amundsen Finlandia	12,00
Pure	14,00
Orkisz	16,00
Belvedere Pure	18,00
Belvedere Lake Bartężek	24,00
Belvedere Smogóry Forest	24,00
Grey Goose	22,00
Beluga Noble	22,00
Beluga Transatlantic	29,00
Beluga Gold Line	50,00

ALKOHOLOWE SPECJAŁY (CRAFT)

Unikatowe trunki opracowane i produkowane przez słynną restaurację **ELIXIR** w Domu Wódki przy pl. Teatralnym w Warszawie. Dostępne wyłącznie w naszych restauracjach! Doskonały pomysł na oryginalny prezent i pamiątkę z Warszawy.

Elixir z Dzikiego Chrzanu **14,00**

najlepsza wódka gastronomiczna w Polsce!
produkowana na Mazowszu metodą tradycyjną, na bazie dzikiego chrzanu.
Rekomendowana do: nóżek w galarecie, pasztetów, wędlin, mięs pieczonych, żuru i golonki.

Ajerkoniak Warszawski **14,00**

produkowany według oryginalnej receptury Rektyfikacji Warszawskiej z 1888 r. z jaj od kur z wolnego wybiegu, ucierany na najwyższej jakości spirytusie.

Etykieta i receptura pochodzą z Muzeum Wódki w Warszawie przy ul. Wierzbowej 9/11

Do każdego stołu, powyżej pięciu osób, doliczamy serwis 10%

Wódka gatunkowa – 4cl

Żołądkowa Gorzka Tradycyjna	10,00
Żołądkowa Gorzka z Czarną Wiśnią	10,00
Żołądkowa Gorzka z Miętą	10,00
Żołądkowa Gorzka z Figą	10,00
Saska Dzika Róża	11,00
Saska Śliwka Węgierka	11,00
Saska Czarny Bez	11,00
Saska Pigwa	11,00
Saska Wiśnia na Rumie	11,00
Saska Pomarańcza z nutą Bourbona	11,00
Saska Kawa z nutą brandy	11,00
Saska Orzech Laskowy	11,00
Beluga Hunting Herbal Recipe Noble	36,00
Beluga Hunting Berry Noble Bitter	36,00
Finlandia Lime	14,00
Finlandia Grapefruit	14,00
Finlandia Coconut	14,00
Belvedere Citrus	21,00
Belvedere Pink Grapefruit	21,00
Old Krupnik Honey	12,00
Żubrówka Bison Grass	12,00
Śliwowica Paschalna 70%	19,00

Tequila – 4cl

El Jimador Blanco	15,00
El Jimador Reposado	16,00

Likiery – 4cl

Martini Bitter	12,00
Martini Fiero	12,00
Baileys	14,00
Jagermeister	15,00
St Germain liqueur	23,00

Do każdego stołu, powyżej pięciu osób, doliczamy serwis 10%

Brandy & Cognac– 4cl

Słoneczny Brzeg ***	15,00
Stock 84	15,00
Stock X.O.	19,00
Courvoisier Very Special	19,00
Courvoisier V.S.O.P.	24,00
Hennessy Very Special	19,00
Hennessy V.S.O.P.	24,00
Hennessy X.O.	69,00
Otard V.S.O.P.	29,00

Bourbon & Whisky 4cl

Jim Beam White	15,00
Jim Beam Black	16,00
Jim Beam Double Oak	17,00
Dubliner Irish Whiskey	18,00
Maker's Mark	22,00
Basil Hayden Straight Bourbon	29,00
Baker's Straight Bourbon	35,00
Booker's Straight Bourbon	39,00
Jack Daniel's	21,00
Jack Daniel's Tennessee Honey	21,00
Jack Daniel's Tennessee Fire	21,00
Jack Daniel's Gentleman Jack	23,00
Jack Daniel's Single Barrel	29,00
Jack Daniel's Sinatra Select	55,00
Woodford Reserve	25,00
Teachers	14,00
Auchentoshan American Oak	25,00
Auchentoshan 12 YO	29,00
Laphroaig Select 10 YO	28,00
Glenmorangie The Original 10YO	25,00
Ardbeg 10 YO	29,00
Aberfeldy 12 YO Single Malt	29,00
Deveron 12 YO Single Malt	29,00
Dewar's 12 YO Special Reserve	29,00
Glenglassaugh Torfa	28,00
The Glendronach 18 YO Allardice	44,00
The Glendronach 21 YO Parliament	75,00
The Benriach 10 YO	27,00
The Benriach 25 YO Single Malt	147,00

Do każdego stołu, powyżej pięciu osób, doliczamy serwis 10%

Gin – 4cl

Bombay Sapphire	18,00
Colombian Aged Gin Ortoodoxy	19,00

Rum – 4cl

Dictador 12 YO	19,00
Bacardi Carta Blanca	15,00
Bacardi Carta Negra	15,00
Bacardi Carta Oro	15,00
Oakheart Original	15,00
Bacardi 8 Anos	23,00

Vermouth – 10cl

Martini Bianco	15,00
Martini Rosso	15,00
Martini Rosato	15,00
Martini Extra Dry	15,00
Martini Ambrato	21,00
Martini Rubino	21,00

Do każdego stołu, powyżej pięciu osób, doliczamy serwis 10%