



Nr 19 (XIX)  
Październik 2022  
Nakład limitowany

## MENU

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

### **Aperitif – na pobudzenie apetytu!**

<b>Kieliszek „Chrzanówki’</b>	<b>16, -</b>
<b>Kieliszek Prosecco</b>	<b>28, -</b>
<b>Margarita</b> – Tequila, likier Cointreau, sok z cytryny	<b>33, -</b>
<b>Gin &amp; Tonic</b> – Gin Bombay Sapphire, Tonic Kinley	<b>33, -</b>
<b>Martini &amp; Tonic</b> – Martini Extra Dry, Tonic Kinley	<b>33, -</b>
<b>Martini Royale Bianco</b> – Martini Bianco, Martini Prosecco, sok z limonki	<b>37, -</b>
<b>Martini Negroni</b> – Martini Riserva Rubino, Bombay Sapphire, bitter	<b>37, -</b>
<b>Bruce Willis</b> - Wódka Belvedere Pure, Original Peachtree, świeży sok z grapefruita, świeży sok z cytryny, syrop cukrowy	<b>39, -</b>

\* 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

<b>PRL – owski Smalec Luksusowy</b>	<b>19, -</b>
z kiełbasą myśliwską, skwarkami, jabłkiem i cebulą, podawany z chlebem naszego wypieku i kiszonym ogórkiem z Hajnówki	
<b>Zimne nóżki w galarecie</b>	<b>37, -</b>
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	<b>16, -</b>
<b>Dorodny eksportowy śledź bałtycki w dwóch odsłonach:</b>	
- w oleju lnianym,	<b>39, -</b>
z siekaną cebulą i gotowanym ziemniakiem	
- w śmietanie,	<b>39, -</b>
z tartym jabłkiem, porem i gotowanym ziemniakiem	

## Dla Dygnitarzy i Burżujów

<b>Wyborny pasztet z dziczyzny</b>	<b>39, -</b>
pieczony w plastrach wędzonego boczku, przyprawiany jałowcem i rozmarynem, podawany z domowymi marynatami i leśną żurawiną	
<b>Tatar z pomidora i awokado (wege)</b>	<b>44, -</b>
siekanie pomidory i avocado, z rukolą, owocem kaparu, szalotką, balsamico i płatkami sera Bursztyn (dojrzewający 12 m-cy)	
<b>Tatar z łososia</b>	<b>54, -</b>
łosoś marynowany w soku z cytryny i miodzie ze świeżym ogórkiem, zielonym pieprzem i miodowo-musztardowym winegretem	

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

<b>Tradycyjny tatar z polędwicy wołowej</b> z sezonowanej wołowiny, serwowany z żółtkiem, ogórkiem kiszonym, cebulą, kaparami i musztardą, doprawiany czarnym pieprzem i oliwą z oliwek	<b>53, -</b>
<b>Burżuazyjna deska pieczonych mięs i wędlin (min. dla 2 osób)</b> rostbef wołowy z Angus, schab karkowy, schab środkowy, rolada z boczku z Mangalicy, pasztet z dziczyzny, podwędzana pasztetowa, sos tatarski, tarty chrzan, musztarda Sarepska, domowe marynaty	<b>79, -</b>

## Salaty

<b>Sałata ogrodowa (wege)</b> mieszane sałaty i warzywa sezonowe, sos winegret	<b>29, -</b>
<b>Sałata Cezar (wege)</b> krucha sałata rzymska z sosem anchois, podawana z chrupiącą grzanką, posypana płatkami sera Bursztyn (dojrzewający 12 m-cy) do wyboru:	<b>32, -</b>
* z kurczakiem zagrodowym	<b>+ 14, -</b>
* z krewetkami	<b>+ 21, -</b>
<b>Sałata Grecka (wege)</b> mieszane sałaty, pomidory, ogórki, oliwki, ser Feta, suszone pomidory, czerwona cebula, oliwa z oliwek	<b>39, -</b>
<b>Sałata Luksusowa z kozim serem (wege)</b> kozi ser zapiekany na chrupiących faworkach, podawany na liściach zielonej sałaty, z suszonymi na słońcu pomidorami i delikatnie pikantnym dressingiem, z dodatkiem czosnku i papryczek piri-piri	<b>44, -</b>

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

# Zakąski gorące

## Dla Proletariatu

<b>Pierogi ręcznie lepione</b> najlepiej smakują z kubkiem czerwonego barszczu	<b>17,50</b>
- z kapustą i grzybami (wege)	<b>39, -</b>
- ukraińskie (dawniej ruskie) (wege) wypełnione wiejskim twarogiem i ziemniakami, okraszone duszoną cebulą	<b>39, -</b>
- z cielęciną nadziewane farszem z duszonej cielęciny, serwowane ze skwarkami z wędzonego boczku i duszoną cebulą	<b>39, -</b>
- ze szpinakiem i serem Feta (wege) podawane z sosem śmietanowo – koperkowym	<b>39, -</b>
<b>Duet polskich kielbas z mazurskiej wędzarni</b> tradycyjna biała z majerankiem, wieprzowa z szynki QAFP, tarty chrzan, musztarda Sarepska, chrupiący chleb naszego wypieku	<b>44, -</b>
<b>Chrupiąca kaszanka</b> domowa kaszanka, duszona cebula z majerankiem i musztardą francuską, sos demi-glace z zielonym pieprzem, emulsja z musztardy Sarepskiej	<b>44, -</b>

## Dla Dygnitarzy i Burżujów

<b>Krewetki Naczelnego Oberżysty</b> serwowane na gorącej patelni, w sosie winno-maślanym, z czosnkiem, papryką i pikantną czuszką, podawane z chrupiącą ziołową grzanką	<b>59, -</b>
<b>Boeuf Stroganoff z polędwicy wołowej</b> z wołowiny Black Angus, duszonej w pomidorach, cebuli i grzybach, podawany z chrupiącym chlebem naszego wypieku	<b>64, -</b>
<b>Czeska deska Gustawa Husaka (min. dla 2 osób)</b> zestaw zakąsek: grillowane żeberka wieprzowe, duet polskich kielbas, polędwiczki z kurczaka, pieczone kabanosy, chrupiący boczek, panierowany ser Konecki, krążki cebulowe podawane z domowymi sosami: śliwkowym BBQ i pikantnym z Harrisą	<b>86, -</b>

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

# Zupy

## Dla Proletariatu

<b>Pierwszomajowy barszcz czerwony (w kubku)</b> - doskonały do pierogów! (wege)	<b>17,50</b>
<b>Rosół gospodyni domowej</b> warzony na wiejskiej kurze, z piersią kurczaka i ręcznie wyrabianym makaronem	<b>24, -</b>
<b>Zupa Pomidorowa</b> domowa pomidorowa na bulionie drobiowym ze świeżo przetartymi pomidorami i kremową śmietanką, z ręcznie wyrabianym makaronem	<b>24, -</b>
<b>Wegetariańskie flaczki z boczniaków</b> siekanie boczniaki, gotowane w bulionie z warzywami korzeniowymi i majerankiem, wegetariańska interpretacja tradycyjnych flaków wołowych	<b>28, -</b>
<b>Barszcz Przodownika Pracy</b> barszcz czerwony zabieleny śmietaną, podawany z talerzykiem tłuczonych ziemniaków okraszonych chrupiącymi skwarkami * ulubiona zupa budowniczych trasy W-Z. Krzepi, dodaje siły i energii	<b>29, -</b>

## Dla Dygnitarzy i Burżujów

<b>Tradycyjne Flaki wołowe</b> przyrządzane w staro-warszawskim stylu, podawane z chrupiącą grzanką ziołową, zapiekaną pod żółtym serem	<b>29, -</b>
<b>Sztandarowy Żur</b> na prawdziwkach i wędzonce, z jajkiem i wiejską białą kiełbasą, doprawiany tartym chrzanem i majerankiem * doskonale smakuje z kieliszkiem Chrzanówki	<b>33, -</b> <b>16, -</b>

Do każdego stołu, powyżej pięciu osób doliczamy serwis 10%

# Dania główne

## Dla Proletariatu

<b>Tradycyjne kotlety mielone</b> z certyfikowanej wieprzowiny QAFP, smażone na smalcu z Mangalicy, podawane z zasmażanymi buraczkami	<b>44, -</b>
<b>Burger z eksportowej wołowiny</b> grillowana wołowina Black Angus w bułce naszego wypieku, z serem Cheddar, chrupiącym boczkiem i świeżymi warzywami	<b>49, -</b>
<b>Proletariacki Kotlet Schabowy</b> duży, soczysty i chrupiący, podawany z domową mizerią	<b>52, -</b>
<b>De Volaille dyrektora PGRu</b> pierś kurczaka zagrodowego nadziewana pieczarkami, serem Mimolette, natką pietruszki i czosnkiem	<b>52, -</b>
<b>Żebra Czerwonego Wieprza</b> zaczna porcja (750g) marynowanych w beczce i pieczonych w piecu żeber, podawana na drewnianej desce, z zestawem sosów oraz domowymi marynatami	<b>84, -</b>

## Dla Dygnitarzy i Burżujów

<b>Kurczę pieczone! – palce lizać</b> 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 pikantnym sosem z Harrisą	<b>64, -</b>
<b>Golonka Ericha</b> pieczona w piecu, w bawarskim sosie karmelowo-piwnym, podawana z zasmażaną kapustą, przyrządzana wg staroenerdowskiej receptury babci Ericha Honeckera – przywódcy NRD	<b>62, -</b>
* doskonale smakuje z kieliszkiem Chrzanówki	<b>16, -</b>

Do każdego stołu, powyżej pięciu osób doliczamy serwis 10%

- Zrazy wołowe a' la Marszałek Tito** 65, -  
eksportowa wołowina Black Angus marynowana w jałowcu i trawie  
żubrowej, nadziewana grzybami, boczkiem i gorczycą,  
podawana w sosie z leśnych grzybów  
\* Popisowe danie naczelnego wodza Jugosławii Marszałka Josipa Broz Tito,  
które osobiście przyrządzał po słynnych polowaniach w Puszczy Białowieskiej,  
gdzie do dziś stoi jego szałas myśliwski zwany „titówką”.
- Kaczka po polsku a' la Czerwony Wieprz - specjalność Szefa Kuchni!** 79, -  
pół kaczki berberyjskiej, leżakowanej w morskiej soli z czosnkiem i  
majerankiem, serwowanej z sosem z polskich wiśni, pieczonym jabłkiem i  
duszonymi buraczkami
- Polędwica Limousine a' la Książę Karpat** 108, -  
soczysty stek z wykwintnej polędwicy wołowej rasy „Limousine”  
na sosie koniakowo-pieprzowym, podlewany oryginalną rumuńską brandy  
\* ulubione danie Prezydenta Rumunii Nicolae Ceausescu
- Kapitalistyczny Łosoś Norweski** 75, -  
marynowany w cytrynie i czosnku filet z łososia,  
podawany z blanszowanym szpinakiem oraz sosem z białego wina

## **Dodatki**

Koszyk pieczywa z masłem	9, -
Ziemniaki z wody	10, -
Kasza gryczana ze skwarkami	10, -
Ziemniaki w ćwiartkach opiekane	12, -
Ziemniaki „francuskie” opiekane z czosnkiem, tymiankiem i rozmarynem	14, -
Ziemniaki tłuczone ze skwarkami	12, -
Puree ziemniaczane z truflami	18, -
Frytki domowe ręcznie cięte lub frytki cienkie	12, -
Kopytka naszego wyrobu	14, -
Buraczki zasmażane	12, -
Kapusta zasmażana	12, -
Bukiet warzyw na parze	16, -
Warzywa z grilla	16, -
Mizeria	12, -
Bukiet surówek	15, -
Sałata ogrodowa	16, -
Surówka Colesław	12, -

Do każdego stołu, powyżej pięciu osób doliczamy serwis 10%



# Desery

## Dla Proletariatu

**Aksamitny sernik z białą czekoladą** 27, -  
pieczony na parze, wg naszej autorskiej receptury, z wiejskiego sera, śmietany i belgijskiej białej czekolady

**Szarlotka „Złota polska jesień”** 28, -  
wypiekana z jesiennych jabłek Antonówka i Szara Reneta, podawana z lodami waniliowymi

**Torcik „Black & White”** 28, -  
duet musów z białej i ciemnej belgijskiej czekolady, podawany z konfiturą z leśnych jagód i lodami waniliowymi

## Dla Dygnitarzy i Burżujów

**Crème brûlée** 28, -  
przyrządzany przez naszego Cukiernika, według oryginalnej staro-francuskiej receptury, na wiejskich jajkach i tartej wanilii, zapiekany pod palonym karmelem

**Tort bezowy „Gwiazda Fidela” - specjalność naszej cukierni!** 29, -  
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! 195, -

## Napoje

Coca-Cola, Coca - Cola Zero Cukru 0,25l	12,00
Fanta, Sprite 0,25l	12,00
Kinley Tonic Water, Virgin Mojito, Bitter Rose, Bitter Lemon 0,25l	12,00
Kropla Beskidu woda niegazowana 0,33l / 0,75l	10,00 / 19,00
Kropla Delice woda gazowana 0,33l / 0,75l	10,00 / 19,00
Woda S. Pellegrino gaz. 0,75l / Aqua Panna n/gaz. 0,75l	24,00
Cappy pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, czarna porzeczka, grejpfrutowy 0,25l	12,00
Lemoniada domowa 0,2l / dzb. 1l	18,00 / 59,00
Soki wyciskane z pomarańczy / grapefruitów 0,2l	19,00
Fuzetea cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem 0,25l	12,00
Burn Energy Drink 0,25l	15,00
Red Bull Energy Drink / Sugarfree / Tropical 0,25l	15,00

## Kawa i herbata

Herbata Ronnefeldt	15,00
Proletariacka mielona, zalewana	10,00
Espresso	12,00
Podwójne espresso	16,00
Americano	14,00
Cappuccino	16,00
Latte	18,00

\* Każdą kawę na życzenie przygotowujemy w wersji bezkofeinowej.

Do każdego stołu, powyżej pięciu osób doliczamy serwis 10%

# Piwo

## **Beczkowe**

Pilsner Urquell 0,3l/0,5l	18,00 / 22,00
Tuba Pilsner Urquell 5l	198,00
Książęce Złote Pszeniczne 0,3l / 0,5l	16,00 / 19,00
Kozel Lezak 0,3l/0,5l	16,00 / 19,00
Kozel Cerny 0,3l/0,5l	15,00 / 18,00
Tuba Kozel Lezak 5l	171,00

Hładinka 0,3l / 0,5l	16,00 / 19,00
* zbalansowany smak słodczy piany z wyczuwalną goryczką piwa	
Cochtan 0,3l / 0,5l	16,00 / 19,00
* wariant piwa bez piany z wyczuwalną charakterystyczną goryczką	
Rezane 0,3l / 0,5l	16,00 / 19,00
* Pilsner & Kozel Cerny, dwa rodzaje piwa w jednym kufle z charakterystycznym podziałem w połowie	
Mliko 0,3l	16,00
* kufel pełen gęstej, kremowej piany	

## **Butelkowe**

Peroni Nastro Azzuro 0,33l	20,00
Książęce ?	20,00
Książęce Weizen 0,5l	20,00
Książęce IPA 0,5l	20,00
Książęce Czerwony Lager 0,5l	20,00
Captain Jack Exotic Daiquiry 0,4l	20,00
Captain Jack Pirate Orange 0,4l	20,00
Hard Made Raspberry Crush 0,4l	20,00

## **Butelkowe Bezalkoholowe**

Lech Free Lager 0,0% 0,33l	16,00
Lech Free Mięta 0,0% 0,33l	16,00
Hard Made Strawberry Crush 0,0% 0,4l	20,00
Książęce Złote Pszeniczne 0,0% 0,5l	20,00
Książęce IPA 0,0% 0,5l	20,00

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

## Wódka – 4cl

Saska Wódka Czysta	12,00
Amundsen	14,00
Finlandia Pure	16,00
Orkisz	18,00
Belvedere Pure	22,00
Belvedere Single Estate Rye Smogory Forest	27,00
Belvedere Single Estate Rye Lake Bartężek	27,00
Grey Goose	25,00
Beluga Noble	28,00
Beluga Transatlantic	35,00
Beluga Gold Line	50,00
Chopin Potato Pink Limitowana Edycja	28,00
Młody Ziemniak 2016	40,00
Młody Ziemniak 2016 Arielle Edycja Specjalna	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** **16, -**

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** **16,00**

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	15,00
Żołądkowa Gorzka z Czarną Wiśnią	15,00
Żołądkowa Gorzka z Miętą	15,00
Żołądkowa Gorzka z Figą	15,00
Saska Dzika Róża	15,00
Saska Śliwka Węgierka	15,00
Saska Czarny Bez	15,00
Saska Pigwa	15,00
Saska Wiśnia na Rumie	15,00
Saska Pomarańcza z nutą Bourbona	15,00
Saska Kawa z nutą brandy	15,00
Saska Orzech Laskowy	15,00
Finlandia Lime	16,00
Finlandia Grapefruit	16,00
Finlandia Coconut	16,00
Żubrówka Bison Grass	16,00
Belvedere Citrus	22,00
Belvedere Pink Grapefruit	22,00
Śliwowica Paschalna 70%	22,00
Beluga Hunting Herbal Recipe Noble	36,00
Beluga Hunting Berry Noble Bitter	36,00

## **Tequila – 4cl**

El Jimador Blanco	18,00
El Jimador Reposado	20,00

## **Likiery – 4cl**

Martini Bitter	16,00
Baileys	20,00
Jagermeister	20,00
St Germain liqueur	24,00

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	18,00
Jim Beam Black	19,00
Jim Beam Double Oak	21,00
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	24,00
Jack Daniel's Tennessee Honey	24,00
Jack Daniel's Tennessee Fire	24,00
Jack Daniel's Gentleman Jack	28,00
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 Ortodoxy	22,00

## **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	18,00
Martini Rosso	18,00
Martini Rosato	18,00
Martini Extra Dry	18,00
Martini Fiero	15,00

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