

NAPOJE/SOKI

Cisowianka Perlage	0,33/0,7	6,5/13
Coca-Cola classic/zero	0,25	6
Fanta/Sprite/Tonic	0,25	6
Soki tłoczone Sady Wincenta	0,33	8
Tradycyjny kompot z owocami	0,25	6

KAWA/HERBATA

Espresso		6,5
Double Espresso		9
Americano		9
Cappuccino		12
Cafe Latte		13
Herbata		11
<i>- herbata / smaki do wyboru</i>		

HERBATY SEZONOWE

Herbata sezonowa z konfiturą z pomarańczy		17
Herbata sezonowa z malinami i kardamonem		17

PIWO

Żywiec beczkowy	0,3	9
Żywiec beczkowy	0,5	12
Żywiec bezalkoholowy	0,33	9

PIWA I NAPITKI REGIONALNE

Pan tu nie stał	0,5	15
Kormoran Krzepkie	0,5	17
Kormoran Witbier	0,5	16
Kormoran Porter	0,5	19
Kormoran Jasne	0,5	15
Wino jabłkowe Apple Papple	125 ml	11

WÓDKA

Chopin Rye	40 ml	13
Chopin Wheat	40 ml	13
Chopin Potato	40 ml	13
Soplica Wiśniowa	40 ml	10
Soplica Cytrynowa	40 ml	10
Wyborowa	40 ml	11
Ostoya	40 ml	15
Żubrówka Bison Grass	40 ml	11

KONIAK/BRANDY

Stock 84	20 ml	9
Martell VSOP	20 ml	16
Martell XO	20 ml	59

WHISKY/WHISKEY

Ballantine's	40 ml	15
Chivas Regal 12Yo	40 ml	19
Jack Daniel's	40 ml	19
Glenlivet FR Single Malt	40 ml	26

APERITIF/DIGESTIF

Campari	40 ml	13
Martini Bianco	80 ml	19
Seagram's Gin	40 ml	13
Jagermeister	40 ml	16

ROZGRZEWAJĄCE

Bombardino		23
<i>Rum, ajerkoniak, słodka śmietanka</i>		
Wino grzane z przyprawami korzennymi		19



ZAPIECZEK

RESTAURACJA TRADYCYJNA

OD 1960 ROKU

ul. Piwna 34/36, 00-265 Warszawa, tel. 22 831 56 93

biuro@restauracjazapiecek.pl www.restauracjazapiecek.pl

POLECAMY

Tradycyjna Restauracja Zapiecek, istniejąca od 1960 r., zaprasza na wybór dań i napojów, przyrządzanych według klasycznych receptur i staropolskich przepisów z autorskimi rozwiązaniami Szefa Kuchni.

- ⊗ Okrasa czyli tatar z kaczki według kaszubskiego przepisu 29
Kacza pierś marynowana w wódce wiśniowej, kaczki smalec, jabłko, cebula, rozmaryn
- ⊗ Sałata z wędzonym pstrągiem lub niebieskim serem i vinaigrette cytrynowym 36
Sałaty, wędzony pstrąg lub niebieski ser, warzywa sezonowe, domowej roboty vinaigrette
- Półmisek degustacyjny pierogów Zapiecek 36
Serwowane po trzy, pierogi ręcznie robione: ruskie, ze szpinakiem i serem solankowym, z gotowaną wołowiną, sezonowe, okrasa, masło smakowe
- Duszone żeberka wieprzowe w domowym sosie śliwkowym 46
Marynowane i długo duszone żeberka wieprzowe, domowy sos śliwkowy, sałatka z buraków, pieczone na kaczym tłuszczu ziemniaki
- Herbaty sezonowe 17

⊗ danie bezglutenowe

Na Państwa życzenie Szef Kuchni przygotuje wybrane dania w wersji bezglutenowej.

PRZYSTAWKI

Kosz pieczywa z domowej roboty smalcem i kiszonym ogórkiem	12
<input checked="" type="checkbox"/> Kaszanka zapiekana z boczkiem <i>Tradycyjna kaszanka, boczek wędzony, domowy keczup z czerwonej porzeczki</i>	19
Śledź marynowany w oleju lnianym podany z piernikiem i salsą z ogórka <i>Matijas, siekany ogórek z musztardą francuską, piernik, olej lniany</i>	23
<input checked="" type="checkbox"/> Okrasa czyli tatar z kaczki według kaszubskiego przepisu <i>Kacza pierś marynowana w wódce wiśniowej, kaczki smalec, jabłko, cebula, rozmaryn</i>	29
Tradycyjny bigos z suszonymi podgrzybkami, serwowany w chlebie <i>Długo gotowany bigos z kwaszonej kapusty z mięsem wieprzowym, suszoną śliwką, kielbasą i podgrzybkami</i>	34
<input checked="" type="checkbox"/> Salata z wędzonym pstrągiem lub niebieskim serem i cytrynowym vinaigrette <i>Salaty, wędzony pstrąg lub niebieski ser, warzywa sezonowe, domowej roboty vinaigrette</i>	36

ZUPY

Rosół królewski na wywarze wołowym z ręcznie robionym makaronem	15
Żur staropolski, tradycyjnie serwowany w chlebie	21
<input checked="" type="checkbox"/> Zupa sezonowa	16

DANIA REGIONALNE

Do wszystkich dań regionalnych polecamy barszcz domowy w kubku (9 zł)

Sos czosnkowy 4	Sos z niebieskiego sera 4
Kwaśna śmietana 4	Sos z suszonych śliwek 4

Pierogi ruskie ze smażoną cebulką <i>Domowej roboty pierogi z farszem z ziemniaków i twarogu, gałka muszkatołowa, cebula</i>	25
Pierogi ze szpinakiem i serem solankowym <i>Ręcznie robione pierogi z farszem ze szpinaku i sera solankowego, sos z niebieskiego sera</i>	26
Tradycyjne pierogi z gotowaną wołowiną <i>Domowej roboty pierogi z farszem wołowym i masłem szczypiorkowym</i>	29
Półmisek degustacyjny pierogów Zapiecek <i>Serwowane po trzy pierogi ręcznie robione: ruskie, ze szpinakiem i serem solankowym, z gotowaną wołowiną, sezonowe, okrasa, masło smakowe</i>	36
Skwierzące pierogi z pieca z kielbasą chłopską <i>Ręcznie robione pierogi z farszem z ziemniaków i twarogu, kielbasa pieczona, cebula, majonez czosnkowy</i>	34
Pierogi sezonowe <i>W zależności od pory roku serwujemy sezonowe produkty</i>	26

DANIA GŁÓWNE

Duszone żeberka w domowym sosie śliwkowym <i>Marynowane i długo duszone żeberka wieprzowe, domowy sos śliwkowy, sałatka z buraków, pieczone na kaczym tłuszczu ziemniaki</i> Polecamy: Pan tu nie stał Lager (Polska)	46 0,51/15
Golonka wieprzowa z pieca z opiekanymi ziemniakami <i>Golonka wieprzowa w tradycyjnej marynacie z miodu i piwa, pieczone ziemniaki, sos musztardowy, kapusta zasmażana</i> Polecamy : Krzepkie Kormoran	42 0,51/17
<input checked="" type="checkbox"/> Polędwiczki wieprzowe sous vide z puree ziemniaczanym <i>Polędwiczka wieprzowa, sos pieczeniowy, puree ziemniaczane, mus truskawkowy z rozmarynem, warzywa sezonowe</i> Polecamy : Pepe Nero, IGT Puglia, Włochy	49 750 ml/90
Kaczka po polsku z musem jabłkowym i kopytkami <i>Luzowana połówka kaczki, mus z jabłek, kopytka ręcznie robione</i> Polecamy : Rubus, Winnica Jasiel, Polska	59 125 ml/25
<input checked="" type="checkbox"/> Stek z sezonowanej wołowiny polskiej <i>Sezonowana wołowina, mus z marchewki, pieczone ziemniaki, zielona sałata</i> Polecamy : Valpolicella Classico, Le Prepare, DOC	69 750 ml/110
<input checked="" type="checkbox"/> Pstrąg z pieca z opiekanymi ziemniakami <i>Pstrąg w całości, migdały, ziemniaki opiekane</i> Polecamy : Schenk Siebert Halbtrocken Riesling, Niemcy	42 125 ml/13
Sałatka z buraków	9
Sałatka z czerwonej kapusty	9
Wybór sałat z vinaigrette	11
DESER	
Sernik warszawski z sosem malinowym	11
<input checked="" type="checkbox"/> Ciasto czekoladowo-migdałowe ze słonym karmelem i lodami	12
Ciasto sezonowe	13