

MENU

ŚNIADANIA

Od 20 zł.

Poniedziałek-Piątek 9:00-12:00 / Sobota-Niedziela 10:00-13:00

LUNCH

32 zł.

Poniedziałek-Piątek 12:00-16:00

RADIO CAFÉ
EST. RESTAURANT 1998

Na początek...

PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY

tatar z mięsa wołowego doprawiony siekaną cebulą, marynowanymi grzybami i komiszonymi, podawany z żółtkiem i musztardą | 36

ŚLEDŹ W OLEJU / ZE ŚMIETANĄ

dzwonka śledzia marynowane w oleju z cebulą lub w śmietanie doprawionej jabłkiem | 32

CHLEB ZE SMALCEM

chleb z aromatycznym smalcem domowym z jabłkiem i cebulą, podawany z komiszonym | 23

PASZTET Z GRZYBAMI LEŚNYMI

pasztet z marynowanymi grzybami leśnymi i komiszonym, podawany z pieczywem i masłem | 34

CHRUPKIE WARZYWA Z DIPEM

talerz świeżych warzyw podawany z dipem czosnkowym (dostępny również w wersji wegańskiej) | 25

ZUPY

ZUPA DNIA

codziennie inna, przeważnie wegetariańska lub wegańska, zupa dnia. Prosimy pytać obsługę o dzisiejszą rekomendację | 18

ŻUREK W CHLEBIE

żurek na zakwasie, z kawałkami kielbasy, pieczarkami i jajkiem, podawany w chlebie | 28

BARSZCZ CZERWONY

klasyczny polski barszcz czerwony | 14

BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI

klasyczny polski barszcz czerwony, podawany z ręcznie lepionymi uszkami faszerowanymi czystym mięsem wołowym | 24

CEBULOWA




Francuska zupa cebulowa podawana z grzankami z serem lub oliwą z ziołami (opcja wegańska) | 24

ROSÓŁ Z MAKARONEM

rosół drobiowo-wołowy podawany z makaronem, gotowaną marchewką i natką pietruszki | 21

FLAKI

tradycyjne flaki wołowe w rosole | 28

 danie bezglutenowe
 danie wegetariańskie
 danie wegańskie

a następnie...

DANIA GŁÓWNE

KIEŁBASA Z ROŻNA Z CEBULKĄ

podawana z podsmażanymi ziemniakami i musztardą | 32

BIGOS MYŚLIWSKI

z kwaszonej kapusty z dodatkiem różnych mięs, kielbasy, grzybów suszonych, śliwek wędzonych i wina, podawany z pieczywem | 34

PLACKI ZIEMNIACZANE ZE ŚMIETANĄ

chrupiące tradycyjne polskie placki kartoflane smażone na złocisto podawane z kwaśną śmietaną (i cukrem na życzenie) | 30

PLACKI ZIEMNIACZANE Z ŁOSOSIEM

chrupiące tradycyjne polskie placki kartoflane smażone na złocisto podawane z łososiem wędzonym | 38

GOŁĄBKI

mielone mięso wieprzowe z cebulką, zawinięte w liście białej kapusty, podawane na pomidorowym sosie z puree ziemniaczanym | 40

KOTLET SCHABOWY

panierowany kotlet schabowy podawany z jajkiem sadzonym, duszoną kapustą z boczkiem i pomidorami oraz smażonymi kartoflami | 44

WARZYWA Z GRILLA

grillowane plastry bakłażana, cukinii, papryki, cebuli, pomidora i pieczarki, podawane z dipem czosnkowym | 38

NALEŚNIKI ZE SZPINAKIEM

świeże naleśniki z farszem ze szpinaku i sera feta | 28

WĄTRÓBKA Z JABŁKAMI

wątróbka drobiowa smażona z cebulką i jabłkami, podawana z podsmażanymi ziemniakami | 38

ZRAZY WOŁOWE

zrazy zawijane ze smakowitym nadzieniem z pieczarkami, cebulką i ogórkiem kwaszonym, podawane z kaszą i sosem własnym | 49

GOLONKA PIECZONA W PIWIE

podawana z kapustą kwaszoną duszoną z kminkiem i smażonymi ziemniakami | 59

BLINY Z IKRĄ

tradycyjne bliny, podawane z ikrą atlantycką i kwaśną śmietaną | 28

KASZANKA Z CEBULĄ I JABŁKAMI

tradycyjna kaszanka smażona z cebulą i jabłkami podawana z podsmażanymi kartoflami | 34

CAMEMBERT NA GORĄCO

panierowany, smażony ser camembert podawany z sosem żurawinowym i małą sałatką | 36

Napiwek nie jest wliczony w rachunek.

Przy grupach 6 osób i więcej doliczamy do rachunku 10% za obsługę.

PIEROGI

Z MIĘSEM

pierogi z farszem z duszonego mięsa wołowego | 38

RUSKIE

pierogi z farszem z białego sera, kartofli i podsmażanej cebulki | 34

Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

pierogi z farszem z duszonej kapusty kwaszonej z dodatkiem suszonych grzybów leśnych | 36

Z JAGODAMI

pierogi z farszem z jagód, podawane ze śmietaną lub jogurtem kokosowym | 36

SAŁATKI

SAŁATKA GRECKA

tradycyjna sałatka grecka z zieloną sałatą, pomidorami, ogórkiem, czerwoną cebulą, papryką, oliwkami, serem feta i dressingiem z oliwy z oliwek i cytryną | 34

lub w wersji roślinnej: z wegańskim serem feta | 36

SAŁATKA WŁOSKA

lekka sałatka z pomidorów, z mozzarellą, bazylią i oliwkami, podawana z dressingiem z oliwy i octem balsamicznym | 32

SAŁATKA CEZARA

mieszana sałata z kawałkami grillowanego kurczaka, grzankami, parmezanem i dressingiem z dodatkiem anchovies | 36

lub w wersji roślinnej: z grillowaną ciecierzycą, wegańskim parmezanem oraz dressingiem | 36

SAŁATKA NICEJSKA

mieszana sałata z zieloną sałatą, pomidorami, papryką, fasolką szparagową, burakami, zmielnikami, tuńczykiem, jajkiem, oliwkami, z sosem vinaigrette | 38

i na koniec...

DESERY

RACUSZKI Z JABŁKAMI | 34

CIASTA | 20

NALEŚNIKI Z SEREM LUB DŻEMEM | 28

SZARLOTKA NA CIEPŁO Z LODAMI | 24

MUS Z MALIN | 18

MENU

ŚNIADANIA

Od 20 zł.

Poniedziałek-Piątek 9:00-12:00 / Sobota-Niedziela 10:00-13:00

LUNCH

32 zł.

Poniedziałek-Piątek 12:00-16:00

RADIO CAFÉ

EST. RESTAURANT 1998

ŚNIADANIA

Poniedziałek-Piątek 9:00-12:00 / Sobota 10:00-13:00

FRANCUSKIE

dwa croissanty, domowej roboty wegański krem czekoladowo-orzechowy, konfitura truskawkowa | 20

lub w wersji roślinnej:

tostowane kromki bagietki, domowej roboty wegański krem czekoladowo-orzechowy, konfitura truskawkowa | 20

POLSKIE

jajecznica z 3 jajek ze szczypiorkiem, plasterki szynki i żółtego sera, mix sałat, kromka ciemnego pieczywa, masło | 34

lub wegetariańskie:

omlet z 3 jajek ze szpinakiem i pomidorkami cherry, mix sałat, kromka ciemnego pieczywa, masło | 34

WIEJSKIE

dwa jajka na miękko, twarożek ze szczypiorkiem, ogórek, pomidor, mix sałat, miód wielokwiatowy, kromka ciemnego pieczywa, masło | 34

ANGIELSKIE

dwa jajka sadzone, 2 smażone kielbaski, boczek, smażone ziemniaki i pomidory, pieczona fasola, musztarda, 2 kromki bagietki pszennej, masło | 36

PANKEJKI

puszyste pankejkki podawane z syropem klonowym i świeżymi owocami | 35

espresso / americano / cappuccino / herbata czarna lub zielona | 6

sok ze świeżych pomarańczy | 16

a do picia...

KAWY

ESPRESSO / DOPPIO	8/11
ESPRESSO MACCHIATO	12
AMERICANO	12
AMERICANO BIANCO	14
CAPPUCINO	14
FLAT WHITE	16
LATTE	16
KAWA MROŻONA	20
MLEKO ROŚLINNE	+2

HERBATY

HERBATA	12
HERBATA HARNEY&SONS	16
HERBATA ZIMOWA	20

NAPOJE ZIMNE

COLA / SPRITE / TONIC 250 ml	9
WODA 330 ml	7
DZBANEK WODY Z CYTRYNĄ 1 L	15
LEMONIADA DOMOWA 250 ml	16
SOKI TŁOCZONE 250 ml	9
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY 250 ml	18
MOIJITO BEZALKOHOLOWE 250 ml	16

coś z %...

WINA

WINO CZERWONE 140 ml / 750 ml	18 / 90
WINO BIAŁE 140 ml / 750 ml	18 / 90
PROSECCO 140 ml / 750 ml	16 / 80
SHERRY 80 ml	12

PIWA

ŻYWIEC Z BECZKI 330 ML / 500 ML	10/16
PIWO BUTELKOWANE 500 ML	15
PIWO BUTELKOWANE 0.0% 330 ML	10

DRINKI

MOJITO 350 ML	28
APEROL SPRITZ 300 ML	30
MARTINI FIERO TONIC 300 ML	24
KRWAWA MARY 250 ML	28
WÓDKA SOUR 250 ML	25
WHISKEY SOUR 250 ML	28
CUBA LIBRE 350 ML	27
GIN Z TONIKIEM 350 ML	25

MOCNE ALKOHOLE

WYBOROWA 40 ML	10
FINLANDIA 40 ML	10
SOPLICA 40 ML	10
CAPTAIN MORGAN 40 ML	16
JACK DANIELS 40 ML	18
BALLANTINE'S 40 ML	17

MENU

BREAKFAST

From 20 pln.
Monday-Friday 9:00-12:00 / Saturday-Sunday 10:00-13:00

LUNCH MENU

32 pln.
Monday-Friday 12:00-16:00

RADIO CAFÉ
EST. RESTAURANT 1998

To begin with...

STARTERS

TARTAR STEAK

beef tartar steak seasoned with onions, pickled mushrooms and gherkins, served with egg yolk and mustard | 36

HERRINGS IN OIL / WITH SOUR CREAM

herring either marinated with onions, lemon, pepper and other seasonings or smothered in onions, grated apples and sour cream | 32

BREAD WITH LARD

bread slice with aromatic lard spread mixed with apple and onion, served with gherkins aside | 23

MEAT PÂTÉ

mixed meat pâté served with pickled wild mushrooms and gherkin, served with bread and butter | 34

CRUDITÉS WITH DIP

plate of fresh, crisp, raw vegetables served with garlic dip (available also vegan) | 25

SOUPS

SOUP OF THE DAY

everyday a different, mostly vegetarian or vegan, soup of the day. Please ask our staff about today's recommendations | 18

ZHOOREK IN BREAD

meaty broth, thickened with fermented rye sourdough, with slices of pork sausage and mushrooms. Traditionally served with a hard boiled egg in a bowl made of bread | 28

BORSHTCH

traditional beetroot bouillon | 14

BORSHTCH WITH MEAT DUMPLINGS

traditional beetroot bouillon served with tiny, hand-crafted meat dumplings | 24

ONION SOUP




French style onion soup served with two slices of baguette toasted with cheese or olive oil with herbs (vegan) | 24

CHICKEN AND BEEF BROTH WITH NOODLES

rich in flavour broth served with noodles, cooked carrot cubes and chopped parsley | 21

TRIBE SOUP POLISH STYLE

beef tripe soup spiced with marjoram, nutmeg, ginger and paprika, traditionally served in Poland on wedding receptions | 28

 gluten-free dishes
 vegetarian dishes
 vegan dishes

next I'd like...

MAINS

GRILLED SAUSAGE WITH ONIONS

served with fried potatoes and mustard | 32

SAUERKRAUT STEW, HUNTERS' STYLE

sauerkraut stewed with chunks of beef, pork, smoked sausage, wild mushrooms, prunes and juniper. Best eaten in company of a frozen vodka shot | 34

POTATO PANCAKES (LATKES)

crispy, fried potato pancakes (latkes) served with sour cream (and sugar if you wish). A hit with diners of all ages from Vladivostok to Brooklyn, and back | 30

LATKES WITH SMOKED SALMON

crispy, fried potato pancakes (latkes) served with smoked salmon | 38

CABBAGE ROLLS WITH TOMATO SAUCE

cabbage rolls stuffed with minced pork meat, served with mashed potatoes and a small side salad | 40

PORK CHOP POLISH STYLE

pork schnitzel, breaded, fried, served with stewed cabbage with bacon and tomatoes and a fried egg sunny side up | 44

GRILLED VEGETABLES

grilled slices of eggplant, zucchini, bell peppers, onions, tomatoes, mushrooms served with garlic dip (available also vegan) | 38

CREPES WITH SPINACH

two crepes with spinach and feta cheese filling | 28

FRIED CHICKEN LIVERS

tasty morsels of chicken liver, seasoned and fried with onions. Served with fried apple quarters and sauteed potatoes | 38

BEEF ROLLS SERVED WITH BUCKWHEAT

traditional Polish minute steak wrapped around a savory mixture of mushrooms and onions; fried, stewed and sauced to perfection... | 49

PORK KNUCKLE ROASTED IN BEER

'golonka', or a pork knuckle, served at its succulent best; served with hot sauerkraut spiced with caraway seed and sauteed potatoes | 59

BLINIS WITH ROE

traditional Eastern European yeast pancakes, served with roe and sour cream | 28

BLOOD SAUSAGE WITH ONION AND APPLE

Polish blood sausage traditionally fried with onions and apples and served with sautéed potatoes | 34

FRIED CAMEMBERT CHEESE

breaded and fried camembert cheese served hot with cranberry sauce and a small salad | 36

Service is not included in your bill.

For parties of 6 people and more we add a 10% service fee to your bill.

PIEROGI

WITH MEAT

dumpling half-moons stuffed with minced, cooked beef, can be boiled or fried, garnished with fried onions or served with sour cream | 38

'ROOSKIE'

a lighter, white cheese version of the pierogi. Served boiled with diced fried bacon and onion. Called "Russian" but likely they have actually more Ukrainian origins | 34

WITH SAUERKRAUT AND MUSHROOMS

yet another favourite pierogi dish, this time made with sauerkraut and mushrooms, can be served fried or boiled | 36

WITH BLUEBERRIES

sweet pierogis stuffed with blueberries, served with sugar and cream or vegan coconut yoghurt | 36

SALADS

GREEK SALAD

green salad, cucumbers, tomatoes, onions, feta cheese, olives, olive oil and lemon dressing | 34

or *plant-based*: with vegan feta cheese | 32

SALADE ITALIENNE

tomatoes, mozzarella, olive oil, fresh basil leaves, olives | 32

CAESAR'S SALAD

Roman salad, grilled chicken breast, toasts, parmesan, dressing with anchovy | 36

or *plant-based*: with grilled chickpeas, vegan parmesan and dressing | 36

SALADE NIÇOISE

green salad, tomatoes, cucumbers, peppers, green beans, beetroots, potatoes, tuna fish, egg, olives, vinaigrette dressing | 38

and finally...

DESSERTS

APPLE PANCAKES

apple rings dipped in batter and fried golden brown and crispy, served with a sprinkle of sugar. Satisfying at any time of day or night... | 34

CAKES | 20

CREPES WITH CHEESE OR JAM | 28

HOT APPLE PIE WITH ICE CREAM | 24

RASPBERRY MOUSSE | 18

MENU

BREAKFAST

From 20 pln.
Monday-Friday 9:00-12:00 / Saturday-Sunday 10:00-13:00

LUNCH MENU

32 pln.
Monday-Friday 12:00-16:00

RADIO CAFÉ
EST. RESTAURANT 1998

BREAKFAST

Monday-Friday 9:00-12:00 / Saturday 10:00-13:00

FRENCH

two croissants, homemade vegan chocolate-hazelnut spread and strawberry confiture | 20 

or plant-based:

sliced baguette, homemade vegan chocolate-hazelnut spread and strawberry confiture | 20 


POLISH

scrambled eggs garnished with chives, ham and Gouda cheese, lettuce, dark bread, butter | 34 

or vegetarian:

three egg spinach omelette, cherry tomatoes, lettuce, dark bread and butter | 34 

COUNTRY STYLE

two soft-boiled eggs, cottage cheese with chives, cucumber, tomato, lettuce, multiflower honey, dark bread and butter | 34 

ENGLISH

two fried eggs, two fried sausages, bacon, fried potatoes and tomatoes, baked beans, mustard, two baguette slices, butter | 36

PANCAKES

fluffy pancakes served with maple syrup and fresh fruits | 35 

espresso / americano / cappuccino / black tea / green tea | 6

fresh orange juice | 16

and to drink...

COFFEE

ESPRESSO / DOPPIO	8/11
ESPRESSO MACCHIATO	12
AMERICANO	12
AMERICANO BIANCO	14
CAPPUCINO	14
FLAT WHITE	16
LATTE	16
ICED COFFEE	20
PLANT-BASED MILK	+2

TEA

HERBATA	12
HERBATA HARNEY&SONS	16
WINTER TEA	20

COLD BEVEREGES

COLA / SPRITE / TONIC 250 ml	9
MINERAL WATER 330 ml	7
JUG OF WATER WITH LEMON 1 L	15
HOMEMADE LEMONADE 250 ml	16
PRESSED JUICES 250 ml	9
FRESHLY SQUEEZED JUICES 250 ml	18
VIRGIN MOIJITO	16

something %...

WINES

RED WINE 140 ml / 750 ml	18 / 90
WHITE WINE 140 ml / 750 ml	18 / 90
PROSECCO 140 ml / 750 ml	16 / 80
SHERRY 80 ml	12

BEERS

ŻYWIEC ON THE TAP 330 ML / 500 ML	10/16
BOTTLED BEERS 500 ML	15
BOTTLED BEERS 0.0% 330 ML	10

COCKTAILS

MOJITO 350 ML	28
APEROL SPRITZ 300 ML	30
MARTINI FIERO TONIC 300 ML	24
BLOODY MARY 250 ML	28
VODKA SOUR 250 ML	25
WHISKEY SOUR 250 ML	28
CUBA LIBRE 350 ML	27
GIN & TONIC 350 ML	25

SPIRITS

WYBOROWA 40 ML	10
FINLANDIA 40 ML	10
SOPLICA 40 ML	10
CAPTAIN MORGAN 40 ML	16
JACK DANIELS 40 ML	18
BALLANTINE'S 40 ML	17