

Bufet śniadaniowy

Petit-déjeuner buffet / Breakfast buffet / Завтрак-буфет

Poniedziałek – piątek 7.00 – 12.00, sobota – niedziela 10.00 – 12.30
Lundi – vendredi 7h00 – midi, samedi – dimanche 10h00 – 12h30
Monday – Friday 7.00 am – noon, Saturday – Sunday 10 am – 12.30 pm
Понедель. – пятница 7.00 – 12.00, субб. – воскрес. 10.00 – 12.30

29,50:-*

Jedna herbata lub kawa

Une thé ou un café / One tea or one coffee
Один чай или один кофе

Jedna szklanka soku

Un jus / One juice / Один сок

Croissants, wybór pieczywa, tosty

Croissants, choix de pains, toasts (pain sans gluten sur demande)
Croissants, rolls & breads, toasts (gluten free bread on request)
Кросанты, выбор хлебов, тосты (без глютена хлеб по запросу)

Sery, wędliny, pasztet, warzywa, owoce, salatkki

Fromages, charcuterie, paté, légumes frais, fruits, salades
Cheeses, cold cuts, paté, fresh vegetables, fruit, salads
Сыр, ветчина, колбаса, паштейт, свежие овощи, фрукты, салаты

Masło, dżem, miód

Beurre, confiture, miel / Butter, jam, honey
Сливочное масло, джем, мед

Płatki śniadaniowe

Céréales / Muesli / Мюсли

2 jajka z wolnego wybiegu wg życzenia lub 2 parówki z wody*

Jajecznicza, jajka sadzone, jajka po wiedeńsku, jajka na miękko
2 oeufs de poules élevés en plein air aux choix – oeufs brouillés, oeufs au plat, oeufs à la coque, – soit 2 frankfurters bouillis,
2 free range eggs any way you wish – scrambled, fried, boiled,
– or 2 steamed frankfurters
2 яйца свободного ассортимента на ваш выбор – яичница, жареные яйца, яйца всмятку, – или две вареные сосиски

* 1 kielbaska śniadaniowa prosto z patelni lub 1 omlet lub 2 naleśniki z serem/dżemem + 5,00:-zł
1 saucisse sautée soit 1 omelette soit 2 crêpes au fromage/confiture, + 5,00:-zł
1 fried sausage or 1 omelette or 2 pancakes with white cheese/jam + 5,00:-zł
1 жареная колбаска или 1 омлет или 2 блинчики с сыром/вареньем + 5,00:-zł

Przystawki zimne
Hors-d'oeuvres froids
Cold starters / Холодные закуски

Deska serów

Plateau de fromages / *Cheese board*

Доска сыров

20,00:-

**Śledź po polsku
w oleju lub ze śmietaną**

Hareng garni à la polonaise à l'huile ou à la crème

Herring Polish style in oil or with cream

Сельдь по-польски в масле или в сметане

25,00:-

Norweski losoś wędzony

Saumon norvégien fumé

Norwegian smoked salmon

Копченый норвежский лосось

29,00:-

Tatar z polędwicy wołowej

Steak tartare de filet mignon de boeuf

Tartar steak of beef filet mignon

Тартар из говяжьей вырезки

32,00:-

Talerz polskich różności (dla 2 osób)

Assiette d'hors-d'œuvres polonais (pour 2 personnes)

Plate of Polish starters (for 2 people)

Тарелка польских закусок (для 2 человек)

36,00:-

Dania dla mniej głodnych
Plats pour ceux n'ayant pas très faim
Smaller hunger dishes / Блюда для небольшого голода

Omlet z dodatkami

Omelette garnie au choix
Omelette with filling of your choice
Omlet с различными добавками на Ваш выбор
22,00:-

Grzanka z szynką i serem

Croque Monsieur / *Croque Monsieur*
Французский горячий бутерброд Крок-Месье
15,00:-

**Słońcem suszone pomidory
na grzankach**

Tomates sechées au soleil sur toasts
Sun dried tomatoes on toasts
Помидоры на гренках высушенные на солнце
15,00:-

Krewetki tygrysie z czosnkiem

Crevettes tigrés à l'ail / *Tiger prawns with garlic*
Тигровые креветки с чесноком
48,00:-

Grzanka ze świeżymi pomidorami

Bruschetta aux tomates / *Bruschetta with tomatoes*
Брускетта с помидорами
12,00:-

Chleb czosnkowy

Pain à l'ail / *Garlic bread* / Чесночный хлеб
12,00:-

Napiwek nie jest wliczony w rachunek

Le service n'est pas compris sur votre addition

Service is not included on your bill / Чаевые не включается в счет

Przy grupach 6 osób i więcej doliczamy do rachunku 10% za obsługę kelnerską /
Pour les groupes de 6 personnes et plus, nous incluons 10% pour le service
For parties of 6 people and more we add a 10% service charge to your bill /
Для групп от 6 и более человек мы добавляем на ваш счет 10% за обслуживание

Dipy, sosy i pasty

Trempettes, sauces et pâtes à tartiner

Dips, sauces and spreads, / Дипы, соусы и спреды

Awanturka

Pâte à tartiner de fromage et sardines

Spread of white cheese and sardines

Паста из сардин и сыра

10,00:-

Domowy smalec z jabłkiem

Saindoux maison aux pommes et oignons

Home-made lard with apples and onions

Домашний смалец со шкварками и яблоком

15,00:-

Hummus z suszonymi pomidorami

Hummus avec tomates sechées / Hummus with sun-dried tomatoes

Хумус с сушеными помидорами

8,00:-

Pasztet z wątróbki

Pâté de foie de volaille / Chicken liver paté

Паштет из куриной печени

8,00:-

Liptauer / Tapenade / Tzatziki

Липтауер / Тапенад / Дзадзики

8,00:-

2 grzanki z bagietki

2 tranches grillées de baguette / 2 grilled slices of baguette

2 гренки из багеты

6,00:-

Salatki / Salades / Salads / Салаты

Salata naszej szefowej

ogórki, pomidory, jajko, dip czosnkowy,
orzechy, oliwki, ser ementaler, szynka

Salade du Chef — concombres, tomates, oeuf,
sauce à l'ail, noix, olives, fromage, jambon

*Our Chef's salad — cucumbers, tomatoes, egg,
garlic dip, nuts, olives, cheese, ham*

Салат нашего шеф-повара — огурцы, помидоры,
яйцо, орехи, маслины, сыр, шинка, чесночный соус

28,00:-

Salata grecka

zielona salata, ogórki, pomidory, cebula, ser feta, oliwki, vinaigrette

Salade grecque — salade verte, concombres, tomates,
oignons, feta, olives, vinaigrette

*Greek salad — green salad, cucumbers, tomatoes,
onions, feta cheese, olives, vinaigrette*

Греческий салат — зеленый салат, огурцы,
помидоры, лук, сыр фета, маслины, соус винегрет

28,00:-

Salata nicejska

zielona salata, pomidory, ogórki, papryka, zielona fasolka,
buraczki, kartofle, tuńczyk, jajko, oliwki, vinaigrette

Salade niçoise — salade verte, tomates, concombres, poivrons,
haricots verts, betteraves, pommes de terre, thon, oeuf, olives

*Salade niçoise — green salad, tomatoes, cucumbers, peppers,
green beans, beetroots, potatoes, tuna fish, egg, olives*

Ниццейский салат — зеленый салат, помидоры,
огурцы, красный перец, зеленая фасоль, свекла,
картофель, тунец, яйцо, маслины, соус винегрет

28,00:-

Salata Cezara z kurczakiem

Salade César au poulet grillé / *Cesar salad with grilled chicken*

Салат Цезара с курицей с гриля

28,00:-

Salata mieszana z kurczakiem

Salade mixte avec poulet / *Mixed salad with chicken*

Салат с курицей

28,00:-

Włoska sałata

pomidory, mozzarella, oliwa z oliwek, bazylija, oliwki
Salade italienne – tomates, mozzarella, huile d'olive, basilic, olives

*Italian salad - tomatoes, mozzarella, olive oil,
fresh basil leaves, olives*

Итальянский салат - помидоры, сыр Моцарелла,
оливковое масло, базилик, маслины

25,00:-

Zielona sałata z owczym serem

Salade verte avec du fromage de brebis

Green salad with sheep cheese

Зеленый салат с овечьей брынзой

23,00:-

Zupy / Soupes / Soups / Супы

Barszcz z uszkami

Bouillon de betteraves

Borshtch - a beetroot bouillon / Борщ с ушками

12,00:-

Rosół z koldunami (wrzesień-maj)

Consommé avec raviolis lithuaniens (sept.-mai)

Consommé with Lithuanian dumplings (Sept.-May)

Бульон с колдунами (сент.-май)

12,00:-

Żurek

Soupe à la farine de seigle avec saucisson et champignons

*Meaty broth thickened with rye flour with slices
of sausage and mushroom*

Журек - мучной суп с ломтиками колбасы и грибов

17,00:-

Flaki (wrzesień-maj)

Soupe traditionnelle de tripes (sept.-mai)

Traditional tripe soup (Sept.-May)

Фляки – суп из рубца (сент.-май)

15,00:-

Paryska zupa cebulowa (wrzesień-maj)

Soupe à l'oignon (sept.-mai) / *Parisian onion soup (Sept.-May)*

Парижский луковый суп (сент.-май)

15,00:-

Polskie dania

Plats traditionels polonais / Traditional Polish dishes

Польские традиционные блюда

Kielbasa z różną z cebulką

Saucisse grillée avec oignons / *Grilled sausage with fried onions*

Жареная колбаса с луком

26,00:-

Bigos myśliwski

Choucroute traditionnelle de chasseurs / *Traditional hunters' stew*

Бигос - традиционное блюдо охотников

28,00:-

Gołąbki

Roulades de chou farcies de viande / *Cabbage rolls stuffed with meat*

Голубцы с мясом в томатном соусе

30,00:-

Goloneczka z kapustą kwaszoną

Jarret de porc avec choucroute / *Pig knuckle with sauerkraut*

Запеченая свиная голень с квашеной капустой

42,00:-

Kotlet schabowy

Escalope de porc à la polonaise / *Pork chop Polish style*

Свиная котлета по-польски

32,00:-

Zrazy wołowe z kaszą gryczaną

Roulades de boeuf avec du sarrasin / *Beef rolls served with buckwheat*

Зrazy говяжьи с гречневой кашей

35,00:-

Boeuf Stroganoff z polędwicy wołowej

Boeuf Stroganoff de filet mignon / *Boeuf Stroganoff of filet mignon*

Бефстроганов из говяжьей вырезки

45,00:-

Kaczka pieczona z jabłkami

Canard rôti aux pommes / *Roasted duck with apples*

Утка, запеченная с яблоками

55,00:-

Pierogi
Pâtes farcies
Dumplings stuffed with...
Вареники

Pierogi z mięsem

„Ravioli” à la viande

Dumplings stuffed with minced meat

Вареники с мясом

28,00:-

Pierogi z kapustą i grzybami

„Ravioli” à la choucroute et aux champignons

Dumplings with sauerkraut & mushroom

Вареники с капустой и грибами

25,00:-

Pierogi ruskie

„Ravioli” aux pommes de terre et fromage

Dumplings with white cheese & potato

Русские вареники - творог с картофелем

25,00:-

Pierogi ze szpinakiem

„Ravioli” aux épinards

Dumplings with spinach filling

Вареники со шпинатом

25,00:-

Pierogi z jagodami

„Ravioli” aux mirtilles

servis avec de la crème sucrée

Dumplings filled with blueberries

and served with sweet cream

Вареники с ягодами

26,00:-

Dania wegetariańskie
Plats végétariens / Vegetarian dishes
Вегетарианские блюда

Warzywa z grilla

Légumes grillés / Grilled vegetables

Овощи с гриля

28,00:-

Camembert na gorąco

Camembert pané, sauté, servi chaud

avec une petite salade

*Camembert cheese breaded, fried and served hot
with a small salad*

Жареный сыр Камамбер с клюквенным вареньем

28,00:-

Placki kartoflane

Galettes de pommes de terre servies avec de la crème

Potato pancakes (latkes) served with sour cream

Картофельные дранники

22,00:-

Napiwek nie jest wliczony w rachunek
Le service n'est pas compris sur votre addition
Service is not included on your bill /
Чаевые не включаются в счет

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

Pour les groupes de 6 personnes et plus, nous incluons 10% pour le service

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

Для групп от 6 и более человек мы добавляем на ваш счет 10% за обслуживание

Desery

Desserts / Десерты

Deser dnia

Proszę zajrzeć do Menu Dnia

Dessert du jour – veuillez consulter le Menu du Jour

Dessert of the day – please look at the Menu of the day

Десерт дня – посмотрите, пожалуйста, Меню на
сегодняшний день

16,00:-

Naleśniki z serem, owocami, dżemem...

Crêpes au fromage sucré, fruits ou confiture

Pancakes with sweet cheese, fruit or jam filling ...

Блины с творогом, фруктами или с фруктовым
вареньем...

20,00:-

Racuszki z jabłkami

Galettes aux pommes / *Pancakes with apples*

Оладьи с яблоками

20,00:-

Deser lodowy z adwokatem

Glaces avec liqueur Advocaat

Ice cream dessert with Advocaat liqueur

Мороженое с Адвокатом

20,00:-

Lody - 1 gałka

Glaces - 1 boule / *Ice cream - 1 scoop*

Мороженое – 1 шарик

5,00:-

Sorbety

Sorbets / *Shorbets*

Шорбет мороженный

15,00:-

Melba

Pêche Melba / Персик Мельба

18,00:-

Sernik

Gâteau au fromage / *Cheese cake* / Сырник

16,00:-

Szarlotka

Tarte aux pommes d'automne servie chaude
avec glace ou crème Chantilly

Apple pie served hot with whipped cream or ice cream

Горячая шарлотка со сметанным кремом и
мороженым

16,00:-

Napoje

Boissons / Beverages / Напитки

Herbata

Thé / Tea / Чай

8,00:-

Herbata Ronnefeld

Thé Ronnefeld / *Ronnefeld tea* / Чай Роннефельд

12,00:-

Kawa / Cappuccino

Café / *Coffee* / Кофе / Капучино

10,00:-

Espresso

Эспрессо

8,00:-

Duża kawa

Grand café - espresso double

Large coffee - double espresso

Большой кофе - двойное эспрессо

12,00:-

Caffè – latte

Кофе-латте

14,00:-

Kawa po irlandzku

Café à l'irlandaise / *Irish coffee*

Кофе по-ирландски

20,00:-

Kawa mrożona

Café glacé / *Iced coffee* / Кофе гляссе

16,00:-

Herbata mrożona

Thé glacé / *Iced tea* / Мороженный чай

12,00:-

Herbata zimowa

Thé d'hiver / *Winter tea* / Зимний чай

15,00:-

Czekolada na gorąco

Chocolat chaud / *Hot chocolate*

Горячий шоколад со сливками

16,00:-

Czekolada „Lumumba” z rumem

Chaud Lumumba avec rhum

Hot Lumumba with rum

Горячий шоколад Люмумба с ромом

20,00:-

Woda mineralna 300 ml

Eau minérale / *Mineral water*

Минеральная вода

6,00:-

Coca Cola, Sprite, Tonic 200 ml

Кока-кола, Спрайт, Тоник

8,50:-

Świeży sok

z pomarańczy / grapefruita 250 ml

Jus frais d'orange / de pamplemousse

Freshly squeezed orange / grapefruit juice

Свежий апельсиновый / грейпфрутовый сок

16,00:-

Soki 250 ml

Jus / *Juices* / Соки

7,00:-

Mojito bezalkoholowe 250 ml

Mojito sans alcool / *Alcohol free mojito*

Мохито без алкоголя

15,00:-

Lemoniada 250 ml

Limonade / *Lemonade* / Лимонад

10,00:-

Piwo

Bière / Beer / Пиво

Żywiec Живец 0,50

beczkowe / pression / draught / бочковое

10,00:-

Żywiec Живец 0,33

beczkowe / pression / draught / бочковое

8,00:-

Lech Лех 0,33

9,00:-

Heineken Хейнекен 0,33

10,00:-

Corona Корона 0,33

12,00:-

Desperados Десперадос 0,40

12,00:-

Paulaner Паулянер 0,50

15,00:-

Biale 0,50

Бялье

12,00:-

Żywiec Живец 0,33

niskoalkoholowe / bas alcool / low alcohol / нискоалкогольное

9,00:-

Lech Лех 0,33

bezalkoholowe / sans alcool / alcoholfree / безалкогольное

9,00:-

Piwo grzane 0,50

Bière chaude épicée / Hot spicy beer / Горячее пиво с гвоздикой и корицей

13,00:-

Syrop malinowy do piwa

Sirup de framboises / Raspberry sirup / Малиновый сироп

1,00:-

Wina / Vins / Wine / Вина

Wino musujace / Vin mousseux / Sparkling wine

Игристое вино

Mas Geroni Cava Brut *Xarel lo/Macabeo/Parellada* 75 cl **75,00:-**
Cellers de l'Arboç – Spain..... 15 cl **16,00:-**

Castello Sestiere 4357 *Prosecco* 75 cl **95,00:-**
D.O.C. Treviso, Fabiano – Italy

Biale / Blanc / White / Белые

Colorea *Verdejo*75 cl **60,00:-**
Cristo de la Vega, La Mancha – Spain15 cl **13,00:-**

Casteli di Severino *Trebbiano/Falanghina*75 cl **60,00:-**
Puglia – Italia.....15 cl **13,00:-**

Tiroliro Vinho Verde *Loureiro/Arinto/Trajadura/Avesso*75 cl **70,00:-**
D.O.C. Vinho Verde – Portugal15 cl **15,00:-**

La Petite Perrière *Sauvignon Blanc*75 cl **85,00:-**
Saget La Perrière, Loire Valle – France15 cl **18,00:-**

Terra-Mater Vineyard Reserve *Chardonnay*.....75 cl **85,00:-**
D.O. Isla de Maipo, TerraMater Estate – Chile15 cl **18,00:-**

Grüner Veltliner *Veltliner*.....75 cl **75,00:-**
Scheiblehofer Winery, Burgenland – Austria

Rustenberg *Sauvignon Blanc*75 cl **95,00:-**
Stellenbosch – South Africa

Pikes *Riesling*75 cl **75,00:-**
Clare Valley – Australia

Wina / Vins / Wine / Вина

Wino różowe / Vin rosé / Rosé Wine / Розовое вино

Casa Silva <i>Cabernet Sauvignon Rosé</i>75 cl	85,00:-
Viña Casa Silva, Colchagua Valley – Chile.....15 cl	15,00:-
Zambartas Koulouvagia <i>Mourvèdre</i>75 cl	110,00:-
Zambartas Wineries – Cyprus	

Czerwone / Rouge / Red / Красные

Casteli di Severino <i>Sangiovese/Cabernet Sauvignon</i>75 cl	60,00:-
Puglia – Italia.....15 cl	13,00:-
Valcatrina <i>Alicante Bouchet/Touriga Nacional/Syrah</i>75 cl	80,00:-
Casa Santos Lima, Alentejo – Portugal.....15 cl	17,00:-
Originale Toscana Rosso75 cl	80,00:-
Carpineto, Toscana – Italia15 cl	17,00:-
LX Longhorne Crossing75 cl	70,00:-
Bleasdale, Longhorne Creek – Australia.....15 cl	15,00:-
Casa Silva <i>Cabernet/Carmenere</i>75 cl	95,00:-
Colchagua Valley – Chile	
Barrica Barahonda <i>Monastrell/Syrah</i>75 cl	95,00:-
Yecla – Spain	
La Petite Perrière <i>Pinot Noir</i>75 cl	95,00:-
Loire Valley – France	
Syrah d'Ogier <i>Syrah</i>75 cl	75,00:-
Stephane Ogier, Côtes du Rhône – France	

Wódki

Vodka / Водка

Wódki Vodka / Водка

Wyborowa 4 cl.....	8,00:-
Żołądkowa Gorzka 4 cl.....	8,00:-
Żubrówka 4 cl.....	8,00:-
Śliwowica 4 cl.....	15,00:-
Bols Vodka 4 cl.....	8,00:-
Finlandia 4 cl.....	10,00:-
Rum Bacardi 4 cl.....	12,00:-
Tequila 4 cl.....	14,00:-

Whisky – Bourbon Виски - Бурбон

Ballantines 4 cl.....	17,00:-
Canadian Special Old 4 cl.....	18,00:-
Grant's 4 cl.....	15,00:-
Jack Daniels 4 cl.....	17,00:-
Jim Beam 4 cl.....	17,00:-
Johnny Walker Red 4 cl.....	15,00:-
Johnny Walker Black 4 cl.....	20,00:-

Koniaki – Brandy

Cognac – Brandy / Коньяк - Бренди

Remy Martin VS 2 cl.....	18,00:-
Metaxa*** 2 cl.....	10,00:-
Stock 2 cl.....	12,00:-

Likiery Liqueurs / Ликеры

Cointreau 2 cl.....	12,00:-
Passoa 2 cl.....	10,00:-
Jägermeister 4 cl.....	10,00:-
Kahlua 4 cl.....	15,00:-
Baileys 4 cl.....	15,00:-
Adwokat 4 cl.....	9,00:-
Wiśniówka 4 cl.....	9,00:-

Aperitify / Apéritifs / Аперитивы

Martini 8 cl	16,00:-
Sherry 8 cl	16,00:-
Miód Pitny Trójniak 8 cl	16,00:-

Koktajle / Cocktails / Коктейли

Americano	16,00:-
<i>campari, martini, woda sodowa</i>	
Bloody Mary	16,00:-
<i>wódka, sok pomidorowy, worcestershire sauce</i>	
Blue Radio Cafe	18,00:-
<i>wódka, bols blue, sok pomarańczowy, sok ananasowy</i>	
Campari Orange	16,00:-
<i>campari, sok pomarańczowy</i>	
Cuba Libre	18,00:-
<i>rum, coca cola</i>	
Gin & Tonic	18,00:-
<i>gin, tonik</i>	
Kamikadze	17,00:-
<i>wódka, bols blue, sok z cytryny</i>	
Kir	16,00:-
<i>białe wino, crème de cassis</i>	
Malibu & Milk	18,00:-
<i>malibu, mleko</i>	
Margarita	18,00:-
<i>tequila, triple sec, sok z cytryny</i>	
Mojito	18,00:-
<i>rum, limonka, mięta, woda mineralna</i>	
Passoa Passion	18,00:-
<i>wódka, passoa, sok pomarańczowy</i>	
Piñacolada	18,00:-
<i>rum, likier kokosowy, sok ananasowy, śmietanka</i>	
Szarlotka	16,00:-
<i>żubrówka, sok jabłkowy</i>	
White Russian	18,00:-
<i>wódka, kahlua, śmietanka</i>	
Wściekły Pies	12,00:-
<i>wódka, sok malinowy, tabasco</i>	

Dlaczego „Radio Café”?

Otóż nasza restauracja nie tylko podaje smaczne posiłki i doskonale desery od 7.00 rano do 23.00 wieczorem. Jest ona również siedzibą Klubu Stowarzyszenia Pracowników, Współpracowników i Przyjaciół **Radia Wolna Europa**.

Jak, niestety, wielu z nas pamięta, w ciemnych latach komunizmu RWE była dla milionów Polaków jedynym „oknem” na świat. Wielu w latach 50-tych ryzykowało 10 letnie wyroki sądowe za przykładanie ucha do odbiorników, aby usłyszeć, co naprawdę działo się poza żelazną kurtyną.

Polska sekcja radia powstała 3 maja 1952 roku i miała siedzibę w Monachium. Pracowałem tam w latach 1955/56.

Po upadku komunizmu w Polsce sekcja została zamknięta.

Pierwszym sekretarzem Wykonawczym Stowarzyszenia Pracowników Radia Wolna Europa była śp Pani Alina Grabowska-Perth, długoletnia komentatorka i dziennikarka RWE w Monachium. Prezesem honorowym był, do swej śmierci w 2005 roku, Pan Jan Nowak Jeziorański, legendarny Kurier z Warszawy, pierwszy i wieloletni Dyrektor Rozgłośni Polskiej Radia Wolnej Europy.

Jeśli mają Państwo jakiegokolwiek pytania związane z Radiem Wolna Europa lub z naszym Klubem-Restauracją, chętnie spróbuję na nie odpowiedzieć

Pourquoi “Radio Café”?

J'espère que mon restaurant vous plaît, que vous vous y sentez un peu comme “chez vous”.

Il est sûrement sous l'influence des bistros parisiens traditionnels mais ce restaurant est aussi le Club des Anciens Employés de la **Radio de l'Europe Libre** à Munich.

Cette station de radio, fondée par le gouvernement américain sous la présidence d'Eisenhower, a commencé à diffuser, le 3 mai 1952, des informations du monde libre vers la Pologne (qui se trouvait alors derrière le rideau de fer). Aussitôt, pour les gouvernements communistes des pays de l'Est, la radio devint l'ennemi numéro 1 ! Dans la Pologne des années 50, on risquait une peine de 10 ans de prison pour l'avoir écoutée.

Moi-même, j'ai travaillé pour la Radio pendant les années 1955/56.

La Section Polonaise de la Radio de l'Europe Libre fut fermée en 1992, trois ans après que notre pays soit redevenu libre pour la première fois depuis 1939.

Les photos que vous voyez aux murs illustrent l'histoire de la Radio et, pour les plus récentes, celle de l'Association de ses anciens employés.

N'hésitez pas à me poser des questions ou à me faire part de vos commentaires et de vos idées pour notre Club-Restaurant.

Je vous souhaite un bon repas !

Why "Radio Café"?

A reasonable question.

Well, our restaurant is not only a place serving delicious (we hope), and reasonably priced meals from 7.00am until 11pm. It is also the Club of former employees of **Radio Free Europe** in Munich.

In case you are too young to remember, or have been luckily living on the right side of the "Iron Curtain" (right being, of course, left as you look at the map), allow me to explain:

Radio Free Europe was founded in 1952 under the Eisenhower administration which wisely considered, that the word may be as effective or more effective than the arms race.

It became an instant success with listeners in Eastern Europe, eager to hear something besides the local flood of propaganda.

From 1952 until 1956 ten year prison sentences were often imposed on Poles who listened to RFE. I worked for the station in 1955/1956.

The Polish section of the Radio was closed shortly after Poland became independent.

The photos you can see on the walls are mementos of its 50 year history, showing leading personalities of the Polish Section as well as some taken later, after the Club was created in Warsaw in the late 90's. There are also black and white portraits of the American Directors of the RFE.

If you have any questions about the radio, please don't hesitate to ask me. I hope you will enjoy our restaurant. All your comments and suggestions will be most appreciated.

Почему "Радио Кафе"?

Потому, что в нашем ресторане подают не только вкусную еду и великолепные десерты с 7.00 утра до 23 вечера. Наш ресторан также является местом встречи Клуба Объединения Работников, Сотрудников и Друзей Радио "Свободная Европа".

Как, к сожалению, многие из нас помнят, в тёмные годы коммунизма Радио "Свободная Европа" было для миллионов Поляков единственным "окном" на свет. Многие в 50-тых годах, могли получить 10 лет тюрьмы за приложение уха к радио, чтобы услышать правду о событиях за железным занавесом.

3 мая 1952 года открылось бюро польского радио, которое находилось в Мюнхене. Я работал там в 1955/1956 год. После развала коммунизма в Польше, бюро закрылось.

Первым исполнительным секретарём Товарищества Работников Радио "Свободная Европа" была госпожа Алина Грабовска-Пертх, многолетний комментатор и журналист Радио "Свободная Европа" в Мюнхене. Почётным директором до своей смерти в 2005 году, был господин Ян Новак Езёранский, легендарный Курьер с Варшавы, первый и многолетний Директор Польского Радио "Свободная Европа".

Если у Вас, Господа, есть вопросы, связанные с Радио "Свободная Европа" или с нашим Клубом-Рестораном, с удовольствием на них отвечу.

Stanisław (Stash) Pruszyński