

RESTAURACJA



JAREMA

POLSKA KUCHNIA KRESOWA

*EASTERN POLISH CUISINE*

## Specjalności:

<b><i>Pielmieni z wiejską śmietaną</i></b>	<b>33,-</b>
<i>“Pielmieni” with cottage cream</i>	
<b><i>W piątki i soboty podajemy tradycyjną ruską „Soliankę” (zupę rybną z filetem)</i></b>	<b>37,-</b>
<i>On Friday and Saturday we serve the traditional Russian „Solianka” (fish soup with fish fillet)</i>	
<b><i>Kiszka ziemniaczana pieczona</i></b>	<b>38,-</b>
<i>Baked potato pudding</i>	
<b><i>Cepeliny z farszem mięsnym, bryndzą lub grzybami</i></b>	<b>45,-</b>
<i>Cepelins stuffed with meat or ewe’s milk cheese or with mushrooms</i>	
<b><i>Filet z kaczki sous-vide z jabłkami po staropolsku</i></b>	<b>61,-</b>
<i>Old Polish style duck fillet (sous-vide) with apples</i>	
<b><i>Przysmak „Jaremy” - krwisty stek w sosie koniakovym (180 g)</i></b>	<b>76,-</b>
<i>“Jarema” delicacy – a rare steak with cognac sauce</i>	
<b><i>Gulasz z dziką</i></b>	<b>68,-</b>
<i>Wild boar goulash</i>	
<b><i>Szarlotka na ciepło z lodami i sosem waniliowym</i></b>	<b>28,-</b>
<i>Apple pie served hot with ice cream and vanilla sauce</i>	



## **PRZYSTAWKI NA DOBRY POCZĄTEK / ENTICING STARTERS**

- Śledź w oleju z kartoflem pieczonym*** **29,-**  
*Śledź / ziemniak / cebula / papryka / ogórek kiszony*  
***Herring with oil with baked potato***  
*Herring / potato / onion / pepper / pickled cucumber*
- Tatar wołowy z żółtkiem przepiórczym*** **43,-**  
*Polędwica wołowa / żółtko przepiórcze / sardynka / ogórek kiszony / cebula / pieczarka*  
***Tartar style beef steak with quail's egg yolk***  
*Beef tenderloin / quail's egg yolk / sardine / pickles / onion / champignon*
- Pielmieni z wiejską śmietaną*** **33,-**  
*Baranina / wołowina / czosnek / śmietana*  
***"Pielmieni" with cottage cream***  
*Mutton / beef / garlic / sour cream*
- Kiszka ziemniaczana pieczona*** **38,-**  
*Ziemniak / boczek / cebula / gałka muszkatołowa*  
***Baked potato pudding***  
*Potato / bacon / onion / nutmeg*



## ZUPY / SOUPS

- Barszcz ukraiński** 24,-  
*Burak / fasola / warzywa / śmietana*  
**Ukrainian style borschi (beetroot soup)**  
*Beetroot / bean / vegetables / sour cream*
- Rosół niedzielny z kury z makaronem** 24,-  
*Kura / makaron / warzywa*  
**Sunday chicken broth with noodles**  
*Chicken / noodles / vegetables*
- Zur na wędzonce z chrzanem i świeżym majerankiem** 24,-  
*Zakwas / biała kiełbasa / jajko / ziemniak / świeży chrzan*  
**White borschi with horseradish and marjoram**  
*Sourdough / white sausage / egg / potato / horseradish*
- Grzybowa z kłuseczkami** 26,-  
*Leśne grzyby / kłuseczki / śmietana*  
**Mushroom soup with noodles**  
*Forest mushrooms / noodles / cream*
- W piątki i soboty podajemy tradycyjną ruską „Soliankę”  
(zupę rybną z filetem)** 37,-  
*Łosoś / sandacz / ogórek kiszony / oliwki*  
**On Friday and Saturday we serve the traditional Russian „Solianka”  
(fish soup with fish fillet)**  
*Salmon / zander / pickled cucumber / olives*



## CEPELINY / CEPELINS

- **z bryndzą** 45,-  
bryndza / ziemniak / cebula
- **with ewe's milk cheese**  
ewe's milk cheese / potato / onion
- **z grzybami** 45,-  
grzyby / ziemniak / śmietana
- **with mushrooms**  
mushrooms / potato / cream
- **z farszem mięsnym** 45,-  
wieprzowina / ziemniak / boczek
- **with meat stuffing**  
pork / potato / bacon

## PIEROGI / DUMPLINGS

- **ze szpinakiem** 32,-  
szpinak / ser / czosnek
- **with spinach**  
spinach / white cheese
- **ruskie** 32,-  
ziemniak / twaróg / cebula
- **Russian style**  
potato / cottage cheese / onion
- **z kaszą i wątróbką** 34,-  
kasza / wątróbka
- **with liver and buckwheat**  
liver / buckwheat
- **z cielęciną** 36,-  
cielęcina / cebula
- **with veal**  
veal / onion
- **z dziczyzną** 38,-  
dzik / cebula
- **with wild boar**  
wild boar / onion



## MIĘSA (PIECZYSTE) / MEAT DISHES

- Cielęce zrazy zawijane z cebulą, chrzanem, boczkiem i ogórkiem, najlepsze z kopytkami** 56,-  
Cielęcina / ogórek kiszony / wędzony boczek  
*Veal rolls with onion, bacon and horseradish, tastes best with potato dumplings*  
Veal / pickled cucumber / smoked bacon
- Kotlet cielęcy po wiedeńsku z czosnkiem i masłem szczypiorkowym** 53,-  
Cielęcina / czosnek / masło szczypiorkowe / cytryna  
*Vienna style veal cutlet with garlic and chives butter*  
Veal / garlic / chives butter / lemon
- Gołąbki z mięsem, podawane z sosem z leśnych grzybów lub z ostrym sosem pomidorowym** 46,-  
Kapusta / wieprzowina / ryż  
*Stuffed cabbage with meat served with forest mushrooms sauce or with spicy tomato sauce*  
Cabbage / pork / rice
- Filet z kaczki sous-vide z jabłkami po staropolsku** 61,-  
Kaczka / jabłko / cydr  
*Old Polish style duck fillet (sous-vide) with apples*  
Duck / apple / cider
- Duszone policzki wołowe** 52,-  
Policzek / warzywa korzenne / czerwone wino  
*Braised beef cheeks*  
Cheek / root vegetables / red wine
- Przysmak „Jaremy” - krwisty stek w sosie koniakovym (180 g)** 76,-  
Polędwica wołowa / koniak / zielony pieprz  
*“Jarema” delicacy – a rare steak with cognac sauce*  
Beef tenderloin / cognac / green pepper
- Polędwiczki wieprzowe sous-vide z borowikami** 55,-  
Polędwiczka wieprzowa / borowik  
*Pork sirloin, with forest mushrooms*  
Pork sirloin / boletus
- Gulasz z dziką** 69,-  
Dzik / jałowiec / czerwone wino  
*Wild boar goulash*  
Wild boar / juniper / red wine



## *RYBY / FISH*

### ***Pieczony łosoś z sosem cytrynowo bazyliowym***

**49,-**

*Łosoś / śmietana / bazylia*

*Roasted salmon in aromatic lemon and basil sauce*

*Salmon / sour cream / basil*

### ***Pieczony sandacz na jarzynach z masłem***

**49,-**

*Sandacz / cukinia / marchewka / brokuł / masło*

*Roasted zander served with vegetables and butter*

*Zander / zucchini / carrot / broccoli / butter*



### *DODATKI / SIDE DISHES*

<i>Ziemniaki pieczone z masłem czosnkowym i serkiem</i> <i>Baked potatoes with garlic butter and herbal cream cheese</i>	<b>16,-</b>
<i>Ziemniaki z koperkiem</i> <i>Boiled potatoes with dill</i>	<b>14,-</b>
<i>Kopytka ziemniaczane</i> <i>Potato dumplings</i>	<b>15,-</b>

### *JARZYNY / VEGETABLES*

<i>Buraczki gęstowane ze śmietaną</i> <i>Stewed beetroots with cream</i>	<b>16,-</b>
<i>Szpinak po rosyjsku z cebulką, czosnkiem i mięta</i> <i>Russian style spinach (with onion, garlic and mint)</i>	<b>16,-</b>
<i>Brokuły duszone z czosnkiem na maśle</i> <i>Broccoli with garlic stewed in butter</i>	<b>16,-</b>
<i>Surówka z czerwonej kapusty z rodzynkami i jabłkami, na czerwonym winie</i> <i>Red cabbage salad with raisins and apples, on red wine</i>	<b>18,-</b>
<i>Surówka z marchewki z sokiem z pomarańczy</i> <i>Carrot salad with orange juice</i>	<b>14,-</b>



## WĘTY CZYLI DESERY / DESSERTS

<b>Szarlotka</b>	24,-
<i>(może być podawana na ciepło z lodami)</i>	28,-
<i>Jabłko / cynamon / wanilia</i>	
<i>Apple pie (can be served hot with ice cream)</i>	
<i>Apple / cinnamon / vanilla</i>	
<b>Sernik wileński z czekoladą</b>	25,-
<i>Ser / cytryna / czekolada</i>	
<i>Vilnius cheesecake</i>	
<i>Cheese / lemon / chocolate</i>	
<b>Nugat lwowski maczany w czekoladzie</b>	24,-
<i>Andrut / rodzynka / orzech / kajmak</i>	
<i>Lvov style nougat</i>	
<i>Wafer / raisin / walnut / dulce de leche</i>	
<b>Lodowy nugat w malinowym jeziorze</b>	32,-
<i>Beza / bakalie / śmietana / maliny</i>	
<i>Ice - cream nougat in "raspberry lake"</i>	
<i>Meringue / delicacies / cream/ raspberries</i>	
<b>Czekoladowy suflet z lodami waniliowymi i musem truskawkowym</b>	32,-
<i>Czekolada / lody waniliowe / truskawka /</i>	
<i>Chocolate souffle with vanilla ice cream and strawberry musse</i>	
<i>Chocolate/ vanilla ice cream / strawberry</i>	

## LIKIERY / LIQUEURS

	40ml	
<i>Baileys Original</i>		18,-
<i>Nalewka Kresowa</i>		18,-





## *NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES*

<i>Herbata</i>	<i>16,-</i>
<i>Tea – La Via del Té</i>	
<i>Kawa czarna / Espresso</i>	<i>13,-</i>
<i>Black coffee</i>	
<i>Podwójne Espresso</i>	<i>17,-</i>
<i>Double Espresso</i>	
<i>Kawa biała</i>	<i>16,-</i>
<i>Coffee with milk</i>	
<i>Kawa latte</i>	<i>19,-</i>
<i>Coffee latte</i>	
<i>Kawa cappuccino</i>	<i>18,-</i>
<i>Cappuccino coffee</i>	
<i>Kawa po Kozacku</i>	<i>22,-</i>
<i>Cossack style coffee</i>	



## *NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES*

<i>Kwas chlebowy</i>	<i>0,2l</i>	<i>14,-</i>
<i>Woda mineralna</i>	<i>0,33l</i>	<i>9,-</i>
<i>Mineral water</i>	<i>0,7l</i>	<i>16,-</i>
<i>Sok, Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Tonic</i>	<i>0,2l</i>	<i>13,-</i>
<i>Juices / beverages</i>		

## *PIWA / BEERS /*

<i>Żywiec lany</i>	<i>0,5l</i>	<i>15,-</i>
<i>Draft beer</i>		
<i>Żywiec lany</i>	<i>0,3l</i>	<i>13,-</i>
<i>Draft beer</i>		

## *Butelkowe / Bottled*

<i>Żywiec biały</i>	<i>0,5l</i>	<i>16,-</i>
<i>Wheat</i>		
<i>Żywiec Porter</i>	<i>0,5l</i>	<i>16,-</i>
<i>Dark beer</i>		
<i>Żywiec bezalkoholowy</i>	<i>0,33l</i>	<i>16,-</i>
<i>Alcohol free</i>		



### *WÓDKI / SPIRITS (40 ML)*

<i>Chopin – Potato</i>	20,-
<i>Ostoya</i>	17,-
<i>J.A. Baczewski</i>	16,-
<i>Pan Tadeusz</i>	13,-
<i>Żubrówka</i> <i>Bison grass vodka</i>	14,-
<i>Gorzka Żołądkowa</i> <i>Specjal Herbs Vodka</i>	14,-
<i>Krupnik</i> <i>Polish Honey Liqueur</i>	14,-
<i>Wiśniówka</i> <i>Cherry brandy</i>	13,-
<i>Śliwowica Passover</i>	20,-

### *WHISKY*

<i>Ballantines</i>	23,-
<i>Johny Walker Black</i>	24,-
<i>Jack Daniel's</i>	22,-

### *RUM & COGNAC & BRANDY*

<i>Hennessy VS</i>	25,-
<i>Calvados</i>	28,-
<i>Brandy Stock 84</i>	22,-
<i>Bacardi</i>	17,-

### *INNE ALKOHOLE*

<i>Jagermeister</i>	22,-
<i>Gin - Bombay Sapphire</i>	20,-
<i>Martini (80ml)</i>	26,-



**MENU DLA DZIECI / FOR CHILDREN**  
**do lat 10 / up to 10 years old**

<b>Rosół z makaronem</b> Kura / makaron / warzywa <i>Chicken broth with noodles</i> Chicken / noodles / vegetables	<b>16,-</b>
<b>Filet z kurczaka panierowany z frytkami lub ziemniaczkami</b> Kurczak / ziemniaki / masło <i>Chicken fillet in breadcrumbs with mashed potatoes or French fries</i> Chicken / potato / butter	<b>35,-</b>
<b>Rybka w złotej panierce z frytkami lub ziemniaczkami</b> Ryba / ziemniaki / masło <i>Fish in breadcrumbs with mashed potatoes or French fries</i> Fish / potato / butter	<b>35,-</b>
<b>Pierogi ruskie (5 szt)</b> Ziemniak / twaróg / cebula <i>Russian style dumplings</i> Potato / cottage cheese / onion	<b>16,-</b>
<b>Surówka z marchewki z sokiem z pomarańczy</b> Carrot salad with orange juice	<b>10,-</b>
<b>Lody waniliowe z bitą śmietaną i posypką czekoladową (2 gałki)</b> Lody / bita śmietana / czekolada <i>Vanilla ice cream with whipped cream and chocolate sprinkles</i> Ice cream / whipped cream / chocolate	<b>21,-</b>