

MENU RESTAURACJI

Kuźnia Kulturalna

Stanisława Kostki Potockiego 24, 02-958 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
161

KATEGORII
13

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

6

Wątróbki drobiowe glazurowane w wiśniówce z szarą renetą i majerankiem, podane na chałce

Chicken livers glazed in cherry liqueur with apple and marjoram, served on sweet brioche

47 zł

Tatar wołowy z lubczykiem i czarnuszką podawany z prażonym słonecznikiem, podlaskimi marynatami i żółtkiem

Beef tartare with lovage and black caraway, roasted sunflowers seeds, pickles and egg yolk

58 zł

Ziołowy gzik w pieczonym ziemniaku

Jacket potato stuffed cottage cheese, radish and chive

38 zł

Marynowany śledź w oleju na puree ziemniaczanym ze skwarkami i sosem chrzanowym

Marinated herring in oil with mashed potatoes, cracklings and horseradish cream sauce

46 zł

Kaszanka z chorizo, z podgrzybkami od Jackiewicza i chrustem ziemniaczanym na gorczycowym majonezie

Black pudding with chorizo, Mr. Jackiewicz's porcini mushrooms pickled boletes and potato crisps on mustard mayonnaise

46 zł

Tatar z łososia na puszystym guacamole z sezamem i estragonową musztardą

Salmon tartare on fluffy guacamole with sesame and tarragon mustard

58 zł

ZUPY

5

Szczawiowa z gotowanym jajem i ciężką kwaśnej śmietany

Sorrel soup with boiled egg and a drop of sour cream

29 zł

Staropolski żur z suszonymi grzybami, gotowanym jajem i białą kiebasą

Old Polish sour soup with dried mushrooms, boiled egg and polish white sausage

31 zł

Domowy rosół drobiowo-wołowy z marchewką, makaronem i natką pietruszki

Homemade chicken and beef broth with carrot, noodles and parsley leaves

41 zł

Mazurska zupa z jeziornymi rybami gotowana na pomidorach

Masurian tomato fish soup with fish

36 zł

Flaczki z boczników z majerankiem, imbirem i papryką wędzoną

Tripe with oyster mushrooms with marjoram, ginger and smoked pepper

40 zł

SAŁATKI

3

Zapiekany ser kozi na liściach szpinaku i rukoli z sosem malinowym, figą, granatem i płatkami migdałów 52 zł

Baked goat cheese with figs served on baby spinach leaves with raspberry sauce and pomegranate

Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem i boczkiem, serem szafir i pomidorami cherry 49 zł

Cesar salad with grilled chicken and bacon, szafir cheese and cherry tomatoes

Strzępiaste sałaty z kiszonym pomidorem malinowym, pieczonym burakiem i prażonym słonecznikiem z sosem jogurtowym 47 zł

Salads with pickled raspberry tomato, roasted beetroot and sunflower seeds with yoghurt sauce

PIEROGI

3

Placki ziemniaczane z grillowanym serem wędzonym i sosem żurawinowym 48 zł

Hash browns with grilled smoked cheese and cranberry sauce

Domowej roboty pierogi do wyboru z kaczym mięsem i żurawiną na sosie pomarańczowym / z twarogiem i kapustą kiszoną / ruskie z majerankiem i skwarkami 56 zł

Homemade dumplings with duck meat and cranberry on orange sauce / cottage cheese and sauerkraut / cottage cheese, potatoes, marjoram and crackling

Kopytka z szarpaną wołowiną na sosie demi glace z selerem naciowym i tartym chrzanem 55 zł

Polish gnocchi with pulled beef on demi glace sauce with celery stalk and grated horseradish

DANIA CIEPŁE / WARM DISHES

10

Tradycyjny polski kotlet schabowy smażony na smalcu z masłanym puree i kapustą zasmażaną 82 zł

Traditional Polish pork chop fried in lard with buttery mashed potatoes and fried cabbage

Długo pieczone żebro w glazurze BBQ z domowymi piklami 75 zł

Long baked rib with BBQ glaze with homemade pickles

Okoń morski na blanszowanych warzywach sezonowych z młodymi ziemniakami 74 zł

Sea bass on blanched seasonal vegetables with young potatoes

Tradycyjne gołąbki z cielęciną pod sosem pomidorowym na masłanym puree ziemniaczanym 87 zł

Traditional stuffed cabbage with veal under tomato sauce on buttery mashed potatoes

Stek z antrykotu z masłem ziołowym z frytkami z batata, mieszanymi sałatami i sosami 129 zł

Rib eye steak with herbal butter, sweet potatoes fries, mixed lettuce and sauces

Półówka kaczki pod sosem wiśniowo żurawinowym z zasmażanymi buraczkami i kopytkami 85 zł

Half of the duck under cherry and cranberry sauce with fried beets and dumplings

Filet z sandacza na czarnej soczewicy i sosie z pieczonej papryki z blanszowanym dzikim brokułem 74 zł

Zander fillet on black lentils and roasted red pepper sauce with blanched wild broccoli

Golonka ze świni jabłkowej na zasmażanej kapuście z kminem i puree szczypiorkowym 80 zł

Pork shank on fried cabbage with cumin and chive puree

Vege gołąbki z soczewicą i tymiankiem pod sosem pomidorowym na masłanym puree ziemniaczanym 67 zł

Veggie cabbage rolls with lentils and thyme in tomato sauce on buttery mashed potatoes

Stek z polędwicy wołowej z puree truflowo-szczypiorkowym i blanszowanym szpinakiem na białym winie 149 zł

Beef tenderloin steak with truffle chive puree and blanched spinach on white wine

DLA DZIECI

4

Domowe nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką 32 zł

Chicken nuggets with fries and salad

Pulpeciki cielęce z puree ziemniaczanym 32 zł

Veal meatballs with mashed potatoes

Penne w sosie pomidorowym z grana padano 32 zł

Penne in tomato sauce with grana padano

Naleśniki a'la suzette z waniliowym twarogiem w masłano-pomarańczowym sosie 32 zł

Crêpes a'la suzette with vanilla cottage cheese in buttery orange sauce

DESERY

5

Domowa szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych 32 zł

Warm homemade apple pie with a scoop of vanilla ice cream

Beza Pavlova cioci Elżbiety 32 zł

Aunt Elizabeth's Pavlova

Kluski leniwe zasmażane pod chrupką słodziutką bułeczką tartą 22 zł

Polish lazy dumplings with crispy sweet breadcrumbs

Domowy sernik z białą czekoladą na ciasteczkowo-kakaowym spodzie 20 zł

Homemade white chocolate cheesecake on a cookie and cocoa base

Paris-Brest - ciasto parzone z praliną orzechową na musie truskawkowym 32 zł

Paris-Brest - choux pastry with nut cream on strawberry mousse

NAPOJE ZIMNE

12

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Kinley, Kinley Zero 0,25l 10 zł

Soki Cappy: jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, grejpfrutowy - 0,25l 13 zł

Selection of juice: apple, orange, blackcurrant, grapefruit

Woda Kropla Beskidu - gazowana / niegazowana - 0,33l 12 zł

Sparkling or still water 0,33l

Cisowianka - niegazowana / gazowana Perlage - 0,7l 24 zł

Cisowianka sparkling or still water 0,7l (Polish)

Fuzetea cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem - 0,25l 14 zł

Fuzetea peach, lemon 0,25l

Burn - 0,25l 16 zł

Sok ze świeżo wyciskanych pomarańczy lub grejpfrutów - 0,3l 13 zł

Fresh squeezed juice - orange or grapefruit 0,3l

Sok ze świeżo wyciskanych pomarańczy lub grejpfrutów - 0,5l 15 zł

Fresh squeezed juice - orange or grapefruit 0,5l

Lemoniada cytrynowa - 0,4l 21 zł

Lemoniada cytrynowa - 1l 32 zł

Lemoniada marakuja - 0,4l 23 zł

Lemoniada marakuja - 1l 34 zł

NAPOJE GORĄCE

12

Kawa czarna / Black Coffee	14 zł	Kawa biała / Black Coffee with a dash of milk	14 zł
Espresso	12 zł	Podwójne espresso / Double Espresso	15 zł
Americano	15 zł	Cappuccino	17 zł
Cafe latte	17 zł	Espresso macchiato	14 zł
Ice coffee	17 zł	Flat white	17 zł
Gorąca czekolada / Hot chocolate	20 zł	Herbata czarna i smakowa	18 zł

PIWO 11	
Żywiec beczka - 0,3 l Draft beer 18 zł	Żywiec beczka - 0,5 l Draft beer 20 zł
Browar rzemieślniczy - 0,3 l Draft beer 20 zł	Browar rzemieślniczy - 0,5 l Draft beer 22 zł
Corona Extra - 0,33 l Bottle 18 zł	Kormoran - 0,5 l (wiśnia w piwie) Bottle 20 zł
PAN IPANI - 0,5 l (IPA) Bottle 20 zł	Pszeniczniak - 0,5 l Bottle 19 zł
Koźlak - 0,5 l Bottle 19 zł	Złote Lwy - 0,5 l Bottle 19 zł
Browar Amber - IPA bezalkoholowe - 0,5l Alcohol free beer 18 zł	

WINO 28	
Wino białe DOMOWE House white wine 24 zł 115 zł	Selva Volpina (Włochy, IGP Umbria, szczep: chardonnay) 130 zł
Founder (Nowa Zelandia, Marlborough, szczep: sauvignon blanc) 145 zł	Classic Style Gruner Veltliner (Austria, szczep: Gruner veltliner) ORGANIC 145 zł
Vermentino Chardonnay Toscana, Dal Cero (Włochy, szczep: vermentino, chardonnay) 160 zł	Białe Skąły - Solaris (Polska, wyżyna Krakowsko-Częstochowska, szczep: solaris) 160 zł
Pinot Grigio delle Venezie, Dal Cero (Włochy, szczep: pinot grigio) 160 zł	Souvigner Gris Folwark Pszczew (Polska, lubuskie, szczep: souvigner gris) 170 zł

WINO

ciąg dalszy

28

Joachim Flick (Niemcy, dolina Renu, szczep: riesling)	180 zł	L'Escalé, Clos Roussely, AOC Touraine (Francja, Dolina Loary, szczep: sauvignon blanc)	180 zł
Chablis Per Aspera AOC (Francja, Burgundia, szczep: chardonnay)	310 zł	Wino czerwone DOMOWE House red wine	24 zł 115 zł
Yeco Reserva (Chile, DO Central Valley, szczep: carmenere)	125 zł	Hacienda Grimon Crianza (Hiszpania, DOC Rioja, szczep: tempranillo, mazuelo, graciano)	160 zł
Vizar (Hiszpania, szczep: tempranillo) ORGANIC	160 zł	Classic Style Zweigelt (Austria, szczep: zweigelt) ORGANIC	160 zł
Mickiewicz Cortez (Polska, Opole Lubelskie, szczep: cabernet cortis)	170 zł	Passo Cardinale (Włochy, DOC Manduria, szczep: primitivo)	170 zł
Krontiras Explore Organic (Argentyna, szczep: malbec)	250 zł	Amarone Della Valpolicella, Dal Cero (Włochy, szczep: corvina, rondinella, molinara)	480 zł
Vino Frizzante Bianco - 150 ml Włochy, Frizzante Bianco, Extra Dry, szczep: glera	150 ml / 21 zł	Rechsteiner Prosecco Brut DOC (Włochy, szczep glera)	125 zł
Mas Xarrot Cava Gran Reserva Brut (Hiszpania, szczep: xarel-lo, macabeo, parellada)	23 zł 155 zł	Réserve de Marquis, AOC Crémant de Loire, Château des Cossé (Francja, szczep: chenin blanc)	170 zł
Folwark Pszczew Rosecco Rose (Polska, szczep: cabernet cortis, regent)	185 zł	Champagne Domaine Meteyer Tradition Brut (Francja, szczep: meunier, chardonnay, pinot noir)	490 zł
Veuve Clicquot Brut (Francja, Szampania, szczep: chardonnay)	450 zł	Champagne Bernard Pertois Grand Cru Blanc de Blancs Brut (Francja, szczep: chardonnay)	590 zł

KOKTAJLE

14

Wódka Sour

33 zł

wódka, sok z cytryny, syrop cukrowy, bitter, białko

Aperol Spritz

35 zł

aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza

Old Fashioned

37 zł

Bourbon, syrop cukrowy, bitter, skórka z pomarańczy

Mojito

33 zł

rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana

Fiero Tonic

30 zł

martini fiero, tonic, pomarańcza

Pornstar Martini

35 zł

wódka, prosecco, marakuja, sok z cytryny, syrop waniliowy

Margarita classic

32 zł

Whisky Passionfruit Sour

33 zł

whisky, marakuja, sok z cytryny, syrop cukrowy, bitter, białko

Long Island Iced Tea

37 zł

wódka, rum, gin, tequila, cointreau, sok z cytryny, syrop cukrowy, coca cola

Daiquiri Classic

33 zł

rum, sok z limonki, syrop cukrowy

Strawberry Bubbles

35 zł

wódka, prosecco, truskawki, syrop arbuzowy, sok z cytryny

Espresso Martini

33 zł

wódka, kahlua, espresso, syrop waniliowy

French 75

32 zł

gin, prosecco, sok z cytryny, syrop cukrowy

Margarita strawberry

35 zł

ALKOHOLE

48

Żubrówka bison grass

15 zł

Wyborowa

15 zł

Kraftowa Premium Kuźnia Kulturalna

17 zł

Slivovitz

21 zł

Kraftowa Premium Kuźnia Kulturalna but.

250 zł

Ostoya Vodka but.

250 zł

Pavlina but.

250 zł

Chopin but.

290 zł

ALKOHOLE [ciąg dalszy](#)

48

Belvedere but.	310 zł	Passport	20 zł
Ballantine's	20 zł	Johnnie Walker Black	23 zł
Chivas Regal 12 YO	23 zł	Chivas Regal 18 YO	28 zł
Jameson	22 zł	Bushmills	22 zł
Bushmills Black	22 zł	Jack Daniel's / Rye	20 zł
Jack Daniel's Honey / Fire	20 zł	Jack Daniel's Gentleman Jack	22 zł
Jack Daniel's Single Barrel	37 zł	Woodford Reserve	28 zł
Glenmorangie	24 zł	Talisker 10 YO	31 zł
Glendronach 12 YO	33 zł	The Benriach 10 YO	37 zł
Glenglassauch Torfa	35 zł	Hennessy V.S.	27 zł
Hennessy Fine de Cognac	31 zł	Hennessy X.O.	61 zł
El Jimador Blanco	20 zł	El Jimador Reposado	20 zł

ALKOHOLE [ciąg dalszy](#)

48

Bacardi Superior	19 zł	Havana Club anejo blanco	19 zł
Bacardi 8 years	24 zł	Havana Club anejo 7 anos	18 zł
Captain Morgan Dark	16 zł	Beefeater	16 zł
Gordon's	16 zł	Bombay Sapphire	20 zł
Wiśnia Nadwiślańska 18% obj.	18 zł	Mirabelka 30% obj.	18 zł
Różana 30% obj.	18 zł	Z pigwowca 30% obj.	18 zł
Z kwiatów czarnego bzu 30% obj.	18 zł	Malinowa 18% obj.	18 zł
Z jagody kamczackiej 18% obj.	18 zł	Pakiet degustacyjny 3*20ML	55 zł