

MENU RESTAURACJI

Restauracja U Barssa

Rynek Starego Miasta 12/14, 00-272 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
133

KATEGORII
20

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

9

Śledź tradycyjny z piklowaną cebulą podany na sałatce ziemniaczanej 47 zł

Traditional herring fish with pickled onion served on potato salad

Klasyczny tatar wołowy z żółtkiem i marynatami z Podlasia 67 zł

Classic-style beef tartare served with yolk, pickled cucumber, onion and marinated mushrooms from Podlasie

Carpaccio z polędwicy wołowej podane ze świeżą rukolą, kaparami, oliwą truflową i parmezanem 69 zł

Beef Carpaccio served with fresh rucola, capers, truffle oil and parmesan

Tradycyjne pieczone mięsa z domowym pasztetem 99 zł

Platter of cold roasted meats and freshly baked pâté

Antonius Oscietra – kawior z jesiotra podany z blinami, jajem na twardo i kwaśną śmietaną 99 zł

Oscietra Antonius – black caviar served with blinis, hard boiled egg and sour cream

Tradycyjny bigos staropolski podany w chlebie z pieca 53 zł

Bigos – traditional Polish hunter's stew served in bread

Krewetki w sosie winno-maślanym z czosnkiem, papryczką chilli, natką pietruszki i bagietką 69 zł

Prawns served in wine-butter sauce with garlic, chili peppers, parsley and baguette

Deska serów z winogronami i orzechami włoskimi w karmelu 49 zł

Platter of cheese with grapes and walnuts in caramel

Antonius Siberian – kawior z jesiotra podany z blinami, jajem na twardo i kwaśną śmietaną 99 zł

Siberian Antonius – black caviar served with blinis, hard boiled egg and sour cream

ZUPY

3

Staropolski żur na własnym zakwasie z borowikami, kiełbasą i jajkiem podany w chlebie

Polish sour rye soup based on home-made sourdough with boletus, sausage and egg served in bread

Domowy rosół z wielu mięs podany z makaronem, marchewką i natką pietruszki

Homemade broth made with chicken and beef, served with noodles, carrot and parsley

Tradycyjny chłodnik litewski z botwinką i jajkiem na twardo

Traditional cold beet soup with hard-boiled egg

SAŁATKI

4

Salata z krewetkami, awokado, świeżymi truskawkami i cytrusowym sosem vinegret

Salad with prawns, avocado, strawberries and citrus vinaigrette

Salata z grillowaną pierśią kurczaka, pomidorkami cherry sosem anchois podawana z grzankami oraz serem Grana Padano

Salad with grilled chicken, cherry tomatoes and anchovy sauce served with croutons and Grana Padano cheese

Salata z kozim serem, marynowanym burakiem, pomarańczą i sosem balsamicznym

Salad with goat cheese, marinated beetroot, orange and balsamic sauce

Salata Grecka z serem solankowym, pomidorem, ogórkiem, papryką, czarnymi oliwkami, czerwoną cebulą i sosem vinegret

Salad with brine cheese, tomato, cucumber, bell pepper, black olives, red onion and vinaigrette

PIEROGI

4

Ręcznie lepione pierogi z kaczką i świeżym majerankiem podane z zasmażaną cebulą

Home-made dumplings with duck and fresh marjoram served with deglazed onion

Ręcznie lepione pierogi ze szpinakiem oraz serem i kremowym sosem

Home-made dumplings with spinach and cheese served with creamy cheese sauce

Ręcznie lepione pierogi z mięsem okraszone skwarkami

Home-made dumplings with meat, sprinkled with pork scratchings

Ręcznie lepione pierogi ruskie z zasmażaną cebulą

Home-made dumplings with potato, cottage cheese and deglazed onion

MAKARONY

3

Tagliatelle z krewetkami w sosie winno-maślanym, pomidorkami cherry, czosnkiem, papryczką chilli i świeżą natką pietruszki **69 zł**

Tagliatelle with prawns in wine butter sauce served with cherry tomatoes, garlic, chilli and fresh parsley

Spaghetti Bolognese w sosie pomidorowym z mięsem mielonym i serem Grana Padano **49 zł**

Spaghetti Bolognese in tomato sauce with minced meat and Grana Padano cheese

Penne z kurczakiem w sosie śmietanowo-serowym podawane ze świeżym szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem grana padano **49 zł**

Penne with chicken, spinach, sun-dried tomatoes and sour cream

DANIA GŁÓWNE		13
Tradycyjny Kotlet schabowy podany z ziemniaczanym puree Traditional pork chop served with potato puree 61 zł	Polędwiczka wieprzowa w sosie z leśnych grzybów podana z ziemniakami z wody Pork tenderloin with polish forest mushrooms sauce served with boiled potatoes 61 zł	
Golonka z kością tradycyjnie pieczona w piwie i miodzie lipowym podana z chrzanem i musztardą oraz opiekanymi ziemniakami Pork knuckle with a bone, traditionally baked in beer and linden honey with horseradish and mustard served with fried potatoes 75 zł	Biodrówka jagnięca z puree, młodym brokułem i sosem truflowym Lamb rump served with potato puree, broccoli and truffle sauce 119 zł	
Smażony filet z sandacza z młodymi ziemniakami, zielonymi warzywami i sosem rakowym Fried Zander fillet served with early potatoes, green vegetables and crawfish sauce 80 zł	Stek z łososia podany z kuskusem perłowym, kalafiolem romanesco, pomidorkami cherry i sosem kaparowym Salmon steak with pearl couscous, romanesco cauliflower, chery tomatoes and capers sauce 89 zł	
Konfitowane udo kacze podane z kluskami śląskimi, zasmażanymi buraczkami, karmelizowanym jabłkiem i sosem żurawinowym Duck thigh served with silesian dumplings, fried beetroots, caramelized apple and cranberry sauce 89 zł	Stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowym podany z frytkami i sałatką z rukoli Sirloin steak served with pepper sauce, steakhouse fries and aragula salad 149 zł	
Lemoniada cytrynowa / Homemade lemonade - 0,33l 19 zł	Wino grzane z pomarańczą, cynamonem i goździkami / Mulled wine - 0,3l 29 zł	
Sok ze świeżych pomarańczy / Freshly squeezed orange juice - 0,33l 29 zł	Kawa po irlandzku / Irish coffee - 0,33l 37 zł	
Malinowa herbata mrożona / Raspberry iced tea - 0,3l 25 zł		

DODATKI

5

Kapusta zasmażana, buraczki z patelni, mizeria, ogórki kiszzone, sałatka wiosenna **15 zł**

Fried cabbage, pan fried beetroot, sliced cucumber in cream, spring green salad

Sos śmietanowy z leśnymi grzybami **25 zł**

Creamy mushrooms sauce

Ketchup, majonez, musztarda, śmietana, ser Grana Padano **5 zł**

Ketchup, mayonnaise, mustard, sour cream, Grana Padano Cheese

Porcja frytek z ketchupem
23 zł

French fries with ketchup

Koszyk pieczywa
10 zł

Bread

DESERY

5

Domowa szarlotka na ciepło podana z gałką lodów waniliowych **35 zł**

Traditional Polish apple pie served with vanilla ice cream

Lody waniliowe z sosem z polskich malin i owocami sezonowymi **33 zł**

Vanilla ice cream with raspberry sauce and fruits

Wegański torcik orzechowy podany z musem wiśniowym **35 zł**

Vegan nut cake served with cherry sauce

Aksamitny sernik z białą czekoladą na kruchym spodzie podany z sosem malinowym **35 zł**

Cheesecake a'la Barss with white chocolate and raspberry sauce

Fondant czekoladowy z sosem waniliowym i pomarańczą **37 zł**

Chocolate fondant with vanilla sauce and orange

NAPOJE ZIMNE

11

Coca-Cola Zero, Coca-Cola - 0,25l	13 zł	Fanta, Sprite, Tonic Kinley - 0,25l	13 zł
Kropla Beskidu / Kropla Delice - 0,33l	12 zł	Kropla Beskidu / Kropla Delice - 0,75l	19 zł
Cisowianka Perlage / Classique - 0,33l	12 zł	Cisowianka Perlage / Classique - 0,7l	19 zł
Fuzetea: brzoskwińowa z hibiskusem - 0,25l	13 zł	Fuzetea: cytrynowa z trawą cytrynową - 0,25l	13 zł
Burn - 0,25l	18 zł	Sok Cappy: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy - 0,25l	13 zł
Three Cents: Pink grapefruit, Ginger beer - 0,2l	15 zł		

NAPOJE GORĄCE

7

Espresso	13 zł	Double espresso	18 zł
Americano	16 zł	Cappuccino	17 zł
Latte	18 zł	Kawa mrożona / Ice coffee	18 zł
Herbata / Tea	17 zł		

PIWO 9	
Książęce Złote Pszeniczne 4,9% - 0,33l 18 zł	Książęce Złote Pszeniczne 4,9% - 0,5l 20 zł
Tyskie Gronie 4,9% - 0,33l 17 zł	Tyskie Gronie 4,9% - 0,5l 19 zł
Książęce Ciemne Łagodne 4,1% - 0,5l 20 zł	Książęce Czerwony Lager 4,9% - 0,5l 20 zł
Cydr Lubelski 4,5% - 0,4l 17 zł	Lech free (różne smaki) - 0,33l 16 zł
Książęce IPA 0,0% - 0,5l 19 zł	

WINO 10	
NV Prosecco Brut Treviso, Italy - 125ml 11,5% 25 zł	Casa Lunardi, Chardonnay, Veneto - 150ml 13% 27 zł
Carmen, Sauvignon Blanc, Chile - 150ml 13,5% 25 zł	Turnau, Solaris, Poland - 150ml 13% 39 zł
Tinchite Rose, Frapatto, Italy - 150ml 12% 29 zł	Fredrówka, Caberent Cortis, Regent, Poland - 150ml 12% 31 zł
La Catedral, Tempranillo, Rioja, Spain - 150ml 14,5% 27 zł	Casa Lunardi, Cabernet Sauvignon, Veneto - 150ml 13% 27 zł
Carmen, Carmenere, Chile - 150ml 13% 25 zł	Estrella, Moscatel, Spain - 150ml 8,5% 25 zł

KOKTAJLE

11

Cuba Libre

Rum Havana 3YO, limonka, Coca-Cola

34 zł

Paloma

Tequila, agawa, limonka, soda grejpfrutowa

39 zł

Long Island

Wódka, Tequila, Triple sec, Rum, Gin, cytryna

46 zł

Hugo Spritz

Likier z czarnego bzu, wino musujące, mięta

39 zł

Moscow Mule

Wódka Wyborowa, Angostura, limonka, piwo imbirowe

36 zł

Whisky Highball

Ballantines, piwo imbirowe, limonka

39 zł

Bramble

Gin Beefeater, cukier, cytryna, Chambord

36 zł

Aperol Spritz

Aperol, wino musujące, woda gazowana

39 zł

Negroni

Gin Beefeater, Campari, Martini Rosso

34 zł

Godfather

Whisky Ballantines, Disaronno Amaretto

32 zł

El Diablo

Tequila, likier porzeczkowy, piwo imbirowe

39 zł

ALKOHOLE

3

Krupnik Old (Honey) 38% - 40ml

15 zł

Krzeska ziołowa 40% - 40ml

39 zł

Śliwowica Passover 70% - 40ml

30 zł

WÓDKA

10

Wyborowa 40% - 40ml	15 zł	Ostoya 40% - 40ml	17 zł
Żubrówka Bison Grass 37,5% - 40ml	17 zł	Chopin Rye 40% - 40ml	24 zł
Chopin Wheat 40% - 40ml	30 zł	Chopin Potato 40% - 40ml	30 zł
Chopin Degustacyjny rye/wheat/potato 40% - 3×25ml	49 zł	Chopin Family Reserve 40% - 20ml	55 zł
Belvedere 40% - 40ml	30 zł	Młody ziemniak 40% - 40ml	30 zł

GIN		3
Beefeater 40% - 40ml	19 zł	Hendrick's 41,4% - 40ml 31 zł
Bombay Sapphire 40% - 40ml	25 zł	

RUM		3
Havana Club 3YO 40% - 40ml	19 zł	Havana Club 7YO 40% - 40ml 24 zł
Dictador 12YO 40% - 40ml	32 zł	

WHISKY

10

Ballantines 40% - 40ml	21 zł	Chivas Regal 12 Y.O. 40% - 40ml	25 zł
Chivas Regal 15 Y.O. 40% - 40ml	45 zł	Chivas Regal 18 Y.O. 40% - 40ml	55 zł
The Glenlivet 12 Y.O. 40% - 40ml	35 zł	The Glenlivet 18 Y.O. 40% - 40ml	75 zł
Ardbeg 46% - 40ml	41 zł	Jameson 40% - 40ml	23 zł
Jack Daniel's 40% - 40ml	23 zł	Wild Turkey 81 Proof 40,5% - 40ml	23 zł

BRANDY I KONIAK

4

Martell V.S. 40% - 40ml	39 zł	Martell V.S.O.P. 40% - 40ml	49 zł
Martell X.O. 40% - 40ml	119 zł	Metaxa 7* 40% - 40ml	24 zł

TEQUILA

6

Campari 25% - 40ml	19 zł	Martini Bianco / Rosso / Rosato / Extra Dry 14-18% - 80ml	21 zł
Olmecca blanco 38% - 40ml	22 zł	Olmecca gold 35% - 40ml	22 zł
Malibu, Sambuca, Kahlua, Baileys, Jagermeister - 40ml	19-23 zł	Chambord, Amaretto Disaronno, Creme de Cassis - 40ml	19-25 zł