

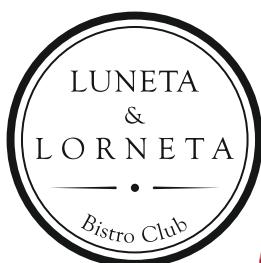
Panie starszy, LUNETTA Z MEDUZA, *raz!*

Lata 50 te ubiegłego stulecia.

Elity społeczne w Warszawie zwykle spotkać można było w „Kameralnej” na ulicy Foksal. Tam też słynne „prosektorium” zawierało wszelkie możliwe przystawki, z obowiązkową „meduzą”: galaretką z nóżek wieprzowych. Portier poza zagranicznymi papierosami posiadał na stanie krawaty dla gości, gdyż taki obowiązywał „dress code”.

Marek Hłasko, Leopold Tyrmand i inni „bikiniarze”, jak również moja mama i tata, zamawiając jedną wódkę prosili o *Lunetę*, na przykład z „meduzą”. Dwie wódki, to oczywiście słynna *Lorneta*. W okresie późniejszym, sam tego doświadczyłem, *Lunetę* lub *Lornetę* można było zamówić „tylko do konsumpcji.” Pozycja „meduzy”, „śledzika” i innych lokatorów „prosektorium” była godna zazdrości. Aż do upadku systemu.

Tomasz



MICHELIN
2025

FINGER FOOD

to share

OLIWKI *inaczej marynowane* 27 PLN

Oliwki Kalamata, Zielone Oliwki Królewskie,
Pomarańcza, Goździk, Sól Morska, Pietruszka,
Oliwa, Czosnek, Liść Laurowy, Rozmaryn

NANN-y *dwa* 28 PLN

Masło, Zioła

FOCACCIA *pełna oliwy* 32 PLN

Oliwa Collazzi, Sól Maldon, Rozmaryn, Czosnek,
Oceto Balsamico IGP

KREWETKI *wielkie w cieście filo* 54 PLN

Krewetki, Ciasto Filo,
Dip z Pieczonej Dyni i Chili

FOUNDE *szwajcarskie tradycyjne*
(dla dwojga) 128 PLN

Ser Gruyère, Ser Emmentaler, Białe Wino,
Szwajcarska Bagietka, Gruszka, Korniszony,
Potatki

PRZYSTAWKI

BURAK *zaakcentowany*..... 44 PLN
Burak, Ser Kozi, Miód

LÁNGOS
z zapiekaną truflową cebulą 52 PLN
Cebula z Solanki, Pikantny Sos Momo,
Kwaśna Śmietana, Czosnek, Tymianek, Rozmaryn

BOEUF STROGONOW..... 58 PLN
Polędwica Wołowa, Ser Gruyère,
Kwaśna Śmietana

ŚLEDŹ MATIAS 62 PLN
Remoulade z Selera, Granny Smith,
Marynowane Buraki, Kwaśna Śmietana,
Chleb Wiejski, Koper

ZIEMNIAK *w kwaśnej maślance*... 68 PLN
Ikra z Pstrąga Łososiowego, Ziemniak,
Oliwa Pietruszkowa

BEFSZTYK TATARSKI..... 79 PLN
pikantny, z polędwicy wołowej
Korniszony, Kapary, Szalotka, Żółtko, Oliwa,
Chleb Wiejski z Masłem Lokalnym

FOIE GRAS 169 PLN
Brioche, Prażony Orzech Włoski, Żurawina,
Demi Glace

SALATY

SALATA Z DYNIA *pieczoną w ziołach*

Jarmuż, Czarna Soczewica, Dynia Piżmowa
Marynowana Gruszka, Migdały

54 PLN

PIECZONE WARZYWA & GORGONZOLA

Marchew, Burak, Cykoria, Rukola,
Sos z Macerowanej Pomarańczy, Gorgonzola

64 PLN

CAESAR SALAD

Mini Sałata Rzymska, Anchois, Bekon,
Parmigiano Reggiano DOP, Grzanki

TOFU – 62 PLN

KURCZAK – 78 PLN

KREWETKI – 89 PLN

ZUPY

sezonowe

KREM Z DYNI

Dynia Piżmowa, Mleko Kokosowe,
Pieprz Cayenne

42 PLN

KREM Z MARCHWI

Marchew Lokalna, Pomarańcza,
Imbir, Olej z Lnianki Ozimej

44 PLN

KREM Z BURAKA

Pieczony Burak,
Karmelizowana Śliwka,
Balsamico Bianco

46 PLN

ZUPA CEBULOWA

klasyczna francuska

Białe Wino, Cebula, Tymianek,
Masło, Ser Gruyère, Grzanki Ziołowe

49 PLN

ZUPA RYBNA

pikantna

Aromatyczny Wywar Rybny,
Domowe Kluski, Warzywa, Chilli

54 PLN

RISOTTO & PASTA

SPAGHETTI CARBONARA

bez śmietany..... 69 PLN

Guanciale, Pecorino Romano DOP,
Parmigiano Reggiano DOP,
Pieprz Prażony, Żółtko

TAGLIATELLE CON CASTAGNE E PANCETTA..... 76 PLN

Kasztany Jadalne, Pancetta,
Oliwa z Oliwek, Pieprz Prażony

RISOTTO Z DYNIA *i aromatycznym tymiankiem*..... 79 PLN

Palony Por, Parmigiano Reggiano DOP,
Masło, Białe Wino, Dynia Piżmowa

PAPPARDELLE z dziczyzną..... 89 PLN

Ragù z Dzika, Wino Czerwone,
Pecorino Romano DOP, Świeże Zioła, Szalotka

DODATKI

NASZ CHLEB
I WIEJSKIE MASŁO
18 PLN

PURÉE KLASYCZNE
19 PLN

FRYTKI BELGIJSKIE
21 PLN

PURÉE
ZIEMNIACZANO-TRUFLOWE
26 PLN

FRYTKI Z BATATÓW
28 PLN

PIECZONE WARZYWA
KORZENNE

Natka Pietruszki, Miód, Tymianek, Szałwia,
Emulsja Maślano – Ziołowa, Czosnek
36 PLN

DANIA GŁÓWNE

VEGE BURGER 78 PLN
Halloumi, Cukinia, Marchew,
Świeże Warzywa, Relish, Sos Tatarski

PARMIGANA
DI MELANZANE 89 PLN
Pomidory San Marzano, Bakłażan, Mozarella,
Bazyliia, Parmigiano Reggiano DOP

HAMBURGER
LUNETTA & LORNETA 98 PLN
Bekon, Ser Emmentaler, Świeże Warzywa, Relish

DORSZ ATLANTYCKI 108 PLN
w cieście piwnym
Polędwica z Dorsza, „Mushy Peas”

KACZKA CONFIT 116 PLN
Cassoulet z Białej Fasoli, Boczek Wędzony,
Ziołowe Purée Ziemniaczane,
Cabernet Sauvignon Shallot

SALTIMBOCCA 128 PLN
Schab z Cielęciny, Szyńka Parmeńska,
Szałwia, Masło, Pomidory Cherry

JAGNIĘCINA (*dla dwojga*) 189 PLN / *od osoby*
Wolno Duszona Łopatka Jagnięca, Miód,
Sos Gribiche, Pieczone Warzywa Korzenne

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ
LIMOUSINE 198 PLN
Polska Polędwica Wołowa Limousine,
Frytki Belgijskie, Sos Chimichurri ,
Sos Pieprzowy lub Sos Bearnaise

DOVER SOLE MEUNIÈRE 289 PLN
Sola Atlantycka, Purée Ziemniaczano - Trufłowe,
Emulsja Maślano - Cytrynowa,
Nać Pietruszki, Cytryna

DE SE RY

NASZE CIASTO

ORZECHOWE 36 PLN

Orzech Włoski, Orzech Laskowy, Migdały,
Karmel, Frangelico Likier

TARTA TATIN 39 PLN

Ciasto Francuskie, Lody Waniliowe,
Jabłko Granny Smith, Karmel

CROISSANT PUDDING 44 PLN

Crème Anglaise, Lody Waniliowe

FONDANT

CZEKOLADOWY 48 PLN

Sorbet Malinowy

LODY & SORBETY 33 PLN

3 Gałki

KAWA & HERBATA

ESPRESSO 14 PLN

AMERICANO 18 PLN

DOUBLE ESPRESSO 21 PLN

CAPPUCCINO 20 PLN

CAFFÉ LATTE / FLAT WHITE ... 22 PLN

AFFOGATO 24 PLN

Lody Waniliowe, Espresso

IRISH COFFEE 36 PLN

SELEKCJA HERBAT 0,4l 24 PLN

Czarna / Zielona / Earl Grey / Rooibos /

Miętowa / Owocowa

bezalkoholowe NAPOJE

WODA

Cisowianka 0,7l	19 PLN
Gazowana / Niegazowana	
Acqua Panna 0,75l	29 PLN
San Pellegrino 0,75l	29 PLN

NAPOJE GAZOWANE 0,3l

Coca Cola / Coca Cola Zero	
Tonic / Fanta / Sprite	16 PLN

LEMONIADA DOMOWA 0,4l

Cytrynowa / Pomarańczowa	24 PLN
--------------------------------	--------

SOK ŚWIEŻO

WYCISKANY 0,3l	28 PLN
Pomarańczowy / Grejfrutowy	

BEZALKOHOLOWE

KOKTAJLE	39 PLN
Hugo / Mojito / Limoncello Spritz / Aperol Spritz	

NON-ALCOHOLIC WINE BY THE GLASS

SPARKLING WINE 125 ml (Germany)
| Steinbock, Riesling Zero |
38 PLN

WHITE WINE 150 ml (Germany)
| Georg Breuer, Riesling Zero |
38 PLN

RED WINE 150 ml (France)
| L'Arjolle Equilibre, Merlot Grenache |
38 PLN

WINE *by the glass*

SPARKLING WINE 125 ml

Malibran - "Ruio", Prosecco 39 PLN
Valdobiadene, Brut, DOCG
Italy

WHITE WINE 150 ml

Valdecaz Verdejo, Castilla y Leon 34 PLN
Spain
Dreissigacker, Organic Riesling 46 PLN
Germany
Little Beauty, Sauvignon Blanc 58 PLN
New Zealand

RED WINE 150 ml

Valdecaz Tempranillo, Castilla y Leon 34 PLN
Spain
Novantaceppi, Primitivo, Appasimeto 46 PLN
Italy
Colome Estate, Malbec 56 PLN
Argentina

SWEET WINE 60 ml

Domaine de L'Arjolle Palais Royal 36 PLN
Liqueur, *France*
Quinta do Infantado, Reserva, Port 48 PLN
Portugal

GRAPPA 40 ml

Marcati Grappa, Moscato 36 PLN
Marcati Grappa, Chardonnay 38 PLN
Walcher, Gewurztraminer, Oak Cask 48 PLN

LUNETTA 36 PLN

Kieliszek Wódki & Meduza

LORNETA 54 PLN

2 Kieliszki Wódki
& Śledź Marynowany z Ogórkiem Kiszonym

PIWO

PIWO LOKALNE 0,5l 27 PLN

Lager / Pils / Pszeniczne / Ipa / Bezalkoholowe

KOKTAJLE

| KLASYCZNE

HUGO 39 PLN

Mięta, Limonka, Syrop z Czarnego Bzu,
Woda Gazowana, Wino Musujące

MOJITO 40 PLN

Mięta, Limonka, Biały Rum,
Woda Gazowana, Syrop Cukrowy

WHISKY SOUR 42 PLN

Whisky, Cytryna, Angostura Bitters, Białko,
Syrop Cukrowy

APEROL SPRITZ 44 PLN

Aperol, Wino Musujące, Woda Gazowana

MR NEGRONI 46 PLN

Gin, Likier Campari, Czerwony Wermut

DAIQUIRI 46 PLN

Biały Rum, Sok z Limonki, Syrop Cukrowy

MARGARITA 48 PLN

Tequila, Sok z Limonki, Likier Pomarańczowy

| OWOCOWE

APPLE MARTINI 39 PLN
Wódka, Sok z Cytryny, Likier Jabłkowy,
Sok Jabłkowy

MOSCOW MULE 44 PLN
Wódka, Sok z Limonki, Purée z Imbiru,
Ginger Beer

WINTER MARGARITA 48 PLN
Tequila, Sok z Limonki, Likier Pomarańczowy,
Purée Kokosowe, Wiórki Kokosowe, Granat

| AROMATYCZNE

AMARETTO SOUR 44 PLN
Amaretto Disaronno, Sok z Limonki,
Angostura Bitters, Biało, Syrop Cukrowy

FIGA NEGRONI 48 PLN
Gin, Likier Campari, Czerwony Wermut,
Syrop Figowy

MAPLE CHAI SIDECAR 49 PLN
Brandy, Likier Pomarańczowy, Sok z Cytryny,
Syrop Klonowy, Masala Chai, Cynamon

| DESEROWE

HEWA 44 PLN
Ciemny Rum, Likier Waniliowy,
Syrop Brownie z Orzechami, Espresso

SWEET ESPRESSO 47 PLN
Ciemny Rum, Likier Crème de Cassis,
Kakao Bitters, Espresso, Syrop Demerara

TIRAMISU MARTINI 49 PLN
Baileys, Wódka, Syrop Tiramisu, Śmietanka,
Kakao, Espresso

| ROZGRZEWAJĄCE

WINTER GALAXY 48 PLN
Whisky, Likier Pomarańczowy, Sok z Cytryny,
Purée z Imbiru, Miód, Sok Jabłkowy, Cynamon



LUNETTA & LORNETA
Bistro Club

Ciekocinko 9, 84-210 Choczewo

rezerwacje
+48 608 002 220



MICHELIN 2025