

RESTAURACJA

LOTOS

MENU

Zapraszamy codziennie od 10.00 do 22.00

Warszawa ul. Belwederska 2

Telefon (22) 841 13 01

Obsługa nie jest doliczana do rachunku.

Service is not included ----- napiwki mile widziane☺

Młodzieży do lat osiemnastu i osobom nietrzeźwym alkoholu nie podajemy.

NASZA SPECJALNOŚĆ

SPECIALITE DE LA MAISON

Befsztyk tatarski. 100g 18.00
Steak tartare (raw meat).

Pstrąg smażony po galicyjsku wg wagi 100g 14.00
z frytkami i bukietem surówek. dodatki 10.00
Fried trout with horseradish (price for 100g), chips and mix salad.

Golonka po bawarsku wg wagi 100g 10.00
z kapustą zasmażaną i puree z grochu. dodatki 10.00
Pork hock Bavarian style (price for 100g), fried cabbage, pea puree.

Półwka kaczki pieczonej z duszonymi jabłkami 250g
z opiekanyimi ziemniakami i żurawiną. 55.00
Roasted duck with apples, home fries and cranberries.

Rozmaitości z grilla dla dwóch osób:
pierś z kurczaka 200g, karkówka 150g,
szaszłyk z boczku 100g, opiekane ziemniaki. 54.00
Grill dish for two: chicken breast 200g, chuck steak 200g, smoked bacon shashlik 100g, home fries.

ZIMNE PRZEKĄSKI

COLD APETISERS

Befszyk tatarski. Steak tartare (raw meat).	100g	18.00
Śledź w oleju. Herring in oil.	100g	10.00
Śledź w śmietanie. Herring in cream.	100g	10.00
Jajko w majonezie. Egg in mayonnaise.	1 szt.	5.00
Tatar z wędzonego łososia z jajkiem przepiórczym. Smoked salmon tartare with quail egg.	50g	19.00
Wędzony łosoś z cytryną. Smoked salmon with lemon.	50g	15.00
Ozorek wieprzowy w galarecie. Pork tounge in jelly.	150g	12.00
Galaretka mięsna. Galantine.	200g	10.00

GORĄCE PRZEKĄSKI

HOT ENTREES

Boeuf Stroganow. Boeuf Stroganoff.	250g	24.00
Zapiekany Camembert z żurawiną. Fried Camembert with cranberries.	120g	20.00
Sznicel „Rzymski” z sera. Cheese steak.	150g	17.00
Sznicel „Rzymski” z sera z pieczarkami. Cheese steak with mushrooms.	150g	20.00
Naleśniki z serem i szynką z sosem beszamelowym. Pancakes with cheese and ham and bechamel.	2 szt.	19.00
Naleśniki z wędzonym łososiem z sosem koperkowym. Pancakes with salmon and dill bechamel.	2 szt.	19.00
Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną. Potato pancakes with cream.	5 szt.	14.00
Placki ziemniaczane z wędzonym łososiem i kwaśną śmietaną. Potato pancakes with smoked salmon and cream.	5 szt.	29.00
Placki ziemniaczane z gulaszem. Potato pancakes with pork goulash.	5 szt.	25.00

GORĄCE PRZEKĄSKI

HOT ENTREES

Jajecznica z trzech jaj na maśle. Scrambled 3 eggs on butter.		8.00
Jajecznica z dwóch jaj z szynką. Scrambled 2 eggs with ham.		10.00
Jajecznica z dwóch jaj z pieczarkami. Scrambled 2 eggs with mushrooms.		10.00
Jajka sadzone na szynce. Fried eggs on ham.	2 szt.	10.00
Omlet z warzywami. Omelet with vegetables.		15.00
Omlet z pieczarkami. Omelet with mushrooms.		15.00
Pierogi z mięsem z okrasą. Dumplings with meat.	8 szt.	16.00
Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą. Dumplings with cabbage and mushrooms.	8 szt.	16.00
Pierogi ruskie z okrasą. Dumplings with cheese.	8 szt.	16.00
Pieczarki z patelni. Fried mushrooms.	200g	15.00
Bigos. Traditional polish dish of cabbage and pieces of meat.	350g	16.00

ZUPY

SOUPS

Barszcz czerwony czysty. Clear beetroot soup.	200ml	5.00
Bulion. Broth.	200ml	5.00
Rosół z kołdunami. Broth with dumplings with meat.	300ml	12.00
Rosół z makaronem. Broth with noodels.	300ml	8.00
Żurek z jajkiem i kiełbasą. Traditional polish soup with egg and sausage.	300ml	9.00
Barszcz czerwony z uszkami. Beetroot soup with dumplings.	300ml	12.00
Zupa grzybowa z łazankami. Mushroom soup with fettuccini.	300ml	9.00
Zupa pomidorowa z makaronem. Tomato soup with noodels.	300ml	8.00
Flaki wołowe. Beef tripe soup.	300ml	15.00
Zupa dnia.	300ml	5.00

Soup of the day.

DANIA Z RYB

FISH DISHES

Łosoś z grilla z opiekаныmi ziemniakami i bukietem surówek. Grilled salmon with home fries and mix salad.	150g	39.00
Łosoś na parze z sosem koperkowym z białym ryżem i bukietem gotowanych warzyw. Boiled salmon with dill sauce, white rice and boiled vegetables.	150g	39.00
Pstrąg gotowany wg wagi. z ziemniakami z wody i bukietem gotowanych warzyw. Boiled trout (price for 100g) with boiled potatoes and boiled vegetables.	100g	14.00
	dodatki	10.00
Pstrąg smażony po galicyjsku wg wagi. z frytkami i bukietem surówek. Fried trout with horseradish (price for 100g) with chips and mix salad.	100g	14.00
	dodatki	10.00
Karp smażony wg wagi. z frytkami i bukietem surówek. Fried carp (price for 100g) with chips and mix salad.	100g	14.00
	dodatki	10.00
Filet rybny z ziemniakami i bukietem surówek. Fish filet with boiled potatoes and mix salad.	100g	27.00

DANIA Z DROBIU

POULTRY DISHES

Połówka kaczki pieczonej z duszonymi jabłkami z opiekanymi ziemniakami i żurawiną. <small>Duck with apples, baked potatoes, cranberries.</small>	250g	55.00
Kotlet de volaille z ziemniakami i bukietem surówek. <small>De volaille, boiled potatoes, mix salad.</small>	100g	29.00
Pierś z kurczaka grillowana, frytki, bukiet surówek. <small>Grilled chicken breast, chips, mix salad.</small>	200g	29.00
Kurczak gotowany w potrawce z białym sosem, gotowanymi warzywami i białym ryżem. <small>Boiled chicken breast with white sauce, boiled vegetables and white rice.</small>	150g	26.00
Szaszłyk, frytki, bukiet surówek. <small>Shashlik, chips, mix salad.</small>	100g	27.00
Antrykot z piersi kurczaka, ziemniaki, bukiet surówek. <small>Chicken breast chop, boiled potatoes, mix salad.</small>	100g	24.00
Wątróbki drobiowe z jabłkami, ziemniaki, bukiet surówek. <small>Chicken livers with apples, potatoes, mix salad.</small>	150g	21.00

DANIA MIĘSNE

MEAT DISHES

Befszyk z polędwicy , masło czosnkowe, ziemniaki, bukiet surówek. Beefsteak, garlic butter, boiled potatoes, mix salad .	200g	69.00
Stek z rostbefu z pieczarkami, frytki, bukiet surówek. Steak with mushrooms, chips, mix salad.	200g	59.00
Zraz wołowy zawijany, sos grzybowy, kasza gryczana, buraczki zasmażane. Beef roulade, mushroom sauce, buckwheat groats, fried beetroots.	120g	34.00
Eskalopki cielęce w sosie grzybowym, kopytka, bukiet surówek . Veal escalope, mushroom sauce, kopytka dumplings, mix salad.	140g	49.00
Sznicel cielęcy po wiedeńsku z sadzonym jajkiem, 120g frytki, fasolka szparagowa . Vienna veal cutlet with fried egg, chips, French beans.	120g	49.00
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, kluski śląskie, buraczki zasmażane. Pork loin, mushroom sauce, silesian dumplings, fried beetroots.	200g	39.00
Karkówka z grilla z sosem diabelskim, opiekane ziemniaki, bukiet surówek. Grilled chuck steak with spicy sauce, home fries, mix salad.	200g	33.00
Kotlet schabowy saute z pieczarkami, ziemniaki, fasolka szparagowa.	120g	29.00

Pork chop saute with mushrooms, boiled potatoes, French beans.

DANIA MIĘSNE

MEAT DISHES

Kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana. Breaded pork chop, boiled potatoes, fried cabbage.	100g	27.00
Kotlet „Belweder”, zapiekany z pieczarkami i serem, frytki, bukiet surówek. Breaded pork chop with mushrooms and cheese, chips, mix salad.	100g	29.00
Pieczeń wieprzowa w sosie pieczeniowym, kluski śląskie, buraczki zasmażane. Roasted pork in gravy, silesian dumplings, fried beetroots.	120g	27.00
Golonka po bawarsku wg wagi, kapusta zasmażana i puree z grochu. Pork hock Bavarian style (price for 100g), fried cabbage, pea puree.	100g	10.00
Stek wieprzowy z cebulą, ziemniaki, kapusta zasmażana. Pork chop with onion, boiled potatoes, fried cabbage.	150g	24.00
Żeberka wieprzowe pieczone z cebulą, ziemniaki, buraczki zasmażane. Pork ribs with onion, boiled potatoes, fried beetroots.	200g	39.00
Gulasz wieprzowy Pork goulash.	350g	15.00
Rozmaitości z grilla dla dwóch osób: pierś z kurczaka 200g, karkówka 150g, szaszłyk z boczku 100g, opiekane ziemniaki. Grill dish for two: chicken breast 200g, chuck steak 150, smoked bacon shashlik 100g, home fries.		54.00

DODATKI

SIDE DISHES

Ziemniaki lub frytki. Boiled potatoes or chips.	200g	5.00
Sałatka z pomidorów. Tomato salad	150g	5.00
Ziemniaki z patelni. Home fries.	200g	5.00
Kasza gryczana lub biały ryż. Buckwheat groats or white rice.	200g	5.00
Kluski śląskie lub kopytka. Silesian dumplings or kopytka dumplings.	200g	6.00
Bukiet surówek. Mix salad.	150g	5.00
Surówka lub ogórek kwaszony. Salad.	150g	5.00
Kapusta zasmażana. Fried cabbage.	150g	5.00
Fasolka szparagowa. French beans.	150g	5.00
Warzywa gotowane. Boiled vegetables.	150g	5.00
Buraczki. Fried beetroots.	150g	5.00
Żurawina. Cranberries.	30g	5.00
Masło. Butter.	15g	1.00
Pieczywo lub kajzerka. Bread or Kaiser roll.		1.00
Puree z grochu. Pea puree.	150g	5.00
Ketchup/Musztarda/Chrzan/Skwarki/Śmietana.	30g	2.00

Additional sauces.

Sok malinowy 1 porcja 1.00

DESERY I SŁODYCZE

DESSERTS

Szarlotka z bitą śmietaną. 9.00

Apple-pie with whipped cream.

Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną. 12.00

Hot apple-pie, ice cream and whipped cream.

Sernik domowy. 12.00

Cheesecake.

Naleśniki z serem i śmietaną. 2 szt. 15.00

Pancakes with cheese and cream.

Naleśniki z duszonymi jabłkami. 2 szt. 15.00

Pancakes with apple.

Lody z polewą i bitą śmietaną. 9.00

Ice cream with sauce and whipped cream.

Lody z owocami i bitą śmietaną. 14.00

Ice cream with fruits and whipped cream.

Lody z ajerkoniakiem. 14.00

Ice cream with Advocaat.

Chipsy. 80g 7.00

Crisps.

Orzeszki solone. 100g 10.00

Nuts.

Słone paluszki. 100g 5.00

Saltsticks.

NAPOJE CHŁODZĄCE I GORĄCE

COLD AND HOT DRINKS

Coca cola.	200 ml	5.00
Coca cola zero.	200 ml	5.00
Fanta.	200 ml	5.00
Sprite.	200 ml	5.00
Tonic.	200 ml	5.00
Kropla Beskidu – woda mineralna.	330 ml	5.00
Cappy – sok owocowy.	200 ml	5.00
Burn.	250 ml	12.00
Red Bull.	250 ml	12.00
Nestea – herbata mrożona cytrynowa lub brzoskwiniowa	250 ml	6.00
Herbata Dilmah ekspresowa czarna z cytryną.		5.00
Herbata Dilmah ekspresowa owocowa lub miętowa.		5.00
Herbata liściasta parzona w imbryczku: czarna, zielona, owocowa.		9.00
Kawa espresso Lavazza.		7.00
Kawa latte Lavazza.		9.00
Cappuccino Lavazza.		9.00
Kawa po „turecku”. Coffee the PRL style.		5.00
Kawa rozpuszczalna. Instant coffee.		5.00
Mleczko do kawy. Milk.		1.00

PIWO

BEER

Heineken.	0.65l	12.00
Heineken.	0.33l	6.00
Pilsner.	0.5l	12.00
Paulaner.	0.5l	12.00
Carlsberg.	0.5l	8.00
Żywiec.	0.5l	7.00
Żywiec.	0.33l	6.00
Tyskie.	0.5l	7.00
Lech.	0.5l	7.00
Warka Strong.	0.5l	7.00
Okocim Mocny.	0.5l	7.00
Bezalkoholowe.	0.33l	6.00
Sok do piwa.		1.00
Grzane piwo.	0.5l	9.00

COCTAIL BAR – DRINKI

COCTAILS

Malibu z mleczkiem Malibu with milk.	16.00
Malibu z sokiem pomarańczowym Cappy. Malibu and orange juice Cappy.	16.00
Tequila sunrise (tequila, sok pomarańczowy Cappy, grenadyna). Tequila, orange juice Cappy, grenadine.	19.00
Krwawa Mary (wódka, sok pomidorowy Cappy, przyprawy). Bloody Mary (vodka, tomato juice Cappy, spices).	16.00
Campari z sokiem pomarańczowy Cappy. Campari, orange juice Cappy.	16.00
Pasoa Passion (Passoa, wódka, sok pomarańczowy Cappy, grenadyna). Vodka, Pasoa, orange juice Cappy, grenadine.	16.00
Wściekły pies (wódka, sok malinowy, Tabasco). Vodka, rasperry juice, Tabasco.	16.00
Szarlotka (żubrówka, sok jabłkowy Cappy). Żubrówka, Apple juice Cappy.	16.00
Gin & Kinley tonic (Finsbury Gin, Kinley tonic). Gin&Tonic	19.00
Kawa po irlandzku (kawa, whisky, bita śmietana). Irish coffee (coffee, whisky, whipped cream).	14.00

WINA

WINES

Mixtus chardonnay-chenin. Argetyńskie białe wytrawne.		but. 50.00
Dry ,white wine from Argentina.	100g	9.00
Mixtus shiraz-malbec. Argetyńskie czerwone wytrawne.		but. 50.00
Dry, red wine from Argentina.	100g	9.00
Bardolino Sartori. Włoskie czerwone wytrawne.		but. 50.00
Dry, red wine from Italy.	100g	9.00
Pinot Grigio Sartori. Włoskie białe wytrawne.		but. 50.00
Dry, white wine from Italy.	100g	9.00
JP Chenet. Francuskie wino półsłodkie białe, różowe lub czerwone.		but. 50.00
Semi sweet, red, white or rose wine from France.	100g	9.00
Grzaniec Staropolski. Wino grzane z przyprawami	200g	14.00
.Mulled wine.		
Veenwouden Merlot. RPA wino czerwone wytrawne.	0.75l	but. 90.00
Dry, red wine from RPA.		
Martini Asti wino musujące półsłodkie.	0.75l	but. 80.00
Sparkling wine Martini Asti, semi sweet.		
Wino musujące półsłodkie.	0.75l	but. 40.00
Sparkling wine, semi sweet.		
Prosecco półwytrawne.	0.20l	but. 20.00
Prosecco semi dry.		

Martini vermouth biały lub czerwony. Martini vermouth white or red.	100g	10.00
--	------	-------

WÓDKI

VODKAS

Absolut.	50g	10.00
Finlandia.	50g	10.00
Bols.	50g	7.00
Żołądkowa gorzka.	50g	7.00
Żołądkowa de Lux.	50g	7.00
Żubrówka z trawką.	50g	7.00
Wyborowa.	50g	7.00
Luksusowa.	50g	7.00
Gin Finsbury.	50g	14.00
Gin Lubuski.	50g	10.00
Wiśniówka.	50g	8.00
Rum White Diamonds.	50g	15.00
Luksusowa, Wyborowa.	but.0.2l	28.00
Wyborowa, Luksusowa, Czysta de Lux.	but.0.5l	70.00
	but.0.7l	98.00
Absolut , Finlandia.	but.0.5l	100.00
	but.0.7l	140.00

INNE ALKOHOLE

OTHERS ALCOHOL

Glenfiddich Scotch Whisky.	50g	20.00
Whisky Johnnie Walker Black Label.	50g	20.00
Whisky Johnnie Walker Red Label.	50g	18.00
Whisky Ballantine's.	50g	18.00
Jack Daniel's.	50g	20.00
Jim Beam.	50g	20.00
Hennessy.	50g	20.00
Metaxa *****	50g	20.00
Stock brandy.	50g	15.00
Pliska.	50g	12.00
Winiak luksusowy.	50g	9.00
Tequila.	50g	15.00
Campari.	50g	12.00
Malibu.	50g	12.00
Baileys.	50g	12.00
Jagermeister – likier ziołowy.	50g	14.00
Krupnik – likier miodowo – ziołowy.	50g	8.00
Advocaat – ajerkoniak.	50g	8.00
Passoa – likier z owoców tropikalnych.	50g	10.00

PRZEKĄSKI BANKIETOWE

KONIECZNE ZAMÓWIENIE NAJPÓŹNIEJ 24 H PRZED PLANOWANĄ IMPREZĄ.

STARTERS, MADE-TO-ORDER, 24H IN ADVANCE.

Karp w galarecie. Carp in jelly.	150g	14.00
Schab w galarecie. Stuffed roast pork in jelly.	120g	7.00
Łosoś w galarecie Salmon in jelly.	150g	19.00
Roladka z szynki w galarecie 1szt. Ham roll in jelly.	100g	5.00
Roladka z wędzonego łososia w galarecie 1szt. Smoked salmon roll in jelly.	100g	8.00
Ryba faszerowana w galarecie. Gefilt fish.	120g	10.00
Ryba po grecku. Fish with vegetables, served cold.	100g	10.00
Deska serów i wędlin. Cheese and meat board.	500g	49.00
Befszyk tatarski mały z jajkiem przepiórczym. Steak tartare (raw meat) with quail egg.	50g	10.00
Smalec Lard.	300g	25.00
Półmisek warzyw. Vegetable dish.	500g	25.00
Sałatka jarzynowa Russian salad.	300g	25.00
Kompot Compote.	1l	20.00
Patera ciast naszego wypieku Cakes.	2kg	80.00

Patera owoców
Fruit dish.

80.00