

Beverages Menu

Napoje gazowane/ Soft Drink	pln
Coca-Cola 25 cl.	16
Coca-Cola Zero 25 cl.	16
Sprite 25 cl.	16
Red Bull/Red Bull sugar free 25 cl.	25
Thomas Henry tonic 0.2	23
Soki / Juice	pln
Fresh orange juice 20 cl.	26
Fresh grapefruit juice 20 cl.	26
Orange juice 25cl	16
Apple juice 25 cl.	16
Tomato juice 25 cl.	15
Gorące napoje / Hot Beverages	pln
Espresso	15
Double Espresso	17
American coffee	16
Cappuccino	17
Cafe Latte	17
Decaffeinated coffee	16
Ice Coffee	17
Iced coffee with ice cream (Coffee / Milk / Vanilla Ice cream)	33
Irish Coffee (Coffee / Jameson whisky 4cl / Milk foam)	42
Flat white	16
Syrop do kawy / Coffee syrup (vanilla, hazelnut, gingerbread)	7
Piag the fresh tea selection	pln
Black tea:	
Assam Choice Estate	16
English Breakfast	16
Earl grey	17
Green tea:	
Organic Sencha	16
Jasmine Downy Pearls	22
Infusion:	
Organic African Nectar	16
Verbena Mint Organic	16
Chamomile Citrus	16
Winter tea	27

Glass / Bottle
150ml / 750ml

White Wine

Zenato , Pinot Grigio delle Venezia, DOC Veneto, Italy 12,5%	50/270pln
Anselmann , Riesling Classic, Palatinate, Germany 11,5%	49/240pln
Réserve de Marande , Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne Sauvignon Blanc Colombard, France 11%	46/225pln

Rose Wine

Thorle Rose Trocken , Pinot Noir/Cabernet Sauvignon, Germany 12%	58/285pln
--	-----------

Sparkling Wine

Cava Palau , Spain 11,5%	30/210pln
Ca'tullio , Prosecco Extra Dry, Italy 20cl 11%	-/41pln

Red Wine

Balbo , Familia Falasco, Malbec Reserva, Argentina 13,5%	56/275pln
Gardenos Reserva Tinto DOCa, Rioja, Spain 14%	50/245pln
Bodega Lagarde Altas Cumbres , Cabernet Sauvignon, Mendoza, Argentina 13,8%	46/225pln
Pajaru Primitivo Solu IGT Biologico, Italy 13,5%	59/290pln

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.

Further information on allergens will be provided upon request.

Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.

Delivery charge: 20 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%.

Ceny zawierają podatek VAT.

All prices include VAT and governmental taxes.

Menu available: 04.2025-09.2025

Bitters, Sherry & Port

	Pln
Aperol 11% 4cl	27
Campari 25% 4cl.	29
East India Madeira Colheita 1998 19% 4cl.	52
Quinta da Romaneira	
LBV Unfiltered Porto 19,5% 4cl.	36

Beer

	Pln
Budweiser Budvar original 5% 33 cl.	21
Łomża 6% 33cl.	21
Budvar low alcohol 0,5% 33cl.	19
Paulaner Weissbier 5,1% 50 cl.	28

Gin & Rum

	Pln
Dictador 20 yo, Columbia 40% 4cl.	79
Zacapa 23 yo, Guatemala Rum 40% 4cl	69
Hendrick's Gin, Scotland 41,4% 4cl	51
Monkey 47, Schwarzwald dry gin 47% 4cl	51
Bombay Sapphire 40% 4cl.	49

Vodka

	Pln
Wyborowa 40% 4cl.	25
Gorzka żołądkowa 40% 4cl	21
Ostoya 40% 4 cl.	30
Chopin potato 40% 4 cl.	41
Chopin rye 40% 4cl	40
Belvedere 40% 4 cl.	49
Chopin Vintage 45,3% 4 cl.	45
Belvedere Heritage 4 cl	40
Belvedere Smogóry 40% 4 cl	59
Belvedere Bartęzek 40% 4 cl	59
Belvedere Testing 40% 3x 2cl	69

Armagnac, Cognac & Brandy

	Pln
Armagnac 1994 40% 4 cl.	66
Armagnac 1973 40% 4 cl.	97
Remy Martin V.S.O.P. 40% 4 cl.	69
Remy Martin X.O. 40% 4 cl.	149
Hennessy V.S. 40% 4cl.	45
Hennessy V.S.O.P 40% 4cl.	69
Hennessy X.O. 40% 4cl	155
Hennessy Paradis 40% 4 cl.	460
Eaux-De-Vie Poire Williams Brandy 45% 4 cl.	30
Morra Grappa Nebbiolo 40% 4cl.	47

Whisky & Bourbon

	Pln
Hibiki Harmony Suntory, Japan 43% 4cl.	73
Glenmorangie the Original 40% 4 cl.	60
Glenmorangie Lasanta 12 YO 43% 4cl	67
Amrut Indian fusion, Single Malt 50% 4cl.	41
Glenfiddich 12 YO., Scotland 40% 4cl	66
Lagavulin 16 YO Islay 43% 4 cl.	69
Talisker 10 YO Single Malt, Scotland 45,8% 4cl	63
Bulleit Bourbon, Frontier Kentucky 45% 4cl.	49
Chivas Regal 12 YO, Scotland 40% 4cl.	40
Jack Daniel's Tennessee whiskey 40% 4cl.	38

Liqueurs & Bitters

	Pln
Amaretto 28% 4 cl.	34
Bailey's Original Liqueur 17% 4 cl.	31
Cointreau Orange Liqueur 40% 4 cl.	32
Grand Marnier Cordon Rouge Liqueur 40% 4 cl.	41
Fernet Branca 35% 4 cl.	37
Jägermeister 35% 4 cl.	29
Sambuca 38% 4 cl.	27
Kahlua 20% 4 cl.	29

Polish Speciality	Pln
Krzeska 40% 4 cl.	59
Soplica Staropolska 38% 4 cl	27
Soplica 30% 4cl.	31
– Raspberry	
– Quince	
Nalewka Ogniewska wiśniowa 30% 4cl.	40
Śliwowica Podbeskidzka 72% 4cl.	46
Krupnik honey liqueur 38% 4 cl.	22
Vodka Belvedere Organic Infusions 40% 4cl	36
– Blackberry & Lemongrass	
– Lemon & Basil	
– Pear & Ginger	

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.

Further information on allergens will be provided upon request.

Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.

Delivery charge: 20 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%.

Ceny zawierają podatek VAT.

All prices include VAT and governmental taxes.

Menu available: 04.2025-09.2025

Cocktails

	Pln
Summer Vibes	45
<i>Cava 16cl, Elderflower syrup 4cl, Sparkling water 10cl</i>	
Ocean Spritz	46
<i>Gin 4cl, Cava 12cl, Blue caracao 2cl, Sparkling water 15cl</i>	
Aperol Spritz	46
<i>Aperol 6cl, Cava 12cl, Sparkling water</i>	
Old Cuban	43
<i>Rum 4cl, Cava 10cl, Angostura, Sweet & Sour</i>	
Paloma	43
<i>Tequila 5cl, Grapefruit juice 3cl, Honey 1cl, Sparkling water 10cl</i>	
Negroni	44
<i>Gin 3cl, Campari 3cl, Martini rosso 3cl</i>	
Espresso Martini	43
<i>Vodka 4cl, Kahlua 2cl, Double espresso, Sweet</i>	
Old Fashioned	43
<i>Bourbon 5cl, Angostura, Brown sugar</i>	
Dry Martini	43
<i>Gin 8cl, Martini extra dry 2cl</i>	
Dirty Martini	43
<i>Gin 8cl, Martini extra dry 2cl, Olive juice 1cl</i>	
Tequila Sunrise	43
<i>Tequila 4cl, Orange juice 20cl, Grenadine 2cl</i>	
VodkaTini	56
<i>Chopin Rye vodka 7cl, Martini extra dry 2cl</i>	
Bloody Mary	39
<i>Vodka 4cl, Tomato juice 10cl, Spices(tabasco, worcester,salt, pepper),Sour</i>	

Mocktails

Classic lemonade	19
Passion fruit lemonade	21
Strawberry lemonade	21
Orange Spritz	23
<i>Orange spritz syrup, tonic water</i>	
Virgin Mary	19
<i>Tomato juice with spices</i>	

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.

Further information on allergens will be provided upon request.

Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.

Delivery charge: 20 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%.

Ceny zawierają podatek VAT.

All prices include VAT and governmental taxes.

Menu available: 04.2025-09.2025

Przystawki / Appetizers

Pln

- Miks sałat z warzywami oraz sosem winegret
Mix of salads with vegetables and vinaigrette sauce 36
- Miks sałat podany z kozim serem na grzance, granatem, pomidorki cherry, ogórkiem oraz sosem balsamicznym
Mixed salad served with goat cheese on toast, pomegranate, cherry tomatoes, cucumber and balsamic dressing 62
- Krewetki w sosie maślano- winnym podane ze szpinakiem oraz grzanką czosnkową
Shrimps in wine and butter sauce served with spinach and garlic toast 69
- Łosoś „MOWI” wędzony na zimno podany na cieście francuskim z cytrusami, sałatą oraz sosem chrzanowym
Cold-smoked salmon "MOWI" served on puff pastry with citrus fruits, salad and horseradish sauce 68
- Auszpik z królika podany z piklowanymi warzywami oraz sosem chrzanowym
Rabbit aspic with horseradish sauce and pickled vegetables 66
- Komosa ryżowa z warzywami podana z awokado, cytrusami, winegretem limonkowym, oliwą z dymki oraz chrustem z pietruszki
Quinoa with vegetables served with avocado, citrus, lime vinaigrette, spring onion oil and parsley 49
- Deska Polskich serów z domową konfiturą
(Kamiennogórski, kozi dojrzewający, wędzony, Koryciński z orzechem włoskim, Bursztyn)
*Polish Cheese Board with Homemade Jam
(Kamiennogórski, Goat Cheese, Smoked, Koryciński with Walnut, Bursztyn)* 95

Zupy / Soups

Pln

- Żurek podany z jajkiem, chrustem z pora i kielbasą jałowcową
Polish sour soup "Żurek" with egg, leek brushwood and juniper sausage 43
- Krem ze szczawiu podany z puree ziemniaczanym, jajkiem oraz szyjkami rakowymi
Cream of sorrel served with mashed potatoes, egg and crayfish necks 46

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.

Further information on allergens will be provided upon request.

Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.

Delivery charge: 20 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%.

Ceny zawierają podatek VAT.

All prices include VAT and governmental taxes.

Menu available: 04.2025-09.2025

Ryby / Fish dishes

Filet z sandacza podany z duszonymi porami,
młodymi ziemniakami oraz sosem rakowym 119
Pike-perch fillet served with stewed leeks, young potatoes and crayfish sauce

*Polecamy z Réserve de Marande, Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne
Sauvignon Blanc Colombard, France 11%

**Wine recommendation: Réserve de Marande, Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne
Sauvignon Blanc Colombard, France 11%* 46pln/gls(150ml)

Filet z halibuta podany z cassoulet warzywnym, grillowanymi
pomidorkami koktajlowymi, sosem maślano-winnym 119
oraz chrustem z pietruszki
*Halibut filet served with vegetable cassoulet, grilled cherry tomatoes,
butter-wine sauce and parsley*

*Polecamy z Anselmann, Riesling Classic, Palatinate, Germany 11,5%

**Wine recommendation: Anselmann, Riesling Classic, Palatinate, Germany 11,5%*
49pln/gls(150ml)

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.

Further information on allergens will be provided upon request.

Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.

Delivery charge: 20 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%.

Ceny zawierają podatek VAT.

All prices include VAT and governmental taxes.

Menu available: 04.2025-09.2025

Dania mięsne / Meat dish

Kotlet schabowy z kostką podany z młodymi ziemniakami
oraz mizerią z mięta 75
*Pork chop with bone served with young potatoes and cucumber salad with
mint*

*Polecamy z Gardenos Reserva Tinto DOCa, Rioja, Spain 14%
Wine recommendation: Gardenos Reserva Tinto DOCa, Rioja, Spain 14%
50pln/gls(150ml)

Gicz jagnięca podana z puree ziemniaczanym, szpinakiem,
dzikim brokulem, młodą marchewką 145
oraz sosem pieczeniowym
*Lamb shank served with mashed potatoes, spinach, wild broccoli, young
carrots and gravy*

*Polecamy z Balbo, Familia Falasco, Malbec Reserva, Argentina 13,5
Wine recommendation: Balbo, Familia Falasco, Malbec Reserva, Argentina 13,5%
56pln/gls(150ml)

Pierogi z gęsiny podane z puree z cebuli,
świeżymi malinami oraz oliwą z dymki 68
*Goose dumplings served with onion puree, fresh raspberries
and spring onion oil*

*Polecamy z Thorle Rose Trocken, Pinot Noir/Cabernet Sauvignon,
Germany 12%
*Wine recommendation: Thorle Rose Trocken, Pinot Noir/Cabernet Sauvignon,
Germany 12%*
58pln/gls(150ml)

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.

Further information on allergens will be provided upon request.

Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.

Delivery charge: 20 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%.

Ceny zawierają podatek VAT.

All prices include VAT and governmental taxes.

Menu available: 04.2025-09.2025

Makarony / Pasta

Pln

Tagliatelle z krewetkami w sosie śmietanowym z biskiem ze skorupiaków, pomidorkami cherry, cukinią oraz Parmezanem
Tagliatelle with shrimp in a cream sauce with shellfish bisque, cherry tomatoes, zucchini and Parmesan 74

Spaghetti podane z grillowaną pierśią z kurczaka, warzywami na oliwie z oliwek oraz Parmezanem
Spaghetti served with grilled chicken breast, vegetables in olive oil and Parmesan cheese 57

Menu Dziecięce / Kids Menu

Pln

Rosół z makaronem
Broth with noodles 35

Spaghetti z emulsją maślaną oraz Parmezanem
Spaghetti with butter emulsion and Parmesan cheese 40

Nuggetsy z kurczaka podane z frytkami
Chicken nuggets served with fries 45

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.

Further information on allergens will be provided upon request.

Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.

Delivery charge: 20 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%.

Ceny zawierają podatek VAT.

All prices include VAT and governmental taxes.

Menu available: 04.2025-09.2025

Desery / Desserts

Pln

Deser lodowy podany z owocami (wanilia, czekolada, sorbet malinowy) <i>Ice cream dessert served with fruit (vanilla, chocolate, raspberry sorbet)</i>	40
Sernik Baskijski z sosem malinowym oraz owocami sezonowymi <i>Basque cheesecake with raspberry sauce and seasonal fruit</i>	48
Pływające wyspy - sos waniliowy z pianką z białek, miodem, płatkami migdałowymi oraz owocami sezonowymi <i>Floating Islands - vanilla sauce with egg white foam, honey, almond flakes and seasonal fruit</i>	45
Krojone owoce <i>Fruit plate</i>	39
Kulka lodów z owocami (czekolada/wanilia/sorbet malina) <i>A scoop of ice cream with fruit (chocolate/vanilla/raspberry sorbet)</i>	12

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.

Further information on allergens will be provided upon request.

Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.

Delivery charge: 20 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%.

Ceny zawierają podatek VAT.

All prices include VAT and governmental taxes.

Menu available: 04.2025-09.2025



Asparagus

**Krem ze szparagów podany z jajkiem w koszulce
oraz młodymi ziemniakami**

39

Cream of asparagus served with poached egg and new potatoes

**Pierogi ze szparagów z mascarpone, pomidorkami cherry
oraz sosem holenderskim**

61

Asparagus dumplings with mascarpone, cherry tomatoes and hollandaise sauce

**Filet z łososia ze szparagami, ziemniakami z ogniska
oraz sosem holenderskim**

119

Salmon fillet with asparagus, campfire potatoes and hollandaise sauce

**Crumble z rabarbaru
z kruszonką i lodami waniliowymi**

39

Rhubarb crumble with vanilla ice cream

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.

Further information on allergens will be provided upon request.

Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%.

Ceny zawierają podatek VAT.

All prices include VAT and governmental taxes.

Menu available: 01.05.2025-31.05.2025



mamaison

Hotels & Residences

Hotel Le Regina
Warsaw

**Drogi Gościu,
Jeżeli posiadasz jakiegokolwiek alergię,
skontaktuj się z obsługą w celu uzyskania
pełnej listy alergenów występujących w
Naszym menu. Znajdziesz tam również
dokładny skład oraz gramaturę dań.**

**Dear Guest,
If you have any allergies, please contact the
staff for a full list of allergens in our menu.
You will also find the exact composition
and weight of the dishes there.**