

Beverages Menu

Napoje gazowane/ Soft Drink	pln
Coca-Cola 25 cl.	16
Coca-Cola Zero 25 cl.	16
Sprite 25 cl.	16
Fanta 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.	25
Fresh grapefruit juice 20 cl.	25
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 Macchiato	17
Decaffeinated coffee	16
Ice Coffee	17
Iced coffee with ice cream	32
Irish Coffee	42
Flat white	16
Syrop do kawy / Coffee syrup (vanilla, hazelnut)	6
Piag the fresh tea selection	pln
Black tea:	
Assam Choice Estate	16
English Breakfast	16
Organic Earl grey	16
Green tea:	
Organic Sencha	16
Jasmine Downy Pearls	22
Infusion:	
Organic African Nectar	16
Verbena Mint Organic	16
Chamomile Citrus	16
Winter tea	26

Glass / Bottle
150ml / 750ml

White Wine

Zenato, Pinot Grigio delle Venezia, DOC Veneto, Italy 12,5%	55/275pln
Anselmann, Riesling Classic, Palatinate, Germany 11,5%	49/245pln
Réserve de Marande, Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne Sauvignon Blanc Colombard, France 11%	46/230pln

Rose Wine

Thorle Rose Trocken, Pinot Noir/Cabernet Sauvignon, Germany 12%	58/290pln
--	-----------

Sparkling Wine

Cava Palau, Spain 11,5%	30/210pln
-------------------------	-----------

Red Wine

Balbo, Familia Falasco, Malbec Reserva, Argentina 13,5%	56/280pln
Gardenos Reserva Tinto DOCa, Rioja, Spain 14%	50/250pln
Bodega Lagarde Altas Cumbres, Cabernet Sauvignon, Mendoza, Argentina 13,8%	46/230pln
Primitivo SOLU Organico IGT, Italy 13,5%	59/295pln

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: 10.2024-04.2025

Bitters, Sherry & Port

	Pln
Aperol 4cl	26
Campari 4cl.	28
East India Madeira reserve 5y.o.4cl.	52
Quinta da Romaneira LBV Unfiltered Porto 4cl.	35

Beer

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

Gin & Rum

	Pln
Dictador 20 yo, Colombiana 4cl.	79
Zacapa 23 yo, Guatemala Rum 4cl	69
Sailor Jerry Spiced Caribbean Rum 4cl	38
Hendrick's Gin, Scotland 4cl	51
Monkey 47, Schwarzwald dry gin 4cl	51
Bombay Sapphire 4cl.	47

Vodka

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

Armagnac, Cognac & Brandy

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

Whisky & Bourbon

	Pln
Hibiki Harmony Suntory, Japan 4cl.	73
Glenmorangie the Original 4 cl.	60
Glenmorangie Lasanta 12 YO 4cl	67
Amrut Indian fusion, Single Malt 4cl.	41
Glenmorangie Signet, Highland 4 cl.	145
Glenfiddich 12 YO., Scotland 4cl	66
Springbank 15 y.o. Single Malt, Scotland 4cl	65
Lagavulin 16 y.o., Islay 4 cl.	69
Talisker 10 YO Single Malt, Scotland 4cl	63
Bulleit Bourbon, Frontier Kentucky 4cl.	49

Liqueurs & Bitters

	Pln
Amaretto 4 cl.	34
Baileys 4 cl.	31
Cointreau 4 cl.	32
Grand Marnier 4 cl.	41
Fernet Branca 4 cl.	37
Jagermeister 4 cl.	29
Sambuca 4 cl.	27
Kahlua 4 cl.	29

Polish Speciality	Pln
Krzeska 4 cl.	59
Soplica Staropolska 4 cl	27
Soplica 4cl.	31
-malinowa	
-pigwa	
Śliwowica Tatrzańska 4cl.	50
Nalewka Szlachecka wiśniówka 4cl.	40
Nalewka Kresowa z pigwowca 4cl.	36
Krupnik 4 cl.	22

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: 10.2024-04.2025

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>	
Moët Chandon Garden Spritz	47
<i>Argentinian sparkling wine with the addition of herbs, spices and dried oranges 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, Agave syrup 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>	
Bitter Spritz	22
<i>Bitter syrup, Tonic water</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: 10.2024-04.2025

Przystawki / Appetizers

Pln

- Miks sałat z warzywami oraz sosem winegret
Mix of salads with vegetables and vinaigrette sauce 36
- Tatar z bakłażana z pieczoną papryką,
sosem hoisin i oliwą z dymki
Eggplant tartare with roasted peppers, hoisin sauce and spring onion olive oil 49
- Krewetki w sosie imbirowym z kolorową papryką, groszkiem
cukrowym, kielkami fasoli mung oraz grzanką czosnkową
*Shrimps in ginger sauce with colorful peppers, sugar snap peas, mung bean sprouts
and garlic toast* 69
- Salata rzymska podana z piersią z kurczaka lub krewetkami,
chrustem z boczku, pomidorkami cherry,
grzanką oraz sosem Caesar
*Romaine lettuce served with chicken breast or shrimps, bacon crisp, cherry tomatoes,
rye bread toast and Caesar sauce* 59/69
- Długo duszona wołowina z warzywami, zapiekana z puree
ziemniaczanym oraz serem Bursztyn
*Long-stewed beef with vegetables, baked with mashed potatoes
and Bursztyn cheese* 79
- Siekany tatar wołowy podany z piklami oraz grzybami shimeji
Chopped beef tartare served with pickles and shimeji mushrooms 72
- Deska wędlin i serów włoskich z grissini oraz oliwkami
A plate of Italian cold cuts and cheeses with grissini and olives 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
- Barszcz czerwony podany z puree z pieczonych ziemniaków,
czarnym czosnkiem oraz duszoną cebulką
Red borscht served with mashed baked potatoes, black garlic and stewed onion 39
- Zupa cebulowa zapiekana z grzankami oraz serem Gruyere
Baked onion soup with croutons and Gruyere cheese 49

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: 10.2024-04.2025

Ryby / Fish dishes

Smażony filet z jesiotra z Zielenicy podany z veloute z piezonego ziemniaka oraz kalafiorom z palonym masłem
Fried sturgeon fillet from Zielenica served with baked potato velouté and cauliflower with burnt butter 125

*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 lososia z tagliatelle z warzyw okopowych, grzybami shimeji oraz consomme grzybowym 115
Salmon fillet with root vegetable tagliatelle, shimeji mushrooms and mushroom consommé

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

**Wine recommendation: Anselmann, Riesling Classic, Palatinate, Germany 11,5%* 49/ 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: 10.2024-04.2025

Dania mięsne / Meat dish

Pierś z kaczki podana z duszonym w syropie z pigwy jabłkiem, ziemniakami w rozmarynie oraz sosem porzeczkowym
Duck breast served with apple stewed in quince syrup, rosemary potatoes and currant sauce 99

*Polecamy z Bodega Lagarde Altas Cumbres, Cabernet Sauvignon, Mendoza, Argentina 13,8%
Wine recommendation: Bodega Lagarde Altas Cumbres, Cabernet Sauvignon, Mendoza, Argentina 13,8% 49pln/gls(150ml)

Grillowana pierś z perliczki podana z kopytkami dyniowymi, modrą kapustą, figą zapiekaną z gorgonzolą, boczkiem oraz sosem pieczeniowym
Grilled guinea fowl breast served with pumpkin dumplings, red cabbage, fig baked with gorgonzola, bacon and gravy 109

*Polecamy z Villebois Petit, AOC Val de Loire, Pinot Noir, France
Wine recommendation: Villebois Petit, AOC Val de Loire, Pinot Noir, France 14% 60pln/gls(150ml)

Pierogi z gęsiną podane z puree z cebuli oraz jabłkiem karmelizowanym w pomarańczach
Dumplings stuffed with goose meat, served with onion puree and apple caramelized in oranges 65

*Polecamy z Villebois Petit, AOC Val de Loire, Pinot Noir, France 14%
Wine recommendation: Villebois Petit, AOC Val de Loire, Pinot Noir, France 14% 60pln/gls(150ml)

Polędwica wołowa z rasy Simmental podana z zapiekanką ziemniaczaną, dzikim brokulem oraz sosem z zielonego pieprzu
Simmental beef tenderloin served with potato casserole, wild broccoli and green pepper sauce 149

*Polecamy z Gardenos Reserva Tinto DOCa, Rioja, Spain 14%
Wine recommendation: Gardenos Reserva Tinto DOCa, Rioja, Spain 14% 50pln/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: 10.2024-04.2025

Makarony / Pasta

Pln

Tagliolini z atramentem mątwy z krewetkami tygrysimi,
pomidorkami cherry, cukinią oraz bisque krewetkowym
*Cuttlefish ink tagliolini with tiger prawns, cherry tomatoes,
zucchini and shrimp bisque* 84

Tagliatelle podane z ragu alla Bolognese oraz Parmezanem
Tagliatelle served with ragu alla Bolognese and Parmesan cheese 57

Rotondi orkiszowe z brokulem,
prażonymi migdałami, parmezanem oraz sosem pesto
*Spelt Rotondi with Broccoli, Roasted Almonds,
Parmesan and Pesto Sauce* 55

Menu Dziecięce / Kids Menu

Pln

Rosół z makaronem
Broth with noodles 35

Penne z emulsją maślaną oraz Parmezanem
Penne with butter emulsion and Parmesan 39

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: 10.2024-04.2025

Desery / Desserts

Pln

Deser lodowy podany z owocami (wanilia, czekolada, sorbet malinowy) <i>Ice cream dessert served with fruit (vanilla, chocolate, raspberry sorbet)</i>	39
Szarlotka z lodami waniliowymi podana na ciepło <i>Apple pie with vanilla ice cream served warm</i>	45
Fondant czekoladowy podany z sorbetem malinowym oraz sosem angielskim <i>Chocolate fondant served with raspberry sorbet and English sauce</i>	46
Talerz owoców <i>Fruit plate</i>	37

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: 10.2024-04.2025

20 Years
OF HOSPITALITY

mamaison

Hotel Le Regina Warsaw

**Świętuj z nami XX-lecie
hotelu Mamaison Le Regina!**

*Celebrate the 20th anniversary
of the Mamaison Hotel Le Regina with us!*



Le Regina Day

Amaretto, Campari, Martini Bianco

42PLN

Le Regina Night

Fernet Branca, Campari, gin

42PLN



**Deser Le Regina /
Le Regina Dessert**

Mus szampański z sezonowymi owocami
Champagne mousse with seasonal fruit

44PLN



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.