

Talerzyki

„Śledź po Warszawsku” 46 pln
Marynowany Śledź | Jabłko | Gorczyca


 „Gram w zielone” 46 pln
Cukinia | Sos Amazu | Arbuza

„Złota Rybka” 46 pln
Okoń Morski | Sashimi | Crudo

 „Marchewkowe Pole” 46 pln
Pieczone Marchewki | Hummus | Warzywne Krakersy

„Siekany Wołek” 46 pln
Tatar Wołowy | Lubczykowy Majo | Podpłomyk

 „Pate” 46 pln
Pate z Boczników | Brioche | Piklowany Ogórek


Podziel się
Zestaw 3 przekąsek 130 pln
Zestaw 6 przekąsek 250 pln

Smaki Warszawy

„Praskie Pyzy” 56 pln
Ziemniaczane Pyzy | Farsz z Rosołu |
Skwarki ze Złotnickiej

„Rumszyk Warszawski” 86 pln
Rumszyk Wołowy | Karmelizowana Cebula | Jajo Sadzone

„Sandacz po Polsku” 110 pln
Sandacz z Serocka | Maślana Emulsja | Siekane Jajo

 „Kopytka” 56 pln
Ziołowe Kopytka | Bób | Kurki

„Kotlet ze Śródmieścia” 125 pln
Schabowy z Kością | Ziemniaczana Sałatka |
Ogórek z Kuminem

Szef Kuchni Maciej Majewski sięgnął po
kulinarne klasyki stolicy i przy wykorzystaniu
najlepszych ingrediencji od lokalnych
dostawców złożył je na nowo.
Zapraszamy!

Dookoła Świata

„Ciepło / Zimno” 32 pln
Sezonowa zupa

 „Zielono Mi” 54 pln
Cukinia | Chimichurri | Zielona Fasolka

„Patty Bun” 68 pln
Wołowy Cheeseburger | Piklowany Ananas | Teryaki

„Hibachi Steak” 165 pln
Antrykot | Mix sałat | Chrupiące Pont Neuf


Już niedługo zapraszamy na lodową rzeźbę
podawaną w typowy Włoski sposób!

Lubię na słodko by Marta Noszczyk

„WZ” 38 pln
Wiśnia | Czekolada | Kakao

„Serowiec” 38 pln
Domowy Twaróg | Morela | Kwiat Bzu

„Legenda o Bazyliisku” 38 pln
Flan | Wanilia | Orzech Włoski

„Lady in Red” 38 pln
Malina | Campari | Pistacja

„Z Ogrodu” 38 pln
Tarta | Wanilia | Owoc Sezonowy

„Na Lodzie” 38 pln
Domowe Lody

„Dla Dwojga” 95 pln
Dwa desery | Dwa gorące napoje do wyboru

 - Wegetariańskie
 - Wegańskie

Ceny podane w PLN. Podatki wliczone w cenę.
Do każdego rachunku doliczany jest 10% opłaty serwisowej.
Powiedom kelnera o nietolerancjach i alergiach pokarmowych.

Saucers

„Herring in Warsaw style” 46 pln
Marinated Herring | Apple | Mustard seeds

 „Play in Green” 46 pln
Zucchini | Amazu Sauce | Watermelon

„Golden Fish” 46 pln
Sea Bass | Sashimi | Crudo

 „Carrots Fields” 46 pln
Roasted Carrots | Hummus | Vegetables Crackers

„Chopped Beef” 46 pln
Beef Tartar | Lovage Leaves Mayo | Flatbread

 „Pate” 46 pln
Oysters Mushrooms Pate | Brioche | Pickled Cucumber



To share

Set of 3 plates 130 pln
Set of 6 plates 250 pln

Tastes of Warsaw

„Potatoes Dumplings from Warsaw” 56 pln
Potatoes Dumplings | Stuffing from the Broth |
Złotnicka Greaves

„Warsaw Rump Steak” 86 pln
Rump Steak | Caramelized Onion | Fried Egg

„Zander in Polish Style” 110 pln
Zander from Serock | Butter Emulsion | Chopped Egg

 „Potatoes Dumplings” 56 pln
Potatoes Dumplings | Broad beans | Chanterelles

„Pork chop from Śródmieście” 125 pln
Breaded Pork chop with bones | Potatoes salad |
Cucumber with cumin

Chef Maciej Majewski has reassembled the
Polish capital's culinary classics using the best
ingredients from local suppliers.
Enjoy!

Around the World

„Hot Or Cold” 32 pln
Seasonal Soup

 „Feel Green” 54 pln
Zuchinni | Chimichurri | French beans

„Patty Bun” 68 pln
Beef Cheeseburger | Pickled Pineapple | Teryaki

„Hibachi Steak” 165 pln
Entrecote | Salad Mix | Crispy Pont Neuf



Soon we invite you to an ice sculpture served
in the typical Italian way!



I like it sweet

by Marta Noszczyk

„WZ” 38 pln
Cherry | Chocolate | Cacao

„Serowiec” 38 pln
Homemade Cottage Cheese | Apricot | Edelflower

„Legend about Basilisk” 38 pln
Flan | Vanilla | Walnuts

„Lady in Red” 38 pln
Raspberries | Campari | Pistachio

„From the Garden” 38 pln
Tart | Vanilla | Seasonal fruits

„On Ice” 38 pln
Homemade Ice Cream

„For Two” 95 pln
Two Desserts | Two hot drinks to choose

 - Vegetarian
 - Vegan

Prices in PLN. Taxes included in the price.
A 10% service charge is added to each bill.
Notify the waiter of food intolerances and allergies.