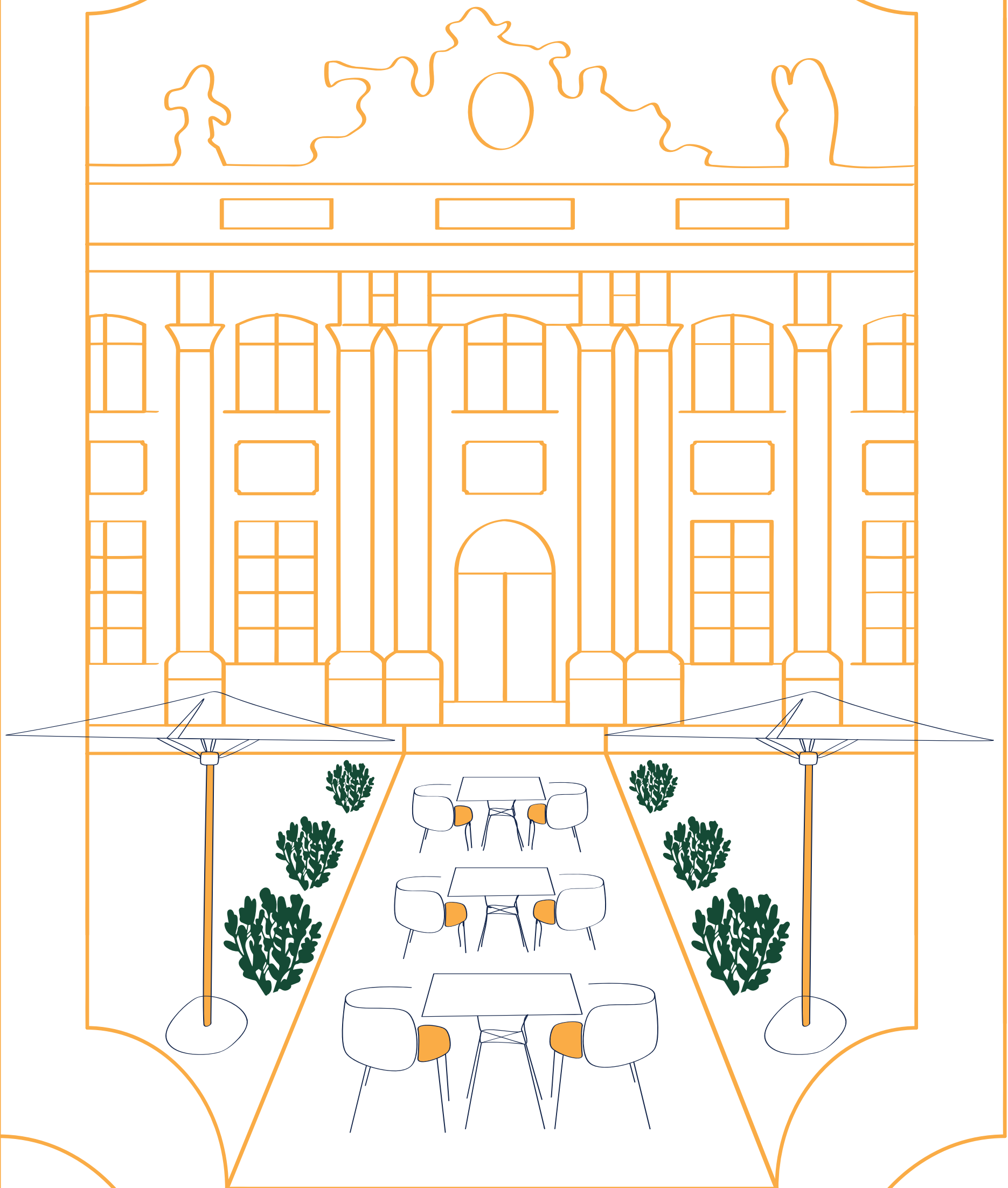


HOTEL
VERTE
WARSAW



GARDEN MENU

Przekąsisz?

Hamachi 44 pln
Marynowana Seriola | Sos Crudo z wędzonej papryki |
Dymka

Brick 44 pln 
Tartoletki z ciasta brick | Krem Yuzu | Zielony groszek

Ostryga (2 szt) 44 pln
Ostryga Normandie | Rabarbarowe Mignonette |
Siekany szczypior

Warzywna Pakora 44 pln 
Smażone warzywa | Zioła | Raita

„Siekany Wołek” 44 pln
Tatar wołowy | Chrupiący ziemniak | Kawior Antonius

“Foie Gras” 44 pln 
Macarons | Wegańska Foie Gras | Chutney

O szczegóły zapytaj kelnera

Podziel się

Zestaw 3 przekąsek 125 pln
Zestaw 6 przekąsek 240 pln



- Wegetariańskie



- Wegańskie

Może Konkretniej?

Katsu-Sando 62 pln 

Tost | Chrupiąca Pierś z Indyka lub Marynowane Tofu |
Tonkatsu

„Dogi-Dogi” 52 pln

Hot-Dog | Truflowa kielba | Relish

„Verte Poke” 54 pln 

Poke Bowl | Piklowane warzywa | Inari tofu

„Patty Bun” 64 pln

Burger z dojrzewającej wołowiny | Brioche | Górski sudecki

„Cesar” 56 pln 

Baby Gem | „Boczek” | Sos z orzechów nerkowca

„Ciepło/Zimno” 32 pln

Sezonowa zupa

Guanciale 58 pln

Carbonara | Guanciale | Spaghetti

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

„Z wody” 95 pln
Okoń morski | Maślana emulsja | Kawior z troci

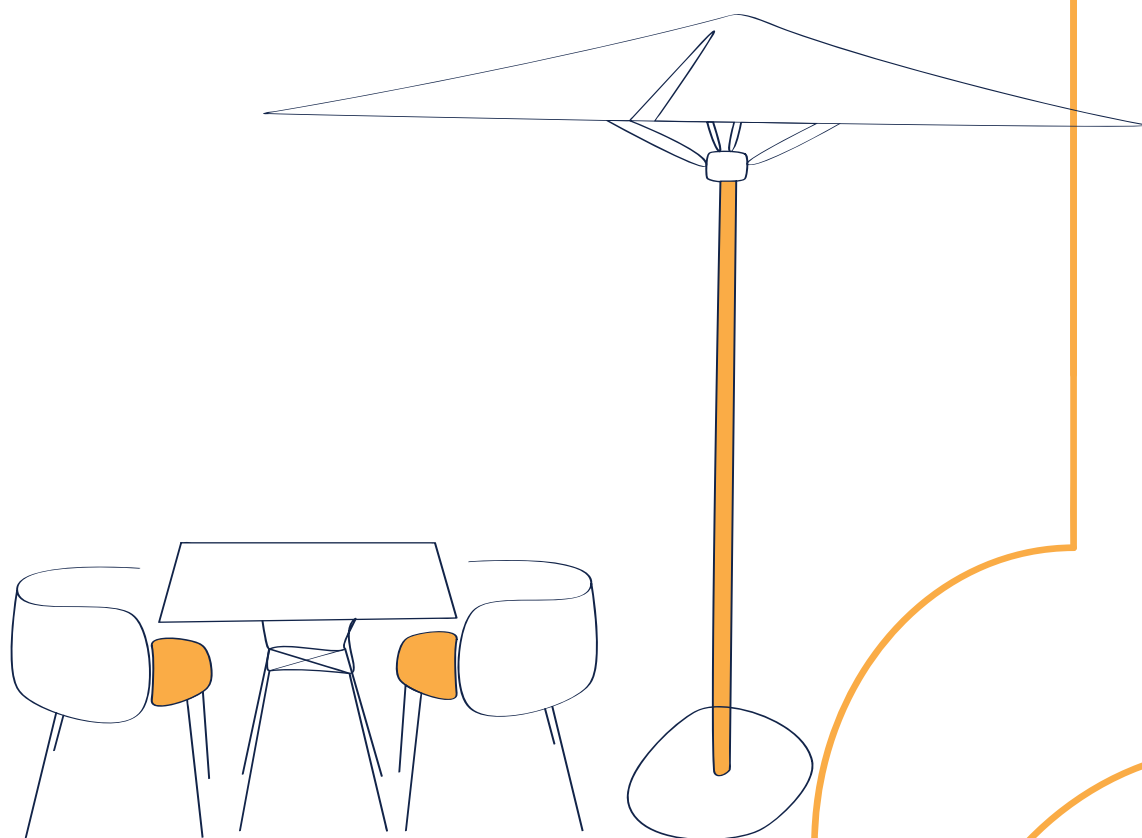
Nicoise 65 pln
Nicejska | Tuńczyk | Avocado

„KwaKwa” 89 pln
Dojrzewająca kaczka | Kaczy satay | Bao z szarpaną kaczką

Nasza Specjalność



„Kopytka” 48 pln
Ziemniak | Niedźwiedzi czosnek | Groszek



Lubię na słodko

by Marta Noszczyk

„WZ” 32 pln
Wiśnia | Czekolada | Kakao

„Serowiec” 32 pln
Twaróg | Morela | Biała czekolada

„Z ogrodu ” 32 pln
Owoc sezonowy | Migdał | Wania

„Szarlota” 32 pln
Karmelizowane Jabłka | Trawa Żubrowa | Piwo IPA

„Izabell” 32 pln
Kafir | Ananas | Bergamotka

„Lody na patyku” 32 pln
Truskawkowe semifreddo | Czekolada | Pate de fruits

„Dla Dwojga” 80 pln
Dwa desery | Dwa gorące napoje do wyboru



SMACZNEGO

NO%

BEZALKOHOLOWE

Refresh 30 zł

Cucumber/Lime/Mint/Sparkling water

Rocco 30 zł

Passion fruit/Cranberry/Pineapple

Virgin Hugo 30 zł

Elderberry syrup/Mint/Prosecco 0%

Lemoniada

Klasyczna/ Anansowa/ Miód-malina 22 zł

NAPOJE

Pepsi 16 zł

Pepsi Max 16 zł

Mirinda 16 zł

7up 16 zł

Fever Tree Tonic 18 zł

Fever Tree Light Tonic 18 zł

Fever Tree Ginger Beer 18 zł

Sok owocowy 15 zł

Sok świeżo wyciskany 24 zł

WODA

Cisowianka niegazowana 0,7 20 zł

Cisowianka niegazowana 0,3 14 zł

Cisowianka gazowana 0,7 20 zł

Cisowianka gazowana 0,3 14 zł

Napoje gorące

Espresso 10 zł

Espresso Doppio 16 zł

Cappuccino 16 zł

Latte 18 zł

Flat white 18 zł

Americano 16 zł

Americano Decaf 16 zł

Herbata liściasta 24 zł

Napar 24 zł

HOTEL
VERTE
WARSAW

NAPOJE



GARDEN MENU



AUTORSKIE

Stare Miasto 45 zł

Krzeska Ziołowa/Carpano Bianco/Ananas

Verte Gin Tonik 45 zł

Gin/tonik/ananas

Powiśle 45 zł

Soplica staropolska/Aperol/Noilly Prat

Oranżeria 45 zł

Campari/Herbata Owocowa/Aperol/Białko

KLASYKI

Pisco Sour 40 zł

Pisco La Carave/Cytryna/Białko/Syrop Cukrowy

PS Martini 40 zł

Żubrówka Czarna/Marakuja/Migdał/Wanilia/
Cytryna/Prosecco

Bijou 45 zł

Gunpowder Irish Gin/Green Chartreuse/Carpano
Rosso/Bitter Pomarańczowy

Negroni Sbagliato 40 zł

Prosecco/Carpano Rosso/Campari

BABELKI

Aperol Spritz 35 zł

Aperol/Prosecco/Pomarańcza

Jasmin Spritz 35 zł

Napar Jaśminowy/Prosecco/Cytryna

Pineapple Spritz 35 zł

Wódka infuzowana ananasem/Kordial Earl
Grey/Tonik light



PIWO

Browar Warszawski O,33 25 zł



Mus

Gosset Excellence Extra Brut, France 680 zł

Saphir Brut, Louis Barthélémy, France 660 zł

Prosecco Vosca di Gica Brut Valdobbiadene
Superiore DOCG 45 / 210 zł

Pet-Nat, Wzgórza Trzebnickie, Polska 230 zł

Biel

Yalumba Family Organic Chardonnay, Australia
47 / 220 zł

Yalumba Family Organic Viognier, Australia
45 / 210 zł

Sheep Dreams Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia
50 / 230 zł

Vom Berg Riesling, Niemcy 50 / 230 zł

Riesling, Silesian, Polska 55 / 260 zł

Czerwień

Long Barn Pinot Noir, Chile 55 / 260 zł

Geografico Chianti Classico DOCG,
Włochy 50 / 230 zł

Escorihuela Gascon Cabernet Sauvignon,
Argentyna 45 / 210 zł

Vielles Vignes Cotes du Rhone,
Francja 55 / 260 zł

El Pacto, Rioja, Hiszpania 60 / 290 zł

Słodycz

Saganum, Solaris Nobilis, Polska 40 / 210 zł

Oremus Tokaji Szamorodni, Węgry 65 / 310 zł

Winnice Wzgórz Trzebnickich, Pinot Gris Skin
Contact, Polska 45 / 220 zł