

OGRÓD VERTE

Talerzyki

„Śledź jak u Flisa” 48 pln

Marynowany Śledź | Jabłko | Olej lniany

„Buraczane Pole” 48 pln

Pieczone buraki | Ser kozi Rura | Musztarda figowa

„Schab po Warszawsku” 48 pln

Pieczone plastry schabu | Chrzan | Tarte jajko

„Edamame Hummus” 48 pln

Hummus z edamame | Awokado | Owoc granatu

„Siekany Wołek” 48 pln

Tatar wołowy | Majonez z lubczykiem | Domowy chleb

„Szparagi” 48 pln

Białe szparagi | Vinaigrette mimosa | Zioła

„Z Piekarni” 16 pln

Bagietka Epic | Chleb na zakwasie | Domowe masło

Podziel się

Zestaw 3 talerzyków 135 pln

Zestaw 6 talerzyków 260 pln

Smaki Warszawy

„Kurczak Zagrodowy” 79 pln

Kotlet de volaille | Maślane purée | Sałata maślana
| Śmietana

„Warszawskie Zrazy” 89 pln

Zrazy wołowe | Ćwikła buraczana | Pieczone ziemniaki
w koperkowym maśle

„Sandacz Króla Stanisława Augusta” 120 pln

Mazurski sandacz | Smardze | Szparagi

„Kopytka” 56 pln

Ziołowe kopytka | Dzikie czosnek | Górski Sudecki

„Z Hali Mirowskiej” 56 pln

Sezonowe warzywa | Bulion warzywny | Mięta


Szeff 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” 35 pln

Zupa sezonowa

„Cezar” 75 pln

Salata rzymska | Chrupiący kurczak | Sos Cezar

„Z Ogrodu” 75 pln

Wędzone zielone szparagi | Groszek | Pecorino Romano

„Verte Garden Burger” 68 pln

Burger z dojrzewającej wołowiny | Piklowany ananas
| Chrupiące ziemniaki

„Tournedos Rossini” 220 pln

Polędwica wołowa | Foie gras | Sos madeira



Lubię na słodko by Anna Kudelska

„WZ” 38 pln

Wiśnia | Czekolada | Kakao

„Serowiec” 38 pln

Twaróg | Pistacja | Biała czekolada

„Paris-Warsaw” 38 pln

Karmel | Baileys | Czekolada

„Rabarbarotka 38 pln

Rabarbar | Owies | Wanilia

„Z Ogrodu” 38 pln

Tarta | Migdały | Owoce sezonowe

„Na Lodzie” 38 pln

Domowe lody

„Dla Dwojga” 95 pln

Sezonowy ekler | Dwa gorące napoje

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

VERTE GARDEN

Small Plates

„Herring Flis Style” 48 pln

Marinated Herring | Apple | Linseed oil



„Beetroot Fields” 48 pln

Roasted beets | Goat cheese Rura | Fig mustard

„Warsaw-Style Pork Loin” 48 pln

Roasted pork slices | Horseradish | Grated egg



„Edamame Hummus” 48 pln

Edamame hummus | Avocado | Pomegranate

„Chopped Beef” 48 pln

Beef tartare | Lovage mayo | Homemade bread



„Asparagus” 48 pln

White asparagus | Mimosa vinaigrette | Herbs

„From the Bakery” 16 pln

Epic baguette | Sourdough bread | Homemade butter

To share

Set of 3 plates 135 pln

Set of 6 plates 260 pln

Tastes of Warsaw

„Free-Range Chicken” 79 pln

De volaille cutlet | Buttered purée | Butter lettuce | Cream

„Warsaw Beef Roulades” 89 pln

Beef roulades | Beetroot ćwikła
| Roasted potatoes with dill butter

„King Stanisław August’s Zander” 120 pln

Zander fillet | Morel mushrooms | Asparagus



„Potato Dumplings” 56 pln

Herbed dumplings | Wild garlic | Górski Sudecki cheese

„From Hala Mirowska” 56 pln

Seasonal vegetables | Vegetable broth | Mint



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” 35 pln

Seasonal Soup

„Caesar” 75 pln

Romaine lettuce | Crispy chicken | Caesar dressing



„From the Garden” 75 pln

Lightly smoked green asparagus | Green peas
| Pecorino Romano

„Verte Garden Burger” 68 pln

Aged beef burger | Pickled pineapple | Crispy potatoes

„Tournedos Rossini” 220 pln

Beef tenderloin | Foie gras | Madeira sauce



I like it sweet

by Anna Kudelska

„WZ” 38 pln

Cherry | Chocolate | Cacao

„Cheesecake” 38 pln

Quark | Pistachio | White chocolate

„Paris-Warsaw” 38 pln

Caramel | Baileys | Chocolate

„Rhubarb Tart” 38 pln

Rhubarb | Oats | Vanilla

„From the Garden” 38 pln

Tart | Almonds | Seasonal fruits

„On Ice” 38 pln

Homemade ice cream

„For Two” 95 pln

Seasonal éclair | Two hot drinks
of your choice

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.