

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

🍌 „Amore Pomidore” 48 pln
Pomidory | Buratta | Pesto bazyliowe

„Z Piekarni” 16 pln
Bagietka Epic | Chleb na zakwasie | Domowe masło
| Ziołowa oliwa

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

„Warszawski Rumszyk” 89 pln
Rumszyk wołowy | Sadzone jajo | Pure ziemniaczane
| Mizeria

„Sandacz Króla Stanisława Augusta” 120 pln
Mazurski sandacz | Beurre Blanc | Kawior | Smardze

🍌 „Kopytka” 56 pln
Ziołowe kopytka | Bób | Kurki | Ser Bursztyn

„Z Hali Mirowskiej” 56 pln
Sezonowe warzywa | Bulion warzywny | Mięta

Sięgamy po kulinarne klasyki stolicy i nadajemy
im nowy wymiar – z szacunkiem do tradycji,
lecz z nutą nowoczesności.
Z najlepszych składników, pozyskanych od lokalnych
dostawców, powstało menu, które łączy smak,
sezonowość i świeżość.

Dookoła Świata

„Ciepło / Zimno” 35 pln
Zupa sezonowa

„Cezar” 75 pln
Sałata rzymska | Chrupiący kurczak | Sos Cezar
| Parmezan

„Verte Garden Burger” 68 pln
Burger z dojrzewającej wołowiny | Piklowany ananas
| Frytki

„Kaczka” 110 pln
Kaczka | Burak | Kacza kielbasa

„Jagnięcina” 120 pln
Filet jagnięcy | Topinambur | Smardze

„Tournedos Rossini” 220 pln
Polędwica wołowa | Foie gras | Sos madera

Lubię na słodko by Anna Kudelska

„W-Z” 38 pln
Wiśnia | Czekolada | Kakao

„Serowiec” 38 pln
Twaróg | Pistacja | Biała czekolada

„Paris-Warsaw” 38 pln
Paté a choux | Yuzu | Czarna porzeczka

„Malina” 38 pln
Malina | Matcha | Szeszam

„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.
Powiadom kelnera o nietolerancjach i alergiach pokarmowych.

Wejdź na naszą stronę i sprawdź bierzące wydarzenia!

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



„Amore Pomidore” 48 pln

Tomatoes | Burrata | Basil Pesto

„From the Bakery” 16 pln

Epic baguette | Sourdough bread | Homemade butter
| Herb Oil

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 Rump Steak” 89 pln

Beef Rump Steak | Fried egg | Mashed potatoes
| Cucumber salad

„King Stanisław August’s Zander” 120 pln

Masurian Zander | Beurre Blanc | Caviar | Morel Mushrooms



„Potato Dumplings” 56 pln

Herbed dumplings | Broad Beans | Chanterelle Mushrooms
| Bursztyn Cheese

„From Hala Mirowska” 56 pln

Seasonal vegetables | Vegetable broth | Mint



We’re reaching for the culinary classics of the capital and giving them a new dimension – with respect for tradition, but a touch of modern flair. Crafted from the finest ingredients sourced from local suppliers, our menu blends flavor, seasonality, and freshness.

Around the World

„Hot Or Cold” 35 pln

Seasonal Soup

„Caesar” 75 pln

Romaine lettuce | Crispy chicken | Caesar dressing
| Parmesan

„Verte Garden Burger” 68 pln

Aged beef burger | Pickled pineapple | Fries

„Duck” 110 pln

Duck | Beetroot | Duck Sausage

„Lamb” 120 pln

Lamb fillet | Jerusalem artichoke | Morel mushrooms

„Tournedos Rossini” 220 pln

Beef tenderloin | Foie gras | Madeira sauce

I like it sweet

by Anna Kudelska

„W-Z” 38 pln

Cherry | Chocolate | Cacao

„Cheesecake” 38 pln

Quark | Pistachio | White chocolate

„Paris-Warsaw” 38 pln

Paté a choux | Yuzu | Blackcurrant

„Raspberry” 38 pln

Raspberry | Matcha | Sesame

„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.

Visit our website and check out current events!

LIVE COOKING

Niedziela

13:00-17:00

Selekcja steków

Steak NY z antrykotu (300g) - 159 zł

Steak NY z rostbifu (300g) - 159 zł

Steak Porterhouse (500g) - 299 zł

Dodatki (jeden do wyboru)

Ziemniak z ogniska | Twaróg | Szczypior

Puree z batata | Wędzona papryka | Kolendra

Salaty ogrodowe | Nowalijki | Oliwa ziołowa

Sosy (jeden do wyboru)

Sos Bearnaise

Sos naturalny z chrzanem

Sos naturalny z zielonym pieprzem

Każdy kolejny dodatek - 24 zł

Dodatkowy sos - 12 zł

LIVE COOKING

Sunday

13:00-17:00

Steak Selection

NY Strip from Ribeye (300g) - 159 PLN

NY Strip from Sirloin (300g) - 159 PLN

Porterhouse Steak (500g) - 299 PLN

Choose one side:

Campfire-baked potato | Cottage cheese | Chives

Sweet potato purée | Smoked paprika | Coriander

Garden salad | Seasonal vegetables | Herb oil

Choose one sauce:

Béarnaise

Natural horseradish

Natural green peppercorns

Additional side - 24 PLN

Additional sauce - 12 PLN