

OGRÓD VERTE

Talerzyki

🍷 „Kozi Ser” 55 pln
Ser kozi | Owoce leśne | Buraki

„Schab po Warszawsku” 48 pln
Pieczone plastry schabu | Chrzan | Tarte jajo

🍷 „Hummus z Grochu” 48 pln
Kiszony groch | Karczochy

„Siekany Wołek” 55 pln
Tatar wołowy | Majonez z lubczykiem | Domowy chleb

🍷 „Burrata” 49 pln
Burrata | Pomidory | Rukola

„Z Piekarni” 25 pln
Pieczywo własnego wypieku | Masło winegret |
Masło szczypiorkowe

Podziel się
Zestaw 3 talerzyków 145 pln
Zestaw 6 talerzyków 270 pln

Smaki Warszawy

🍷 „Zupa Pomidorowa” 36 pln
Pomidory | Ryż

„Kurczak Zagrodowy” 79 pln
Kotlet de volaille | Maślane purée | Sałata maślana
| Śmietana

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

„Dorsz” 129 pln
Dorsz | Kapusta chińska | Ziemniaki | Maślanka

🍷 „Kartacze” 69 pln
Kartacze | Kapusta | Smażone

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

„Cezar” 79 pln
Sałata rzymska | Sos Cezar | Parmezan |
Grillowany kurczak lub 🍷 Jackfruit

„Schab Cielęcy” 129 pln
Schab cielęcy z kością | Sernik ziemniaczany

„Verte Garden Burger” 72 pln
Burger z dojrzewającej wołowiny | Relish
kaparowy | Pancetta | Cheddar

„Club Sandwich” 65 pln
Tost | Indyk | Pomidor | Jajko sadzone |
Cheddar | Frytki

„Antrykot z Pniew” 110 pln
Antrykot | Sos bearnaiski | Sos pieprzowy

Dodatki:
Sałata rzymska grillowana z bułką tartą 25 pln
Purée ziemniaczane 25 pln
Mix sałat z dressingiem ogrodowym 25 pln
Warzywa gotowane w emulsji maślanej 25 pln
Frytki 24 pln

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 | Szałam

„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 bieżące wydarzenia!

VERTE GARDEN

Small Plates

„Goat Cheese” 55 pln

Goat cheese | Forest fruits | Beets

„Warsaw-Style Pork Loin” 48 pln

Roasted pork loin slices | Horseradish | Grated egg

„Pea Hummus” 48 pln

Fermented peas | Artichokes

„Chopped Beef” 55 pln

Hand-chopped beef tartare | Lovage mayo |
Homemade bread

„Burrata” 49 pln

Burrata | Tomatoes | Arugula

„From the Bakery” 25 pln

Homemade bread | Vinaigrette butter | Chive
butter



To share

Set of 3 plates 145 pln

Set of 6 plates 270 pln

Tastes of Warsaw

„Tomato Soup” 36 pln

Tomatoes | Rice

„Free-Range Chicken” 79 pln

Chicken de volaille | Buttery potato purée | Butterhead
lettuce | Cream

„Warsaw Beef Steak” 89 pln

Beef steak | Fried egg | Mashed potatoes | Cucumber salad

„Cod” 129 pln

Cod | Chinese cabbage | Potatoes | Buttermilk

„Kartacze Dumplings” 69 pln

Potato dumplings | Cabbage | Morel mushrooms



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

„Caesar” 79 pln

Romaine lettuce | Caesar dressing | Parmesan |
Grilled chicken or 🍌 Jackfruit

„Veal Chop” 129 pln

Bone-in veal chop | Potato cheesecake

„Verte Garden Burger” 72 pln

Dry-aged beef burger | Caper relish | Pancetta |
Cheddar

„Club Sandwich” 65 pln

Toasted bread | Turkey | Tomato | Fried egg |
Cheddar | French fries

„Pniewy Ribeye” 110 pln

Ribeye steak | Béarnaise sauce | Pepper sauce

Sides:

Grilled romaine lettuce with breadcrumbs 25 pln

Mashed potatoes 25 pln

Garden salad with dressing 25 pln

Vegetables in butter emulsion 25 pln

French fries 24 pln

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!