

IZA BAR

Talerzyki

Ser koryciński 49 pln
z kozieradką i śliwką Renklodą

Schab po Warszawsku 48 pln
z marynowanymi rydzami

 **Hummus 48 pln**
z kiszzonego grochu i karczochy

Wołek 55 pln
z wieprzem i gorczycą

Łosoś Gravlax 55 pln
z koprem włoskim

„Z Piekarni” 25 pln
Pieczywo własnego wypieku z masłem

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

Smaki Warszawy

Karminadle 79 pln
z zasmażanymi buraczkami

Sznyceł Warszawski 115 pln
z jajkiem sadzonym

Dorsz Smażony 135 pln

 **Kartacz 69 pln**
z kapustą kiszoną i smardzami

 **Kopytka 50 pln**
w sosie grzybowym



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

 **Zupa Pomidorowa 36 pln**
z ryżem

Salata Cezar 79 pln
grillowana z kurczakiem lub Jackfruit (opcja wegańska)

Burger Wołowy 72 pln

z relishem kaparowym, serem i frytkami

Club Sandwich 65 pln

z kurczakiem, serem cheddar, jajkiem sadzonym, boczkiem i frytkami

Antrykot z Pniew 129 pln
dojrzewający w naszej kuchni

Dodatki

Chrupiąca brukselka na maśle 25 pln

Musil ziemniaczany z masłem 25 pln

Chrupiące liście sałat w dressingu ogrodowym 25pln

Korzeniowe w piecu opiekane 25 pln

Chrupiące frytki złociste 25 pln



Lubię na słodko

by Anna Kudelska

 **Tarta z owocami 38 pln**
wegańska tarta z owocami sezonowymi i wanilią

Ciasto W-Z 38 pln

Sernik baskijski 38 pln
z orzechami laskowymi i czekoladą

Paris-Warsaw 38 pln
z pistacjami i pomarańczą



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

IZA BAR

Small Plates

Koryciński Cheese 49 pln
with fenugreek and Renkloda plum

Warsaw-Style Pork Loin 48 pln
with pickled saffron milk cap mushrooms

 **Hummus 48 pln**
Fermented pea hummus and artichokes

Beef Tartar 55 pln
Beef tartar with mustard seeds

Salmon Gravlax 55pln
with fennel

„From the Bakery” 25 pln
In-house baked bread with butter


To share
Set of 3 small plates 145 pln
Set of 6 smallplates 270 pln

Warsaw Specialities

Karminadle 79 pln
Silesian-style meat patties with sautéed beets

Warsaw-Style Schnitzel 115 pln
with a fried egg

Roasted Cod 135 pln

 **Kartacz 69 pln**
Kartacz-potato dumpling stuffed with sauerkraut
and morel mushrooms

 **Kopytka-Potato Gnocchi 50 pln**
in mushroom sauce



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. Enjoy!

Around the World

 **Tomato Soup 36 pln**
with rice

Caesar 79 pln
Grilled Caesar salad with chicken or Jackfruit (vegan option)

Beef Burger 72 pln
with caper relish, cheese and french fries

Club Sandwich 65 pln
with chicken, cheddar cheese, fried egg, bacon
and french fries

Rib-Eye steak from Pniewy 129 pln
maturing in our kitchen

Extras

Crispy Brussels sprouts with butter 25 pln

Mashed potatoes with butter 25 pln

Crisp salad leaves with garden dressing 25 pln

Oven-roasted root vegetables 25 pln

Golden crispy fries 25 pln

I like it sweet by Anna Kudelska

 **Tarte 38 pln**
Vegan seasonal fruit tarte & vanilla

W-Z 38 pln
cake with cheerries

Basque cheesecake 38 pln
with hazelnut and chocolate

Paris-Warsaw 38 pln
pistachios and orange



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.