

BRASSERIE WARSZAWSKA**APERITIF**

Świeży sok z marchwi, pomarańczy i kopru włoskiego / 14 zł

Estilo /artisan pilsner/ 24 zł

Ruinart, Brut, Reims, Champagne, France / 76 zł

PRZYSTAWKI

Świeże ostrygi Fine de Claire n.2 (1 szt.) / 12 zł

Żurek na zakwasie /domowa biała kiełbasa, jajko przepiórcze, ziemniak confit, majeranek/ 28 zł

Buraki pieczone w soli /papryka, mus z koziego sera, oliwa bazyliowa/ 28 zł

Tatar z polędwicy wołowej /jajko przepiórcze, grzanki/ 36 zł

Ślimaki po burgundzku (6 szt.) / 36 zł

Paszтет z pulardy w cieście /suszona śliwka, migdały, Foie Gras/ 38 zł

Pstrąg w galarecie /dashi, kawior, krem cytrynowy, jajko/ 38 zł

Ziemniaki boulangère /ser Gruyère, czarna trufla, consommé cebulowe/ 39 zł

Parfait z Foie Gras /chutney z jabłek i moreli, tost/ 42 zł

DANIA GŁÓWNE

Piersz z pulardy /prażuchy z trufkami, topinambur, marynowane pieczarki, jarmuż/ 68 zł

Dorsz Skrei à la Pożarski /kalafior, brązowe masło, kapary, sos buerre blanc z chleba/ 72 zł

Jagnięcina /pieczony w soli burak, czerwona papryka, brukselka, sos z czarnego pieprzu/ 89 zł

Rib Eye stek /Polska/ 90 zł

Smażony turbot /pierogi z kaszą gryczaną, suszona śliwka, topinambur, natka pietruszki/ 98 zł

Polędwica wołowa à la Rossini /Foie Gras, gratin ziemniaczany z trufłą, szpinak, duszona szalotka/ 110 zł

Sola Dover meunière z migdałami / 129 zł

Chateaubriand dla 2-3 osób /Polska/ 220 zł

DODATKI

Frytki z domowym majonezem / Smażony topinambur ze słonecznikiem / Purée ziemniaczane / Marchewka duszona w maśle / Brukselka z bułką tartą / Mix sałat / 15 zł

DESERY

Cremoso z gorzkiej czekolady /słony karmel/ 28 zł

Tarta z kremem migdałowym /gruszka Konferencja/ 28 zł

„Marakuja” / 36 zł

„Orzech” / 36 zł

MENU LUNCH (12:00-16:00)**PRZYSTAWKI**Zupa ogórkowa
/oliwa koperkowa/

10 zł

Sałata Waldorf

13 zł

Wiejska terrina /domowe pikle/

16 zł

DANIA GŁÓWNEKluski leniwe z serem
/bułka tarta, jabłko/

18 zł

Fish burger
/domowe frytki/

24 zł

Kaczka confit
/rosti ziemniaczane, kiszona kapusta/

29 zł

DESERYPudding ryżowy
/kokos, marakuja/

10 zł

Ser Comté z chutneyem
jabłkowym

12 zł