
BRASSERIE WARSZAWSKA

ŚWIEŻE OSTRYGI

Papilon n. 4 (1 szt.)	8
Fine de Claire n. 2 (1 szt.)	12
Perle noire n.2 (1 szt.)	18

DODATKI W SEZONIE

Domowy chleb z masłem	7
Domowe frytki /aioli/	12
Duszona fasolka „Jaś” w emulsji maślanej/ natka pietruszki/	12
Kalańior w tempurze /jogurt, curry/	12

PRZYSTAWKI

Rydze z patelni /pomidory, czosnek/	32
Ślimaki po burgundzku /masło czosnkowe/	36
Zupa rybna Bouillabaisse	38
Tatar wołowy /ponzu, lubczyk/	44
Foie Gras /topinambur, śliwka/	46

DANIA GŁÓWNE

Kopytka /grzyby, parmezan/	38
Fish & Chips	46
Gicz jagnięca /ciecierzyca, imbir, morela, szpik/	58
Dorsz Arktyczny /dynia, porzeczka, czarny bez, buerre blanc/	68
Rib Eye z polskiej jałowki /sos béarnaise/	90
Polędwica wołowa /frytki, sos béarnaise/	98

DESERY

Selekcja domowych lodów	18
Creme brulee /sorbet	18
Ptyś z kremem orzechowym /słony karmel, rokitnik/	24

LUNCH MENU 12:00-16:00 / 39 PLN

ZESTAW I

Sałatka z marchewki /tahini, gorczyca/
Agnolotti /mus rybny, zielony groszek, mięta/
Savarin /krem maślany, berberys/

ZESTAW II

Nóżki w galarecie /sos tatarski/
Biała kiełbasa /puree ziemniaczane, grzyby, żur/
Savarin /krem maślany, berberys/

Brasserie Warszawska

rezerwacje@brasseri warszawska.pl

tel. 22 628 94 23

Pon. - Pt. 12:00-22:00

Sb. 14:00-22:00