

MENU RESTAURACJI

Boska Praga

Stefana Okrzei 23, 03-715 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
134

KATEGORII
16

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

7

Grissini

24 zł

Z parmezanem i oregano (V). / With parmesan and oregano.

Sledz marynowany | Marinated Herring

38 zł

Podany na salacie ziemniaczanej z ogorkiem małosolnym, musztarda francuska, piklowana czerwona cebula i koperkiem. / Served on potato salad with lightly pickled cucumber, wholegrain mustard, pickled red onion and dill.

Selekcja pomidorow | Tomato selection

43 zł

Z burrata i pesto. / With burrata and pesto.

Selekcja serow i wedlin | Selection of Cheeses and Cured Meats

55 zł

Podawana z pikantnym miodem. / Served with spicy honey.

Krewetki z chorizo | Shrimp with Chorizo

58 zł

Smazone w emulsji winno-maslanej z czosnkiem i natką pietruszki. / Fried shrimp and chorizo in a white wine butter emulsion with garlic and parsley.

Tatar wołowy | Beef Tartare

55 zł

Z szalotką, ogorkiem kiszonym, pieczarkami, żółtkiem i anchois. / With shallot, pickled cucumber, mushrooms, egg yolk and anchovies.

Smazona gęsia wątroбка | Pan-Fried Goose Liver

45 zł

Z czereśniami, miodem, czerwona cebula, białym winem i tymiankiem. / With cherries, honey, red onion, white wine and thyme.

ZUPY

3

Rosol wołowy

31 zł

Z lanymi kluskami. / With butter dumplings.

Krem Szczawiowy | Sorrel Cream Soup

26 zł

Podawany z chipsem z szynki Prosciutto Crudo i jajkiem. / Creamy sorrel soup served with Prosciutto Crudo crisp and egg.

Chłodnik litewski

26 zł

Z jajkiem. / Cold beetroot with egg.

SAŁATKI

5

Burrata | Burrata Salad

49 zł

Burrata z mixem salat, winegretem musztardowym, pesto bazyliowym, truskawkami, pomidorkami cherry i prazonym nerkowcem. / Burrata cheese served with mixed salad leaves, mustard vinaigrette, basil pesto, strawberries, cherry tomatoes and roasted cashew nuts.

Cezar Krewetka | Caesar Salad with Shrimp

58 zł

Z pomidorkami cherry, kaparami, parmezanem, grzankami i boczkiem. / With cherry tomatoes, capers, Parmesan cheese, croutons and bacon.

Salatka z Bobem i Awokado | Broad Bean & Avocado Salad

39 zł

Mix salat z bobem, awokado, chilli, mozzarella i dressingiem limonkowo-kolendrowym. / Mixed salad leaves with broad beans, avocado, chilli, mozzarella and a lime-coriander dressing.

Cezar Kurczak | Caesar Salad with Chicken

47 zł

Z pomidorkami cherry, kaparami, parmezanem, grzankami i boczkiem. / With cherry tomatoes, capers, Parmesan cheese, croutons and bacon.

Prosciutto & Melon | Prosciutto and Melon Salad

47 zł

Mix salat z Prosciutto Crudo, melonem, cebulkami borettane, suszonymi pomidorami oraz redukcja octu balsamicznego z czerwonego wina. / Mixed salad leaves with Prosciutto Crudo, melon, borettane onions, sun-dried tomatoes and red wine balsamic reduction.

DANIA GŁÓWNE

7

Zeberka BBQ | BBQ Pork Ribs

65 zł

Podawane z frytkami z wedzona papryka i surowka coleslaw. / BBQ pork ribs served with smoked paprika fries and coleslaw.

Policzek Wolowy | Beef Cheek

72 zł

Duszony w sosie brandy, podawany z kluskami slaskimi, groszkiem cukrowym, fasolka szparagowa, kurkami i tartym chrzanem. / Slow-braised beef cheek in brandy sauce served with Silesian dumplings, sugar snap peas, chanterelles, green beans and freshly grated horseradish.

Losos Pieczony w Miodzie | Honey-Roasted Salmon

73 zł

Z orzechami, ziemniakami francuskimi, kurkami i fasolka szparagowa. / Honey-roasted salmon with nuts, French-style potatoes, chanterelles and green beans.

Burger Wolowy | Beef Burger

59 zł

Z serem Cheddar, sosem serowym, chipotle, konfitura z cebuli, frytkami i surowka coleslaw. / Beef burger with Cheddar cheese, cheese sauce, chipotle, onion jam, fries and coleslaw.

Udko z Kaczki | Duck Leg

68 zł

W sosie porzeczkowym, podawane z kopytkami i buraczkami zasmazanymi. / Duck leg in blackcurrant sauce served with potato dumplings and braised beetroot.

Sznycel Wieprzowy | Pork Loin

65 zł

Podawany z puree ziemniaczanym z gorczyca oraz pomidorami w smietanie z koperkiem i szczypiorkiem. / Pork loin served with mustard mashed potatoes and tomatoes in cream with dill and chives.

Piers z Kurczaka | Chicken Breast

54 zł

W sosie tymiankowym, podawana z puree ziemniaczanym i glazurowana marchewka. / Chicken breast in thyme sauce served with mashed potatoes and glazed carrots.

MAKARONY

7

Lasagne z Ragu Wolowym | Beef Ragu Lasagne 45 zł

Z sosem pomidorowym, parmezanem i świeża bazylia. / Traditional lasagne with beef ragu, tomato sauce, Parmesan cheese and fresh basil.

Pappardelle z Szarpana Wolowina | Pappardelle with Pulled Beef 54 zł

Podawane z gremolata. / Pappardelle pasta with slow-cooked pulled beef and gremolata.

Tagliatelle z Salsiccia i Kurkami | Tagliatelle with Salsiccia and Chanterelles 48 zł

W sosie beszamelowym z natka pietruszki. / Tagliatelle pasta with Italian salsiccia sausage and chanterelle mushrooms in bechamel sauce, finished with parsley.

Kopytka | Gnocchi 62 zł

W kremowym sosie truflowym z burrata (V). / Gnocchi with creamy truffle sauce with burrata.

Tagliatelle z krewetkami i chorizo | Tagliatelle with shrimps and chorizo 47 zł

Z groszkiem cukrowym, kurkami, czosnkiem i emulsja winno-maslana. / Tagliatelle with chorizo, sugar snap peas, chanterelles, garlic and a white wine butter emulsion.

Penne z Kurczakiem | Penne with Chicken 46 zł

W sosie smietanowym z pomidorkami cherry, mascarpone, suszonymi pomidorami i natka pietruszki. / Penne pasta with chicken in a creamy sauce with cherry tomatoes, mascarpone, sun-dried tomatoes and parsley.

Risotto z kurkami i lososiem | Chanterelles & Salmon Risotto 38 zł

Z parmezanem. / Creamy risotto with chanterelles, salmon and Parmesan cheese.

PIZZA

12

Margherita
39 zł

Sos pomidorowy San Marzano, mozzarella Fior di Latte, bazylia, oliwa z oliwek extra virgin, parmezan. / Tomato sauce San Marzano, mozzarella Fior di Latte, basil, olive oil extra virgin, parmesan.

Prosciutto e Funghi
42 zł

Sos pomidorowy San Marzano, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, pieczarki, oliwa z oliwek extra virgin, parmezan, czarny pieprz.

'Nduja
49 zł

Sos pomidorowy San Marzano, mozzarella Fior di Latte, 'nduja, cipolla boettana, parmezan.

Frutti di Mare
59 zł

Sos pomidorowy San Marzano, mozzarella Fior di Latte, owoce morza w sosie winno-maslanym, parmezan.

Calzone
47 zł

Sos pomidorowy San Marzano, mozzarella Fior di Latte, szpinak blanszowany z czosnkiem i białym winem, gorgonzola.

Salsiccia
55 zł

Crème fraîche, mozzarella Fior di Latte, salsiccia, czerwona cebula, pomidorki cherry, czarny pieprz, parmezan.

Di Parma
56 zł

Sos pomidorowy San Marzano, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Crudo, rukola, pomidorki cherry, parmezan, oregano, oliwa z oliwek extra virgin.

Jalapeno
46 zł

Sos pomidorowy San Marzano, mozzarella Fior di Latte, spianata, jalapeno, pikantny miód, parmezan.

Tartufo
54 zł

Sos truflowy, mozzarella Fior di Latte, mortadela, pistacje, ricotta, parmezan, oliwa truflowa.

Salami Napoli
49 zł

Sos pomidorowy San Marzano, mozzarella Fior di Latte, salami Napoli, suszone pomidory, bazylia, parmezan.

Quattro formaggi
53 zł

Mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, parmezan, ricotta, czarny pieprz, pikantny miód.

Pera & gorgonzola
53 zł

Crème fraîche, gruszka, gorgonzola, mozzarella Fior di Latte, parmezan, miód, chilli, orzechy włoskie.

DLA DZIECI

3

Rosol z domowym makaronem
20 zł

Broth with homemade noodles.

Makaron z sosem pomidorowym i parmezanem
30 zł

Pasta with tomato sauce with parmesan.

Panierowany kurczak z frytkami i mizeria
30 zł

Breaded chicken with fries and cucumber.

DESERY

3

Ptys | Profiterole

29 zł

Ptys wypełniony kremem waniliowym i jagodami. / Choux pastry filled with vanilla mousse and berries.

Tarta Cytrynowa | Lemon Tart

30 zł

Z beza włoska i świeża mieta. / Lemon tart topped with Italian meringue and fresh mint.

Sernik Baskijski | Basque Cheesecake

31 zł

Podawany z sosem malinowym i czerwona porzeczka. / Traditional Basque cheesecake served with raspberry sauce and red currant.

NAPOJE ZIMNE

9

Lemoniada domowa / Lemonade - 400 ml

19 zł

Klasyczna z mieta / Earl Grey z brzoskwinia.

Lemoniada domowa / Lemonade - 1 L

40 zł

Klasyczna z mieta / Earl Grey z brzoskwinia.

Pepsi / Pepsi Zero / Mirinda / 7 Up / Schweppes Tonic - 200 ml

12 zł

Sok Toma / Toma Juice - 200 ml

12 zł

Pomarancza / jablko / czarna porzeczka / grejpfrut.

Swiezo wyciskany sok / Fresh Juice - 300 ml

22 zł

Pomarancza / grejpfrut / mix.

Redbull - 250 ml

20 zł

Woda / Water Krystaliczne Zrodlo - 300 ml

10 zł

Gazowana / niegazowana.

Woda / Water Aqua Carpatica - 750 ml

28 zł

Gazowana / niegazowana.

Karafka wody / Carafe of Water - 1 L

20 zł

Gazowana / niegazowana.

NAPOJE

10

Espresso	10 zł	Doppio	16 zł
Espresso macchiato	11 zł	Americano	15 zł
Cappuccino	16 zł	Latte	18 zł
Flat White	18 zł	Irish Coffee	30 zł
Herbata sezonowa	24 zł	Herbata Newby / Newby Tea	22 zł

English breakfast / Earl Grey / zielona / jasminowa / mietowa / owoce lesne.

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

7

Hardmade Creamy Mango 0% - 400 ml	18 zł	Ksiazece Zlote Pszeniczne 0% - 500 ml	17 zł
Tyskie 0% - 500 ml	16 zł	Beefeater 0% - 200 ml	20 zł
Wino Musujace 0% - 125 ml	18 zł	Relax Sauvignon Blanc 0% - 125 ml	20 zł
Virgin Spritz - 350 ml	25 zł		

Lager beer.

Wheat beer.

Sparkling wine 0%.

Pomarańczowy / limonka z mieta.

PIWO

11

Ksiazece Zlote Pszeniczne - 300 ml Wheat beer, 4.9%. 15 zł	Ksiazece Zlote Pszeniczne - 500 ml Wheat beer, 4.9%. 20 zł
Kozel Cerny - 300 ml Dark beer, 3.8%. 15 zł	Kozel Cerny - 500 ml Dark beer, 3.8%. 20 zł
Tyskie - 300 ml Lager, 5.2%. 13 zł	Tyskie - 500 ml Lager, 5.2%. 17 zł
Pilsner Urquell - 330 ml 4.4%. 16 zł	Ksiazece IPA - 500 ml 5%. 20 zł
Ksiazece Czerwony Lager - 500 ml 4.9%. 20 zł	Captain Jack Citrus Tonic - 400 ml 6%. 18 zł
Boska Degustacja - 6 x 25 ml 6 roznych smakow naszych nalewek z procentem. / 6 distinct flavors of our house liqueurs with alcohol. 45 zł	

KOKTAJLE

9

Margarita XXL - 1,2 L
1,2 L = 130 zł

Poniedziałek-czwartek. Tequila Olmeca, Triple Sec, mango, lemon.

Boski Pan - 150 ml
33 zł

Jameson, Campari z kawa, drambuie. / Jameson, coffee-infused Campari, drambuie.

Hugo Spritz - 350 ml
37 zł

Wino musujące, likier czarny bez, sok z limonki, mieta. / Sparkling wine, elderflower liqueur, mint, lime juice.

Sgroppino - 200 ml
36 zł

Gin Malfy Con Limone, syrop cukrowy, mieta, sok z cytryny, wino musujące, sorbet cytrynowy. / Malfy Con Limone Gin, lemon juice, sugar syrup, sparkling wine, lemon sorbet, mint.

Pornstar - 250 ml
37 zł

Wódka waniliowa, wino musujące, passoa, puree marakuja, sok z limonki. / Vanilla vodka, sparkling wine, Passoa, passion fruit puree, lime juice.

Boska Pani - 200 ml
36 zł

Gin Beefeater Pink Strawberry, grenadina, sok z cytryny, bialko. / Beefeater Pink Strawberry Gin, grenadine, lemon juice, egg white.

Italian Spritz - 350 ml
37 zł

Włoski aperitivo, wino musujące, pomarańcza, woda gazowana. / Italian aperitivo, sparkling wine, orange, soda water.

Tropic Collins - 200 ml
34 zł

Beefeater Gin, syrop miodowy, sok ananasowy, mieta, sok z cytryny. / Beefeater Gin, honey syrup, lemon juice, pineapple juice, mint.

Espresso Rum-Tini - 100 ml
32 zł

Havana Club Anejo 7 Anos, Kahlua, espresso.

ALKOHOLE

13

Lillet Blanc 17% - 80 ml Aperitif.	20 zł	Lillet Rose 17% - 80 ml Aperitif.	20 zł
Gin Beefeater 40% - 40 ml Gin.	19 zł	Monkey 47 Dry Gin 47% - 40 ml Gin.	25 zł
Malfy Con Limone 41% - 40 ml Gin.	23 zł	Havana Club Anejo 3 Anos 37,5% - 40 ml Rum.	19 zł
Havana Club Anejo 7 Anos 40% - 40 ml Rum.	22 zł	Bumbu The Original 40% - 40 ml Rum.	24 zł
Olmecca Silver 35% - 40 ml Tequila.	22 zł	Olmecca Gold 38% - 40 ml Tequila.	24 zł
Martell VS 40% - 40 ml Cognac.	25 zł	Calvados Louis Lauriston 40% - 40 ml Calvados.	25 zł
Grappa Roner Gewurztraminer 43% - 40 ml Grappa.	26 zł		

WÓDKA

12

Cointreau 40% - 40 ml

Liqueur.

18 zł

Baileys 17% - 40 ml

Liqueur.

17 zł

Kahlua 20% - 40 ml

Liqueur.

17 zł

Amaretto 28% - 40 ml

Liqueur.

19 zł

Slony Karmel 15,5% - 40 ml

Salted caramel liqueur.

15 zł

Ostoya 40% - 40 ml

Wheat vodka.

18 zł

Ostoya 40% - 700 ml

Wheat vodka.

255 zł

Wyborowa Exquisite 40% - 40 ml

Rye vodka.

22 zł

Wyborowa Exquisite 40% - 700 ml

Rye vodka.

355 zł

Pavlina Potato 40% - 40 ml

19 zł

Pavlina Potato 40% - 700 ml

275 zł

Smakowa / Flavoured 30% - 40 ml

Czarna porzeczka / gruszka / sliwka / wisnia.

16 zł

WHISKY

16

Jameson 40% - 40 ml Blended whiskey.	22 zł	Chivas 12 YO 40% - 40 ml Blended whiskey.	26 zł
Chivas 18 YO 40% - 40 ml Blended whiskey.	45 zł	Paul John Roulette 40% - 40 ml Blended whiskey.	26 zł
Bulleit 45% - 40 ml Bourbon.	26 zł	Blantons Original Single Barrel 46,5% - 40 ml Bourbon.	45 zł
Fernet Branca 35% - 40 ml Digestif.	19 zł	Jagermeister 35% - 40 ml Digestif.	19 zł
The Glenlivet 12YO 40% - 40 ml Single malt whisky, Speyside.	30 zł	Caol Ila 43% - 40 ml Single malt whisky, Islay.	42 zł
Glenmorangie 10YO 40% - 40 ml Single malt whisky, Highland.	35 zł	Oban 14 YO 43% - 40 ml Single malt whisky, Highland.	47 zł
Redbreast 12YO 40% - 40 ml Irish pure whiskey.	35 zł	Macallan '12 40% - 40 ml Double cask.	48 zł
Taketsuru 12YO - 40 ml Japan single malt whisky.	45 zł	Old Ballantruan 10YO - 40 ml The peated malt, Speyside.	40 zł