

MENU RESTAURACJI

Prodiz Warszawski

Poznańska 16, 00-680 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
76

KATEGORII
13

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

8

pasztet z dzikiego ptactwa i leśnych zwierząt z wędzoną oniną z żurawiną i tartym chrzanem ~~59,00 zł~~

pate of wild birds and forest animals with smoked bacon with cranberries and grated horseradish

studzienina mięsna ze świeżo tartym chrzanem ~~29,00 zł~~

pork jelly with fresh horseradish

mieszane marynaty ze spiżarni Prodiża ~~29,00 zł~~

papryka, ogórek, grzyby; mixed pickles from Prodiż pantry

naleśniki faszerowane mazurskimi rakami na musie pomidorowym ~~59,00 zł~~

crepe filled with Masurian crayfish served on tomato mousse

świeżo mielona wołowina z piklami ~~46,00 zł~~

beef tartar with homemade pickles

śledź bałtycki w kilku odsłonach ~~32,00 zł~~

baltic herring served in multiple ways

domowe pierogi z cielęciną i borowikami okraszone boczkiem (5 sztuk) ~~34,00 zł~~

homemade dumplings filled with veal and boletus with bacon (5 pieces)

złocisty placek ziemniaczany z różyczkami wędzonego lososia i kwaśną śmietaną ~~19,00 zł~~

golden potato pancake with smoked salmon and sour cream

PODROBY / OFFAL

3

nereczka cielęca w klarowanym maśle z czosnkiem ~~34,00 zł~~

veal kidney with clarified butter with garlic

grasica cielęca duszona w śmietanie z grzybami i szpinakiem ~~19,00 zł~~

veal sweetbread stewed in cream with mushrooms and spinach

móździec cielęcy smażony z jajkiem i cebulą na grzance ~~36,00 zł~~

calve's brain with egg and onion served on toast

PRZYSTAWKI

1

pasta z czerwonej fasoli i ciecior ki a'la hummus z olejem sezamowym i podpłomykiem **29,00 zł**
red bean paste and chickpeas ala hummus with sesame oil and flatbread

ZUPY

4

rosół na prędze z domowym makaronem **26,00 zł**
beef consomme with homemade noodles

aromatyczny rosół z mazurskich raków na białym winie i nutką szafranu **42,00 zł**
aromatic broth from Masurian crayfish served on white wine with a hint of saffron

żur staropolski na borowikach z białą kiełbasą i wiejskim jajkiem **34,00 zł**
traditional Silesian sour soup with boletus and white sausage

krem z pieczonych warzyw aromatyzowany truflą **32,00 zł**
cream of roasted vegetables flavored with truffle

SAŁATKI

4

zielone sałaty z wędzonym łososiem **45,00 zł**
mix of salads with smoked salmon

sałata z kozim serem zapiekany na grzance na plasterkach pomidorów z pieczoną papryką **49,00 zł**
salad with goat cheese and grilled peppers

sałata z pieczoną na różowo kaczą piersią i leśnymi owocami z truskawkowym vinegrette **49,00 zł**
salad with roasted duck breast and forest fruits with strawberry sauce

sałata z grillowaną ośmiornicą z domowymi piklami i sosem miodowo-octowym **59,00 zł**
salad with grilled octopus with homemade pickles and honey-vinegar sauce

RYBY I OWOCE MORZA

2

grillowane krewetki w maśle z czosnkiem i natką pietruszki z kawałkiem domowego chleba (10 sztuk) **36,00 zł**
grilled prawns in butter with garlic and parsley with a slice of homemade bread (10 pieces)

ośmiornica z grilla na warzywnym gulaszu z pomidorami **48,00 zł**
grilled octopus on vegetable stew with tomatoes

DANIA GŁÓWNE

8

rumiany schabowy z kością z mizerią i ziemniakami
56,00 zł

pork chop with bone and cucumber salad with boiled potatoes

połędwica wołowa z grilla na sosie truflowym z pieczonym ziemniakiem oraz miksem sałat (około 220 g)
48,00 zł

grilled beef sirloin on truffle sauce with a baked potato and a mix of lettuces (about 220 g)

długo duszona wołowina w czerwonym winie z grzybami i warzywami z dziką brokułą i kopytkami własnej roboty
69,00 zł

long stewed beef in red wine with mushrooms and baked vegetables, homemade dumplings

gołąbki z cieleciną i grzybami na musie pomidorowym z czakiem
42,00 zł

cabbage filled with veal and mushrooms on tomato mousse with pearl barley

pieś z kaczki na różowo na sosie z wiśni z mieszaną sałatą i leśnymi owocami i opiekany ziemniaki
74,00 zł

duck breast on cherry sauce with salad with forest fruit and roasted potatoes

golonka z sarny w sosie z czerwonego wina z ziemniaczanym puree aromatyzowanym truflą
89,00 zł

venison shank in red wine sauce with potato puree flavored with truffle

pieczone żeberka w sosie z wędzonych śliwek z ziemniakami opiekany i domowymi piklami
74,00 zł

baked ribs in smoked plum sauce with roasted potatoes and homemade pickles

grillowane serce wołowe na sosie z wiśni i jabłek z śląskimi kluskami i prażoną cebulą
89,00 zł

grilled beef heart on cherry and apple sauce with homemade dumplings and roasted onion

DANIA WEGETARIAŃSKIE

4

baba z ziemniaków i kiszonej kapusty na chrupko z dodatkiem kwaśnej śmietany
42,00 zł

crispy potato and sauerkraut cake with sour cream

pęczak z pieczonymi warzywami i kozim serem
45,00 zł

pearl barley with roasted vegetables and goat cheese

placek ziemniaczany zapiekany z grzybami i cukinią w polnych ziołach z wędzonym serem
49,00 zł

potato pancake baked with mushrooms and zucchini with field herbs and smoked cheese

domowe kopytka w sosie ze świeżych pomidorów i kolorowych warzyw z bazylią oprószone serem gruere
42,00 zł

homemade potato dumplings in a sauce from fresh tomatoes and colorful vegetables with basil, sprinkled with gruere cheese

DESERY

5

tort bezowy kawowy z prażonym słonecznikiem i solonym karmelem **28,00 zł**

coffee meringue cake with roasted sunflower seeds and salted caramel

tort bezowy mix **29,00 zł**

meringa mix

lody domowe ze świeżymi owocami **39,00 zł**

homemade ice cream with fresh fruit

tort bezowy pomarańczowo-migdałowy **28,00 zł**

almond meringue cake with orange cream

jabłecznik z prodiża z bitą śmietaną i cynamonem **29,00 zł**

homemade apple pie with whipped cream and cinnamon

NAPOJE ZIMNE

18

woda niegazowana - 0,3l still water 0,3l	10,00 zł	woda gazowana - 0,3l sparkling water 0,3l	10,00 zł
woda niegazowana - 0,7l still water 0,7l	20,00 zł	woda gazowana - 0,7l sparkling water 0,7l	20,00 zł
woda gazowana "borjomi" - 0,5l	23,00 zł	sok owocowy pomarańczowy - 0,2l fruit juice: orange 0,2l	11,00 zł
sok owocowy jabłkowy - 0,2l fruit juice: apple 0,2l	11,00 zł	sok owocowy czarna porzeczka - 0,2l fruit juice: blackcurrant 0,2l	11,00 zł
sok owocowy pomidorowy - 0,2l fruit juice: tomato 0,2l	11,00 zł	pepsi - 0,2l soft drink: pepsi 0,2l	11,00 zł
pepsi max - 0,2l soft drink: pepsi max 0,2l	11,00 zł	7up - 0,2l soft drink: 7up 0,2l	11,00 zł
mirinda - 0,2l soft drink: mirinda 0,2l	11,00 zł	tonic - 0,2l soft drink: tonic 0,2l	11,00 zł
oranżada „Bolek i Lolek” - 0,3l orangeade "Bolek i Lolek" 0,3l	17,00 zł	redbull - 0,3l	18,00 zł
„Pan Jałowiec” - napój z owocami jałowca - 0,3l „Pan Jałowiec” - juniper beverage 0,3l	18,00 zł	kawa mrożona Ice coffee	26,00zł

SOKI

2

świeży sok pomarańczowy - 0,3l fresh orange juice 0,3l	23,00 zł	świeży sok grejpfrutowy - 0,3l fresh grapefruit juice 0,3l	23,00 zł
--	-----------------	--	-----------------

LEMONIADY

3

cytryniada - sok z cytryny/mięta/lód/miód - 0,4l
29,00 zł

lemon lemonade with mint and honey 0,4l

imbiriada - sok z cytryny/świeży imbir/lód/miód - 0,4l
29,00 zł

lemonade with ginger 0,4l

arbuzjada - świeży arbuz/lód - 0,4l
29,00 zł

lemonade with watermelon 0,4l; dostępne w sezonie letnim

NAPOJE GORĄCE

14

lemoniada na gorąco - 0,4l
29,00 zł

hot lemonade 0,4l

herbata zimowa sypana w małym dzbanku - 0,4l
17,00 zł

winter leaf tea in a small jug 0,4l

herbata zimowa sypana w dużym dzbanku - 0,9l
26,00 zł

winter leaf tea in a big jug 0,9l

herbata sypana/czarna/zielona/owocowa w małym dzbanku - 0,4l
15,00 zł

leaf tea / black / green / fruity / in a small jug 0,4l

herbata sypana/czarna/zielona/owocowa w dużym dzbanku - 0,9l
24,00 zł

leaf tea / black / green / fruity / in a big jug 0,9l

espresso
10,00 zł
podwójne espresso
13,00 zł

double espresso

americano
12,00 zł
americano z mlekiem
14,00 zł

americano with milk

capuccino
15,00 zł
latte
17,00 zł
latte z syropem
19,00 zł
kawa bezkofeinowa
15,00 zł

decaffeinated coffee

czekolada na gorąco
22,00 zł

hot chocolate