

MENU RESTAURACJI

Restauracja Boruta

Freta 38, 00-227 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
151

KATEGORII
25

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

11

Krewetki z nutką diabelskiego chilli smażone na maśle czosnkowym i białym winie z grzankami 62 zł

Devil's shrimps fried in garlic butter on white wine served with toasts

Tatar ze śledzia bałtyckiego podany z grzankami 44 zł

Herring tartare served with toasts

Tatar z siekanej polędwicy wołowej z jajeczkiem przepińczym podany 90 zł

Beef tartare with quail egg

Sałatka z jabłkiem i serem pleśniowym podana z orzechami włoskimi i awokado 14 zł

Salad with apple and blue cheese served with avocado and walnuts

Carpaccio z czerwonego buraka podane z serem feta, prażonymi orzechami włoskimi i rukolą 12 zł

Beetroot carpaccio served with feta cheese, walnuts and rocket

Deska czterech gatunków serów: koryciński, camembert kozi, rubin, pleśniowy 24 zł

Four kind of cheese on a plate

Bałtycki duet przez diabła lubiany, czyli śledź w dwóch smakach 39 zł

Baltic duet-herring on oil-onion and with creams

Tuzin winniczków na sposób diabła Boruty podany z grzankami 78 zł

A dozen of snails served in devil Boruta's way with toasts

Sałatka z grillowaną pierśią z kurczaka, chrupiącym boczkiem, parmezanem i anchois na sałacie rzymskiej podana 14 zł

Salad with grilled chicken fillet, bacon, parmesan cheese, anchovies and romaine lettuce

Sałatka z polędwiczką wieprzową, mozzarellą, pomidorkami cherry oraz czerwoną cebulą 14 zł

Salad with pork loin, mozzarella, cherry tomatoes and red onion

Sałatka z kozim serem, winogronami i pestkami słonecznika w gnieździe mieszanych sałat pod sosem balsamico 14 zł

Goat cheese, grapes, sunflower seeds and mix lettuce and balsamico sauce salad

ZUPY

5

Aromatyczny rosół z makaronem

24 zł

Aromatic broth with noodles

Krem z czerwonej soczewicy podany z grzankami

28 zł

Red lentil cream soup with coconut milk and toasts

Flaczki wołowe diabelskim chilli doprawione

31 zł

Beef tripe soup with chilli

Barszczyk czerwony tak, jak lubisz: czysty, z uszkami lub pasztecikiem

24 zł

Red beet soup, as you like it: clear, with ravioli or with meat pastry

Staropolski żur na własnym zakwasie, aromatyzowany leśnymi grzybami i białą kiełbasą w chlebowej czarce podany

32 zł

Old polish sour-rye soup with forest mushrooms and withe sausage served in bread

DANIA GŁÓWNE

8

Rosół z polskiej gęsiny z domowymi kluseczkami

26,00 zł

Goose broth with home made noodles

Podgrzybki w śmietanie prosto z mazurskich lasów podane z chrupiących plackach ziemniaczanych

22,00 zł

Bay bolete mushroom sauce served with potato pancakes

Konfitowane udko gęsi z polskiej wsi podane z wiejskimi pyzami, konfiturą z czerwonej cebuli oraz buraczkami zasmażanymi

116,00 zł

Confit goose leg served with home made potato dumplings, red onion jam and fried beetroot

Herbatka rozgrzewająca z owocami

24,00 zł

Tea with fresh fruit and cinnamon

Rozgrzewająca zupa fasolowo-grzybowa z wędzonym boczkiem

32,00 zł

Mushroom-bean soup with bacon

Sałatka z piersią gęsi podana z ziarnami granatu, mango i marynowaną czerwoną cebulą na chrupiącej sałacie pod sosem imbirowo-pomarańczowym

49,00 zł

Salad with goose breast, mango, red onion, pomegranate and ginger-orange sauce

Grzane wino/piwo z pomarańczą i korzeniami

24,00 zł

Hot wine/beer with cinnamon and orange

Aperol Hot

34,00 zł

DANIA WIEPRZOWE

4

Piekielne trio diabła Boruty podane z frytkami i grillowanymi warzywami

Three kind of meat served with french fries and grilled vegetables

Żeberka w sosie barbecue podane z ziemniakami i surówką ogórka kiszzonego, papryki oraz czerwonej cebuli

Ribs in barbecue sauce served with boiled potatoes and pickled cucumber salad with pepper and red onion

Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu podany z kapustą zasmażaną i ziemniaczkami z koprem

Traditional pork chop served with cabbage and boiled potato

Golonka pieczona w piwie podana z puree z grochu i ziemniakami pieczonymi

Pork knuckle roasted in beer sauce served with pea puree and roasted potatoes

DANIA Z WOŁOWINY

5

Stek z polędwicy wołowej pod sosem rozmarynowym podany z frytkami i warzywami grillowanymi

Grilled beef steak under rosemary sauce served with fries and grilled vegetables

Stek z antrykotu podany z grillowanymi warzywami i pieczonym w folii ziemniakiem z masłem czosnkowym

Rib eye steak served with grilled vegetables, baked potato and garlic butter

Policzki wołowe w sosie śliwkowo-balsamicznym podane z glazurowaną marchewką i ziemniaczkami z koprem

Beef cheeks dressed in plum - balsamico sauce served with spring carrots and potatoes

Ozorki wołowe w sosie chrzanowym podane z ziemniaczkami i buraczkami

Beef tongues in horseradish with potatoes and beetroots

Pieczona w warzywach giczą cielęca podana z puree ziemniaczanym z parmezanem oraz mixem sałat

Roasted in vegetables veal shank with potato parmesan puree and mix of lettuce

DANIA Z DZICZYZNY / WILD MEAT DISHES

2

Gulasz z daniela podany z kaszą gryczaną i ogórkiem z białym serem

Deer goulash served with buckwheat and cucumber

Staropolski bigos z dziczyzną w chlebowej czarce podany

Old Polish style venison sauerkraut stew served in bread

DANIA Z KURCZAKA

2

Chrupiąca kaczka pieczona ubrana sosem żurawinowym podana z kopytkami i buraczkami zasmażanymi - połowa **78 zł**

Roasted crispy duck dressed in cranberry sauce served with potato dumpling and fried beetroot-halves

Konfitowane udko gęsi z polskiej wsi podane z wiejskimi pyzami i konfiturą z czerwonej cebuli **116 zł**

Confit goose leg served with home made potato dumplings a red onion jam

RYBY I OWOCE MORZA

2

Pstrąg pieczony z nutką tymianku podany z ziemniakiem w folii i grillowanymi warzywami **56 zł**

Rosted trout served with baked potato and grilled vegetables

Polędwica z dorsza podana z frytkami oraz świeżym szpinakiem, suszonymi pomidorami, orzechami włoskimi i sosem balsamico **69 zł**

Cod loin served with fries and fresh spinach, dried tomatoes, walnuts and balsamico sauce

PIEROGI

3

Talerz pierogów różności: z mięsem, z kapustą i grzybami, z kaszą i serem, podsmażane ze skwarkami **48 zł**

Plate of fried mixed dumplings: meat, cabbage and mushrooms, cheese, buckwheat and cheese

Podsmażane pierogi z gęsiną okraszone skwarkami **46 zł**

Home made fried dumplings with goose meat

Podsmażane pierogi z dziczyzną okraszone skwarkami **46 zł**

Home made fried dumplings with wild meat

DLA DZIECI

3

Zupa pomidorowa z kluseczkami **16 zł**

Tomato soup with noodles

Naleśniki z Nutellą i sezonowymi owocami **18 zł**

Pancake with Nutella and fruits

Panierowane paluszki drobiowe podane z frytkami i surówką **32 zł**

Chicken meat fingers in breadcrumbs served with fries and salad

DESERY

4

Placuszki z jabłkiem i sosem żurawinowym

Apple pancakes with cranberry sauce

36 zł

Torcik czekoladowy z kremem śmietankowym

Old polish chocolate cake with vanilla cream

32 zł

Pachnący cynamonem jabłecznik podany z puszystą śmietankową chmurką i kulką lodów waniliowych

Apple-cake with cinnamon, vanilla ice-cream and whipped cream

29 zł

Deser lodowy podany z bitą śmietaną i owocami sezonowymi

Ice-cream dessert served with whipped cream and fresh fruits

34 zł

NAPOJE ZIMNE

9

Pepsi - 0,2l

12zł

Pepsi Max - 0,2l

12zł

Mirinda - 0,2l

12zł

7up - 0,2l

12zł

Schweppes Tonic Water - 0,2l

12zł

Woda Mineralna „Cisowianka” Niegazowana - 0,3l

Still

10 zł

Woda Mineralna „Cisowianka” Niegazowana - 0,7l

Still

20 zł

Woda Mineralna „Cisowianka” Gazowana - 0,3l

Sparkling

10 zł

Woda Mineralna „Cisowianka” Gazowana - 0,7l

Sparkling

20 zł

SOKI

7

Sok jabłkowy - 0,2l

Apple juice

11 zł
Sok pomarańczowy - 0,2l

Orange juice

11 zł
Sok grapefruitowy - 0,2l

Grapefruit juice

11 zł
Sok pomidorowy - 0,2l

Tomato juice

11 zł
Sok z czarnej porzeczki - 0,2l

Black currant juice

11 zł
Sok wyciskany pomarańczowy - 0,2l

Orange fresh fruit juice

19 zł
Sok wyciskany grapefruitowy - 0,2l

Grapefruit fresh fruit juice

19 zł

KAWA

13

Kawa Espresso „Caffe” Vergnano 1882” - 100ml

Coffee „Caffe” Vergnano 1882”

11 zł
Kawa Americano - 150ml
16 zł
Podwójne espresso - 100ml

Double espresso

17 zł
Kawa espresso - 40ml

Coffee espresso

10 zł
Kawa “cappuccino” z bitą śmietaną - 150ml

Coffee “cappuccino” with whipped cream

20 zł
Kawa a la “Boruta” z advocatem - 120ml

Coffee a la “Boruta” with alcohol

18 zł
Kawa z brandy - 120ml

Coffee with brandy

18 zł
Kawa po staropolsku z likierem miodowym - 150ml

Old Polish style coffee with alcohol

20 zł
Kawa po irlandzku - 120ml

Irish coffee

24 zł
Kawa „latte” - 200ml

Coffee „latte”

18 zł
Kawa “Frappe” wanilia - 300ml

Coffee Vanilla “Frappe”

21 zł
Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną - 300ml

Iced coffee with ice cream and whipped cream

22 zł
Gorąca czekolada z bitą śmietaną - 200ml

Hot chocolate with whipped cream

22 zł

HERBATA

3

Herbata "Dilmah" - 200ml

Dilmah tea

16 zł

Herbata z rumem - 220ml

22 zł

Herbata mrożona z cytryną i miętą - 300ml

Home made ice tea with lemon and mint

20 zł

PIWO

16

Warszawiak - 0,5l

20 zł

Warszawiak - 0,3l

14 zł

Warszawiak - 1l

36 zł

Sok malinowy - 50ml

Raspberry juice

2 zł

Sok imbirowy - 50ml

Ginger juice

2 zł

Orzeszki solone

Salted nuts

16 zł

Migdały prażone w soli

Almonds roasted in salt

32 zł

Grzanki czosnkowe zapiekane z mozzarellą

Garlic toast with mozzarella

22 zł

Konstancin Pszeniczny - 0,5 l

25 zł

Warszawiak - 0,5 l

20 zł

Noteckie Ipa - 0,5l

20zł

Noteckie Bursztynowe - 0,5 l

19 zł

Gniewosz Miodowe Ciemne - 0,5 l

20 zł

Gniewosz Korzenne - 0,5 l

20 zł

Łoś - 0,5 l

17 zł

Noteckie 0% - 0,5

20 zł

KOKTAJLE

19

Milkshake waniliowy lub czekoladowy - 300 ml 18 zł /mleko, lody waniliowe lub czekoladowe/ /milk, ice-cream vanilla or chocolate/	Koktajl sezonowy - 300 ml 18 zł Seasonal coctail
Aksamitny duet truskawkowo-bananowy - 300 ml 18 zł /mleko, truskawki, banan/ /milk, strawberry, banana/	Wściekły Pies 15 zł wódka, sok malinowy, tabasco
Bloody Mary 29 zł wódka, sok pomidorowy, tabasco	Caipirinha 31 zł cachaca, brązowy cukier, limonka
Mojito 32 zł rum, woda gazowana, mięta, cukier brązowy, limonka	Passoa Extasy 29 zł wódka, passoa, sok pomarańczowy
Cuba Libre 31 zł rum, pepsi, limonka	Blue Malibu 31 zł malibu, blue curacao, tonic
James Bond 29 zł martini, wódka, tonic	White Russian 31 zł wódka, kahlua, mleko
Black Russian 31 zł wódka, kahlua, pepsi	Long Island 38 zł wódka, gin, rum, tequila, cointreau, limonka, pepsi
Kamikaze - 4 shoty 29 zł wódka, blue curacao, sok cytrynowy	Tequila Sunrise 31 zł tequila, grenadina, sok pomarańczowy
Margarita (malinowa, truskawkowa) 31 zł tequila, cointreau, sok cytrynowy	Aperol Spritz 34 zł Aperol, Prosecco, woda gazowana
Bombay Tonic 33 zł Bombay Sapphire Gin, Tonic	

ALKOHOLE

7

Cointreau - 40 ml	17 zł	Kahlua - 40 ml	17 zł
Baileys - 40 ml	16 zł	Jagermeister - 40 ml	16 zł
Aperol - 40 ml	14 zł	Passoa - 40 ml	14 zł
Advocat - 40 ml	12 zł		

GINY / GINS

2

Lubuski - 40 ml	16 zł	Bombay Sapphire - 40 ml	21 zł
-----------------	-------	-------------------------	-------

ALKOHOLE

3

Martini Rosso - 100 ml	20 zł	Martini Extra Dry - 100 ml	20 zł
Martini Bianco - 100 ml	20 zł		

RUMY / RUMS

2

Bacardi White - 40 ml	18 zł	Malibu - 40 ml	16 zł
-----------------------	-------	----------------	-------

BRANDY I KONIAK

4

Hennesy VS Cognac - 40 ml	31 zł	Remy Martin Cognac VSOP - 40 ml	33 zł
Metaxa 5* - 40 ml	15 zł	Stock VSOP - 40 ml	15 zł

WHISKY

5

Tomatin 18 Years Old - 40 ml	58 zł	Tomatin 12 Years Old - 40 ml	33 zł
Johnnie Walker Gold - 40 ml	35 zł	Jack Daniels - 40 ml	18 zł
Ballantines - 40 ml	17 zł		

WÓDKA

10

Śliwowica Podbeskidzka - 40 ml	28 zł	Chopin Potato - 40 ml	22 zł
Chopin Rye - 40 ml	18 zł	Finlandia - 40 ml	16 zł
Finlandia - 0.5 l	150 zł	Wyborowa - 40 ml	12 zł
Wyborowa - 0.5 l	120 zł	Żubrówka - 40 ml	14 zł
Wiśniówka - 40 ml	12 zł	Żołądkowa Gorzka - 40 ml	12 zł

TEQUILA		2	
Tequila Olmeca Gold - 40 ml	18 zł	Tequila Olmeca Silver - 40 ml	17 zł