

MENU RESTAURACJI

Restaurant Challenge '32

Żwirki i Wigury 1H, 00-906 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
134

KATEGORII
12

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

6

Tatar z polędwicy wołowej 119 zł
Podawany w kości wołowej z konfitowanym żółtkiem jajka, oliwą z łubczyka, musztardą francuską i kwiatem kaparu. Beef tenderloin tartare, served in a beef bone with confit egg yolk, lovage oil, French mustard and caper flower. (120g*/190g)

Chrupiące klopsiki z łososia 109 zł
Z kremowego sera i koperku, podawane z kiszonym ogórkiem, marynowaną szalotką, czerwoną cebulą, gorczycą, gotowanym na twardo jajkiem przepiórczym, cytrynowym majonezem, dziką rukolą, grzankami i sosem z żółtej musztardy. Crispy salmon croquettes with cream cheese and dill, served with pickled cucumber, pickled shallot, red onion, whole grain mustard, a hard-boiled quail egg, lemon mayonnaise, wild arugula, croutons, and yellow mustard sauce. (130g*/310g)

Deska polskich mięs pieczystych 129 zł
Z chrzanem, czwikłą, korniszonem, marynowanym borowikiem i żurawiną. Platter of Polish roasted meats served with horseradish, beetroot with horseradish, gherkins, pickled porcini mushrooms, and cranberry. (250g*/250g)

Carpaccio wołowe 119 zł
Podawane z serem Bursztyn, kurkami, kaparami, pastą truflową, rukolą, oliwą rozmarynową i focaccią z grilla. Beef carpaccio served with Bursztyn cheese, chanterelles, capers, truffle paste, rocket, rosemary-infused olive oil and grilled focaccia. (120g*/200g)

Deska polskich serów 109 zł
Podawana z krakersami, konfiturą z żurawiny i suszonymi owocami. Selection of Polish cheeses served with crackers, cranberry jam and dried fruits. (250g*/170g)

Kalifornijskie rolki Temaki z warzywami i śmietankowym serkiem 99 zł
W papierze ryżowym, podawane na japońskim omlecie z sosem sojowym, białym marynowanym imbirem, awokado i dressingiem słodko-ostrym Okonomi. California vegetable and cream cheese Temaki rolls in rice paper, served on a Japanese omelet with soy sauce, white pickled ginger, avocado, and sweet and spicy Okonomi dressing. (350g)

ZUPY

3

Żurek na zakwasie 69 zł
Z białą kiełbasą, majerankiem i gotowanym jajkiem przepiórczym. Sour rye soup with white sausage, marjoram and hard-boiled quail egg. (80g*/220g)

Krem z pieczonych buraków z malinami 59 zł
Podawany z prażoną ciecierzycą, pianką z kremowego sera i liofilizowanymi malinami. Roasted beetroot and raspberry cream soup, served with roasted chickpeas, cream cheese foam, and freeze-dried raspberries. (50g*/220g)

Krem z raków 85 zł
Z koprem włoskim, czerwonym kawiozem, chipsem z żytniego chleba i olejem z siemienia lnianego. Crayfish cream soup with fennel, red caviar, rye bread chip and flaxseed oil. (80g*/220g)

SAŁATKI		7
Sałłatka z serem feta69 zł Z sałaty lodowej, oliwek Kalamata, papryki, czerwonej szalotki, pomidora, ogórka i dressingu z oliwy i oregano. Feta cheese salad with iceberg lettuce, Kalamata olives, bell peppers, red shallots, tomatoes, cucumbers, and olive oil and oregano dressing. (120g*/150g)	Sałłatka Cezar z grzankami i parmezanem69 zł Caesar salad with croutons and parmesan cheese. (200g)	
Sałłatka Cezar z grillowaną piersią kukurydzianego kurczaka69 zł Caesar salad with croutons and parmesan cheese with grilled corn-fed chicken breast. (200g + 120g)	Sałłatka Cezar z pieczonym łososiem bałtyckim99 zł Caesar salad with croutons and parmesan cheese with baked Baltic salmon. (200g + 120g)	
Sałłatka Cezar ze smażonymi krewetkami tygrysimi99 zł Caesar salad with croutons and parmesan cheese with pan-fried tiger prawns. (200g + 120g)	Sałłatka Baba Ghanoush z grillowaną pitą (VEGAN) 85 / 129 zł Z pieczonym bakłażanem i papryką, hummusem, pomidorami, siekaną natką pietruszki, oliwą z chili, kruszonymi pistacjami, granatem i chrupiącą szalotką. Baba Ghanoush salad with roasted eggplant and bell pepper, hummus, tomatoes, parsley, chili oil, pistachios, pomegranate, crispy shallots, and grilled pita. (120g*/410g)	
Sałłatka Baba Ghanoush z grillowanym tuńczykiem 85 / 129 zł Z pieczonym bakłażanem i papryką, hummusem, pomidorami, siekaną natką pietruszki, oliwą z chili, kruszonymi pistacjami, granatem, chrupiącą szalotką i grillowanym tuńczykiem. Baba Ghanoush salad with grilled tuna. (120g*/410g)		

MAKARONY

5

Pappardelle z krewetkami tygrysimi 99 zł

Z sosem do wyboru: czosnkowym aioli lub pomidorowo-oliwkowym, z kaparami, czosnkiem, szalotką i natką pietruszki. Tiger prawn pappardelle with a choice of garlic aioli or pomodoro sauce. (120g*/250g)

Makaron Udon z krewetkami tygrysimi 129 zł

Z chrupiącymi warzywami duszonymi w sosie sojowo-imbirowym z czosnkiem. Udon noodles with crispy stewed vegetables, garlic, soy-ginger sauce and tiger prawns. (120g*)

Kopytka w sosie z czosnku niedźwiedziego 99 zł

Z trufkami, podsuszonymi pomidorami i serem Rubin. Traditional Polish potato dumplings in a wild garlic and truffle sauce, with semi-dried tomatoes and Rubin cheese. (350g)

Makaron Udon z polędwicą wołową 129 zł

Z chrupiącymi warzywami duszonymi w sosie sojowo-imbirowym z czosnkiem. Udon noodles with crispy stewed vegetables, garlic, soy-ginger sauce and beef tenderloin. (120g*)

Makaron Udon z tofu marynowanym w sosie sojowym 109 zł

Z chrupiącymi warzywami duszonymi w sosie sojowo-imbirowym z czosnkiem. Udon noodles with crispy stewed vegetables, garlic, soy-ginger sauce and soy-marinated tofu. (120g*)

RYBY I OWOCE MORZA

3

Smażony stek z łososia 169 zł

Podawany z czerwonym kawiolem, zielonymi szparagami, marchewką, fasolką edamame, purée ze słodkich ziemniaków i sosem z białych trufli. Pan-seared salmon steak with red caviar, vegetables, sweet potato purée and blanc truffle sauce. (180g*/330g)

Pieczona polędwiczka z miętusa 169 zł

Na szpinaku duszonym w winie musującym i śmietanie, z potrawką z pieczarek, pieczonymi pomidorami śliwkowymi, szparagami, gotowanymi ziemniakami i sosem koperkowym. Roasted burbot fillet with spinach, mushroom ragout, tomatoes, asparagus, potatoes and dill sauce. (200g*/330g)

Grillowany stek z tuńczyka Ahi 189 zł

Na bukiecie sałat z grillowaną czerwoną papryką, ziemniaczanym purée z wasabi, maślanym sosem z limonki i konfiturą z purpurowej szalotki. Grilled Ahi tuna steak with greens, charred red pepper, wasabi potato purée, lime beurre blanc and purple shallot confit. (200g*/350g)

DANIA GŁÓWNE

8

Comber jagnięcy z crustem pistacjowo-ziołowym
229 zł

Podawany na purée z pieczonego czosnku i ziemniaków, z marchewką Vichy, groszkiem zielonym i sosem miętowo-winnym. Saddle of lamb with pistachio and herb crust, roasted garlic and potato purée, Vichy carrots, green peas and mint-wine sauce. (300g*/310g)

Klasyczny burger wołowy podwójny
99 / 149 zł

Z pieczonym bekonem, serem cheddar, sałatą, pomidorem, czerwoną cebulą, korniszonem, papryczką jalapeño, ostrym sosem majonezowym i frytkami. Signature beef burger double with bacon, cheddar, vegetables, chili-mayo and French fries. (360g*/420g)

Kotlet schabowy z kością
119 zł

Podawany z młodymi ziemniakami z koprem, słodką zasmażaną kapustą i mizerią. Pan fried breaded pork chop with bone, served with dill potatoes, braised sweet cabbage and Polish cucumber salad. (280g*/440g)

Pierogi z gęsiną z żurawiną
119 zł

Z purée z buraczków, sosem z grzybów leśnych, prażoną szalotką i sosem majerankowym. Dumplings with goose and cranberry filling, beetroot purée, wild mushroom sauce, roasted shallots and marjoram sauce. (250g*/280g)

Klasyczny burger wołowy pojedynczy
99 / 149 zł

Z pieczonym bekonem, serem cheddar, sałatą, pomidorem, czerwoną cebulą, korniszonem, papryczką jalapeño, ostrym sosem majonezowym i frytkami. Signature beef burger single with bacon, cheddar, vegetables, chili-mayo and French fries. (180g*/420g)

Kanapka klubowa z indykiem
89 zł

Z wędzonym boczkiem, jajkiem sadzonym, pikantnym majonezem chili, sałatą lodową, pomidorem, korniszonem, czerwoną cebulą i ziemniaczanymi częstkami. Club sandwich with turkey, smoked bacon, fried egg, chili mayonnaise, vegetables and potato wedges. (120g*/490g)

Pierś kaczki sous vide
149 zł

Z młodymi warzywami, maślanymi kopytkami, smardzami faszerowanymi udkiem z kaczki i sosem szałwiowym z czarną truflą. Sous-vide duck breast with seasonal young vegetables, butter-tossed kopytka, duck confit-stuffed morels and black truffle and sage jus. (220g*/280g)

Stek z kalafiora
89 zł

Marynowany w wędzonej papryce z kuminem i oliwą czosnkową, podawany na prasowanych ziemniakach z grilla, potrawką z marchewki i cukinii, sadzonym jajkiem i sosem z pomidorów i oliwek Kalamata. Cauliflower steak with grilled pressed potatoes, carrot and zucchini ragout, fried egg, tomato and Kalamata olive sauce. (250g*/300g)

DANIA Z WOŁOWINY

3

Stek z polędwicy wołowej
229 zł

Podawany ze smardzami w śmietanie, ratatouille z cukinii i pomidorów, podsmażonym dzikim brokułem, ziemniakiem w stylu Hasselback i sosem berneńskim. Beef tenderloin steak with morels in cream, zucchini and tomato ratatouille, broccolini, Hasselback potato and Béarnaise sauce. (200g*/350g)

Porterhouse stek
339 zł

Podawany z faszerowanym szpinakiem grzybem Portobello, zielonymi szparagami, ratatouille z cukinii i pomidorów, podsmażonym dzikim brokułem, ziemniakiem w stylu Hasselback i sosem berneńskim. Prime Porterhouse steak with spinach-stuffed Portobello, asparagus, ratatouille, broccolini, Hasselback potato and Béarnaise sauce. (500g*/490g)

Grillowany antrykot wołowy
299 zł

Podawany z potrawką z pieczarek i szalotki, podsmażonym kalafiorem, karmelizowaną marchewką, zielonymi szparagami, ziemniaczano-cukiniowym plackiem i sosem winno-pieprzowym. Grilled rib-eye steak with mushroom and shallot ragout, vegetables, potato-zucchini galette and red wine pepper jus. (350g*/310g)

DLA DZIECI

3

Domowy rosół z gotowanymi warzywami i kluskami lanymi **44 zł**

Homemade chicken broth with boiled vegetables and egg noodles. (50g*/220g)

Makaron penne z sosem pomidorowym i serem mozzarella **49 zł**

Penne with tomato sauce and mozzarella cheese. (200g)

Paluszki z kurczaka

49 zł

Podawane z frytkami, sałatką z kapusty i marchewki, ketchupem i majonezem.
Chicken fingers served with fries, cabbage and carrot salad, ketchup, and mayonnaise. (150g*/200g)

DESERY

4

Kremowy sernik z karmelizowaną figą

59 zł

Z orzechami laskowymi i sosem z owoców leśnych. Creamy cheesecake with caramelized fig and hazelnuts, served with wild berry sauce. (170g*/120g)

Ciepłe czekoladowe brownie

49 zł

Podawane z musem kawowym, kandyzowaną skórką pomarańczową i lodami o smaku słonego karmelu. Warm dark chocolate brownie served with coffee mousse, candied orange peel and salted caramel ice cream. (140g*/110g)

Polska szarlotka

49 zł

Pieczona z cynamonem, podawana na ciepło z cukrem pudrem, kremem cappuccino, chipsami jabłkowymi i lodami waniliowymi. Traditional Polish cinnamon-baked apple tart, served warm with powdered sugar, cappuccino cream, apple crisps and vanilla ice cream. (190g*/100g)

Lody śmietankowe

49 zł

Podawane z ciepłym sosem malinowym, musującą czekoladą, malinami świeżymi i liofilizowanymi. Sweet cream ice cream served with warm raspberry sauce, light aerated chocolate, fresh and freeze-dried raspberries. (180g*/100g)

NAPOJE ZIMNE

21

Pepsi - 200 ml	19 zł	Pepsi Zero - 200 ml	19 zł
7up - 200 ml	19 zł	Mirinda - 200 ml	19 zł
Tonic - 200 ml	19 zł	Woda/Water Cisowianka Perlage - 300 ml	19/29 zł
Woda/Water Cisowianka Perlage - 700 ml	19/29 zł	Woda/Water Cisowianka niegaz. / still - 300 ml	19/29 zł
Woda/Water Cisowianka niegaz. / still - 700 ml	19/29 zł	San Pellegrino - 250 ml	26/39 zł
San Pellegrino - 750 ml	26/39 zł	Acqua Panna - 250 ml	26/39 zł
Acqua Panna - 750 ml	26/39 zł	Sok pomarańczowy / orange juice - 200 ml	19 zł
Sok jabłkowy / apple juice - 200 ml	19 zł	Sok z czarnej porzeczki / black currant juice - 200 ml	19 zł
Sok pomidorowy / tomato juice - 200 ml	19 zł	Sok z wyciskanych pomarańczy / freshly squeezed orange juice - 200 ml	19/60 zł
Sok z wyciskanych pomarańczy / freshly squeezed orange juice - 400 ml	19/60 zł	Sok z wyciskanych grejpfrutów / freshly squeezed grapefruit juice - 200 ml	19/60 zł
Sok z wyciskanych grejpfrutów / freshly squeezed grapefruit juice - 400 ml	19/60 zł		

NAPOJE GORĄCE

9

Espresso - 30 ml	25 zł	Double Espresso - 60 ml	29 zł
Americano - 180 ml	29 zł	Latte - 200 ml	29 zł
Cappuccino - 180 ml	29 zł	Gorąca czekolada / hot chocolate - 200 ml	35 zł
Baileys Coffee - 200 ml	49 zł	Irish Coffee - 200 ml	52 zł
Herbata / Tea - 400 ml	27 zł		
Czarna, zielona, owocowa, ziołowa / black, green, fruit, herbal.			

ALKOHOLE

62

Martini Rubino 18% - 80 ml Aperitifs & Digestives	37 zł	Martini Ambratto 18% - 80 ml Aperitifs & Digestives	37 zł
Lillet 17% - 80 ml Aperitifs & Digestives	35 zł	Campari 25% - 40 ml Aperitifs & Digestives	35 zł
Jägermeister 35% - 40 ml Aperitifs & Digestives	37 zł	Fernet Branca 39% - 40 ml Aperitifs & Digestives	37 zł
Grappa 37,5% - 40 ml Aperitifs & Digestives	37 zł	Malibu 18% - 40 ml Likiery / Liqueurs	35 zł
Kahlua 16% - 40 ml Likiery / Liqueurs	35 zł	Baileys 17% - 40 ml Likiery / Liqueurs	35 zł
Cointreau 40% - 40 ml Likiery / Liqueurs	35 zł	Chambord 16,5% - 40 ml Likiery / Liqueurs	37 zł

ALKOHOLE

ciąg dalszy

62

Grand Marnier 40% - 40 ml
39 zł

Likiery / Liqueurs

Drambuie 40% - 40 ml
39 zł

Likiery / Liqueurs

Sambuca 40% - 40 ml
39 zł

Likiery / Liqueurs

Amaretto 28% - 40 ml
34 zł

Likiery / Liqueurs

Ostoya 40% - 40 ml
29 zł

Wódka / Vodka

Żubrówka Bison Grass 37,5% - 40 ml
29 zł

Wódka / Vodka

Soplica Staropolska 38% - 40 ml
31 zł

Wódka / Vodka

Finlandia 40% - 40 ml
37 zł

Wódka / Vodka

Absolut Vodka 40% - 40 ml
32 zł

Wódka / Vodka

Chopin rye 40% - 40 ml
40 zł

Wódka / Vodka

Chopin wheat 40% - 40 ml
40 zł

Wódka / Vodka

Chopin potato 40% - 40 ml
40 zł

Wódka / Vodka

Ballantine's 40% - 40 ml
37 zł

Whisky, Whiskey & Bourbon

Jim Beam 40% - 40 ml
37 zł

Whisky, Whiskey & Bourbon

Chivas Regal 12yo 40% - 40 ml
46 zł

Whisky, Whiskey & Bourbon

Johnnie Walker black label 12yo 40% - 40 ml
46 zł

Whisky, Whiskey & Bourbon

Jack Daniel's 40% - 40 ml
39 zł

Whisky, Whiskey & Bourbon

Jack Daniel's Honey 35% - 40 ml
39 zł

Whisky, Whiskey & Bourbon

Talisker 10yo 45,8% - 40 ml
60 zł

Whisky, Whiskey & Bourbon

Glenfiddich 12yo 40% - 40 ml
60 zł

Whisky, Whiskey & Bourbon

Gentleman Jack 40% - 40 ml
50 zł

Whisky, Whiskey & Bourbon

Jack Daniel's Single Barrel 45% - 40 ml
58 zł

Whisky, Whiskey & Bourbon

Woodford Reserve Double Oak 43,2% - 40 ml
73 zł

Whisky, Whiskey & Bourbon

Yamazaki 12yo 43% - 40 ml
175 zł

Whisky, Whiskey & Bourbon

ALKOHOLE ciąg dalszy 62	
Glenmorangie 18yo 43% - 40 ml Whisky, Whiskey & Bourbon 115 zł	Metaxa 7* 40% - 40 ml Cognac, Brandy, Calvados 55 zł
Calvados VSOP 40% - 40 ml Cognac, Brandy, Calvados 55 zł	Martell VS 40% - 40 ml Cognac, Brandy, Calvados 55 zł
Martell VSOP 40% - 40 ml Cognac, Brandy, Calvados 65 zł	Remy Martin VSOP 40% - 40 ml Cognac, Brandy, Calvados 65 zł
Havana Club 3yo 37,5% - 40 ml Rum 37 zł	Dictador 12yo 40% - 40 ml Rum 55 zł
Bombay 40% - 40 ml Gin 44 zł	24 Herbs Gin 40% - 40 ml Gin 44 zł
Tanqueray no. 10 47,3% - 40 ml Gin 55 zł	Gin Mare 42,7% - 40 ml Gin 55 zł
Hendricks 41,4% - 40 ml Gin 55 zł	Patron Bianco 40% - 40 ml Tequila 60 zł
Patron Anejo 40% - 40 ml Tequila 60 zł	Żywiec Jasne Pełne / Classic Lager 5,5% - 300 ml Piwo beczkowe / Draft beer 31/39 zł
Żywiec Jasne Pełne / Classic Lager 5,5% - 500 ml Piwo beczkowe / Draft beer 31/39 zł	Żywiec Białe / Wheat beer 4,9% - 300 ml Piwo beczkowe / Draft beer 31/39 zł
Żywiec Białe / Wheat beer 4,9% - 500 ml Piwo beczkowe / Draft beer 31/39 zł	Żywiec IPA 5,4% - 300 ml Piwo beczkowe / Draft beer 31/39 zł
Żywiec IPA 5,4% - 500 ml Piwo beczkowe / Draft beer 31/39 zł	Murphy's Irish Stout 4% - 300 ml Piwo beczkowe / Draft beer 34/41 zł
Murphy's Irish Stout 4% - 500 ml Piwo beczkowe / Draft beer 34/41 zł	Żywiec 5,5% - 330 ml Piwo butelkowe / Bottled beers 31 zł

ALKOHOLE ciąg dalszy

62

Żywiec 0% - 330 ml

Piwo butelkowe / Bottled beers

31 zł

Piwa rzemieślnicze / Craft beers 4,5% / 5% / 5,6% - 500 ml

41 zł

Piwo butelkowe / Bottled beers