

MENU RESTAURACJI

Wilanowska No25

Wilanowska 25, 05-509 Józefosław, Polska

POZYCJI W MENU
62

KATEGORII
6

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

9

Tuńczyk w sezamie guacamole / szparagi / jajko przepiórcze / mus ostrygowy / kolendra / limonka	54,-
Śledź ziemniak francuski z porem i rzeżuchą / julienne z kiszzonego ogórka	39,-
Tatar z polędwicy Angus marynowane grzyby / kapary / kiszony ogórek	53,-
Carpaccio z polędwicy Angus mus truflowy / kapary / parmezan / rukola	54,-
Sałatka Cezar pierś z ekologicznego kurczaka lub krewetki / sos anchois / bekon / pomidorki cherry / czerwona cebula / grzanki / parmezan	56,-

Sałata wątróbki kacze w cieście panko / czerwona cebula / balsamico malinowe	46,-
Crumpet sałatka z homara / kawior z pstrąga / guacamole / papaja / tapioka	49,-
Zapieczony kozi ser carpaccio z buraka / gruszka w syropie klonowym / żurawina / orzechy włoskie	46,-
Krewetki chorizo / czosnek / pomidory cherry / emulsja winno-maślana / naan	64,-

ZUPY

5

Tajska - kurczak mleko kokosowe / shitake / warzywa	kurczak 32,-
Rosół z perliczki makaron / marchewka / lubczyk	28,-
Krem ze szparagów z letnią trufłą salsa ze szparagów	31,-

Tajska - krewetki mleko kokosowe / shitake / warzywa	krewetki 38,-
Żurek na domowym zakwasie kiełbasa / jajko	33,-

DANIA GŁÓWNE

11

Żebro wołowe lub długopieczzone żeberko z wieprzowiny z ~~129,-~~ otnickiej

frytki z batatów / coleslaw z czerwonej kapusty

Stek z polędwicy Angus 135,-

puree ziemniaczane z truflą / smardze z foie gras / szparagi / sos demi glace / mus czarny czosnek

Golonka glazurowana w piwie i miodzie 71,-

puree ziemniaczane z kiszoną kapustą i boczkiem / młoda kapusta

Kacze udo 77,-

raviolini z kozim serem / buraczki zasmażane / sos porzeczkowy

Burger z wołowiny Angus 59,-

boczek / ser taleggio / sałata baby gem / sos chipotle / frytki

Deska serów i wędlin 75,-

miód truflowy / winogrona

Chrupiący kurczak 57,-

miodowy sos z sezamem i chili / warzywa stir fry / tteokbokki / młoda cebula / sezam

Ryba Stone Bass 85,-

tost maślany / guacamole / papaja / bisque z homara / salsa verde ze szparagami / oliwa z chorizo / shiso w tempurze

Policzki wieprzowe 71,-

kopytka / bimi / sos demi glace z jeżyną

Burger Vege z polskiej konopi 56,-

rukola / awokado / cebula / pomidor / sos chipotle / frytki

Pappardelle 56,-

kozi ser / szparagi / suszone pomidory / szpinak / pomidorki cherry / sos szparagowy

DLA DZIECI

4

Rosół z perliczki 17,-

makaron / marchewka

Makaron rigatoni 30,-

sos pomidorowy / parmezan

Chrupiące fileciki z kurczaka 36,-

frytki lub gnocchi / sezonowa surówka

Mini burger z polędwicy Angus 39,-

bułka maślana / cheddar / sos koktajlowy / ogórek szwedzki / pomidor / sałata rzymska / frytki

DESERY				4
Szarlotka z lodami		28,-	Beza z mascarpone i owocami	28,-
			chałwa	
Brownie czekoladowe		29,-	Sernik z białą czekoladą i serem Philadelphia	28,-
lody waniliowe				

WINO				29
Prosecco Villa Delle Camelie Extra Dry			Marie Stuart Brut Reserve	
Jean Leon 3055 Chardonnay			Riesling Mosel	
Crudo Cataratto/ Zibibbo			Canyon Road Pinot Grigio	
Spier Signature Chenin Blanc			Matua Sauvignon Blanc	
Floralis Moscatel Oro			Vina San Juan Chardonnay-Verdejo-Viura	
Pian di Remole Bianco			Gewurztraminer Elena Walch	
Prinz von Hessen Classic Riesling			Yealands Land Made Pinot Gris	
Cacadu Ridge Semillon-Chardonnay			Sangre de Toro Reserva	
Jean Leon 3055 Merlot/ Petit Verdot			Chianti Cecchi	

WINO ciąg dalszy

29

Primitivo di Manduria

Crudo Nero d'Avola/ Caberne

Canyon Road Merlot

Creative Block 5

Squealing Pig Malbec

Cacadu Ridge Cabernet Sauvignon Shiraz

Clos de los Siete

Errazuriz Max Reserva GSM

Vina San Juan Merlot

Chianti Castiglioni

Cocoon Zinfandel