



NOWA KARTA WARSZAWY

Koszyki



BAR KOSZYKI

Coś z dawnych lat – bourbon, masło, kurki, angostura bitter, miód lipowy 49 zł

BRUT

Bryzol po warszawsku – bryzol wołowy, pieprz jamajski, pampuch 55 zł

BUENA VISTA

Jamajski Bigos – kureczak, boczek, kapusta, kukurydza, fasola czerwona 37 zł

CURRY LEAVES

Amber Masala – klopsiki jagnięce, curry, rodzynki, nerkowce, ryż, naan 56 zł

ĆMA by Mateusz Gessler

Flaki po warszawsku z pulpetami cielęcymi – bulion, majeranek, imbir, papryka 37 zł

Kogel-mogel z grillowanymi brzoskwiniami – pistacje, porzeczka, mięta, tymianek 32 zł

GRINGO BAR

Varsovia Morcilla – kaszanka, soft taco, salsa, cheddar, chutney z cebuli 45 zł / 3 szt.

KAGO SUSHI

Śledź po japońsku – sashimi ze śledzia, kombu, ogórek kiszony, yuzu ponzu 38 zł

KIEŁBA W GĘBIE

Warszawska Legenda – tatar wołowy, majonez z sardeli, żel lubczykowo-grzybowy, z żółtka 48 zł

MAGIA D'ITALIA

Torta Mokka – biszkopt kakaowy, krem kawowy, bita śmietana, powidła porzeczkowe 19,90 zł

MANGO VEGAN

Kopytka w stylu azjatyckim – sos grzybowo-sojowy, imbir, szczypiorek, sezam 37 zł

PORT ROYAL

Śledź Royal Port – matias, musztarda francuska, szalotka, jabłko, szczypior, kapar, crème fraîche 39 zł

PORTUGALIA GOURMET

Flaki w stylu portugalskim – chouriço, szynka, boczek, biała fasola, pomidory 49 zł

RAGAZZI

Nalewka na Koszykach podawana z tatarem wołowym na macy – wódka pszeniczna, nalewka wiśniowa, wermut 42 zł

SEMOLINO

„Schabowy” all’Italiana – schab, straciatella, caponata, puree szpinakowe 59 zł

TUK TUK

Tom Żur – Tom Kha, zakwas żurkowy, biała kiełbasa, ziemniaki, chrzan, jajko, pak choi 25,90 zł

UPPER DECK

Sherry Cobbler – grappa, likier pomarańczowy, olejek pomarańczowy, cytryna 42 zł

VINCENT CAFE

Kurkowy Poranek inspirowany Lucyną Ćwierczakiewiczową – croissant, omlet, kurki 29,90 zł

WARSZAWSKI SEN by Mateusz Gessler

Pyzy warszawskie – boczek wędzony, rydze, emulsja cebulowa 43 zł

ZACHODNI BRZEG

Warszawskie flaki z orientalnym twistem – pulpety z macy, sumak, kumin, kolendra 37 zł



NOWA KARTA WARSZAWY

Koszyki



BAR KOSZYKI

Coś z dawnych lat – bourbon, masło, kurki, angostura bitter, miód lipowy 49 zł

BRUT

Bryzol po warszawsku – bryzol wołowy, pieprz jamajski, pampuch 55 zł

BUENA VISTA

Jamajski Bigos – kureczak, boczek, kapusta, kukurydza, fasola czerwona 37 zł

CURRY LEAVES

Amber Masala – klopsiki jagnięce, curry, rodzynki, nerkowce, ryż, naan 56 zł

ĆMA by Mateusz Gessler

Flaki po warszawsku z pulpetami cielęcymi – bulion, majeranek, imbir, papryka 37 zł

Kogel-mogel z grillowanymi brzoskwiniami – pistacje, porzeczka, mięta, tymianek 32 zł

GRINGO BAR

Varsovia Morcilla – kaszanka, soft taco, salsa, cheddar, chutney z cebuli 45 zł / 3 szt.

KAGO SUSHI

Śledź po japońsku – sashimi ze śledzia, kombu, ogórek kiszony, yuzu ponzu 38 zł

KIEŁBA W GĘBIE

Warszawska Legenda – tatar wołowy, majonez z sardeli, żel lubczykowo-grzybowy, z żółtka 48 zł

MAGIA D'ITALIA

Torta Mokka – biszkopt kakaowy, krem kawowy, bita śmietana, powidła porzeczkowe 19,90 zł

MANGO VEGAN

Kopytka w stylu azjatyckim – sos grzybowo-sojowy, imbir, szczypiorek, sezam 37 zł

PORT ROYAL

Śledź Royal Port – matias, musztarda francuska, szalotka, jabłko, szczypior, kapar, crème fraiche 39 zł

PORTUGALIA GOURMET

Flaki w stylu portugalskim – chouriço, szynka, boczek, biała fasola, pomidory 49 zł

RAGAZZI

Nalewka na Koszykach podawana z tatarem wołowym na macy – wódka pszeniczna, nalewka wiśniowa, wermut 42 zł

SEMOLINO

„Schabowy” all’Italiana – schab, straciatella, caponata, puree szpinakowe 59 zł

TUK TUK

Tom Żur – Tom Kha, zakwas żurkowy, biała kiełbasa, ziemniaki, chrzan, jajko, pak choi 25,90 zł

UPPER DECK

Sherry Cobbler – grappa, likier pomarańczowy, olejek pomarańczowy, cytryna 42 zł

VINCENT CAFE

Kurkowy Poranek inspirowany Lucyną Ćwierczakiewiczową – croissant, omlet, kurki 29,90 zł

WARSZAWSKI SEN by Mateusz Gessler

Pyzy warszawskie – boczek wędzony, rydze, emulsja cebulowa 43 zł

ZACHODNI BRZEG

Warszawskie flaki z orientalnym twistem – pulpety z macy, sumak, kumin, kolendra 37 zł