



WERANDA

bistro

WERANDA BISTRO - PIERWSZA W WARSZAWIE
RESTAURACJA RODZINNEJ FIRMY WERANDA FAMILY.
DO HALI KOSZYKI PRZENOSIMY WIELOLETNIE DOŚWIADCZENIA
POZNAŃSKICH WERAND – RESTAURACJI ZNANYCH
Z PYSZNEJ KUCHNI ORAZ Z WYJĄTKOWEJ ATMOSFERY,
KTÓRA ŁĄCZY LUDZI PRZY WSPÓLNYM STOLE.

WERANDA BISTRO – THE FIRST IN WARSAW
A WERANDA FAMILY COMPANY RESTAURANT.
WE HAVE INTRODUCED OUR YEARS OF EXPERIENCE FROM POZNAŃ TO HALA KOSZYKI.
WERANDA RESTAURANTS ARE FAMOUS FOR THEIR DELICIOUS CUISINE
AND UNIQUE FAMILY ATMOSPHERE AT A COMMON TABLE.

ŚNIADANIA CAŁY DZIEŃ ALL DAY BREAKFASTS

JAJECZNICA / JAJKA SADZONE 15,-
SCRAMBLED EGGS / FRIED EGG

podawane z warzywami i wiejskim chlebem
served with vegetables and rustic bread

- z pancettą with pancetta
- z pomidorami with tomatoes
- z lardo with lardo

SHAKSHUKA 18,-

2 jajka lub tofu zapiekane

two poached eggs or baked tofu

w lekko pikantnym sosie z pomidorów i papryki
in a delicate hot tomato and pepper sauce

(dodaj do swojej shakshuki wybrany składnik
w cenie 3/5,- do wyboru: szpinak, oliwki, avokado
/ feta, anchois, pancetta

add an extra for 3/5,- each: spinach, olives, avocado
/ feta cheese, anchovies, pancetta)

KOKTAJLE 16,-
COCKTAILS 0,4L

ORZECHOWY CUD PEANUT MIRACLE

kakao, mrożony banan, masło orzechowe, mleko, miód
cocoa, frozen banana, peanut butter, milk, honey

PIETRUSZKOWY DETOX PARSLEY DETOX

pietruszka, sok jabłkowy tłoczony, imbir, chlorella
parsley, pressed apple juice, ginger, chlorella

WYCISKANE SOKI 12,-
WARZYWNO-OWOCOWE

FRESHLY SQUEEZED

VEGETABLE-FRUIT JUICE 0,4L

marchew-jabłko-seler carrot-apple-celery
jabłko-seler-imbir apple-celery-ginger

ZUPY SOUPS

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW 14,-
BAKED TOMATO CREAM

ZUPA CEBULOWA ONION SOUP 16,-

z grzanką i serem gruyere
with toast & gruyère cheese

KREMOWA ZUPA Z KREWETEK I WARZYW 22,-
CREAM PRAWN VEGETABLE SOUP

z karmelizowaną ostrą papryczką
with caramelised onion hot pepper

PRZYSTAWKI STARTERS

BRUSCHETTA 16,-

- z pomidorami with tomatoes
- z pomidorami i mozzarellą with tomatoes & mozzarella
- z pomidorami i anchois with tomatoes & anchovies

CROSTINI Z MUSEM Z KACZKI 18,-
CROSTINI WITH DUCK MOUSSE

i konfiturą z czerwonej cebuli with a red onion confit

TATAR ZE ŚLEDZIA 18,-
HERRING STEAK TARTARE

z piklowaną rzodkiewką with pickled radish

SERY W OLIWIE I ZIOŁACH 25,-
CHEESE IN OLIVE OIL AND HERBS

podawane z oliwkami i pieczywem
served with olives and bread

WŁOSKIE WĘDLINY 25,-
ITALIAN MEATS

podawane z oliwkami i pieczywem
served with olives and bread

TATAR WOŁOWY 26,-
BEEF STEAK TATARE

z marynowanym rydzem
with marinated saffron milk cap

KREWETKI TYGRYSIE SMAŻONE 32,-
FRIED TIGER PRAWNS

z lardo, śliwkami i pietruszką
with lardo, plums and parsley

KREWETKI TYGRYSIE W BIAŁYM WINIE 32,-
TIGER PRAWNS IN WHITE WINE

z czosnkiem i chilli
with garlic and chilli

ZAPIEKANY SER KOZI 24,-
BAKED GOATS CHEESE

z buraczanym pesto i oliwą bazyliową
with basil pesto and basil olive oil

PIZZA

MOZZARELLA DI BUFALA / BAZYLIA 26,-
mozzarella di bufala / basil

CZOSNEK / SALAMI PICANTE / PIETRUSZKA 24,-
garlic / salami picante / parsley

ANCHOIS / POMIDORY / OREGANO 26,-
anchovies / tomatoes / oregano

PANCETTA / SER PROVOLONE 26,-
pancetta / provolone cheese

GRZYBY LEŚNE / PARMEZAN / RUCOLA 28,-
wild mushrooms / parmesan / rocket

CZTERY SERY 28,-
four cheese pizza

SALATY SALADS

WERANDA 30,-

*grillowany kurczak, suszone śliwki, pomidorki
koktajlowe, winogrono, sos estragonowy, zielony pieprz
grilled chicken, dried plums, cherry tomatoes, grapes,
tarragon sauce, green pepper*

PORTUGALSKA PORTUGUESE
*grillowany kurczak, feta, papryka, kietki, czerwona
cebula, pomidorki koktajlowe
grilled chicken, feta, peppers, cherry tomatoes,
red onion, sprouts*

ANDALUZYJSKA ANDALUSIAN
*grillowany kurczak, ser gorgonzola, suszone śliwki,
ogórek, prażone orzechy laskowe
grilled chicken, gorgonzola, dried plums, cucumbers,
roasted hazelnuts*

LAZUROWA AZURE
*gruszka, gorgonzola, ogórek, rukola, orzechy włoskie,
miód, parmezan
pear, gorgonzola, cucumber, rocket, roasted pine nuts,
honey, parmesan*

KALIFORNIJSKA CALIFORNIAN
*grillowany indyk, ser camembert, ogórek, prażone
pestki dyni, miód
grilled turkey, camembert, cucumber, honey,
roasted pumpkin seeds, honey*

RZYMSKA ROMAN
*grillowany kurczak, oliwki, grzanki czosnkowe,
ogórek, parmezan
grilled chicken, olives, garlic croutons,
cucumber, parmesan*

TURYŃSKA TURINIAN
*grillowany indyk, gorgonzola, suszone pomidory,
ogórek, prażone ziarna słonecznika
grilled turkey, gorgonzola, dried tomatoes, cucumber,
roasted sunflower seeds*

GRECKA GREEK
*feta, pomidorki koktajlowe, papryka, oliwki czarne,
cebula
feta cheese, cherry tomatoes, pepper, black olives,
onion*

ESTOŃSKA ESTONIAN 37,-
*wędzony łosoś, grillowana cukinia, oliwki zielone,
ogórek, zielony pieprz, oliwa czosnkowa
smoked salmon, grilled courgette, green olives,
cucumber, green pepper, garlic-flavoured olive oil*

CHORWACKA CROATIAN
*grillowane krewetki, kozi ser, mango, grzanki
czosnkowe, świeży szpinak
grilled shrimps, goat cheese, mango, garlic croutons,
fresh spinach*

NICEJSKA NICOISE
*grillowany tuńczyk, jajko w koszulce, ciepły ziemniak,
cebula, czarne oliwki, cytryna, zielony pieprz
grilled tuna, poached egg, warm potato,
onion, black olives, lemon, green pepper*

CHILLIJSKA CHILEAN
*grillowany tuńczyk, plastry ananasa, rukola,
prażone migdały, dip sweet chilli
grilled tuna, pineapple slices, rocket,
roasted almonds, sweet chili dip*

CYPRYJSKA CYPRIOT
*ser halloumi, winogrono, pomidorki koktajlowe, rukola,
krem balsamiczny
halloumi cheese, grape, cherry tomatoes, rocket,
balsamic cream*

FRANCUSKA FRENCH
*pieczony camembert, karmelizowana gruszka, orzechy,
pomidorki, ogórki, malinowy vinaigrette
baked Camembert, caramelised pear, nuts, cherry
tomatoes, cucumber, raspberry vinaigrette*

DANIA GŁÓWNE MAINS

SUPREME Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO 38,-
CORN-FEED CHICKEN SUPREME
z sosem szalotkowym z chorizo, sałatką z bobu, gruszki i sera owczego
with broad beans, pears, feta cheese salad & a shallot-chorizo sauce

POŁĘDWICA JAGNIEĆA 68,-
LAMB TENDERLOIN
z sosem dyniowo-imbrowym, grzybami i konfitowanymi ziemniakami
with pumpkin & rosemary sauce, fresh mushrooms & potato confit

OKOŃ MORSKI 48,-
SEA BASS
z sosem z pieczonej papryki, cytrynowym ryżem basmati i duszonym szpinakiem
with baked pepper sauce, lemon basmati rice & spinach

KACZA NÓŻKA W SOSIE ŻURAWINOWYM 38,-
DUCK LEG WITH CRANBERRY SAUCE
z duszonymi grzybami i klasycznym puree
with braised mushrooms and classic puree

ŁOSOŚ ORGANICZNY 49,-
ORGANIC SALMON
z komosą ryżową, warzywami i musem ze świeżego mango
with quinoa, vegetables and fresh mango mousse

RISOTTO Z KREWETKAMI 46,-
SHRIMP RISOTTO

STEK WOŁOWY (HEREFORD) 88,-
HEREFORD BEEF STEAK
z ziołowym pesto, sosem BBQ, domowymi frytkami i kukurydzą
with herb pesto, BBQ sauce, homemade chips and corn

MULE W BIAŁYM WINIE 42,-
MOULES MARINIÈRE 1,1kg
sezonowo
seasonal

DESERY DESSERTS 15,-

DESER DNIA
TODAYS SPECIAL
zapytaj swojego kelnera
ask your waiter

MUS CZEKOLADOWY
CHOCOLATE MOUSSE

TIRAMISU

SERNIK KLASYCZNY Z ORZECHAMI
CLASSIC CHEESECAKE WITH NUTS

NAPOJE DRINKS

WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA 6,-
STILL OR SPARKLING WATER 0,3L
z owocami i liściem mięty with fruit and mint

KARAFKA WODY 15,-
WATER CARAFE 1L
gazowana / niegazowana still or sparkling
z owocami i liściem mięty with fruit and mint

WODA BUTELKOWA 6,- / 10,-
BOTTLED WATER 0,33L
Kropla Beskidu / San Pellegrino

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK 14,-
FRESHLY SQUEEZED JUICE 0,33L
z pomarańczy, grejpfrutów lub mieszany
orange, grapefruit or mixed

SOKI Z DOMOWEJ TŁOCZNI 10,-
HOME PRESSED JUICE 0,3L

SOK 6,-
JUICE 0,2L
jabłko / pomarańcza / grejpfrut / czarna porzeczka
/ pomidor
apple / orange / grapefruit / black currant / tomato

NAPOJE GAZOWANE 6,-
SOFT DRINKS 0,2L
coca-cola / coca-cola zero / fanta / sprite / kinley tonic

RED BULL 10,-

LEMONIADY 13,-

LEMONADES

*(syropy do lemoniad robimy sami
homemade lemonade syrups)*

GRUSZKOWA

PEAR

*mus gruszkowy, syrop gruszkowy, sok z cytryny, owoce,
soda*

pear moose, pear syrup, lemon juice, fruit, soda

TYMIANKOWO-ROZMARYNOWA

THYME-ROSEMARY

*syrop tymiankowo-rozmarynowy, sok z cytryny, soda
aromatyzowana rozmarynem*

*thyme-rosemary syrup, lemon juice, rosemary infused
soda*

CYTRYNOWA

LEMON

sok z cytryny, syrop cukrowy, mięta, owoce, soda

lemon juice, sugar syrup, mint, fruit, soda

MALINOWA

RASPBERRY

*mus z malin, sok z cytryny, syrop cukrowy, owoce,
mięta, soda*

raspberry mousse, lemon juice, sugar syrup, mint, soda

KAWY

COFFEES

KAWA CZARNA / BIAŁA

WHITE OR BLACK

9,-

DRIP

AEROPRESS

10,- / 13,-

ESPRESSO

ESPRESSO DOPPIO

8,- / 10,-

AMERICANO

AMERICANO DOPPIO

8,- / 10,-

CAPPUCCINO

CAPPUCCINO DOPPIO

10,- / 13,-

LATTE

LATTE DOPPIO

12,- / 14,-

KAKAO Z BITĄ ŚMIETANĄ

COCOA WITH WHIPPED CREAM

12,-

HERBATY

TEAS

ENGLISH BREAKFAST / EARL GREY

JĄŚMINOWA JASMINE / ZIELONA GREEN /

ROOIBOS / MIĘTA MINT

10,-

WERANDA

herbata malinowa z konfiturą malinową

raspberry tea with raspberry jam

13,-

ZIELONA WERANDA

herbata zielona z konfiturą pomarańczową

green tea with orange jam

13,-

IMBIROWA

z cytryną, miodem, i świeżym imbirem

with lemon, honey & fresh ginger

13,-

MANGO

z syropem mango, pomarańczą i kardamonem

with mango syrup, orange & cardamom

13,-

HERBATY MROŻONE

ICED TEAS

15,-

LIMONKOWA

LIME

napar z zielonej herbaty, syrop limonkowy, owoce

green tea brew, lime syrup, fruit

WIŚNIOWA

CHERRY

napar wiśniowy, syrop jabłkowy, owoce, mięta

cherry brew, apple syrup, fruit, mint

MIĘTOWA

MINT

napar miętowy, liście mięty, cytryny, pomarańcze

mint brew, mint, lemons, oranges

W GOTOWANIU JESTEŚMY PERFEKJONISTAMI.
PRZYWIĄZUJEMY OGROMNĄ WAGĘ ZARÓWNO DO JAKOŚCI DAŃ,
JAK I DO SPOSOBU ICH PODAWANIA.
NASZĄ PASJĄ JEST POSZUKIWANIE NOWYCH SMAKÓW.
NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI RYBY I OWOCE MORZA
PRZYWOZIMY DLA WAS PROSTO Z AMSTERDAMSKIEGO RYNKU.
U POLSKICH ROLNIKÓW ZAMAWIAMY NAJLEPSZE WARZYWA, OWOCE I JAJA.
WYKWINTNE SERY ZE SŁONECZNEJ ITALII KUPUJEMY W MAŁYM SKLEPIKU,
PROWADZONYM PRZEZ WŁOSKĄ RODZINĘ.
PODSTAWĄ NASZEJ KUCHNI SĄ PRODUKTY LOKALNE I SEZONOWE,
LE CZ ŚLEDZIMY TEŻ NAJNOWSZE SMAKOWE TRENDY.
PO PROSTU – KOCHAMY GOTOWAĆ I CHCEMY DZIELIĆ SIĘ Z WAMI
NASZYMI KULINARNYMI PRZYGODAMI!

WE ARE PERFECTIONISTS IN COOKING,
WE PAY GREAT ATTENTION TO THE QUALITY
AND VISUAL ASPECTS OF THE DISHES WE SERVE.
FINDING NEW TASTES IS OUR PASSION,
WE ORDER HIGH QUALITY SEAFOOD AND FISH STRAIGHT
FROM THE AMSTERDAM FISH MARKET.
THE BEST FRUIT, VEGETABLES AND EGGS ARE PROVIDED BY POLISH FARMERS.
OUR CHEESE IS SUPPLIED BY A LITTLE FAMILY RUN SHOP FROM ITALY.
OUR CUISINE IS BASED ON LOCAL AND SEASONAL PRODUCTS,
WE FOLLOW FOOD TRENDS WITH OUR OWN TWIST.
IT'S SIMPLE - WE WANT TO SHARE OUR CULINARY PASSION WITH YOU!