



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 rydзем  
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

## SALAITY 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-imbriowym, 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!