



PRZYSTAWKI

STARTERS

CARPACCIO Z ŁOSOSIA / SALMON CARPACCIO _____ **45 PLN**

łosoś (110 g), cytrusy (40 g), rzodkiewka (20 g), pomidorki koktajlowe (50 g), rukola (40 g), oliwa cytrynowa (10 ml), pieczywo (70 g)
salmon, citrus fruits, radish, cherry tomatoes, arugula, lemon olive oil, bread

SALATKA Z FALAFELEM / FALAFEL SALAD _____ **43 PLN**

sałata rzymska (50 g), szpinak (30 g), rukola (30 g), falafel (80 g), owoce granatu (10 g), ogórek (30 g), awokado (50 g), sos jogurtowo-miętowy (50 ml)
romaine lettuce, spinach, arugula, falafel, pomegranates, cucumber, avocado, yoghurt and mint sauce

SALATKA CEZAR Z KURCZAKIEM _____ **46 PLN**

CAESAR SALAD WITH CHICKEN

sałata rzymska (110 g), kurczak (120 g), pomidorki koktajlowe (50 g), kapary (15 g), parmezan (15 g), grzanki (15 g), sos Cezar (70 ml)
romaine lettuce, chicken, cherry tomatoes, capers, parmesan, croutons, Caesar sauce

MOZZARELLA DI BUFALA _____ **44 PLN**

mozzarella (125 g), rukola (30 g), oliwki (20 g), pomidorki cherry (30 g), pesto (20 g), balsamico (10 ml), pieczywo (70 g)
mozzarella, arugula, olives, cherry tomatoes, pesto, balsamico, bread

PIEROŻKI GYOZA Z KURCZAKIEM I WARZYWAMI _____ **36 PLN**

GYOZA DUMPLINGS WITH CHICKEN AND VEGETABLES

pierogi gyoza (100 g), szczypior (20 g), cebula (5 g), sos sweet chilli (40 ml), majonez (10 ml)
gyoza dumplings, chives, onion, sweet chilli sauce, mayonnaise

KREWETKI W PANKO / PRAWNS IN PANKO _____ **45 PLN**

krewetki (100 g), mango (30 g), glony sezamowe (20 g), owoce granatu (10 g), sos sweet chilli (30 ml)
prawns, mango, wakame seaweed, pomegranates, sweet chilli sauce

WŁOSKI BAJGIEL / ITALIAN BAGEL _____ **36 PLN**

bajgiel (70 g), szynka parmeńska (30 g), konfitura z figi (20 g), szpinak (20 g), mascarpone (20 g), pomidor (40 g), liście sałat (200 g)
bagel, parma ham, fig jam, spinach, mascarpone, tomato, lettuce leaves



MOMENTS

RESTAURANT

MENU



TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE _____ **59 PLN**

połędwica wołowa (125 g), szalotka (20 g), ogórek konserwowy (20 g), borowik marynowany (20 g), żółtko (20 g), musztarda (5 ml), pieczywo (70 g)
beef tenderloin, shallot, gherkin, marinated boletus, yolk, mustard, bread

DESKA SERÓW DLA DWÓCH OSÓB _____ **69 PLN**

CHEESE BOARD FOR TWO PEOPLE

parmezan (45 g), ser pleśniowy (45 g), ser Bursztyn (45 g), brie (45 g), winogrona (40 g), konfitura (50 g), grissini (30 g), pieczywo (70 g)
parmesan, blue cheese, Bursztyn cheese, brie, grapes, jam, grissini, bread

DESKA WĘDLIN DLA DWÓCH OSÓB _____ **69 PLN**

HAM BOARD FOR TWO PEOPLE

prosciutto crudo (60 g), chorizo (60 g), mortadela bolońska (60 g), kabanosy (80 g), oliwki (15 g), suszone owoce (20 g), pieczywo (70 g)
prosciutto crudo, chorizo, mortadella bologna, dry smoked sausage, olives, dried fruits, bread

KOSZYK PIECZYWA Z MASŁEM SMAKOWYM _____ **12 PLN**

BASKET OF BREAD WITH FLAVORED BUTTER

masło (15 g), pieczywo (180 g)
butter, bread



ZUPY

SOUPS

ZUPA TAJSKA / TOM KHA GAI _____ 41 PLN

mleko kokosowe (150 ml), krewetki (60 g), imbir (10 g), chilli (5 g), trawa cytrynowa (5 g), kolendra (10 g), grzyby (30 g)
coconut milk, prawns, ginger, chilli, lemongrass, coriander, mushrooms

ŻUREK / RYE SOUR SOUP _____ 32 PLN

zakwas (125 ml), jajko (25 g), biała kiełbasa (30 g), chrzan (5 g), majeranek (2 g), pieczywo (70 g)
sourdough, egg, white sausage, horseradish, majoram, bread

KREM Z POMIDORÓW / CREAMY TOMATO SOUP _____ 23 PLN

pomidory (100 g), mascarpone (20 g), oliwa rozmarynowa (10 ml)
tomatoes, mascarpone, rosemary olive oil

ZUPA SEZONOWA / SEASONAL SOUP _____ 21 PLN

(zapytaj kelnera / ask waiter)



PIEROGI

DUMPLINGS

PIEROGI Z TWAROGIEM I ZIEMNIAKAMI _____ 39 PLN

DUMPLINGS WITH COTTAGE CHEESE AND POTATOES

pierogi z twarogiem (180 g), cebula (20 g), boczek (20 g), smalec (20 g), kwaśna śmietana (30 ml)
dumplings with cottage cheese, onion, bacon, lard, sour cream

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI _____ 38 PLN

DUMPLINGS WITH CABBAGE AND MUSHROOMS

pierogi z kapustą i grzybami (180 g), kwaśna śmietana (30 ml), szczypior (20 g)
dumplings with cabbage and mushrooms, sour cream, chives



MAKARONY

PASTA

GNOCCHI BURACZANE / BEETROOT GNOCCHI _____ 39 PLN

gnocchi (120 g), cebula (20 g), czosnek (5 g), ser pleśniowy (30 g), orzechy włoskie (10 g), suszone pomidory (20 g), rukola (20 g)
gnocchi, onion, garlic, blue cheese, walnuts, dried tomatoes, arugula

SPAGHETTI ALLA CHITARRA _____ 52 PLN

makaron spaghetti (110 g), krewetki (80 g), cebula (20 g), czosnek (10 g), chilli (5 g), białe wino (30 ml), masło (30 g), rukola (20 g)
spaghetti, prawns, onion, garlic, chilli, white wine, butter, arugula

RAVIOLI Z RICOTTĄ I SZPINAKIEM _____ 39 PLN

RAVIOLI WITH RICOTTA CHEESE AND SPINACH

ravioli (90 g), masło szałwiowe (15 g), pomidorki cherry (40 g), gruszka (20 g), orzechy laskowe (2 g), parmezan (2 g)
ravioli, sage butter, cherry tomatoes, pear, hazelnuts, parmesan

RAVIOLONI Z KACZKĄ / RAVIOLONI WITH DUCK _____ 45 PLN

ravioloni (125 g), warzywa korzenne (110 g), estragon (5 g), szpinak (50 g), kiełki groszku (10 g), sos pieczeniowy (40 ml)
ravioloni, root vegetables, tarragon, spinach, pea sprouts, demi-glace sauce



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

STEK Z ŁOSOSIA / SALMON STEAK 74 PLN

łosoś (200 g), warzywa gotowane (150 g), ryż jaśminowy (100 g), sos cytrynowy (70 ml)
salmon, boiled vegetables, jasmine rice, lemon sauce

FILET Z OKONIA MORSKIEGO / SEA BASS FILLET 79 PLN

okoń (220 g), ziemniaki gotowane (150 g), warzywa grillowane (150 g), sos szafranowy (70 ml)
sea bass, boiled potatoes, grilled vegetables, saffron sauce

PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME / CHICKEN BREAST SUPREME 59 PLN

kurczak (300 g), pieczone ziemniaki (150 g), fasolka szparagowa (100 g), masło (20 g), sos curry (70 ml)
chicken, baked potatoes, green beans, butter, curry sauce

SCHAB Z KOŚCIĄ / PORK LOIN ON THE BONE 74 PLN

schab (280 g), purée ziemniaczane (150 g), liście sałat (200 g), sos tymiankowy (70 ml)
pork loin, mashed potatoes, lettuce leaves, thyme sauce

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF TENDERLOIN STEAK 129 PLN

polędwica wołowa (250 g), frytki stekowe (150 g), kukurydza (260 g), sałatka Cezar (150 g), sos z czerwonego wina (70 ml)
beef tenderloin, steak fries, corn, Caesar salad, red wine sauce





BURGERY

BURGERS

JACK DANIEL'S BURGER _____ **53 PLN**

burger wołowy (200 g), bułka maślana (80 g), ser cheddar (35 g), karmelizowana cebula (30 g), sałata (15 g), pomidor (30 g), ogórek konserwowy (30 g), boczek (35 g), frytki stekowe (150 g), ketchup (70 ml)

beef burger, brioche, cheddar cheese, caramelized onion, lettuce, tomato, pickled cucumber, bacon, steak fries, ketchup

JALAPEÑO BURGER _____ **53 PLN**

burger wołowy (200 g), bułka z sezamem (90 g), sałata (30 g), pomidor (30 g), ogórek konserwowy (30 g), jalapeño (5 g), frytki stekowe (150 g), sos sriracha (10 ml), ketchup (70 ml)

beef burger, sesame roll, lettuce, tomato, pickled cucumber, jalapeño, steak fries, sriracha sauce, ketchup

WEGAŃSKI BURGER / VEGAN BURGER _____ **51 PLN**

burger z soczewicy (113 g), bułka żytnia (80 g), rukola (45 g), liście sałat (200 g), pomidor (30 g), świeży ogórek (30 g), kiełki buraka (10 g), majonez wegański

lentil burger, rye bread roll, arugula, lettuce leaves, tomato, fresh cucumber, beetroot sprouts, vegan mayonnaise

DESERY

DESSERTS

TIRAMISU _____ **28 PLN**

mascarpone (100 g), biszkopty (30 g), kawa (10 ml), cukier (30 g), kakao (5 g), żółtko (10 g), likier amaretto (10 ml)

mascarpone, sponge cake, coffee, sugar, cocoa, yolk, amaretto liqueur

TORT CZEKOLADOWY Z WIŚNIAMI _____ **28 PLN**

CHOCOLATE CAKE WITH CHERRIES

tort (90 g), wiśnie (40 g), śliwowica (30 ml), beza (20 g), biała czekolada (10 g), borówki (10 g)

cake, cherries, plum vodka, meringue, white chocolate, blueberries

SERNIK Z SOSEM TOFFI _____ **28 PLN**

CHEESECAKE WITH TOFFEE SAUCE

sernik (90 g), orzechy włoskie (30 g), sos toffi (30 ml), maliny (30 g)

cheesecake, walnuts, toffee sauce, raspberries

DESER MANGO Z MASCARPONE _____ **28 PLN**

MANGO DESSERT WITH MASCARPONE

granola czekoladowa (60 g), mus z mascarpone (60 g),

śmietana kremówka (30 ml), purée z mango (60 g), cukier (10 g)

chocolate granola, mascarpone mousse, heavy cream, mango purée, sugar

CRÈME BRÛLÉE _____ **28 PLN**

śmietana kremówka (100 ml), żółtko (30 g), cukier (30 g), konfitura wiśniowa (15 g)

heavy cream, yolk, sugar, cherry jam



MOMENTS

RESTAURANT

Łączyny 5, 02-820 Warszawa

wph@warsawplazahotel.pl, rezerwacja@warsawplazahotel.pl