

 - danie wegetariańskie

 - danie bez glutenu

 - danie wegańskie

MENU



PRZYSTAWKI I SAŁATKI

SWOJSKI SMALEC 24,00

Smalec własnego wyrobu z cebulką i jabłkiem pieczywo/ogórki kiszane

ŚLEDŹ W OLEJU 24,00

Z cebulką i koperkiem/pieczywo

BAKŁAŻAN GRILLOWANY  29,00

Bakłażan zapiekany z serem feta/oliwki pomidor/pesto bazyliowe/grzanka czosnkowa

SAŁATA CEZAR Z KURCZAKIEM 36,00

Salata rzymska/sos Cezar/kurczak/pomidorki cherry grzanki/Grana Padano

SAŁATA CEZAR Z KREWETKAMI 39,00

Salata rzymska/sos Cezar/krewetki/pomidorki cherry grzanki/Grana Padano

PIEROGI I PASTY

PIEROGI Z ZIEMNIAKAMI I SEREM  32,00

(7 szt.) okrasa z cebuli

PIEROGI Z MIĘSEM 33,00

(7 szt.) okrasa z cebuli/skwariki

BURACZANE GNOCCHI NADZIEWANE 36,00

ORZECHEWYM MASCARPONE 

Sos gorgonzola/rukola/orzechy włoskie

PIELMIENI 36,00

Pierogi z mięsem wieprzowo-wołowym kwaśna śmietana

DESERY

SZARLOTKA NA CIEPŁO  27,00

Kulka lodów waniliowych/bita śmietana

SERNIK PIECZONY  25,00

Sos owocowy

DESER LODOWY  24,00

Lody waniliowe/sos owocowy/bita śmietana

DODATKI

FRYTKI (200g) 14,00

GRZANKI CZOSNKOWE (3 szt.) 11,00

GRZANKI SEROWE (3 szt.) 13,00

OGÓRKI KISZONE 8,00

ZUPY

ZUPA Z LEŚNYCH GRZYBÓW 25,00

Zabielana śmietaną/łazanki

ZUPA DNIA

Zapytaj kelnera



DANIA GŁÓWNE

KLOPSIKI Z SOCZEWICY   35,00

Klopsiki z soczewicy i kaszy jaglanej warzywny ratatuj

WĄTRÓBKA DROBIOWA Z SAŁATĄ 38,00

Wątróbka duszona w czerwonym winie z miodem, jabłkiem i cebulą/grzanka czosnkowa/mix sałat

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE 48,00

Sos śmietanowy z grzybami leśnymi kopytka szpinakowe/warzywa grillowane

PIERŚ KURCZAKA W PANIERCE 38,00

Purée ziemniaczane/mizeria

PIECZONA NÓŻKA KACZKI 49,00

Sos wiśniowy/kopytka/buraczki zasmażane

DZIKI SCHAB 42,00

Kotlet schabowy/ziemniak pieczony jak z ogniska kapusta zasmażana

BURGER "DZIKI ZAKĄTEK" 39,00

Burger 100 % wołowiny w bułce/cheddar sos koktajlowy/sałata/pomidor/ogórek kiszony czerwona cebula/frytki steakhouse

BURGER "DZIKI ZAKĄTEK-VEGE"  38,00

Burger z czerwonej fasoli w bułce/ser wegański majonez wegański/sałata/pomidor ogórek kiszony/cebula karmelizowana frytki z batatów

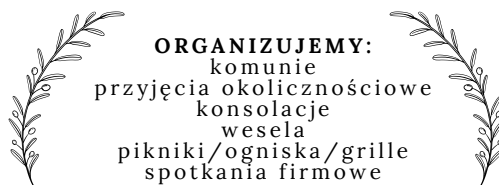
DLA DZIECI


PANIEROWANE STRIPSY Z KURCZAKA 31,00


Frytki/mizeria


NALEŚNIKI  22,00

- Z waniliowym serkiem
 - Z kremem czekoladowo-orzechowym
- cukier puder/bita śmietana



 - danie wegetariańskie

 - danie bez glutenu

 - danie wegańskie

MENU



LEMONIADY

LEMONIADA KLASYCZNA 0,3L/1L 16,00/37,00

Domowej roboty z wyciskanych cytryn i pomarańczy
woda niegazowana/syrop cukrowy

LETNIE LEMONIADY 0,3L/1L 19,00/42,00

Lemoniada klasyczna z domowymi syropami/naparami do
wyboru:

- imbirowa z miodem i goździkami
- dyniowa z przyprawami korzennymi
- malinowa z miodem i imbirem

Zapytaj kelnera o dostępność syropów

LEMONIADA ROKITNIKOWA 0,3L 20,00

Lemoniada klasyczna z domowym syropem
z rokitnika i miodu

LEMONIADA SMAKOWA 0,3L/1L 17,00/39,00

Lemoniada klasyczna z syropem do wyboru:
mango/mięta/poziomka/czarny bez

NAPOJE ZIMNE

PEPSI/PEPSI MAX/7 UP 0,2L/0,85L 9,00/15,00

MIRINDA/SCHWEPES TONIC

WODA 0,3L/1L 7,00/13,00

Gazowana/niegazowana

SOK 0,3L/1L 9,00/15,00

Pomarańcza/jabłko/czarna porzeczka/pomidor

KAWA MROŻONA (sezonowo) 21,00

Napój kawowy z mlekiem i syropem waniliowym
bita śmietana

WEGAŃSKIE FRAPPE (sezonowo)  22,00

Mleko roślinne/espresso/lód

BUBBLE TEA 20,00

Napój malinowy na bazie czarnej herbaty
z dodatkiem żelowych kulek

NAPOJE GORĄCE

ESPRESSO 9,00

PODWÓJNE ESPRESSO 14,00

KAWA CZARNA/KAWA Z MLEKIEM 10,00

AMERICANO 15,00

Duża kawa na podwójnym espresso

CAPPUCCINO 14,00

FLAT WHITE 17,00

Podwójne espresso/spienione mleko

CZEKOLADA NA GORĄCO 14,00

Bitą śmietaną

MOKKA 20,00

Espresso/czekolada/gorące mleko/bitą śmietaną

LATTE 16,00

LATTE SMAKOWE 18,00

Z syropem do wyboru: orzech/wanilia/cynamon

DYNIOWA LATTE 23,00

Korzenny syrop dyniowy domowej roboty
kawa latte/bitą śmietaną/cynamon

HERBATA dzbanuszek 10,00

HERBATA kubek 6,00

HERBATA ZIMOWA (sezonowo) 14,00/36,00

Herbata czarna z syropem malinowo-imbirowym
owoce/przyprawy korzenne

HERBATA ZIMOWA (sezonowo) 32,00

Z RUMEM

Herbata czarna z syropem malinowo-imbirowym
owoce/przyprawy korzenne/rum 4 cl

GRZAŃCE

PIWO GRZANE (Tyskie) 0,3l/0,5l 14,00/16,00

Goździki/cynamon/syrop malinowo-imbirowy

WINO GRZANE 0,25l 20,00

Przyprawy korzenne/pomarańcza

Restauracja Dzikie Zakątek zaprasza!

Chlubna 1a, 03-051 Warszawa
Tel. +48 571-488-228

**ORGANIZUJEMY IMPREZY
OKOLICZNOŚCIOWE**

dla osób prywatnych i firm
Tel. +48 668-367-770

