

🌱 - danie wegetariańskie

🚫 - danie bez glutenu

🌿 - danie wegańskie

MENU



PRZYSTAWKI I SAŁATKI

SWOJSKI SMALEC	24,00
Smalec własnego wyrobu z cebulką i jabłkiem pieczywo/ogórki kiszzone	
PLACKI ZIEMNIACZANE 🌱	34,00
Sos śmietanowy z leśnymi grzybami	
ZAPIEKANY KOZI SER 🌱	38,00
Carpaccio z buraka/mix sałat z rukolą orzechy włoskie/winegret/grzanka czosnkowa	
SAŁATKA Z KURCZAKIEM	35,00
Mix sałat/winegret/grillowany ser halloumi/oliwki pomidorki cherry/czerwona cebula/ogórek/grzanki	

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 i boczku	
BURACZANE GNOCCHI NADZIEWANE ORZECHOWYM MASCARPONE 🌱	38,00
Sos gorgonzola/rukola/orzechy włoskie	
PIELMIENI	37,00
Pierogi z mięsem wieprzowo-wołowym kwaśna śmietana	
TAGLIATELLE Z POŁĘDWICZKĄ	39,00
Sos śmietanowy/leśne grzyby	

DESERY

SZARLOTKA NA CIEPŁO 🌱	27,00
Kulka lodów waniliowych/bita śmietana	
SERNIK 🌱	25,00
Sos truskawkowy albo czekoladowy	
DESER LODOWY 🌱	24,00
Lody waniliowe/sos owocowy/bita śmietana	

ZUPY

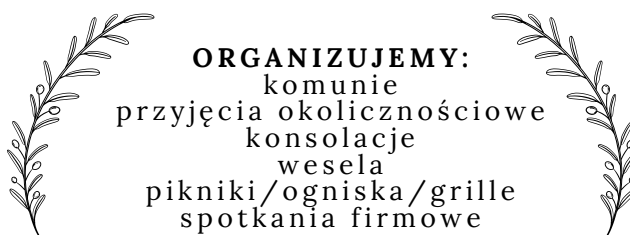
CEBULOWA	25,00
Grzanka serowa	
ZUPA DNIA	😊?
Zapytaj kelnera	

DANIA GŁÓWNE

STEK Z SELERA 🌱 🚫	36,00
Sos pieprzowy/ziemniaki pieczone mix sałat	
WĄTRÓBKA DROBIOWA	38,00
Duszona w czerwonym winie z miodem, jabłkiem i cebulą/mix sałat/grzanka czosnkowa	
PIERŚ KURCZAKA 🚫	38,00
Sos śmietanowy ze szpinakiem i suszonymi pomidorami purée ziemniaczane/mix sałat	
GOŁĄBKI Z MIĘSEM I RYŻEM 🚫	38,00
Sos pomidorowy/purée ziemniaczane mizeria	
DZIKI SCHAB	44,00
Kotlet schabowy/ziemniaki w mundurkach mizeria	
BURGER "DZIKI ZAKĄTEK"	39,00
Burger 100 % wołowiny w bułce/cheddar sos burgerowy/sałata/pomidor/ogórek kiszony czerwona cebula/frytki steakhouse	
"FISH & CHIPS"	39,00
Filet z białej ryby w tempurze/ziemniaki opiekane sos tatarski	

DODATKI

FRYTKI (200g)	14,00
FRYTKI Z BATATÓW (200g)	16,00
GRZANKI CZOSNKOWE (3 szt.)	11,00
GRZANKI SEROWE (3 szt.)	13,00
OGÓRKI KISZONE	8,00



ORGANIZUJEMY:
komunie
przyjęcia okolicznościowe
konsolacje
wesela
pikniki/ogniska/grille
spotkania firmowe

DO KAŻDEGO STOLIKA PROWADZONY JEST JEDEN RACHUNEK
DO STOLIKÓW OD 5 OSÓB DOLICZAMY SERWIS 10%

 - 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

LEMONIADA OWOCOWA 0,3L/1L 19,00/42,00

Lemoniada klasyczna z domowym syropem do wyboru:
malina/szarlotka/dynia/imbir/rokitnik

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

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

LEMONIADA NA CIEPŁO 0,3L 20,00

Lemoniada na ciepło z domowymi syropami:

- malina z miodem i goździkami
- szarlotka z przyprawami korzennymi
- rokitnik z miodem i goździkami
- dynia z cynamonem, imbirem i goździkami
- imbir z miodem i goździkami

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

DZIK 0,25L/0,5L 9,00/12,00

Napój energetyczny

ESPRESSO & TONIC 22,00

Espresso/tonic 20cl/syrop pomarańczowy
lód/cytryna

Restauracja Dzik 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



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

LATTE DYNIOWE 23,00

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

HERBATA kubek/dzbanuszek 6,00/10,00

HERBATA ZIMOWA 0,3L/1L 14,00/36,00

Herbata czarna z syropem malinowo-imbrowym
owoce/przyprawę korzenne

HERBATA ZIMOWA 0,3L 32,00

Z RUMEM
Herbata czarna z syropem malinowo-imbrowym
owoce/przyprawę korzenne/rum 4cl

IRISH COFFEE 30,00

Tullamore D.E.W. 4cl/ kawa czarna
cukier brązowy/bitą śmietaną

MOKTAILE

BLUE LAGOON 0% 20,00

Syrop Blue Curacao 4cl/7 up 20cl/cytryna/lód

TROPICAL ISLAND 0% 20,00

Syrop Grenadina 2cl/sok pomarańczowy 20cl
pomarańcza/lód

APEROL SPRITZ 0% 30,00

Aperitivo 0% 4cl/prosecco 0% 10 cl
woda gazowana 2 cl/pomarańcza/lód

LIMONCELLO SPRITZ 0% 30,00

Limoncello 0% 4cl/prosecco 0% 10 cl
woda gazowana 2 cl/cytryna/lód

HUGO SPRITZ 0% 30,00

Prosecco 0% 12cl/syrop z czarnego bzu 2cl
woda gazowana 2cl/limonka/lód