

🌱 - 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

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 38,00

ORZECHEWYM MASCARPONE 🌱

Sos gorgonzola/rukola/orzechy włoskie

PIELMIENI 37,00

Pierogi z mięsem wieprzowo-wołowym
kwaśna śmietana

TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM 39,00

Sos śmietanowy/szpinak/suszone pomidory/feta

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
ogórek kiszony

DZIKI SCHAB 44,00

Kotlet schabowy/ziemniaki w mundurkach
kapusta zasmażana

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

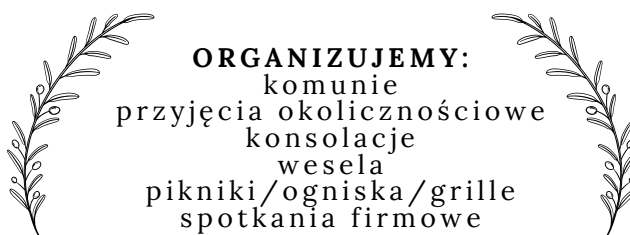
FRYTKI (200g) 14,00

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-imbirowym
owoce/przyprawę korzenne

HERBATA ZIMOWA 0,3L 32,00

Z RUMEM
Herbata czarna z syropem malinowo-imbirowym
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