



**RESTAURACJA@ROMANTYCZNA.COM.PL, TEL. +48 726 34 36 34**



## Klimat starej Warszawy

Restauracja Romantyczna znajduje się  
w sercu Rynku Starego Miasta.

Jej wnętrza łączą ze sobą elementy historyczne  
z nowoczesnym stylem, tworząc przytulne  
i eleganckie miejsce, w którym zorganizujecie  
Państwo niezapomniane przyjęcie ślubne.

[LINK DO SPACERU PO NASZEJ RESTAURACJI](#)



## Indywidualne podejście

Specjalizujemy się w organizacji przyjęć, które zachwycają najbardziej wymagających Gości.

Dysponujemy czterema oddzielnymi salami, w których łącznie możemy ugościć ok. 70 osób.

Naszą ofertę dostosujemy do Państwa potrzeb i oczekiwań.

Zapewnimy specjalnie przygotowane menu, odpowiednio dobrane wino, a przede wszystkim profesjonalną i dyskretną obsługę.



## Autorska kuchnia i selekcja win

Autorska kuchnia Szefa Kuchni Rafała Równego jest połączeniem innowacyjności i tradycji. Jego doświadczenie i pasja sprawiają, że każde danie jest przygotowane z najwyższą precyzją i smakiem.

Tworząc harmonię między winem a jedzeniem, stworzymy dla Was i Waszych Gości niepowtarzalną podróż po zmysłach.



# Menu 299 pln

## PRZYSTAWKA

Grzanka, tatar z awokado i bobu, pistacje, parmezan

## ZUPA

Rosół królewski, pierożki z cielęciną

Krem z białych szparagów

## DANIE GŁÓWNE

Udo kaczki confit, mus dyniowo-marchewkowy,  
pieczony burak, sos owocowy

Sandacz, czarna soczewica, brokuł, sos cytrynowy

Stek z dyni, wytrawne ciastko migdałowe.  
mus z topinamburu, aioli

## DESER

Sernik, palona biała czekolada, migdały



# Menu 389 pln

## PRZYSTAWKA

Grzanka, tatar z awokado i bobu, pistacje, parmezan

## ZUPA

Rosół królewski, pierożki z cielęciną

Krem z białych szparagów

## DANIE GŁÓWNE

Udo kaczki confit, mus z czerwonej kapusty, burak, sos owocowy

Sandacz, czarna soczewica, brokuł, sos cytrynowy

Pieczony kalafior, mus marchewkowy, pesto orzechowe, młode warzywa

## DESER

Sernik, palona biała czekolada, migdały

## PRZYSTAWKI SERWOWANE NA PÓLMISKACH

Domowe wędliny, mus chrzanowy

Sałata, pieczona pierś kaczki, gruszka, gorczyca

Krewetki, salsa mango, kolendra

Roladki z bakłażana z tatarem z pomidora



## Menu 459 pln

### PRZYSTAWKA

Szapragi, flambirowana truskawka, kozi ser

### ZUPA

Rosół królewski, pierożki z cielęciną  
Krem z topinamburu, chrust z warzyw

### DANIE GŁÓWNE

Udo kaczki confit, mus dyniowo-marchewkowy, burak, sos owocowy  
Sandacz, czarna soczewica, brokuł, sos cytrynowy  
Pieczony kalafior, mus marchewkowy, pesto orzechowe, młode warzywa



# Menu 459 pln

## BUFET SŁONY

Domowe wędliny, mus chrzanowy  
Sałata, pieczona pierś kaczki, gruszka, gorczyca  
Krewetki, salsa mango, kolendra  
Roladki z bakłażana z tatarem z pomidora  
Tatar z trzech rodzajów pomidora  
Tatar wołowy z piklami

## BUFET SŁODKI

Sernik z białą czekoladą  
Panna cotta  
Ptysie z bitą śmietaną  
Brownie czekoladowe  
Creme brulee





# Warunki rezerwacji

W cenie zawarte jest:

powitalny kieliszek wina musującego

open soft bar: woda, kawa, herbata

uroczyste nakrycie stołów: białe obrusy, świece, imienne winietki

Gwarantujemy udostępnienie sali lub całej restauracji

na wyłączność w ustalonych godzinach.

Ostateczna liczba Gości uwzględniona w rozliczeniu powinna zostać

podana na 7 dni przed przyjęciem.

Do finalnego rachunku doliczone zostanie

12,5 % wartości za usługę kelnerską.

Na życzenie wystawiamy fakturę VAT.

Akceptujemy płatności kartą, gotówką lub przelewem

w ustalonym terminie.