



Rynek Starego Miasta 18

00-272 Warszawa

tel.: 726 34 36 34

restauracja@romantyczna.com.pl

www.romantyczna.com.pl



/romantyczna.restauracja

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

**PIEROGI Z ZIEMNIAKAMI, MASŁO TRUFLOWE, SZPINAK /vege/
DUMPLINGS WITH POTATOES, TRUFFLE BUTTER, SPINACH
39,-**

**PIEROGI Z KACZKĄ I SUSZONĄ ŚLIWKĄ, SOS DEMI-GLACE
DUMPLINGS WITH DUCK AND PRUNE, DEMI-GLACE
39,-**

**BURRATA ZE SZPARAGAMI, POMIDORKI CHERRY CONFIT, PESTO GENOVESE, FOCACCIA /vege/
BURRATA WITH ASPARAGUS, CONFIT CHERRY TOMATOES, PESTO GENOVESE, FOCACCIA
54,-**

**SALATA CESAR: SAŁATA RZYMSKA, KURCZAK, GRZANKI ZIOŁOWE, SOS CESAR
CAESAR SALAD: ROMAINE LETTUCE, CHICKEN, HERB CROUTONS, CESAR SAUCE
49,-**

**KREWETKI Z CHORIZO, BIAŁE WINO, CZOSNEK, CHILLI, JABŁKO
SHRIMPS WITH CHORIZO, WHITE WINE, GARLIC, CHILLI, APPLE
59,-**

**TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ, MAJONEZ TRUFLOWY, PIKLE
BEEF TENDERLOIN TARTARE, TRUFFLE MAYONNAISE, PICKLES
62,-**

**PLACKI ZIEMNIACZANE, KAWIOR, ŁOSOŚ WĘDZONY, KWAŚNA ŚMIETANA
POTATO PANCAKES WITH CAVIAR, SALMON, SOUR CREAM
89,-**

**DOMOWY HUMMUS, OLIWKI, SUSZONE POMIDORY, SAŁATA RZYMSKA, FOCACCIA
HOMEMADE HUMMUS, OLIVES, SUN-DRIED TOMATOES, ROMAINE LETTUCE, FOCACCIA
49,-**

**WĄTRÓBKA DROBIOWA SMAŻONA Z JABŁKIEM I CEBULĄ, GRZANKA, SAŁATA
CHICKEN LIVER FRIED WITH APPLE AND ONION, TOAST, ROMAINE LETTUCCE
49,-**

**CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ, SUSZONE POMIDORY, RUKOLA, OLIWKI,
GRANA PADANO, SOS MUSZTARDOWY
BEEF TENDERLOIN CARPACCIO WITH SUN-DRIED TOMATOES, ARUGULA, OLIVES,
GRANA PADANO, MUSTARD DRESSING
62,-**

DO KAŻDEGO RACHUNKU ZOSTANIE DOLICZONE 12,5 % USŁUGI SERWISOWEJ
SERVICE 12,5 % CHARGE WILL BE ADDED TO EACH RECEIPT

PRZYSTAWKI DO WINA / WINE APPETIZERS

SELEKCJA POLSKICH SERÓW Z MIODEM I ORZECAMI

POLISH CHEESES, HONEY, NUTS

79,-

OLIWKI, PIECZYWO

OLIVES, BREAD

32,-

ZUPY / SOUPS

ŻUREK W CHLEBIE, JAJKO, BIAŁA KIEŁBASA

SOUR RYE SOUP IN BREAD POT, EGG, WHITE SAUSAGE

42,-

ROSÓŁ KRÓLEWSKI Z TRZECH RODZAJÓW MIĘS, PIEROŻKI Z CIEŁĘCINĄ

KINGS BROTH, DUMPLINGS WITH VEAL

35,-

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

ZIEMNIAK W POPIELE, SZPARAGI, SOS PIEPRZOWY

TENDERLOIN STEAK, ASH POTATO, ASPARAGUS PEPPER SAUCE

159,-

CIEŁĘCINA DUSZONA, PUREE ZIOŁOWE, SOS KURKOWY, SZPARAGI, GROSZEK CUKROWY

BRAISED VEAL, MASHED POTATOES, CHANTERELLES SAUCE, ASPARAGUS, SNAP PEA

99,-

ŁOSOŚ PIECZONY, OPIEKANE ZIEMNIAKI, ZIELONE SAŁATY,

OLIWA CYTRYNOWO-SZAFRANOWA

BAKED SALMON, ROASTED POTATOES, GREEN SALAD, LEMON-SAFFRON OLIVE OIL

99,-

SKOK Z KRÓLIKA, PUREE ZIEMNIACZANE, DZIKI BROKUŁ, GROSZEK CUKROWY,

MARCHEW, SOS MUSZTARDOWO-ŚMIETANOWY

RABBIT LEG, MASHED POTATOES, BROCCOLI, SNOW PEAS, CARROT,

CREAMY MUSTARD SAUCE

89,-

PIERŚ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO Z KOSTKĄ, SALSA POMIDOROWA Z PIWEM

I MIODEM, ZIEMNIAKI, OPALANA SAŁATA RZYMSKA

CORN-FED CHICKEN BREAST ON THE BONE WITH TOMATO SALSA WITH BEER AND HONEY,

POTATOES, CHARRED ROMAINE LETTUCE

89,-

DO KAŻDEGO RACHUNKU ZOSTANIE DOLICZONE 12,5 % USŁUGI SERWISOWEJ

SERVICE 12,5 % CHARGE WILL BE ADDED TO EACH RECEIPT

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

TAGLIATELLE Z KREWETKAMI, WINO, MASŁO, POMIDORKI CHERRY
TAGLIATELLE WITH SHRIMPS, WINE, BUTTER, CHERRY TOMATOES

89,-

PIERŚ Z KACZKI, MODRA KAPUSTA, GRUSZKA MARYNOWANA W WINIE,
KLUSKI ŚLĄSKIE, SOS OWOCOWY

DUCK BREAST, RED CABBAGE, SILESIAN POTATO DUMPLINGS,
PEAR MARINATED IN WINE, FRUIT SAUCE

85,-

RIGATONI, POŁĘDWICA WOŁOWA, SZPINAK, CEBULA, CZOSNEK,
GROSZEK CUKROWY, DEMI-GLACE

PASTA RIGSTONI, BEEF TENDERLOIN, SPINACH, ONION, GARLIC,
SNAP PEAS, DEMI-GLACE

79,-

PIECZONY KALAFIOR, PUREE DYNIOWO-MARCHEWKOWE, WARZYWA SEZONOWE,
PESTO ORZECHOWE, SOS AIOLI /vege/

ROASTED CAULIFLOWER, PUMPKIN AND CARROT PUREE, SEASONAL VEGETABLES,
NUT PESTO, AIOLI

72,-

DESERY / DESSERTS

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ, KRUSZONKA MIGDAŁOWA, KARMEL
WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE, ALMOND CRUMBLE, CARAMEL
39,-

FONDANT CZEKOLADOWY, LODY WANILIOWE, MUS OWOCOWY
CHOCOLATE FONDANT, VANILLA ICE CREAM, FRUIT MOUSSE
39,-

TARTALETKA MIGDAŁOWA Z LEMON CRUD, BEZA
ALMOND TARTLET WITH LEMON CRUD AND MERINGUE
39,-

