

MENU RESTAURACJI

Anawa Restaurant

ul. Emilii Plater 49, 00-125 Warszawa

POZYCJI W MENU
39

KATEGORII
8

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

5

Domowy chleb

Masło ziołowe

21 zł

Tarta z kolorowymi pomidorami

Straciatella / Sos ziołowy / Sorbet z bergamotki / 160G

68 zł

Smażone kurki

Szynka Iberico Bellota / Marynowane żółtko / Chrust z ziemniaka / 160G

72 zł

Marynowany arbuz

Ser owczy / Pachnotka / Szalotka / Jalapeño / Chutney limonkowe / 130G

62 zł

Ogrodowe sałaty i zioła

Marynowane truskawki / Miętowy dressing / Zielony pieprz / 140G

54 zł

ZUPY

2

Chłodna zupa migdałowa

Marynowane czereśnie / Salsa orzechowa z limonką / 250G

38 zł

Zupa rybna

Sashimi z trzech rodzajów ryb / Kolendra / Grzyby / 280G

58 zł

DANIA GŁÓWNE

13

Kawior Antonius Oscietra 5*

395 zł

Kwaśna śmietana / Szczypiorek / Brioche / 30G

Tuńczyk King Greg

96 zł

Estragon / Rzodkiewka / Kolendra / 120G

Pierogi z botwiną i wędzonym serem

68 zł

Niepalona kasza gryczana / Pesto z łubczyku / Cebula dymka / 210G

Okoń morski pieczony w soli morskiej

460 zł

Ogrodowa sałata z kwaśną śmietaną / Maślane ziemniaki ze szczypiorkiem / Salsa ziołowa / Sos holenderski / 900G / dla dwóch osób / czas oczekiwania: około 50 minut

Gulasz z młodych warzyw i kurek

78 zł

Emulsja pomidorowa z miso / Chrupiący boczniak w sosie balsamicznym / 270G

Sola Dover

98 zł / 100 g

Masło homarowe / Kapary / Szczypiorek / Szalotka / Kremowe ziemniaki / Ogrodowa sałata

Polędwica cielęca wolno gotowana

189 zł

Marchewki glazurowane w syropie z czarnego bzu z zielonym pieprzem / Młoda kapusta faszerowana orzechami / Jus tymiankowy z truflą / 280G

Ostrygi Gillardeau

32 zł/szt

Cytryna / Szalotka z octem cherry

Tatar z marynowanej wołowiny

89 zł

Kapary / Szczypiorkowy majonez / kremowe żółtko / Chrust z ziemniaka / 110G

Domowy makaron ze świeżą truflą

98 zł

Świeża trufła / Sos maślane / Olej z orzecha laskowego / 240G

Beef Wellington

480 zł

Pieczona w cieście francuskim polędwica wołowa z musm z grzybów i kurczaka, zawinięta w szynkę parmeńską. Duszona pieczarka z truflą / Kremowe ziemniaki ze szczypiorkiem / Sos z zielonego pieprzu / 800G / dla dwóch osób / czas oczekiwania: około 60 minut

Halibut

139 zł

Fasola / Gotowana ośmiornica / Wywar z wędzonych ryb / Bottarga / 360G

Pierś kaczki

139 zł

Orzechowo-selerowe purée / Konfitura z gorczycy z boczkiem / Palone młode pory / Jus z kaczki z kawą / 280G

GRILL

4

Polski antrykot

81 zł / 100 g

Sezonowany metodą na sucho 34 dni

Australijski antrykot wołowy

65 zł / 100g

Sezonowany metodą na sucho 20 dni

Polska polędwica wołowa z Pniew

75 zł / 100g

Polski steak tomahawk

390 zł

Dla dwóch osób

DODATKI

6

Ogrodowe salaty

Z kwaśną śmietaną i koperkiem / 100G

21 zł KAŻDY

Kolorowe pomidory

Z białym octem balsamicznym i szalotką / 120G

21 zł KAŻDY

Ogórek małosolny

Z miodem i koprem / 80G

21 zł KAŻDY

Domowe frytki smażone na łożu wołowym

180G

21 zł KAŻDY

Pieczone ziemniaki

Z maślaną i oliwą szczypiorkową / 120G

21 zł KAŻDY

Maślane ziemniaki ze szczypiorkiem

120G

21 zł KAŻDY

SOSY

3

Sos pieprzowy

30G

19 zł KAŻDY

Jus tymiankowy

30G

19 zł KAŻDY

Sos holenderski

30G

19 zł KAŻDY

SUN-FILLED SEASON

4

Rose Mist

Lillet Rose / Cytryna / Fever Tree Indian Tonic Water

48PLN

Crimson

Ostoya / Sok z cytryny / Fever Tree Raspberry & Rhubarb / Bitter Peychaud's

48PLN

Bloom

Malfy Gin Originale / Sok z cytryny / Syrop fiołkowy / Prosecco

48PLN

Antidote

Chivas 12YO / Syrop miodowy / Sok z cytryny / Fever Tree Ginger Beer

48PLN

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

2

Elderflower Glow

Syrop z czarnego bzu / Sok z cytryny / Bezalkoholowe wino musujące / Mięta / Fever Tree Elderflower

35PLN

Pearl

Sok żurawinowy / Sok z cytryny / Syrop z czarnego bzu / Woda gazowana

35PLN