MENU RESTAURACJI

Boska Praga

Stefana Okrzei 23, 03-715 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU	KATEGORII	STAN NA DZIEŃ
134	16	14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI 7

Grissini 24 zł
Z parmezanem i oregano (V). / With parmesan and oregano.

Sledz marynowany | Marinated Herring 38 zł
Podany na salatce ziemniaczanej z ogorkiem malosolnym, musztarda francuska, piklowana czerwona cebula i koperkiem. / Served on potato salad with lightly pickled cucumber, wholegrain mustard, pickled red onion and dill.

Selekcja pomidorow | Tomato selection 43 zł
Z burrata i pesto. / With burrata and pesto.

Selekcja serow i wedlin | Selection of Cheeses and Cured Meats 55 zł
Podawana z pikantnym miodem. / Served with spicy honey.

Krewetki z chorizo | Shrimp with Chorizo 58 zł
Smazone w emulsji winno-maslanej z czosnkiem i natka pietruszki. / Fried shrimp and chorizo in a white wine butter emulsion with garlic and parsley.

Tatar wolowy | Beef Tartare 55 zł
Z szalotka, ogorkiem kiszonym, pieczarkami, zoltkiem i anchois. / With shallot, pickled cucumber, mushrooms, egg yolk and anchovies.

Smazona gesia watrobka | Pan-Fried Goose Liver 45 zł
Z czeresniami, miodem, czerwona cebula, bialym winem i tymiankiem. / With cherries, honey, red onion, white wine and thyme.

ZUPY 3

Rosol wolowy 31 zł
Z lanymi kluskami. / With butter dumplings.

Krem Szczawiowy | Sorrel Cream Soup 26 zł
Podawany z chipsem z szynki Prosciutto Crudo i jajkiem. / Creamy sorrel soup served with Prosciutto Crudo crisp and egg.

Chlodnik litewski 26 zł
Z jajkiem. / Cold beetroot with egg.

SAŁATKI

5

Burrata | Burrata Salad — 49 zł
Burrata z mixem salat, winegretem musztardowym, pesto bazyliowym, truskawkami, pomidorkami cherry i prazonym nerkowcem. / Burrata cheese served with mixed salad leaves, mustard vinaigrette, basil pesto, strawberries, cherry tomatoes and roasted cashew nuts.

Cezar Kurczak | Caesar Salad with Chicken — 47 zł
Z pomidorkami cherry, kaparami, parmezanem, grzankami i boczkiem. / With cherry tomatoes, capers, Parmesan cheese, croutons and bacon.

Cezar Krewetka | Caesar Salad with Shrimp — 58 zł
Z pomidorkami cherry, kaparami, parmezanem, grzankami i boczkiem. / With cherry tomatoes, capers, Parmesan cheese, croutons and bacon.

Prosciutto & Melon | Prosciutto and Melon Salad — 47 zł
Mix salat z Prosciutto Crudo, melonem, cebulkami borettane, suszonymi pomidorami oraz redukcja octu balsamicznego z czerwonego wina. / Mixed salad leaves with Prosciutto Crudo, melon, borettane onions, sun-dried tomatoes and red wine balsamic reduction.

Salatka z Bobem i Awokado | Broad Bean & Avocado Salad — 39 zł
Mix salat z bobem, awokado, chilli, mozzarella i dressingiem limonkowo-kolendrowym. / Mixed salad leaves with broad beans, avocado, chilli, mozzarella and a lime-coriander dressing.

DANIA GŁÓWNE

7

Zeberka BBQ | BBQ Pork Ribs — 65 zł
Podawane z frytkami z wedzona papryka i surowka coleslaw. / BBQ pork ribs served with smoked paprika fries and coleslaw.

Udko z Kaczki | Duck Leg — 68 zł
W sosie porzeczkowym, podawane z kopytkami i buraczkami zasmazanymi. / Duck leg in blackcurrant sauce served with potato dumplings and braised beetroot.

Policzek Wolowy | Beef Cheek — 72 zł
Duszony w sosie brandy, podawany z kluskami slaskimi, groszkiem cukrowym, fasolka szparagowa, kurkami i tartym chrzanem. / Slow-braised beef cheek in brandy sauce served with Silesian dumplings, sugar snap peas, chanterelles, green beans and freshly grated horseradish.

Sznycel Wieprzowy | Pork Loin — 65 zł
Podawany z puree ziemniaczanym z gorczyca oraz pomidorami w smietanie z koperkiem i szczypiorkiem. / Pork loin served with mustard mashed potatoes and tomatoes in cream with dill and chives.

Losos Pieczony w Miodzie | Honey-Roasted Salmon — 73 zł
Z orzechami, ziemniakami francuskimi, kurkami i fasolka szparagowa. / Honey-roasted salmon with nuts, French-style potatoes, chanterelles and green beans.

Piers z Kurczaka | Chicken Breast — 54 zł
W sosie tymiankowym, podawana z puree ziemniaczanym i glazurowana marchewka. / Chicken breast in thyme sauce served with mashed potatoes and glazed carrots.

Burger Wolowy | Beef Burger — 59 zł
Z serem Cheddar, sosem serowym, chipotle, konfitura z cebuli, frytkami i surowka coleslaw. / Beef burger with Cheddar cheese, cheese sauce, chipotle, onion jam, fries and coleslaw.

MAKARONY

7

Lasagne z Ragu Wolowym | Beef Ragu Lasagne — 45 zł

Z sosem pomidorowym, parmezanem i swieza bazylia. / Traditional lasagne with beef ragu, tomato sauce, Parmesan cheese and fresh basil.

Pappardelle z Szarpana Wolowina | Pappardelle with Pulled Beef — 54 zł

Podawane z gremolata. / Pappardelle pasta with slow-cooked pulled beef and gremolata.

Tagliatelle z Salsiccia i Kurkami | Tagliatelle with Salsiccia and Chanterelles — 49 zł

W sosie beszamelowym z natka pietruszki. / Tagliatelle pasta with Italian salsiccia sausage and chanterelle mushrooms in bechamel sauce, finished with parsley.

Kopytka | Gnocchi — 62 zł

W kremowym sosie truflowym z burrata (V). / Gnocchi with creamy truffle sauce with burrata.

Tagliatelle z krewetkami i chorizo | Tagliatelle with shrimps and chorizo — 62 zł

Z groszkiem cukrowym, kurkami, czosnkiem i emulsja winno-maslana. / Tagliatelle with chorizo, sugar snap peas, chanterelles, garlic and a white wine butter emulsion.

Penne z Kurczakiem | Penne with Chicken — 46 zł

W sosie smietanowym z pomidorkami cherry, mascarpone, suszonymi pomidorami i natka pietruszki. / Penne pasta with chicken in a creamy sauce with cherry tomatoes, mascarpone, sun-dried tomatoes and parsley.

Risotto z kurkami i lososiem | Chanterelles & Salmon Risotto — 68 zł

Z parmezanem. / Creamy risotto with chanterelles, salmon and Parmesan cheese.

PIZZA

12

Margherita
39 zł

Sos pomidorowy San Marzano, mozzarella Fior di Latte, bazylia, oliwa z oliwek extra virgin, parmezan. / Tomato sauce San Marzano, mozzarella Fior di Latte, basil, olive oil extra virgin, parmesan.

Prosciutto e Funghi
42 zł

Sos pomidorowy San Marzano, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, pieczarki, oliwa z oliwek extra virgin, parmezan, czarny pieprz.

'Nduja
49 zł

Sos pomidorowy San Marzano, mozzarella Fior di Latte, 'nduja, cipolla borettana, parmezan.

Frutti di Mare
59 zł

Sos pomidorowy San Marzano, mozzarella Fior di Latte, owoce morza w sosie winno-maslanym, parmezan.

Calzone
47 zł

Sos pomidorowy San Marzano, mozzarella Fior di Latte, szpinak blanszowany z czosnkiem i bialym winem, gorgonzola.

Salsiccia
55 zł

Creme fraiche, mozzarella Fior di Latte, salsiccia, czerwona cebula, pomidorki cherry, czarny pieprz, parmezan.

Di Parma
56 zł

Sos pomidorowy San Marzano, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Crudo, rukola, pomidorki cherry, parmezan, oregano, oliwa z oliwek extra virgin.

Jalapeno
46 zł

Sos pomidorowy San Marzano, mozzarella Fior di Latte, spianata, jalapeno, pikantny miod, parmezan.

Tartufo
54 zł

Sos truflowy, mozzarella Fior di Latte, mortadela, pistacje, ricotta, parmezan, oliwa truflowa.

Salami Napoli
49 zł

Sos pomidorowy San Marzano, mozzarella Fior di Latte, salami Napoli, suszone pomidory, bazylia, parmezan.

Quattro formaggi
53 zł

Mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, parmezan, ricotta, czarny pieprz, pikantny miod.

Pera & gorgonzola
53 zł

Creme fraiche, gruszka, gorgonzola, mozzarella Fior di Latte, parmezan, miod, chilli, orzechy wloskie.

DLA DZIECI

3

Rosol z domowym makaronem
20 zł

Broth with homemade noodles.

Makaron z sosem pomidorowym i parmezanem
30 zł

Pasta with tomato sauce with parmesan.

Panierowany kurczak z frytkami i mizeria
30 zł

Breaded chicken with fries and cucumber.

DESERY

3

Ptys | Profiterole 29 zł
Ptys wypelniony kremem waniliowym i jagodami. / Choux pastry filled with vanilla mousse and berries.

Tarta Cytrynowa | Lemon Tart 30 zł
Z beza wloska i swieza mieta. / Lemon tart topped with Italian meringue and fresh mint.

Sernik Baskijski | Basque Cheesecake 31 zł
Podawany z sosem malinowym i czerwona porzeczka. / Traditional Basque cheesecake served with raspberry sauce and red currant.

NAPOJE ZIMNE

9

Lemoniada domowa / Lemonade - 400 ml 19 zł
Klasyczna z mieta / Earl Grey z brzoskwinia.

Pepsi / Pepsi Zero / Mirinda / 7 Up / Schweppes Tonic - 200 ml 12 zł

Swiezo wyciskany sok / Fresh Juice - 300 ml 22 zł
Pomarancza / grejpfrut / mix.

Woda / Water Krystaliczne Zrodlo - 300 ml 10 zł
Gazowana / niegazowana.

Karafka wody / Carafe of Water - 1 L 20 zł
Gazowana / niegazowana.

Lemoniada domowa / Lemonade - 1 L 40 zł
Klasyczna z mieta / Earl Grey z brzoskwinia.

Sok Toma / Toma Juice - 200 ml 12 zł
Pomarancza / jablko / czarna porzeczka / grejpfrut.

Redbull - 250 ml 20 zł

Woda / Water Aqua Carpatica - 750 ml 28 zł
Gazowana / niegazowana.

NAPOJE

10

Espresso 10 zł

Doppio 16 zł

Espresso macchiato 11 zł

Americano 15 zł

Cappuccino 16 zł

Latte 18 zł

Flat White 18 zł

Irish Coffee 30 zł

Herbata sezonowa 24 zł

Herbata Newby / Newby Tea 22 zł
English breakfast / Earl Grey / zielona / jasminowa / mietowa / owoce lesne.

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

7

Hardmade Creamy Mango 0% - 400 ml 18 zł

Ksiazece Zlote Pszeniczne 0% - 500 ml 17 zł
Wheat beer.

Tyskie 0% - 500 ml 16 zł
Lager beer.

Beefeater 0% - 200 ml 20 zł
Tonic.

Wino Musujace 0% - 125 ml 18 zł
Sparkling wine 0%.

Relax Sauvignon Blanc 0% - 125 ml 20 zł

Virgin Spritz - 350 ml 25 zł
Pomaranczowy / limonka z mieta.

PIWO

11

Ksiazece Zlote Pszeniczne - 300 ml 15 zł
Wheat beer, 4.9%.

Ksiazece Zlote Pszeniczne - 500 ml 20 zł
Wheat beer, 4.9%.

Kozel Cerny - 300 ml 15 zł
Dark beer, 3.8%.

Kozel Cerny - 500 ml 20 zł
Dark beer, 3.8%.

Tyskie - 300 ml 13 zł
Lager, 5.2%.

Tyskie - 500 ml 17 zł
Lager, 5.2%.

Pilsner Urquell - 330 ml 16 zł
4.4%.

Ksiazece IPA - 500 ml 20 zł
5%.

Ksiazece Czerwony Lager - 500 ml 20 zł
4.9%.

Captain Jack Citrus Tonic - 400 ml 18 zł
6%.

Boska Degustacja - 6 x 25 ml 45 zł
6 roznych smakow naszych nalewek z procentem. / 6 distinct flavors of our house liqueurs with alcohol.

KOKTAJLE

9

Margarita XXL - 1,2 L — 1,2 L = 130 zł
Poniedzialek-czwartek. Tequila Olmeca, Triple Sec, mango, lemon.

Boski Pan - 150 ml — 33 zł
Jameson, Campari z kawa, drambuie. / Jameson, coffee-infused Campari, drambuie.

Hugo Spritz - 350 ml — 37 zł
Wino musujace, likier czarny bez, sok z limonki, mieta. / Sparkling wine, elderflower liqueur, mint, lime juice.

Sgroppino - 200 ml — 36 zł
Gin Malfy Con Limone, syrop cukrowy, mieta, sok z cytryny, wino musujace, sorbet cytrynowy. / Malfy Con Limone Gin, lemon juice, sugar syrup, sparkling wine, lemon sorbet, mint.

Pornstar - 250 ml — 37 zł
Wodka waniliowa, wino musujace, passoa, puree marakuja, sok z limonki. / Vanilla vodka, sparkling wine, Passoa, passion fruit puree, lime juice.

Boska Pani - 200 ml — 36 zł
Gin Beefeater Pink Strawberry, grenadina, sok z cytryny, bialko. / Beefeater Pink Strawberry Gin, grenadine, lemon juice, egg white.

Italian Spritz - 350 ml — 37 zł
Wloski aperitivo, wino musujace, pomarancza, woda gazowana. / Italian aperitivo, sparkling wine, orange, soda water.

Tropic Collins - 200 ml — 34 zł
Beefeater Gin, syrop miodowy, sok ananasowy, mieta, sok z cytryny. / Beefeater Gin, honey syrup, lemon juice, pineapple juice, mint.

Espresso Rum-Tini - 100 ml — 32 zł
Havana Club Anejo 7 Anos, Kahlua, espresso.

ALKOHOLE

13

Lillet Blanc 17% - 80 ml 20 zł
Aperitif.

Lillet Rose 17% - 80 ml 20 zł
Aperitif.

Gin Beefeater 40% - 40 ml 19 zł
Gin.

Monkey 47 Dry Gin 47% - 40 ml 25 zł
Gin.

Malfy Con Limone 41% - 40 ml 23 zł
Gin.

Havana Club Anejo 3 Anos 37,5% - 40 ml 19 zł
Rum.

Havana Club Anejo 7 Anos 40% - 40 ml 22 zł
Rum.

Bumbu The Original 40% - 40 ml 24 zł
Rum.

Olmeca Silver 35% - 40 ml 22 zł
Tequila.

Olmeca Gold 38% - 40 ml 24 zł
Tequila.

Martell VS 40% - 40 ml 25 zł
Cognac.

Calvados Louis Lauriston 40% - 40 ml 25 zł
Calvados.

Grappa Roner Gewurztraminer 43% - 40 ml 26 zł
Grappa.

WÓDKA

12

Cointreau 40% - 40 ml Liqueur.	18 zł	**Baileys 17% - 40 ml** Liqueur.	17 zł
Kahlua 20% - 40 ml Liqueur.	17 zł	**Amaretto 28% - 40 ml** Liqueur.	19 zł
Slony Karmel 15,5% - 40 ml Salted caramel liqueur.	15 zł	**Ostoya 40% - 40 ml** Wheat vodka.	18 zł
Ostoya 40% - 700 ml Wheat vodka.	255 zł	**Wyborowa Exquisite 40% - 40 ml** Rye vodka.	22 zł
Wyborowa Exquisite 40% - 700 ml Rye vodka.	355 zł	**Pavlina Potato 40% - 40 ml**	19 zł
Pavlina Potato 40% - 700 ml	275 zł	**Smakowa / Flavoured 30% - 40 ml** Czarna porzeczka / gruszka / sliwka / wisnia.	16 zł

WHISKY

16

Jameson 40% - 40 ml 22 zł
Blended whiskey.

Chivas 12 YO 40% - 40 ml 26 zł
Blended whiskey.

Chivas 18 YO 40% - 40 ml 45 zł
Blended whiskey.

Paul John Roulette 40% - 40 ml 26 zł
Blended whiskey.

Bulleit 45% - 40 ml 26 zł
Bourbon.

Blantons Original Single Barrel 46,5% - 40 ml 45 zł
Bourbon.

Fernet Branca 35% - 40 ml 19 zł
Digestif.

Jagermeister 35% - 40 ml 19 zł
Digestif.

The Glenlivet 12YO 40% - 40 ml 30 zł
Single malt whisky, Speyside.

Caol Ila 43% - 40 ml 42 zł
Single malt whisky, Islay.

Glenmorangie 10YO 40% - 40 ml 35 zł
Single malt whisky, Highland.

Oban 14 YO 43% - 40 ml 47 zł
Single malt whisky, Highland.

Redbreast 12YO 40% - 40 ml 35 zł
Irish pure whiskey.

Macallan '12 40% - 40 ml 48 zł
Double cask.

Taketsuru 12YO - 40 ml 45 zł
Japan single malt whisky.

Old Ballantruan 10YO - 40 ml 40 zł
The peated malt, Speyside.