

MENU RESTAURACJI

Concept Food & Wine restauracja Praga Północ

Plac Konesera 5, 03-736 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU

64

KATEGORII

10

STAN NA DZIEŃ

14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

7

Selekcja serów

39zł

Pecorino / Szafir / Emilgrana / konfitura śliwka / proziaki. Selection cheeses / Pecorino / Szafir cheese / Emilgrana / plum jam / homemade buns (proziaki).

Placki ziemniaczane

43zł

Pstrąg wędzony / kawior z pstrąga / ricotta / rzeżucha / rzodkiewka. Potato pancakes / smoked trout / trout caviar / ricotta / cress / radish.

Burrata z pomidorami

46zł

Burrata / pesto bazylowe / pomidory cherry, żółte i malinowe / balsamico. Burrata with tomatoes / basil pesto / cherry, yellow and raspberry tomatoes / balsamico.

Śledź małosolny

37zł

Młode ziemniaki / czosnek niedźwiedzi / wiejska śmietana / fenkuł / rzodkiewka. Lightly pickled herring / new potatoes / wild garlic / country sour cream / fennel / radish.

Fryty

29zł

Majo trufia / ser Szafir 12 MC. Fries / truffle mayo / Szafir cheese.

Krewetki

53zł

Chilli / kremowy sos / pomidor / natka / yuzu / proziaki. Shrimps / chilli / creamy sauce / tomato / parsley / yuzu / homemade buns (proziaki).

Grubo krojony tatar wołowy

59zł

Majo trufia / szalotka / musztarda francuska / kaparowiec / proziaki. Beef tartare / truffle mayonnaise / shallot / French mustard / caper / homemade buns (proziaki).

ZUPY

2

Rosół z gęsi

36zł

Lane kluski / warzywa julienne / lubczyk. Goose broth / noodles / julienne vegetables / lovage.

Chłodnik

39zł

Botwina / kefir / maślanka / jajko / pieczone ziemniaki / koperek. Cold beet soup / beet greens / kefir / buttermilk / egg / baked potatoes / dill.

SAŁATKI

4

Mieszane sałaty

47zł

Fasolka szparagowa / jajo poche / ser owczy / maliny / orzechy laskowe. Mixed lettuce / green beans / poached egg / sheep's cheese / raspberries / hazelnuts.

Sałata rzymska z kurczakiem

51zł*

Dressing Cezar / kapary / grzanki / Emilgrana / kurczak. Romaine lettuce / Caesar dressing / capers / croutons / Emilgrana / chicken.

Sałata rzymska

42zł

Dressing Cezar / kapary / grzanki / Emilgrana. Romaine lettuce / Caesar dressing / capers / croutons / Emilgrana.

Sałata rzymska z krewetkami

65zł**

Dressing Cezar / kapary / grzanki / Emilgrana / krewetki. Romaine lettuce / Caesar dressing / capers / croutons / Emilgrana / shrimps.

DANIA GŁÓWNE

10

Kopytka vege

42zł

Bób / cherry / emulsja maślana / Emilgrana / vege. Dumplings / broad bean / cherry / butter emulsion / Emilgrana / vege.

Śląska carbonara

49zł

Kluski śląskie / guanciale / pecorino / Emilgrana. Silesian dumplings / guanciale / pecorino / Emilgrana.

Pierogi z gęsiną

49zł

Mus z buraka / prażona cebula / popcorn z kaszy gryczanej. Goose dumplings / beetroot mousse / roasted onion / buckwheat popcorn.

Burger smash

59zł

160 g jałowki / majonez truflowy / ser cheddar / cebula / pomidor / sałata. Burger smash / 160 g of young heifer beef / truffle mayo / cheddar / onion / tomato / lettuce.

De volaille

67zł

Truffla / nowalijki / puree ziemniaczane. De volaille / truffle / spring vegetables / potato puree.

Kopytka z kurczakiem

47zł*

Bób / cherry / emulsja maślana / Emilgrana / kurczak. Dumplings / broad bean / cherry / butter emulsion / Emilgrana / chicken.

Burger z jelenia

74zł

Majo truffla / Szafr / chutney pomidor / prażona cebula / fryty. Deer burger / truffle mayo / Sapphire / tomato chutney / roasted onion / fries.

Łosoś Label Rouge

89zł

Fasolka szparagowa / czarna soczewica / rzodkiewka / rokitnik. Label Rouge salmon / green beans / black lentils / radish / seaberry.

Żeberka wieprzowe bez kości

72zł

BBQ śliwkowe / młode ziemniaki / koperek. Pork ribs / plum BBQ / potatoes / dill.

Polędwica wołowa

159zł

Młode ziemniaki / fasolka szparagowa / bób / sos maślany. Beef tenderloin / puree potatoes / green beans / broad bean / butter sauce.

DODATKI

3

Mix sałat

17zł

Dodatek do dań głównych. Addition to main dishes: salad mix.

Fasolka z panko i parmezanem

33zł**

Dodatek do dań głównych. Addition to main dishes: green beans with panko and parmesan.

Nowalijki

21zł*

Dodatek do dań głównych. Addition to main dishes: spring vegetables.

DESERY

3

Domowe ptasie mleczko

34zł

Śliwka / orzech laskowy. Pudding in chocolate / plum / hazelnut.

Truskawki z kruszonką

34zł

Truskawki / kruszonka / mleko skondensowane / wanilia. Strawberries with crumble / strawberries / crumble / condensed milk / vanilla.

Fondant czekoladowy

36zł

Malina / lody słony karmel. Chocolate fondant / raspberry / salted caramel ice cream.

NAPOJE ZIMNE

16

Pepsi - 0.2l

12zł

Pepsi Max - 0.2l

12zł

Mirinda - 0.2l

12zł

7 Up - 0.2l

12zł

Lipton Ice Tea - 0.2l

12zł

Sok jabłko - 0.2l

12zł

Sok pomarańcza - 0.2l

12zł

Sok czarna porzeczka - 0.2l

12zł

Sok grejpfrut - 0.2l

12zł

Cisowianka - 0.7l

24zł

Perlage - 0.7l

24zł

Lemoniada cytryna - 0.4l

16zł

Lemoniada marakuja - 0.4l

16zł

Lemoniada ogórek - 0.4l

16zł

Sok świeżo wyciskany pomarańcza - 0.3l

18zł

Sok świeżo wyciskany grejpfrut - 0.3l

18zł

SMOOTHIE

4

Banan Cake

Mleko migdałowe / jogurt / banan / płatki owsiane.

27zł

Power Bomb

Jabłko / mleko / cynamon / płatki owsiane / wanilia.

27zł

Detox Morning

Ananas / bazylią / sok z cytryny / banan / miód.

27zł

Health

Pomarańcza / marchew / jabłko / siemię lniane / miód.

27zł

KAWA

6

Espresso

12zł

Espresso macchiato

14zł

Espresso doppio

16zł

Americano

16zł

Cappuccino

18zł

Latte

20zł

HERBATA

9

Newby Earl Grey

18zł

Newby English Breakfast

18zł

Newby Hunan Green

18zł

Newby Jasmine Princess

18zł

Newby Ginger & Lemon

18zł

Newby Peppermint

18zł

Newby Rooibos Orange

18zł

Newby Strawberry & Mango

18zł

Herbata zimowa

26zł