

MENU RESTAURACJI

Impresja

Aleja Krakowska 237, 02-180 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
21

KATEGORII
9

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

2

Tatar wołowy (100 g) z żółtkiem i piklami
Beef tartare (100 g) with egg yolk and pickles. Porcja 200 g.

46 zł

Krewetki (160 g) w maśle czosnkowym z natką pietruszki i korzennymi grzankami
Shrimp (160 g) in garlic butter with parsley and spiced croutons. Porcja 300 g.

49 zł

ZUPY

2

Krem z białych szparagów z chipsem z szynki parmeńskiej
Cream of white asparagus with Parma ham crisp. Porcja 250 ml.

28 zł

Żurek z jajkiem poche, młodymi ziemniakami i majerankiem
Sour rye soup with poached egg, new potatoes, marjoram. Porcja 250 ml.

19 zł

SAŁATKI

4

Sałatka z grillowanym kurczakiem (80 g), truskawkami i kozim serem
Salad with grilled chicken (80 g), strawberries, and goat cheese. Porcja 240 g.

26 zł

Sałatka z łososiem (60 g) gravlax, rukolą i pomarańczą
Gravlax salmon salad (60 g) with arugula and orange. Porcja 240 g.

32 zł

Sałatka ze szczypiorkiem i oliwkami Kalamate
Salad with chives and Kalamata olives. Porcja 240 g.

38 zł

Sałatka z krewetkami (60 g), mango i limonkowym dressingiem
Salad with shrimp (60 g), mango, and lime dressing. Porcja 240 g.

44 zł

DANIA GŁÓWNE

2

Półówka pieczonego kurczaka (400 g) w białym winie z tymiankiem, zapiekanka ziemniaczana i surówka z młodej kapusty
Half roasted chicken (400 g) in white wine with thyme, potato gratin and young cabbage salad. Porcja 700 g.

59 zł

Wolno gotowana pierś z perliczki (160 g) z sosem z czerwonego wina, kluskami kładzionymi z ziołami i blanszowanym młodym szpinakiem z cytrynowym kremem balsamicznym
Slow-cooked guinea fowl breast (160 g) with red wine sauce, herb spaetzle, and blanched baby spinach with lemon balsamic cream. Porcja 380 g.

68 zł

RYBY I OWOCE MORZA

2

Łosoś (160 g) pieczony z zielonym tagliatelle i konfitowaną marchewką baby 76 zł

Baked salmon (160 g) with green tagliatelle and confit baby carrots. Porcja 450 g.

Sandacz (160 g) na risotto z podsuszanymi pomidorami, mięsą i serem Bursztyn 74 zł

Pike-perch (160 g) on risotto with sun-dried tomatoes, mint, and Bursztyn cheese. Porcja 300 g.

DANIA Z WOŁOWINY

2

Stek z polędwicy (200 g) wołowej z masłem ziołowym, frytkami i sałatką wiosenną 105 zł

Beef tenderloin steak (200 g) with herb butter, fries, and spring salad. Porcja 420 g.

Autorski burger „Impresja”: bułka maślana, wołowina (200 g) premium, prażona cebula, ser cheddar, rukola, sos estragonowy, piklowany ogórek, pomidor, frytki stekowe 67 zł

Signature "Impresja" burger: butter bun, premium beef (200 g), crispy onion, cheddar cheese, arugula, tarragon sauce, pickled cucumber, tomato, steak fries. Porcja 700 g.

DANIA WIEPRZOWE

1

Schab (160 g) panierowany z kością z młodymi ziemniakami i sałatką wiosenną 88 zł

Breaded pork chop with bone (160 g), new potatoes, and spring salad. Porcja 450 g.

MAKARONY

2

Tortellacci (200 g) ze szpinakiem i mozzarellą z kremowym sosem truflowym 52 zł

Tortellacci (200 g) with spinach and mozzarella in creamy truffle sauce. Porcja 270 g.

Wiosenny makaron tagliatelle z rukolą, grillowaną papryką i marynowanymi kolorowymi pomidorkami w kremowym sosie z Grana Padano 48 zł

Spring tagliatelle with arugula, grilled peppers, and marinated cherry tomatoes in creamy Grana Padano sauce. Porcja 300 g.

DESERY		4	
Sernik New York z musem truskawkowym New York cheesecake with strawberry mousse. Porcja 180 g.	29 zł	Eton mess z kremem mascarpone i konfiturą malinową Eton mess with mascarpone cream and raspberry preserve. Porcja 180 g.	26 zł
Panna cotta z rabarbarem, miętą i truskawkami Panna cotta with rhubarb, mint, and strawberries. Porcja 160 g.	25 zł	Brownie z orzechami i lodami pistacjowymi Brownie with nuts and pistachio ice cream. Porcja 200 g.	34 zł