

MENU RESTAURACJI

La Brasserie Moderne

Ul. Królewska 11, Warsaw 00-065 Polska

POZYCJI W MENU
44

KATEGORII
6

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

MENU DEGUSTACYJNE

4

4-daniowe menu	390 zł	4-daniowe menu z degustacją wina	495 zł
5-daniowe menu	450 zł	5-daniowe menu z degustacją wina	595 zł

PRZYSTAWKI

10

Befszyk tatarski / Żółtko confit / Marynowane grzyby Signature	75 zł	Humus morelowy / Pieczona marchewka / Kumin / Miód Wegan / De-Light	65 zł
Purée z pieczonego topinamburu / Konfitowana kapusta / Puder z buraków Wegan	62 zł	Pieczarki / Karczochy / Kalarepka / Seler naciowy Wegan / De-Light	65 zł
Łosoś gravad lax / Burak / Jabłko / Wakame / Kawior z pstrągiem Signature	69 zł	Tatar z tuńczyka / Ponzu / Awokado	79 zł
Krewetki / Czosnek / Chilli / Białe wino	90 zł	Frytki / Parmezan wegański / Trufla Wegan	42 zł
Polskie i francuskie sery / Chutney z cebuli / Miód z kminkiem Signature	70 zł	Potrawka z szyszek rakowych / Koper / Ciasto francuskie Crayfish ragout / Fresh dill / Puff pastry	75 zł

ZUPY		5
Żurek / Jajko / Biała kiełbasa / Puder z boczku 42 zł Signature	Zupa rybna / Pomidory / Małże / Krewetka 69 zł	
Cebulowa / Grzanki / Focaccia / Gruyère 42 zł Wegan	Consommé z perliczki / Pierogi z gęsina / Sałatka z boczniakami 40 zł	
Chłodnik / Szyjki rakowe / Jajko przepiórcze / Rzodkiewka / Ogórek 48 zł Cold Beetroot Soup / Crayfish tails / Quail egg / Radish / Cucumber		

DANIA GŁÓWNE

15

Pierś z kurczaka / Sos winny / Marchewka / Cebula perłowa	99 zł	Filet z okonia morskiego / Dynia / Imbir / Beurre blanc	150 zł
Bakłażan / Cukinia / Mus z pieczonej papryki / Pesto	85 zł	Dorsz / Sos z kiszonych ogórków / Purée z selera z palonym masłem / Kawior z pstrąga	139 zł
Wegan			
Risotto / Borowik / Smardze / Czarna kurka / Zioła	90 zł	Antrykot Black Angus 300 g / Béarnaise truflowy	189 zł
Wegan			
Polędwica wołowa w pieprzu / Puree ziemniaczane / Sos koniakowy	190 zł	Udko z gęsi confit / Modra kapusta / Purée z kasztanów z orzechami / Sos winny	148 zł
Seler confit / Czarny ryż / Majonez lubczykowy / Oliwa smakowa	85 zł	Schab cielęcy / Edame / Mini marchewka / Pieczarki / Cebula perłowa	145 zł
Wegan			
Tortellacci z borowikami / Bocznik / Oliwa truflowa / Rozmaryn	90 zł	Pieczona połówka kaczki / Purée z karmelizowanych jabłek / Pommes dauphine	150 zł
Wegan		Roasted half duck / Caramelised apple purée / Pommes dauphine	
Beef Stroganoff z polędwicy wołowej / Kiszony ogórek / Pieczarki / Szafranowe kluseczki	125 zł	Makaron Paccheri / Czosnek niedźwiedzi / Jajo poche	85 zł
Beef Tenderloin Stroganoff / Pickled cucumber / Mushrooms / Saffron dumplings		Paccheri Pasta / Wild garlic / Poached egg	
Grillowany łosoś / Salsa warzywna / Kawior z pstrąga / Oliwa ziołowa	145 zł		
Grilled Salmon / Vegetable salsa / Trout caviar / Herb-infused olive oil			

DODATKI		5
Pieczynwo wyrobu rzemieślniczego	25 zł	Purée ziemniaczane25 zł
Frytki	25 zł	Zielona sałata / Pomidor / Ogórek / Winegret25 zł
Warzywa gotowane	25 zł	

DESERY		5
Crème brûlée / Owoce Signature	45 zł	Mus z ciemnej czekolady / Wiśnia Wegan45 zł
Sernik baskijski / Lody	45 zł	Lody i sorbety Wegan40 zł
Warszawski Nocture 1976. Deser inspirowany muzyką Fryderyka Chopina Warsaw Nocturne 1976. A signature dessert inspired by the timeless music of Frédéric Chopin	45 zł	