

MENU RESTAURACJI

OGIEŃ i WODA - Restauracja Florian

Chłodna 3, Warszawa

POZYCJI W MENU

95

KATEGORII

19

STAN NA DZIEŃ

24.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

6

Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem

39 zł

rukola / orzechy laskowe / winegret balsamiczny Beetroot carpaccio with goat cheese/ arugula / hazelnuts/ balsamic vinaigrette

Sałata z kurczakiem kukurydzianym

43 zł

grillowana pierś z kurczaka/sałata rzymska/pomidorki cherry/kapary/ parmezan/sos z anchois Corn Chicken Salad- grilled chicken breast/Romaine lettuce/cherry tomatoes/capers/parmesan cheese/anchovy sauce

Krewetki „Woda ”

49 zł

emulsja winno-maślana/ czosnek/ natka pietruszki/ Shrimp "Water"-wine-butter emulsion/garlic/parsley/

Sałata z prosciutto i serem „Lazur”

44 zł

miks sałat / sezonowe owoce/ sos miodowo-musztardowy Salad with prosciutto and „Lazur” cheese mixed lettuce / seasonal fruit/ honey - mustard dressing

Krewetki „Ogień” z chorizo

49 zł

czosnek/ chilli z fenkułem/ emulsja cydrowa/ bagietka Fire Shrimp with chorizo-garlic/ chili with fennel/ cider emulsion/ baguette

Tatar wołowy podawany w ziołowym dymie

59 zł

polędwica wołowa/podgrzybki/ogórk kiszony/ szalotka/ żółtko/ majonez truflowy Beef tartare served in herbal smoke- beef tenderloin/bolete mushrooms/pickled cucumber/shallot/egg yolk/truffle mayonnaise

ZUPY

3

Rosół szwoleżerów

29 zł

trzy mięsa/ lane kluski/ oliwa lubczykowa Light Cavalry Broth- three meats/baked dumplings/lovage oil

Chłodnik litewski z jajem

27 zł

botwina/ kefir/ ogórek/ rzodkiewka/ koperek Lithuanian cold beet soup with egg young beet leaves/ kefir/ cucumber/ radish/ dill

Żurek letni

32 zł

Na wywarze z wędzonych żeberek/biała kiełbasa, jajko/ majeranek/leśne grzyby Firefighter's sour rib soup- with smoked ribs broth/white sausage, egg/marjoram/forest mushrooms

DANIA GŁÓWNE

9

Stek z kalafiora na hummusie

44 zł

salsa pomidorowa/ warzywa sezonowe/ orzechy laskowe Cauliflower steak on hummus tomato salsa/ seasonal vegetables/ hazelnuts

Pierś z kurczaka kukurydzianego w sosie cytrynowo-maślanym

59 zł

kremowe puree ziemniaczane/ groszek cukrowy / bób/ świeże zioła Corn-fed chicken breast in lemon-butter sauce creamy potato puree/ sugar snap peas/ broad beans/ fresh herbs

Kotlet schabowy w chrupiącej panierce -

58 zł

młode ziemniaki z koperkiem / mizeria Crispy breaded pork cutlet/ young potatoes with dill / cucumber salad

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie

79 zł

puree ziołowe/ bukiet warzyw/ piklowana cebula Beef cheeks braised in red wine-herb puree/assorted vegetables/pickled onion

Stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowym

125 zł

ziemniaki pieczone z boczniakiem / sałatka z letnich warzyw Beef tenderloin steak with pepper sauce – baked/ potatoes with oyster mushrooms / summer vegetable salad

Pierogi z kaczką

49 zł

powidła z cebuli czerwonej/ orzechy laskowe/ żel z rokitnika Duck dumplings- red onion jam/hazelnuts/sea buckthorn gel

Czarne tagliatelle z owocami morza

59 zł

kapary/ pomidory/ natka pietruszki/ chilli Black tagliatelle with seafood- capers / tomatoes/ parsley / chilli

Nóżka kaczka confit

69 zł

sos wiśniowy/ puree ziemniaczane z palonym masłem i parmezanem/ młoda marchewka / dziki brokuł Duck leg confit cherry sauce / potato puree with brown butter and parmesan / young carrot / wild broccoli

Łosoś w ziołowej kruszonce

79 zł

ziemniaki z ogniska z masłem ziołowym / kurki/ bób/ dziki brokuł Salmon in herb crust campfire/ potatoes with herb butter/ chanterelles/ broad beans / wild broccoli

DODATKI

4

Frytki

14 zł

Fries

Puree ziemniaczane aromatyzowane truflą

12 zł

Mashed potatoes flavored with truffle

Koszyk pieczywa

9 zł

Bread basket

Mix sałat w sosie vinegre

15 zł

Mix of lettuces in vinaigrette sauce

DLA DZIECI

2

Rosółek z makaronem

20 zł

bulion drobiowy/ makaron Chicken noodle soup- chicken broth/noodles

Polędwiczki z kurczaka

33 zł

Z frytkami i sałatą z ogórkiem i pomidorkami. Breaded chicken tenders with fries and cucumber-tomato salad.

DESERY

2

Szarlotka z jabłek grójeckich z pieca opalanego drewnem 31 zł

jabłka grójeckie/ cynamon/ lody Apple Pie with Grójecki Apples from a Wood-Fired Oven- grójecki apples/cinnamon/ice cream

Beza Florian
31 zł

Delikatna beza/ krem mascarpone/ owocowy mus z mango Florian Meringue- delicate meringue/mascarpone cream/fruity mango mousse

NAPOJE

3

Pepsi, Pepsi zero, Mirinda, 7up, Schweppes, Kinley - 0,2 l 12 zł

0,2 l

Woda gazowana lub niegazowana - 0,2 l
11 zł / 18 zł
Woda gazowana lub niegazowana - 0,7 l
11 zł / 18 zł

SOKI

5

Sok wyciskany ze świeżych cytrusów - 0,3 l / 0,7 l
22 zł
Soki owocowe Toma - 0,2 l
11 zł

pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy

Domowa lemoniada cytrynowa - 0,2 l
19 zł
Dzbanek lemoniady - 1 l
45 zł
Dzbanek wody z cytryną i miętą - 1 l
15 zł

KAWA

7

Espresso	12 zł	Americano	14 zł
Cappuccino	16 zł	Doppio espresso	16 zł
Caffe Latte	19 zł	Coffee with Bailey's	24 zł
Coffee with Kahlua	24 zł		

HERBATA

4

Sir Wiliam's tea różne smaki	18 zł	Herbata z konfiturą z płatków róży	21 zł
Herbata rozgrzewająca z cytrusami, przyprawami, sokiem malinowym	24 zł	Herbata z prądem ze śliwownicą	28 zł

PIWO

2

Piwo grzane z przyprawami - 0,3 l mulled beer with spices	22 zł	Staropolskie - 0,5 l	21 zł
--	-------	----------------------	-------

WINO

2

Wino grzane z przyprawami - 0,3 l mulled wine with spices	26 zł	Wino butelkowe for wine see Wine Card	KARTA WIN
--	-------	--	-----------

KOKTAJLE

6

Mohito

rum, mięta, limonka, woda gazowana

34 zł

Hugo Spritz

prosecco, syrop z kwiatu czarnego bzu, mięta, woda gazowana

34 zł

Pornstar Martini

wódka, liker marakuja, sok z limonki, prosecco

39 zł

Cuba Libre

rum, limonka, pepsi

32 zł

Aperol Spritz

prosecco, aperol, pomarańcza, woda gazowana

32 zł

Whisky sour

whisky, syrop cukrowy, sok z cytryny, biało, angostura

32 zł

ALKOHOLE

10

Martini Bianco - 10 cl

19 zł

Martini Extra Dry - 10 cl

19 zł

Martini Rosso - 10 cl

19 zł

Campari Bitter

19 zł

Aperol

21 zł

Jegermeister

21 zł

Malibu

21 zł

Bailey's

21 zł

Sambuca Puccini

21 zł

Kahlua

21 zł

BRANDY I KONIAK

5

Stock 84 - 4 cl	22 zł	Metaxa 5* - 4 cl	26 zł
Hennessy VS - 4 cl	36 zł	Hennessy X.O. - 4 cl	119 zł
Remy Martin VSOP - 4 cl	64 zł		

WÓDKA

11

Wyborowa - 4 cl	12 zł / 160 zł	Wyborowa - 50 cl	12 zł / 160 zł
Finlandia - 4 cl	14 zł / 180 zł	Finlandia - 50 cl	14 zł / 180 zł
Żubrówka Bison Grass - 4 cl	18 zł	Śliwowica - 4 cl	24 zł
Baczewski - 4 cl	18 zł / 180 zł	Baczewski - 50 cl	18 zł / 180 zł
Baczewski Piótuńówka - 4 cl	21 zł	Baczewski Morelówka - 4 cl	21 zł
Baczewski Wisniówka - 4 cl	21 zł		

TEQUILA

2

Olmecca Bianco - 4 cl	16 zł	Olmecca Gold - 4 cl	16 zł
-----------------------	-------	---------------------	-------

RUM2			
Baccardi White / Black - 4 cl		21 zł	
Havana Club 7 Anos - 4 cl			21 zł

WHISKY10			
Glenfiddich 12 Y.O - 4 cl		38 zł	
Jack Daniels Single Barre - 4 cl			46 zł
Johnnie Walker Red Label - 4 cl		22 zł	
Johnnie Walker Black Label - 4 cl			28 zł
Ballantine's - 4 cl		22 zł	
Jack Daniel's - 4 cl			25 zł
Jameson Irish - 4 cl		26 zł	
Chivas Regal 12Y.O. - 4 cl			27 zł
Talisker 10 Y.O. - 4 cl		46 zł	
Woodford Reserve - 4 cl			42 zł