

MENU RESTAURACJI

Peaches

Stalowa 36, 03-429 Warszawa

POZYCJI W MENU
26

KATEGORII
5

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

DANIA CIEPŁE

8

Smażone kluski leniwe, kwaśna śmietana, pesto szczypiorkowo-bazyliowe, pangrattato, ogórek gruntowy, olej szczypiorkowy, zioła

zł 50

Fried "leniwe" dumplings, sourcream, wild garlic pesto, field cucumber, pangrattato, chive oil, fresh herbs

Pomidor sakiewka i ananasowy, Beyond Meat z trawą cytrynową w panko, tajskie curry, kwiaty kopru, tajska bazylia, orzechy ziemne, limonka

zł 49

Oxheart and pineapple tomato, Beyond Meat with lemongrass in panko, thai curry, peanuts, dill flowers, thai basil, lime

Palona młoda kapusta, masło pietruszkowo-czosnkowe, ajo blanco, dressing koperkowy, winogrona, solone migdały, roślinny kawior

zł 49

Grilled spring cabbage, wild garlic butter, ajo blanco, chive dressing, grapes, salted almonds, plant-based caviar

Młoda cukinia z gospodarstwa Majlertow, morela, sos fistaszkowy, sos XO, tajska bazylia, pachnotka, orzeszki ziemne w karmelu

zł 41

Early zucchini from Majlerts farm, apricot peanut sauce, XO sauce, thai basil, perilla, peanuts in caramel

Pierogi manti z nadzieniem z Beyond Mince, kapusty i grzybów shiitake, śmietana z miętą, masło paprykowo-pomidorowe, kolendra, zioła

zł 51

Manti dumplings stuffed with Beyond Mince, cabbage and shiitake mushrooms, cream with mint, tomato-paprika butter, cilantro, herbs

Grillowane boczniki w glazurze z muscovado, krem z nerkowców i sezamu, salsa macha, cytryna

zł 49

Grilled oyster mushrooms glazed in muscovado, cashew and sesame creme, salsa macha, lemon

Młode ziemniaki z patelni, kurki, sos z nerkowców, płatki drożdżowe, olej z pomidorów i orzechów piniowych, bazylia

zł 41

New potatoes from the pan, chanterelles, cashew sauce, yeast flakes, tomato and pine nut oil, basil, edible flowers

Kwiaty cukinii z gospodarstwa Majlertow w tempurze, roślinna ricotta, sos z palonej papryki z migdałami, syrop chili

zł 38

Tempura battered zucchini flowers from Majlerts farm, plant-based ricotta, roasted bell pepper sauce with almonds, chili syrup

DANIA ZIMNE

3

Cykoria zuckerhut, kukurydza, bób, cukinia, pachnotka, twaróg z migdałów, sos kukurydziany, olej z papryką aleppo i kandyzowanym imbirem **zł 41**

Zuckerhut chicory, corn, broad beans, zucchini, perilla, almond cheese, corn sauce, oil with aleppo pepper and candied ginger

Pieczyno na zakwasie, nie-masło z pieczonym czosnkiem i solą morską **zł 16**

Sourdough bread, plant-based butter with baked garlic and seasalt

Panzanella z pomidorów z gospodarstwa Pana Ziółko, grzanki w chaat masali, nektarynka, czerwona cebula, olej z gorczycy, bazylią cytrynową, kolendra, czarna gorczyca **zł 12**

Panzanella with tomatoes from Mr. Ziółko's farm, croutons with chaat masala, nectarine, red onion, charlock oil, lemon basil, cilantro, black mustard seeds

DODATKI

3

Salsa macha - 200 ml

z meksykańskich papryk i migdałów / 200 ml

zł 37.00

Rosół 500 ml

jak z kury bez kury / 500 ml

zł 27.00

Smalec - 250 ml

z konfitowaną cebulą, jabłkiem Szara Reneta, roślinnymi skwarkami / 250 ml

zł 31.00

DESERY

2

Panna cotta, morela, słodki wermut, pieprz maqaw, torta de aceite z kminkiem **zł 33**

Panna cotta, apricot, sweet vermouth, maqaw pepper, torta de aceite with caraway seed

Krem z matchą na owsianym serku Oatly, florentynka z płatkami migdałów, jagodowy kefir, świeże jagody **zł 33**

Matcha cream based on Oatly cream cheese, caramel-almond cookie, bilberry kefir, fresh bilberries

NAPOJE

10

Lemoniada cytrusowa z nasionami chia i słodkiej bazylii	zł 16.00	Piwo bezalkoholowe Pan IPAni 0,5%	zł 24.00
Piwo bezalkoholowe Tropical Sour Ale Browar Trzech Kumpi	zł 14.00	Bombilla Red	zł 15.00
Bombilla Classic	zł 15.00	Jungle Cola classic	zł 15.00
Jungle Cola zero sugar	zł 15.00	Jungle Cola wanilia	zł 15.00
Wino bezalkoholowe Moderato Sparkling 0% Szczep: Colombard, kraj pochodzenia: Francja	zł 180.00	Nie-wino Ambijus Act Naturally herbata oolong, rokitnik, agrest, cytrusy, sól morską	zł 180.00