

MENU RESTAURACJI

Restauracja Future & Wine

Wspólna 37/39, 00-519 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
35

KATEGORII
6

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

MENU DEGUSTACYJNE

2

Menu degustacyjne 4 pory roku 5 momentów ~~osoba/person~~ 430,-

Consomme grzybowe: grzyby shimeji/pielemieni z cielęciną, jagnięciną i wołowiną/olejek chili. Ośmiornica: awokado/burak/teriyaki/papryka/limonka. Wagyu hida A5: ziemniak/zimowa trufła/groszek/żółtko/chrzan. Comber jagnięcy: kozi ser/batat/kaszanka/sos bearnaise. Mus z gorzkiej czekolady: malina/słony karmel/wedzona śliwka. Menu obowiązuje jedynie po uprzedniej rezerwacji i przedpłacie.

Menu degustacyjne 4 pory roku 5 momentów z selekcją win ~~osoba/person~~ 550,-

Consomme grzybowe; Ośmiornica; Wagyu hida A5; Comber jagnięcy; Mus z gorzkiej czekolady. Wariant z selekcją win. Menu obowiązuje jedynie po uprzedniej rezerwacji i przedpłacie.

ZUPY

12

Żur

39 zł

jajko/rydze/dojrzewająca biała kiełbasa/puree ziemniaczane

Chłodnik Litewski

37 zł

jajko sadzone/kawior z pstrągą łososiowego

 Tatar z polędwicy tuńczyka błękitnopłetwego z kawio-
rem Antonius siberian

55 / 120 zł

 Chorizo/palona papryka/majonez
wasabi/whiskey/chili/lomonka/topinambur/grzanka z konfitowanym żółtkiem i
pieczonymi czosnkiem. Wariant z kawio-rem Antonius siberian.

Tatar z polędwicy wołowej z kawio-rem Antonius siberian

57 / 120 zł

 Tatar wołowy kapary ogorek kiszony grzyby marynowane konfitura z czerwonej
cebuli majonez trufłowy whiskey rozmaryn whisky. Wariant z kawio-rem Antonius
siberian.

Małże św. Jakuba

72 / 133 zł

groszek / limonka / chili / jajko przepiórcze

Burrata

57 zł

 letnia trufła/carpaccio z kolorowych pomidorow/pistacje/ciecierzycy/pesto z liś-
ci rzodkiewki/szczypiorek/wedzona papryka

Krem z białych szparagów

39 zł

palona papryka/topinambur/letnia trufła

Tatar z polędwicy tuńczyka błękitnopłetwego

55 / 120 zł

 Chorizo/palona papryka/majonez
wasabi/whiskey/chili/lomonka/topinambur/grzanka z konfitowanym żółtkiem i
pieczonymi czosnkiem.

Tatar z polędwicy wołowej

57 / 120 zł

 Tatar wołowy kapary ogorek kiszony grzyby marynowane konfitura z czerwonej
cebuli majonez trufłowy whiskey rozmaryn whisky

Gravlax z dzikiego łososa

53 zł

 Chałka/konfitowane żółtko/grzyby szimeji/kawior z pstrągą łososiowego/kiszona
rzodkiewka/majonez wasabi/chrzan/palona papryka

Małże św. Jakuba z kawio-rem Antonius siberian

72 / 133 zł

groszek / limonka / chili / jajko przepiórcze. Wariant z kawio-rem Antonius siberian.

Szparagi

59 zł

młode ziemniaki w maśle/jajko w koszulce/chorizo/sos holenderski

DANIA GŁÓWNE

7

Czarne tagliatelle z owocami morza 85 zł Krewetki/kalmary/ośmiornica/białe wino/chili/czosnek/100 dniowy wywar z ośmiornicy	Ośmiornica 119 zł Ziemniak z ogniska/kiszony burak/zielony groszek z miętą/palona papryka/limonka
Pierś kaczki 89 zł puree z batatów / żurawina / rozmaryn / kompresowana gruszka w winie / owoce leśne	Pierś kurczaka zagrodowego z kością 78 zł ziemniaki gratin / palone masło / dziki brokuł / wędzona śliwka
Stek z Polędwicy z tuńczyka błękitnopłetwego 95 zł chrupiące puree ziemniaczane z truflą/groszek/sos z palonej papryki	Comber jagnięcy z kością 119 zł kaszanka / kozi ser / dziki brokuł / żel z chrzanu i miodu / sos holenderski chimichurri
Stek z kalafiora 68 zł Sos z sycylijskich pomarańczy/chrupiące pure ziemniaczane/glazura z pesto bazyliowego i pokrzywy	

DANIA Z WOŁOWINY

3

Polska poledwica sezonowana 30 dni - 200 g

168 zł

Dodatki do wyboru: frytki steakhouse / gratin ziemniaczane / mix sałat / dziki brokuł / grillowane warzywa / sos pieprzowy / bearnaise lub teriyaki / sos rouille.

Wagyu Hida A5 - 200 g

530 zł

Dodatki do wyboru: frytki steakhouse / gratin ziemniaczane / mix sałat / dziki brokuł / grillowane warzywa / sos pieprzowy / bearnaise lub teriyaki / sos rouille. Klasa marmurkowości A5.

Antrykot Urugwaj sezonowany 30 dni - 200 g

165 zł

Dodatki do wyboru: frytki steakhouse / gratin ziemniaczane / mix sałat / dziki brokuł / grillowane warzywa / sos pieprzowy / bearnaise lub teriyaki / sos rouille.

DESERY

5

Sałatka z pieczonymi burakami

48 zł

kozi ser / granat / pestki dyni / coulis malinowy

Sałatka z kaczką

52 zł

kompresowany melon / ser feta / pistacje / borówki / pesto z liścia rzodkiewki / coulis malinowy

Tiramisu

33 zł

Puder z czekolady i malin/wedzona śliwka/pralina pistacjowa

Sernik baskijski owoce leśne

33 zł

owoce leśne / żel z limonki

Kula czekoladowa

35 zł

mascarpone / sorbet malinowy / gorąca biała czekolada

NAPOJE

6

Woda gazowana	6 zł	Woda niegazowana	6 zł
7up	6 zł	Schweppes Tonic	6 zł
Sok pomarańczowy	6 zł	Pepsi max	6 zł