

MENU RESTAURACJI

Restauracja Rozdział

Wybrzeże Kościuszkowskie 43, 00-347 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
20

KATEGORII
7

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

540 zł

3 Amuse bouche; Makrela / kalarepa / chrzan / koperek / jabłko / kawior Antonius Siberian 5*; Tatar wołowy / rozmaryn / oliwki; Makaron z grzybami / beszamel / trufla; Dorsz / zielone curry / pak choi / nerkowce / bakłażan / kalamansi; Jagnięcina / ziemniak / figa / lukrecja / kozi ser / mięta / anchois; Rokitnik / marchewka / kwaśna śmietana / imbir; Czekolada / herbata oolong / pomarańcza / kasza gryczana; Petit fours

Wine Pairing

440 zł / os

MENU DEGUSTACYJNE SKRÓCONE

2

Menu degustacyjne skrócone

410 zł

3 Amuse bouche; Makrela / kalarepa / chrzan / koperek / jabłko / kawior Antonius Siberian 5*; Makaron z grzybami / beszamel / trufla; Dorsz / zielone curry / pak choi / nerkowce / bakłażan / kalamansi; Polędwica z jelenia / szalotka / skorzonera / czerwona kapusta; Tartalotka z pigwą / rodzyнки / kawa / orzechy pecan; Petit fours

Wine Pairing

320 zł / os

PRZYSTAWKI

4

Makaron z grzybami / beszamel / trufla

79 zł

Makrela / kalarepa / chrzan / koperek / jabłko / kawior Antonius Siberian 5* 165 zł

Konfitowany boczek z prosięcia / mirabelka / biała rzepa / czarny sezam 59 zł

Tatar wołowy / rozmaryn / oliwki

75 zł

DANIA WEGETARIAŃSKIE

4

Menu degustacyjne wegetariańskie

540 zł

3 Amuse bouche; Kalarepa / chrzan / koperek / jabłko / kombu; Burak / rozmaryn / oliwki; Makaron z grzybami / beszamel / trufła; Szpece / natka pietruszki / cytryna / gorczyca; Seler / czerwona kapusta / szalotka / skorzonera; Rokitnik / marchewka / kwaśna śmietana / imbir; Czekolada / herbata oolong / pomarańcza / kasza gryczana; Petit fours

Wine Pairing

440 zł/ os

Menu degustacyjne wegetariańskie skrócone

410 zł

3 Amuse bouche; Kalarepa / chrzan / koperek / jabłko / kombu; Makaron z grzybami / beszamel / trufła; Szpece / natka pietruszki / cytryna / gorczyca; Seler / czerwona kapusta / szalotka / skorzonera; Tartalotka z pigwą / rodzyнки / kawa / orzechy pecan; Petit fours

Wine Pairing

320zł / os

DANIA GŁÓWNE

4

Burak / brukiew / kalafior / seler / ryż / sos barbecue

99 zł

Dorsz / zielone curry / pak choi / nerkowce / bakłażan / kalamansi

169 zł

Jagnięcina / ziemniak / figa / lukrecja / kozi ser / mięta / anchois

169 zł

Polędwica z jelenia / szalotka / skorzonera / czerwona kapusta

159 zł

SERY

1

Selekcje serów / miód tymiankowy / krakersy

81 zł

DESERY

3

Rokitnik / marchewka / kwaśna śmietana / imbir

45 zł

Tartalotka z pigwą / rodzyнки / kawa / orzechy pecan

48 zł

Czekolada / herbata oolong / pomarańcza / kasza gryczana

49 zł