

MENU RESTAURACJI

Restauracja Wolna Europa

Antoniego Malczewskiego 56, 02-622 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
128

KATEGORII
11

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

ŚNIADANIA

14

Jajka sadzone

24 zł

z bekonem, mixem sałat w sosie musztardowo-miodowym, pieczywem i masłem

Jajecznicza na maśle

22 zł

ze świeżymi warzywami, masłem i pieczywem

Jajecznicza na szynce

24 zł

ze świeżymi warzywami, masłem i pieczywem

Jajecznicza na boczku

24 zł

ze świeżymi warzywami, masłem i pieczywem

Omlet na słodko

25 zł

z bitą śmietaną, owocami i polewą (toffi, czekoladową lub truskawkową)

Omlet na słono

25 zł

do wyboru: z bekonem, z szynką, z serem lub z warzywami grillowanymi; mix sałat, pieczywo, masło

Świeżo wypiekana mini chałka

24 zł

Dodatki do wyboru: dżem truskawkowy/malinowy/wiśniowy; nutella; prażone jabłka z cynamonem; masło z cukrem

Grillowana kiełbasa

26 zł

z cebulką, mixem sałat w sosie musztardowo-miodowym, pieczywem, masłem, ketchupem i musztardą

Parówki na ciepło

24 zł

z pomidorem ze świeżym szczypiorkiem i cebulką, masłem, pieczywem, ketchupem i musztardą

Kanapka tostowa

29 zł

sałata lodowa, pomidor, ogórek, cebula, ser żółty, grillowana pierś z kurczaka, bekon, jajo sadzone, majonez

Naleśniki z nutellą

26 zł

bita śmietana i owoce

Naleśniki z twarożkiem

26 zł

bita śmietana i owoce

Naleśniki z dżemem

24 zł

truskawkowy, wiśniowy lub malinowy; bita śmietana i owoce

Naleśniki z prażonym jabłkiem i cynamonem

26 zł

bita śmietana i owoce

PRZYSTAWKI

11

Krewetki w sosie winno-maślanym 52 zł z pomidorkami cherry, czosnkiem, papryczką chilli, natką i grzanką czosnkową	Camembert pieczony w pergaminie 38 zł z ziołami, oliwą, czosnkiem i mixem sałat
Placki z wędzonym łososiem 42 zł z serkiem łososiowym, koperkiem, cytryną i kwaśną śmietaną	Kaszanka z cebulką 28 zł z pieczywem i masłem
Śledź w oleju lnianym 28 zł z cebulką i świeżym pieczywem	Śledź w śmietanie 28 zł z cebulką, porem, jabłkiem, koperkiem i świeżym pieczywem
Carpaccio wołowe 44 zł rukola, orzechy włoskie, grana padano, balsamico, sól gruboziarnista, świeżo mielony pieprz	Bruschetta 31 zł grzanki z pomidorami, czosnkiem, bazylią, pesto i sosem balsamicznym
Tatar wołowy 52 zł z majonezem truflowym, żółtkiem sous vide, grzybkami marynowanymi, cebulą, ogórkiem kiszonym, musztardą francuską, pieczywem i masłem	Tatar z łososia 52 zł z avocado, czerwona cebula, sos sojowy, majonez cytrynowo-koperkowy, grzanka paryska
Deska serów 160 zł grana padano, camembert, kozi, lazur, cheddar, burrata, orzechy włoskie, krakersy, precle, pomidorki cherry, oliwki, kapary, powidła śliwkowe	

ZUPY

6

Rosół domowy z kołdunami lub makaronem 26 zł	Żurek staropolski 31 zł z kiełbasą i jajkiem
Chłodnik Litewski 24 zł z jajkiem	Kwaśnica z wkładką 31 zł żebro pieczone, zapiekana pajda chleba na zakwasie
Krem z pomidorów 26 zł z pesto bazyliowym, grzankami i grana padano	Krem marchewkowo-dyniowy 26 zł na mleczku kokosowym z odrobiną chilli

SAŁATKI

2

Cezar

39 zł

sałata rzymska, kurczak, pomidorki cherry, grana padano, grzanki, sos cezarski

Grecka

37 zł

sałata lodowa, pomidorki cherry, czerwona cebula, oliwki, feta, ogórek, oregano, sos musztardowo-miodowy

DANIA GŁÓWNE

15

Kotlet mielony

43 zł

z puree ziemniaczanym i buraczkami zasmażanymi

Kotlet schabowy

52 zł

z puree ziemniaczanym i mizerią

Grillowana pierś z kurczaka

49 zł

z mozzarellą i szpinakiem, masłem czosnkowym, podawana ze szpeclami szpinakowymi i mixem sałat w sosie musztardowo-miodowym

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

65 zł

z kopytkami i mixem sałat w sosie musztardowo-miodowym

Żebro pieczone

85 zł

z orzechami ziemnymi i miodem lub BBQ, frytki, mix sałat w sosie musztardowo-miodowym

Schabowy wiosenny

57 zł

z młodą kapustą i młodymi ziemniakami z koprem

Ozór wieprzowy

49 zł

w sosie chrzanowym z puree ziemniaczanym i buraczkami zasmażanymi

Poliki wołowe

58 zł

z puree chrzanowym i karmelizowanymi burakami

Sztuka mięsa wołowego

62 zł

w sosie chrzanowym z kopytkami i buraczkami zasmażanymi

Placek po węgiersku

56 zł

wołowina, papryka, pieczarki, cebula, ogórek kiszony

Devolay

49 zł

z puree ziemniaczanym i mizerią

Dwa udka confit z kaczki

63 zł

z kopytkami i buraczkami zasmażanymi

Pstrąg pieczony

65 zł

bukiet warzyw i ziemniaki francuskie z koprem

Łosoś pieczony

65 zł

z kopytkami i mixem sałat w sosie musztardowo-miodowym

Wątróbka drobiowa

41 zł

z cebulką i jabłkiem, podawana na plackach ziemniaczanych z musem malinowym

MENU DLA MALUCHA

9

Rosół z makaronem	14 zł	Pomidorowa z makaronem	14 zł
Penne bolognese wieprzowo-wołowe	26 zł	Naleśniki z dżemem	24 zł
Naleśniki z nutellą	26 zł	Naleśniki z twarogiem	26 zł
Naleśniki z prażonymi jabłkami	26 zł	Polędwiczki z kurczaka frytki, surówka z marchewki, ketchup	27 zł
Paluszki rybne frytki, surówka z marchewki, ketchup	27 zł		

WYROBY WŁASNE

18

Pierogi ruskie 39 zł twaróg, ziemniaki, cebulka, okrasa z cebuli	Pierogi z mięsem 41 zł wołowina, drób, wieprzowina, okrasa z boczku i cebuli
Pierogi z kapustą i grzybami 41 zł kapusta, grzyby, okrasa z cebuli	Pierogi ze szpinakiem i fetą 39 zł szpinak, feta, czosnek, śmietana
Pierogi z gęsiną 48 zł gęsina, marchewka, cebula, czosnek	Pierogi z wątróbką i ziemniakami 41 zł wątróbka drobiowa, ziemniaki, okrasa z cebuli
Pierogi z wątróbką i śliwką 41 zł wątróbka drobiowa, śliwki wędzone, czosnek, majeranek, okrasa z cebuli	Pierogi z kaczką i żurawiną 46 zł kaczka, żurawina, jabłko, majeranek, sos żurawinowy
Pierogi czekoladowe 39 zł twaróg, truskawki, słodka śmietana	Pierogi z serem na słodko 39 zł twaróg, jajko, cukier wanilinowy, słodka śmietana
Pierogi z jagodami 39 zł jagody, cukier, słodka śmietana	Pierogi z truskawkami 39 zł truskawki, cukier, słodka śmietana
Pierogi z soczewicą 39 zł soczewica, cebula, czosnek, majeranek, śmietana	Pierogi z dudami 41 zł płucka wieprzowe, serca drobiowe, cebulka, okrasa z boczku i cebuli
Pierogi chłopskie 41 zł ziemniaki, boczek, cebula, okrasa z boczku i cebuli	Pielmieni wieprzowe 39 zł wieprzowina, cebula, czosnek, cebula, śmietana lub ocet
Pielmieni wieprzowo-wołowe 41 zł mięso wieprzowo-wołowe, cebula, czosnek, cebula, śmietana lub ocet	Cepeliny 43 zł wołowina, drób, wieprzowina, cebula, okrasa z boczku i cebuli

MAKARONY

4

Tagliatelle z łososiem

55 zł

w sosie śmietanowym z kaparami, cebulą, czosnkiem, chili i koperkiem

Tagliatelle nero z krewetkami

59 zł

z pomidorkami cherry, czosnkiem, natką i rukolą

Fetucinne z bocznikiem

49 zł

w sosie truflowym z marchewką, cukinią, czosnkiem i grana padano

Spaghetti aglio olio

38 zł

z grana padano, chilli, czosnkiem i natką

DESERY

10

Leniwe cukier, masło, bułka 32 zł	Knedle cukier, masło, bułka 36 zł
Crêpes Suzette pływające naleśniki z twarogiem, karmelizowanym cukrem z pomarańczą, cointreau 34 zł	Tarta wiśniowa 22 zł
Tarta gruszkowa z polewą czekoladową 22 zł	Sernik z jagodami 22 zł
Sernik z cukrem pudrem 22 zł	Szarlotka wiedeńska 22 zł
Ciasto czekoladowo-malinowe 22 zł	Ciasto cookie 22 zł

NAPOJE		18
Espresso	9 zł	Double espresso14 zł
Americano	12 zł	Espresso macchiato12 zł
Flat white	16 zł	Cappuccino14 zł
Caffe latte	16 zł	Herbata Richmond15 zł
Coca Cola	12 zł	Coca Cola Zero12 zł
Fanta	12 zł	Sprite12 zł
Kinley Tonic	12 zł	Woda12 zł
Fuze Tea	12 zł	Cappy12 zł
Świeżo wyciskany sok	25 zł	Red Bull16 zł
pomarańcza/grejpfrut/mieszany		

WINO		21
Torresella Prosecco Extra Dry - 75 cl	65,-	Torresella Prosecco Extra Dry - 12,5 cl19,-
Veneto - Italy. Świeże i idealnie zrównoważone, z delikatnym aromatem zielonych jabłek i białych kwiatów. Smak spokojny, ale bardzo świeży, z nutami gruszek, jabłek i cytrusów.		Veneto - Italy. Kieliszek.

WINO ciąg dalszy 21	
Taittinger Brut Reserve - 75 cl 650,- Reims - France. Lśniący, żółto żółty kolor. Delikatne bąbelki z przyjemną, długo utrzymującą się pianą. Aromaty świeżych brzoskwiń, białych kwiatów i wanilii.	Vina Esmeralda Rose - 75 cl 100,- DO Catalunya, by Miguel Torres - Spain. Wyczuwalne aromaty dzięki róży z pięknym aromatem owoców. Lekkie i delikatne na podniebieniu z eleganckim cytrynowym finiszem.
Don Hugo Blanco - 75 cl 65,- VDT - Spain. Jasny, słomkowy kolor ze złotymi refleksami. Wyczuwalne aromaty owocowe i kwiatowe. Wino lekkie, świeże, o wyważonej kwasowości i średnim finiszu.	Don Hugo Blanco - 15 cl 18,- VDT - Spain. Kieliszek.
Don Hugo Tinto - 75 cl 65,- VDT - Spain. Jasny, rubinowy kolor. Aromaty dojrzałych czerwonych i czarnych owoców. Okrągłe, o wyważonej kwasowości i średnim finiszu.	Don Hugo Tinto - 15 cl 18,- VDT - Spain. Kieliszek.
Vina Esmeralda - 75 cl 100,- DO Catalunya, by Miguel Torres - Spain. Bogactwo aromatów, wyraźne nuty dojrzałych bananów, owoców egzotycznych, róży i jaśminu. Delikatnie słodkie z posmakiem zielonych jabłek.	Pulpo Sauvignon Blanc - 75 cl 110,- By Felix Solis - New Zeland. Wino o klasycznym aromacie owoców tropikalnych i skórki cytrusowej. W ustach intensywny smak marakui i soczystego agrestu.
Crudo Organic White - 75 cl 115,- By Mare Magnum - Italy. Przyjemny słomkowożółty kolor z zielonymi refleksami. Intensywne owocowo-kwiatowe aromaty.	Riesling Mosel - 75 cl 130,- Qba Trocken, Ulrich Langguth - Germany. Delikatny owocowy smak z mocną strukturą i subtelną kwasowością. Stylowe, pełne charakteru.
Talbott K.H. Chardonnay - 75 cl 260,- Sleepy Hollow Vineyard, Talbott - USA. Nuty dojrzałych owoców pestkowych i soczyste nuty tropikalne łączą się z aromatami wanilii z Madagaskaru.	Laroche Chablis D.O.C - 75 cl 300,- Chablis, Francja. Błado złoty kolor. Wino świeże, aromatyczne, delikatnie ostre z mineralnymi nuanсами.
Canyon Road Cabernet Sauvignon - 75 cl 79,- California, by E&J Gallo - USA. Wino czerwone, o rubinowym kolorze. Połączenie pełnego smaku jeżyn i śliwek ze słodkim aromatem karmelu.	Mauro Primitivo - 75 cl 90,- IGT Puglia, by Mare Magnum - Italy. Bogaty, pełny smak z obfitym aromatem słodkich jagód oraz nutami lukrecji i francuskiego dębu.
Altos Ibericos Crianza - 75 cl 110,- D.O. Rioja - Spain. Głęboki, czerwono-wiśniowy kolor. Aromaty czerwonych owoców z harmonijną kombinacją dębowych akcentów.	Santa Digna Carmenere - 75 cl 110,- DO Central Valley - Chile. Aromaty jeżyn z balsamicznymi eukaliptusowymi elementami łączą się i uwydatniają nuty mandarynki.
Talbott K.H. Pinot Noir - 75 cl 280,- Sleepy Hollow Vineyard, Talbott - USA. Na podniebieniu intensywne nuty czerwonych i czarnych jagód, wsparte nutami dębu.	Chianti Classico Riserva - 75 cl 290,- Castello Banfi D.O.C.G. - Italy. Wyczuwalny szeroki bukiet owocowy, który prowadzi do harmonii pomiędzy kwasowością, taninami i alkoholem.

WINO ciąg dalszy

21

Amarone Della Valpolicella - 75 cl 440,-
D.O.C Veneto - Italy. Wino o głębokim, rubinowym kolorze, wytrawne o złożonym, bogatym smaku i intensywnych aromatach.