

MENU RESTAURACJI

Tęcza od Kuchni

Pawła Suzina 8, 01-585 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
31

KATEGORII
6

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

12

Carpaccio z polędwicy wołowej 32zł

Mus z pigwy, ser Gruyère, jajo przepiórcze na miękko, oliwa truflowa, korniszon, oregano, szczaw krwisty.

Carpaccio z buraka i kalarepy 20zł

Krem z koziego twarogu i kwaśnej śmietany, biały pieprz, gałka muszkatołowa, szałwia, groszek cukrowy, szczaw krwisty, mus z pigwy.

Śledź litewski 19zł

Jabłko, estragon, kwaśna śmietana, mięta, ogórek, olej z pestek dyni, domowa focaccia.

Ikra z łososia 21zł

Suflet jajeczny, jarmuż, krem chrzanowy.

Zagrodowych serów 30zł

Konfitury, pikle, focaccia.

Smarowideł 24zł

Pasta buraczana z pestkami słonecznika, pasta dyniowa, hummus, focaccia.

Tatar z polędwicy wołowej 35zł

Marynowane kurki, ser Gruyère, oliwa truflowa, jajo przepiórcze, palona czerwona cebula, konfitura z pigwy, sos musztarda - estragon, domowa focaccia.

Pieczony burak i pieczona dynia 17zł

W nasionach kopru włoskiego i kardamonie, niebieski ser, sos miętowy.

Ser koryciński z czarnuszką 26zł

Cykoria, burak, prażone orzechy laskowe, winegret, grzanki, domowa focaccia.

Grzyby sezonowe 20zł

Szalotka, masło oregano, bryndza, domowa focaccia.

Wędlin od JatkaButchery 32zł

Musztarda, chrzan, pikle, focaccia.

Rozmaitości 25zł

Oliwki Kalamata, marynaty, warzywa.

ZUPY

2

Krem dyniowy 15zł

Pomarańcza, limonka, bryndza, prażone pestki dyni.

Rosół z kury 17zł

Domowy makaron tagliatelle, pieczone podudzie kury, marchewka, zioła.

DANIA GŁÓWNE

6

Ribeye steak 350g

75zł

Sos demi-glace, puree ziemniaczane z szałwią, duszona czerwona cebula, sezonowe grzyby.

Krewetka Black Tiger

67zł

Przegrzeczki, ośmiornica, kalmary, sałaty, palona cytryna, groszek cukrowy, mus z rokitnika.

Pierś z kury gotowana w sous-vide 220g

36zł

W maśle cytrusowym, puree z brokuła, duszona czerwona kapusta, boczek.

Pieczona polędwica z dorsza 200g

43zł

Sos jeżynowy, puree dyniowe z limonką, duszona cykoria w czerwonym winie i tymianku.

A'la risotto z kaszy pęczak

32zł

Krem dyniowy, brukselka, owczy ser, jabłko, zioła.

Sezonowe grzyby, domowy makaron tagliatelle

35zł

Ser Gruyère, śmietanka, tymianek.

JUNKFOOD

5

Hot & Spicy Strips 120g

16zł

Z piersi kury, sos śmietana - estragon - cytrusy.

Pieczone avocado

15zł

Pomidor, jalapeño, kolendra, ser cheddar, bekon lub niebieski ser.

Domowe frytki 200g

17zł

Sos serowy, czerwona cebula, jalapeño, kolendra, limonka.

Kulki serowe 4 szt.

12zł

W panco, kwaśna śmietana - estragon.

Pieczone pół kukurydzy

13zł

Ser cheddar, wędzona papryka, jalapeño, kolendra, czerwona cebula, pomidor, limonka.

GRILL

4

Splash Double Burger wołowy 300g

37zł

Ser cheddar, majonez BBQ, cykoria, bakłażan, pomidor, konfitura z czerwonej kapusty, bekon, frytki.

Vege burger

33zł

Dynia, kasza jaglana, pestki dyni, chili, imbir, grillowany jarmuż, bakłażan, majonez aioli, pomidor, jabłko, konfitura cebulowa, frytki.

Grillowana pizza

32zł

Ser cheddar, ser Gruyère, sos pomidorowy - bazylia, jarmuż, bundz - owczy ser.

Papa rellena 200g

26zł

Peruwiański cepelin z wołowiną, pomidorem, kurkami, panierowany pestkami dyni i słonecznika, salsa z czerwonej cebuli, kapary, oliwki, czosnek, papryczki chipotle, pomidor, sałaty, kwaśna śmietana.

DESERY

2

Mus czekoladowy

Kruszonka migdałowo - waniliowa, konfitura jeżynowa.

18zł

Szarlotka

Krem z rumem i wawrzynem szlachetnym.

16zł