MENU RESTAURACJI

Venti Tre

Belwederska 23, 00-747 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU	KATEGORII	STAN NA DZIEŃ
42	6	14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

7

Tatar z łososia / Salmon tartare — 75

Rzepa dajkon / Ogórek / Majonez szczypiorkowy / Grzanka (180g). Daikon radish / Cucumber / Chives mayonnaise / Toast bread (180g).

Carpaccio wołowe / Beef carpaccio — 70

Polędwica wołowa / Parmezan / Rukola / Musztarda francuska / Chleb z naszej piekarni (130g). Thinly sliced beef / Parmesan / Rocket salad / Dijon mustard / Homemade bread (130g).

Sałatka Cezar z piersią kukurydzianego kurczaka / Caesar salad with corn chicken breast (100g) — 75

Sałata rzymska / Parmezan / Bekon / Sos Cezar; do wyboru z piersią kukurydzianego kurczaka (100g).

Sałatka z kozim serem / Goat cheese salad — 65

Kozi ser karmelizowany miodem z pasieki dachu Hotelu Regent / Chutney z pomarańczy i mango / Figa / Purée z buraka / Prażone pestki słonecznika / Oliwa pomarańczowa / Chałka (250g). Goat cheese caramelized with honey from the Regent Hotel rooftop apiary / Orange and mango chutney / Fig / Beetroot purée / Roasted sunflower seeds / Orange olive / Challah (250g).

Smażone krewetki / Sautéed prawns — 65

Black tiger / Tagliatelle warzywne / Grzanka korzenna / Rukola / Sos maślano-winny (220g). Black tiger / Vegetable tagliatelle / Spiced toast / Rocket salad / Butter and wine sauce (220g).

Sałatka Cezar / Caesar salad — 45

Sałata rzymska / Parmezan / Bekon / Sos Cezar (150g). Romaine lettuce / Parmesan / Bacon / Caesar sauce (150g).

Sałatka Cezar z krewetkami tygrysimi / Caesar salad with tiger shrimps (100g) — 85

Sałata rzymska / Parmezan / Bekon / Sos Cezar; do wyboru z krewetkami tygrysimi (100g).

ZUPY

4

Rosół z perliczki / Guinea fowl boullion — 35

Warzywa korzeniowe / Domowy makaron (250 g). Root vegetables / Homemade noodles (250 g).

Krem kalafiorowy / Cauliflower cream soup — 45

Grillowana kałamarnica / Purée z papryki / Ziemia z nerkowców. Grilled squid / Pepper purée / Cashew paste (300g).

Żurek z białą kiełbasą / Rye sour soup with white saussage — 45

Boczek wieprzowy / Jajko / Borowiki / Chleb (300g). Bacon / Egg / Boletus / Homemade bread (300g).

Krem z dyni / Pumpkin soup — 35

Dynia / Imbir / Mleko kokosowe / Crème fraîche / Chipsy z selera / Olej z pestek dyni (250g). Pumpkin / Ginger / Coconut milk / Crème fraîche / Celery chips / Pumpkin seed oil (250g).

PIZZA

6

Margherita — 65

Serwowana w godz. 16:00-22:00. Mozzarella / Sos pomidorowy (440g). Mozzarella / Tomato sauce (440g).

Burrata — 75

Serwowana w godz. 16:00-22:00. Sos pomidorowy / Mozzarella / Burrata / Rukola / Oliwa bazyliowa (585g). Tomato sauce / Mozzarella / Burrata / Rocket salad / Basil olive (585g).

Cztery sery / Quatro formaggi — 75

Serwowana w godz. 16:00-22:00. Brie / Camembert / Gorgonzola / Ser wędzony / Mozzarella / Sos pomidorowy (730g). Brie / Camembert / Gorgonzola / Smoked cheese / Mozzarella / Tomato sauce (730g).

Capriciosa — 75

Serwowana w godz. 16:00-22:00. Szynka / Karczochy / Pieczarki / Oliwki czarne / Mozzarella / Sos pomidorowy (790g). Ham / Artichokes / Mushrooms / Black olives / Mozzarella / Tomato sauce (790g).

Parma — 75

Serwowana w godz. 16:00-22:00. Parma / Parmezan / Mozzarella / Rukola / Balsamico (790g). Parma ham / Parmesan / Mozzarella / Rocket salad / Balsamico (790g).

Salami piccante — 75

Serwowana w godz. 16:00-22:00. Mozzarella / Salami spianata / Sos pomidorowy (750g). Mozzarella / Salami spianata / Tomato sauce (750g).

DANIA GŁÓWNE

15

Halibut — 115

Halibut / małże / seler naciowy / pieczony pomidor / ziemniaki truflowe / crust cytrusowy / sianko z pora (550g). Halibut / mussels / celery / baked tomato / truffle potatoes / citrus crust / leek hay (550g).

Kurczak zagrodowy / Farm chicken — 85

Kurczak zagrodowy / marchewka / groszek / pęczotto / pietruszkowy crust / sos maślany velouté (350g). Farm chicken / carrots / peas / pear barley / parsley crust / velouté sauce (350g).

Stek z polędwicy wołowej / Beef tenderloin — 170

Ziemniak hasselback / Młode warzywa / Sos whisky (400g). Hasselback potatoes / Baby vegetables / Whisky sauce (400g).

Pappardelle Krewetkowe / Shrimp Pappardelle — 80

Pappardelle / Krewetki / Parmezan / Szpinak / Pomidorki cherry (310g). Pappardelle / Parmesan / Spinach / Cherry tomatoes (310g).

Udon z kurczakiem kukurydzianym / Udon with corn chicken breast (100g) — 90

Szpinak / Marchewka / Papryka / Sos sojowy / Kolendra; do wyboru z kurczakiem kukurydzianym (100g).

Udon z polędwicą wołową / Udon with beef tenderloin (100g) — 110

Szpinak / Marchewka / Papryka / Sos sojowy / Kolendra; do wyboru z polędwicą wołową (100g).

Zielone risotto / Green risotto — 65

Ryż Arboiro / Szparagi / Fasola Edamame / Pistacje (250g). Arboiro rice / Asparagus / Edamame beans / Pistachios (250g).

Zielone risotto z krewetkami tygrysimi / Green risotto with tiger shrimps (100g) — 105

Ryż Arboiro / Szparagi / Fasola Edamame / Pistacje; do wyboru z krewetkami tygrysimi (100g).

Łosoś ze szpinakiem / Salmon with spinach — 115

Risotto cytrynowe / Młody szpinak / Pomidorki cherry / Sos kokosowo limonkowy (300g). Lemon risotto / Baby spinach / Cherry tomatoes / Coconut lime sauce (300g).

Burger wołowy / Beef burger — 85

Korniszon / Pomidor / Sałata / Ser / Sos rancherski / Frytki / Colesław (450g). Pickled cucumber / Tomato / Lettuce / Cheese / Ranch sauce / Fries / Coleslaw salad (450 g).

Wołowina à la Nelson / Beef à la Nelson — 130

Polędwica wołowa / Ziemniaki / Sos borowikowy / Fasolka kenijska (550g). Beef tenderloin / Potatoes / Boletus sauce / Kenyan beans (550g).

Udon — 65

Szpinak / Marchewka / Papryka / Sos sojowy / Kolendra (250g). Spinach / Carrot / Pepper / Soya sauce / Coriander (250g).

Udon z krewetkami / Udon with shrimps (100g) — 110

Szpinak / Marchewka / Papryka / Sos sojowy / Kolendra; do wyboru z krewetkami (100g).

Gnocchi à la Carbonara — 75

Guanciale / Parmezan / Jajko (320g). Guanciale / Parmesan cheese / Egg (320g).

Zielone risotto z piersią kukurydzianego kurczaka / Green risotto with corn chicken breast (100g) — 90

Ryż Arboiro / Szparagi / Fasola Edamame / Pistacje; do wyboru z piersią kukurydzianego kurczaka (100g).

DANIA REGIONALNE / POLISH DISHES

4

Tatar wołowy / Beef tartare — 70

Szalotka / Korniszon / Musztarda francuska / Jajko sous-vide / Oliwa lubczykowa / Chleb z naszej piekarni (200g). Shallots / Pickled cucumber / French mustard / Sous-vide egg / Lovage olive oil / Homemade bread (200g).

Pierogi z jagnięciną / Polish Dumplings „Pierogi" with lamb — 85

Jagnięcina / Suszone śliwki / Chips z jarmużu / Boczniak Mikołajkowy (250 g). Lamb / Dried plums / Kale chip / King oyster mushroom (250 g).

Kotlet schabowy / Pork chop — 85

Schab wieprzowy z kością / Kapusta / Boczek / Mizeria / Ziemniaki / Koperek (420 g). Pork chop with bone / Cabbage / Bacon / Cucumber salad / Potatoes / Dill (420 g).

Pierś z kaczki / Duck breast — 85

Purée z modrej kapusty / Rodzynki / Domowe Kluski Śląskie / Sos Żurawinowy (350g). Red cabbage purée / Raisins / Homemade potato dumplings / Cranberry sauce (350g).

DESERY

6

Beza / Maringue — 40

Krem waniliowy / Truskawki / Sorbert cytrynowy (180g).

Wuzetka / "W-Z" Cake — 45

Ciasto czekoladowe / Krem chantilly z czekoladą / Żel malinowy / Sorbet o smaku owoców leśnych (180g). Chocolate cake / Créme chantilly with chocolate / Raspberry gel / Forest berries sorbet (180g).

Sałatka owocowa / Fresh fruit salad — 40

(180g).

Szarlotka /Apple pie — 40

Jabłka / Kruszonka / Lody waniliowe akwarium / Sos waniliowy (200g). Apples / Crumble / Vanilla ice cream / Vanilla sauce (200g).

Tiramisu — 40

(160g).

Lody / Ice cream — 14

Smaki sezonowe (50g). Seasonal flavors (50g).