

hub.praga[✿]

Mała Degustacja

selekcja smaków

warzywa i marynaty „crudités”

domowe wypieki, masło
tarta owsiana, shiso, karczoch

skorzonera rossini

|

koktajl z owoców morza, ogórek, szczaw
lub

polsko-japoński tatar wołowy
** dodaj smażone foie gras 89 zł*

pierogi, czosnek niedźwiedzi, twaróg, nasturcja

mirepoix, brukiew, gastrique

dorsz skrei, rzepa daikon, oscietra
lub

pieczony antrykot surf & turf z polskimi rakami

|

warszawski miód, trufla biaława bianchetto

deser maślany, słony karmel, palone masło
lub

owoce, marynaty, herbata silver needle

selekcja petit four

640 zł/os

degustacja wegetariańska 620 zł/os

*Opcjonalnie:
selekcja win (5) 420 zł/os.
selekcja pół na pół (5) 360 zł/os.
selekcja bezalkoholowa (5) 300 zł/os.*

polskie sery, konfitura, krakersy i herbatniki 89 zł

Serwis doliczony 10%. Zapytaj o alergen

Duża Degustacja

selekcja smaków

warzywa i marynaty „crudités”

domowe wypieki, masło
tarta owsiana, shiso, karczoch

skorzonera rossini

|

koktajl z owoców morza, ogórek, szczaw

polsko-japoński tatar wołowy
** dodaj smażone foie gras 89 zł*

pierogi, czosnek niedźwiedzi, twaróg, nasturcja

mirepoix, brukiew, gastrique

dorsz skrei, rzepa daikon, oscietra

pieczony antrykot surf & turf z polskimi rakami

|

warszawski miód, trufla biaława bianchetto

deser maślany, słony karmel, palone masło

owoce, marynaty, herbata silver needle

selekcja petit four

760 zł/os

*Opcjonalnie:
selekcja win (7) 560 zł/os.
selekcja pół na pół (7) 450 zł/os.
selekcja bezalkoholowa (7) 400 zł/os.*

polskie sery, konfitura, krakersy i herbatniki 89 zł

Serwis doliczony 10%. Zapytaj o alergen

Small Tasting

selection of snacks

warsaw's vegetables „crudités”

our viennoiserie, butter
oat tart, shiso, artichoke

black salsify rossini

|

seafood cocktail, cucumber, sorrel
or

polish-japanese beef tartare
**add seared foie gras 89 zł*

wild garlic dumplings, quark, nasturtium

mirepoix, swede, gastrique

skrei cod, daikon radish, oscietra
or

roasted ribeye surf & turf with polish crayfish

|

warsaw's honey, bianchetto truffle

butter, salted caramel
or

marinated fruits, silver needle tea

selection of petit four

640 zł/pp

vegetarian tasting 620 zł/pp

Optional:

wine pairing (5) 420 zł/pp

half and half (5) 360 zł/pp

non-alcoholic pairing (5) 300 zł/pp

polish cheese, jam and biscuits 89 zł

Big Tasting

selection of snacks

warsaw's vegetables „crudités”

our viennoiserie, butter
oat tart, shiso, artichoke

black salsify rossini

|

seafood cocktail, cucumber, sorrel

polish-japanese beef tartare
**add seared foie gras 89 zł*

wild garlic dumplings, quark, nasturtium

mirepoix, swede, gastrique

skrei cod, daikon radish, oscietra

roasted ribeye surf & turf with polish crayfish

|

warsaw's honey, bianchetto truffle

butter, salted caramel

marinated fruits, silver needle tea

selection of petit four

760 zł/pp

Optional:

wine pairing (7) 560 zł/pp

half and half (7) 450 zł/pp

non-alcoholic pairing (7) 400 zł/pp

polish cheese, jam and biscuits 89 zł