

hub.praga 

Mała Degustacja

selekcja smaków

warzywa i marynaty „crudités”, chrzan

domowe wypieki, masło
tarta owsiana, pachnotka, karczoch

białe szparagi, migdały, rossini

|

koktajl z owoców morza, ostryga, szczaw
lub
polsko-japoński tatar wołowy

pierogi, czosnek niedźwiedzi, twaróg, nasturcja

royale z pomidorów, kombu

dorsz skrei, rzepa daikon, oscietra
lub

pieczony antrykot surf & turf z polskimi rakami

|

warszawski miód, trufla letnia tuber aestivum

deser maślany, słony karmel, miso
or

owoce, marynaty, herbata silver needle

selekcja petit four
kompot, syrop brzoszowy

660 zł/os

degustacja wegetariańska 640 zł/os

Opcjonalnie:

selekcja win (5) 420 zł/os.

selekcja pół na pół (5) 360 zł/os.

selekcja bezalkoholowa (5) 320 zł/os.

polskie sery, konfitura, krakersy i herbatniki 89 zł

Serwis 10% zostanie doliczony do rachunku.
Zapytaj o alergeny

Duża Degustacja

selekcja smaków

warzywa i marynaty „crudités”, chrzan

domowe wypieki, masło
tarta owsiana, pachnotka, karczoch

białe szparagi, migdały, rossini

|

koktajl z owoców morza, ostryga, szczaw
lub
polsko-japoński tatar wołowy

pierogi, czosnek niedźwiedzi, twaróg, nasturcja

royale z pomidorów, kombu

dorsz skrei, rzepa daikon, oscietra

pieczony antrykot surf & turf z polskimi rakami

|

warszawski miód, trufla letnia tuber aestivum

deser maślany, słony karmel, miso

owoce, marynaty, herbata silver needle

selekcja petit four
kompot, syrop brzoszowy

780 zł/os

Opcjonalnie:

selekcja win (7) 560 zł/os.

selekcja pół na pół (7) 450 zł/os

selekcja bezalkoholowa (7) 420 zł/os.

polskie sery, konfitura, krakersy i herbatniki 89 zł

Serwis 10% zostanie doliczony do rachunku.
Zapytaj o alergeny

Small Tasting

selection of snacks

warsaw's vegetables „crudités”, horseradish

our viennoiserie, butter
oat tart, shiso, artichoke

white asparagus, almonds, rossini

|

seafood cocktail, oyster, sorrel
or
polish-japanese beef tartare

wild garlic dumplings, quark, nasturtium

tomato royale, kombu

skrei cod, daikon radish, oscietra
or

roasted ribeye surf & turf with polish crayfish

|

warsaw's honey, summer truffle tuber aestivum

butter, salted caramel, miso
or
marinated fruits, silver needle tea

selection of petit four
compote, birch syrup

660 zł/pp

vegetarian tasting 640 zł/pp

Optional:

wine pairing (5) 420 zł/pp

half and half (5) 360 zł/pp

non-alcoholic pairing (5) 320 zł/pp

polish cheese, jam and biscuits 89 zł

10% of service charge will be added to the bill. Ask for allergens.

Big Tasting

selection of snacks

warsaw's vegetables „crudités”, horseradish

our viennoiserie, butter
oat tart, shiso, artichoke

white asparagus, almonds, rossini

|

seafood cocktail, oyster, sorrel
polish-japanese beef tartare

wild garlic dumplings, quark, nasturtium

tomato royale, kombu

skrei cod, daikon radish, oscietra

roasted ribeye surf & turf with polish crayfish

|

warsaw's honey, summer truffle tuber aestivum

butter, salted caramel, miso
marinated fruits, silver needle tea

selection of petit four
compote, birch syrup

780 zł/pp

Optional:

wine pairing (7) 560 zł/pp

half and half (7) 450 zł/pp

non-alcoholic pairing (7) 420 zł/pp

polish cheese, jam and biscuits 89 zł

10% of service charge will be added to the bill. Ask for allergens.