

Regent Warsaw Hotel

VENTI
-TRE

KARTA MENU



Przystawki/Appetizers

Tatar wołowy/Beef tartare	70 zł
<i>Szalotka, korniszon, musztarda francuska, jajko sous-vide, oliwa lubczykowa, chleb z naszej piekarni (200 g) 3,11</i>	
<i>Shallots, pickled cucumber, french mustard, sous-vide egg, lovage olive oil, homemade bread (200 g) 3,11</i>	
Tatar z tuńczyk/Tuna tartare	75 zł
<i>Rzepa dajkon, ogórek, majonez szczypiorkowy, grzanka (180 g) 1,4,6,11</i>	
<i>Daikon radish, cucumber, chives mayonnaise, toast bread (180 g) 1,4,6,11</i>	
Tatar z łososia/Salmon tartare	75 zł
<i>Rzepa dajkon, ogórek, majonez szczypiorkowy, grzanka (180 g) 1,4,6,11</i>	
<i>Daikon radish, cucumber, chives mayonnaise, toast bread (180 g) 1,4,6,11</i>	
Smażone krewetki/Sautéed prawns	65 zł
<i>Blacktiger, tagliatelle warzywne, grzanka korzenna, rukola, sos maślano-winny (220 g) 1,2,7,12</i>	
<i>Black tiger, vegetable tagliatelle, spiced toast, rocket salad, butter and wine sauce (220 g) 1,2,7,12</i>	
Carpaccio wołowe/Beef carpaccio	70 zł
<i>Polędwica wołowa, parmezan, rukola, musztarda francuska, chleb z naszej piekarni (130 g) 7,10,11,12</i>	
<i>Thinly sliced beef, parmesan, rocket salad, dijon mustard, homemade bread (130 g) 7,10,11,12</i>	
Arancini	55 zł
<i>Ryz arborio, ser gorgonzola, winogrono, mus z zielonego groszku, chips serowy, salsa pomidorowa (280 g) 1,3,7,12</i>	
<i>Arborio rice, gorgonzola cheese, grapes, green peas mouse, tomato salsa (280 g) 1,3,7,12</i>	

Zupy/Soups

Rosół z perliczki/Guinea fowl boullion	35 zł
<i>Warzywa korzeniowe, domowy makaron (250 g) 1,3,9</i>	
<i>Root vegetables, homemade noodles (250 g) 1,3,9</i>	
Żurek/Sour rye soup	45 zł
<i>Biała kiełbasa, boczek wieprzowy, jajko, borowik, chleb z naszej piekarni (300 g) 1,3,7,9</i>	
<i>White sausage, bacon, egg, boletus, homemade bread (300 g) 1,3,7,9</i>	
Krem kalafiorowy/Cauliflower cream soup	50 zł
<i>Przegrzebek, oliwa truflowa, mus paprykowy, jadalna ziemia orzechowa (250 g) 7,8,14</i>	
<i>Scallop, truffle olive, bell pepper mousse, cashew crust (250 g) 7,8,14</i>	

Saładki/Salads

Buratta	65 zł
<i>Carpaccio z pomidorów, pesto bazyliowe (240 g) 7,8</i>	
<i>Tomatoes Carpaccio, basil pesto (240 g) 7,8</i>	
Sałatka z grilowaną ośmiornicą/Salad with grilled octopus	85 zł
<i>Grilowana ośmiornica, sałaty, glony wakame, fioletowe ziemniaki, sos pietruszkowy (220 g) 7,11,14</i>	
<i>Grilled octopus, lettuce, wakame algae, purple potato, parsley sauce (220 g) 7,11,14</i>	
Caesar salad/Sałatka Cezar	45 zł
<i>Sałata rzymska, piadina, parmezan, bekon, sos Cezar (150 g) 1,3,4,7,12</i>	
<i>Romaine lettuce, piadina bread, parmesan, bacon, caesar sauce (150 g) 1,3,4,7,12</i>	
<i>Do wyboru z/With a choice of:</i>	
<i>Piersią kukurydzianego kurczaka/Corn chicken breast (100 g)</i>	70 zł
<i>Krewetkami tygrysimi/Tiger shrimps (100 g) 2,7,12</i>	85 zł

Pizza (31 cm)

Margherita

55 zł

Mozzarella, sos pomidorowy 1,7

Mozzarella, tomato sauce 1,7

Warzywna/Vegetable

60 zł

Karczochy, oliwki czarne i zielone, papryka, pomidory cherry, czerwona cebula, czosnek, sos pomidorowy, mozzarella 1,7

Artichokes, green and black olives, peppers, cherry tomatoes, red onion, garlic, tomato sauce, mozzarella 1,7

Cztery sery/Four cheeses

65 zł

Brie, camembert, gorgonzola, ser wędzony, mozzarella, sos pomidorowy 1,7

Brie, camembert, gorgonzola, smoked cheese, mozzarella, tomato sauce 1,7

Capriciosa

65 zł

Szynka, karczochy, pieczarki, oliwki czarne, mozzarella, sos pomidorowy 1,7

Ham, artichokes, mushrooms, black olives, mozzarella, tomato sauce 1,7

Parma

65 zł

Parma, parmezan, mozzarella, rukola, balsamico 1,7,12

Parma ham, parmesan, mozzarella, rocket salad, balsamico 1,7,12

Salami piccante

65 zł

Mozzarella, salami spinata, sos pomidorowy 1,7

Mozzarella, salami spianata, tomato sauce 1,7



Dania główne/Main courses

Tuńczyk w sezamie/Tuna steak in sesame <i>Purée ziemniaczano-chrzanowe, dziki broku, fasola edamame, sezam, sos ponzu (300 g) 4,6,7,11</i> <i>Potato and horseradish purée, wild broccoli, edamame beans, sesame, ponzu sauce (300 g) 4,6,7,11</i>	110 zł
Pieczony halibut/Baked halibut <i>Chrupiące warzywa, ziemniaki po rzymsku, sos beurre blanc (350 g) 4,7,12</i> <i>Crispy vegetables, roman style potatoes, beurre blanc sauce (350 g) 4,7,12</i>	100 zł
Łosoś ze szpinakiem/Salmon with spinach <i>Risotto cytrynowe, młody szpinak pomidorki cherry, sos kokosowo limonkowy (300 g) 4,7,12</i> <i>Lemon risotto, baby spinach, cherry tomatoes, coconut lime sauce (300 g) 4,7,12</i>	115 zł
Stek z polędwicy wołowej/Beef tenderloin <i>Ziemniak hasselback, młode warzywa, sos whisky (400 g) 7</i> <i>Hasselback potatoes, baby vegetables, whisky sauce (400 g) 7</i>	155 zł
Kurczak alla cacciatore/Chicken alla cacciatore <i>Piersz kurczaka, „Gołąbek” z kaszą pęczak, kapary, oliwki, pomidory (460 g) 1,7,12</i> <i>Chicken breast, stuffed cabbage with pearl barley, capers, olives, tomatoes (460 g) 1,7,12</i>	75 zł
Kotlet schabowy/Pork chop <i>Schab wieprzowy z kością, młoda kapusta, boczek, ziemniaki, koperek (420 g) 1,3,7</i> <i>Pork chop with bone, young cabbage, bacon, potatoes, dill (420 g) 1,3,7</i>	75 zł
Piersz z kaczki magret/Marget duck breast <i>Gnocchi szpinakowe, bigos z jabłek, sos malinowy (350 g) 1,7,12</i> <i>Spinach gnocchi, stewed apple “bigos”, raspberry sauce (350 g) 1,7,12</i>	95 zł
Burger wołowy/Beef burger <i>Korniszon, pomidor, sałata, sos rancherski, frytki, Colesław (450 g) 1,3,10,1</i> <i>Pickled cucumber, tomato, lettuce, ranch sauce, fries, Coleslaw salad (450 g) 1,3,10,11</i>	80 zł
Caponata <i>Bakłazan, kus kus, seler naciowy, pomidor, papryka, parmezan (260 g) 1,7,9</i> <i>Eggplant, cous cous, celery, tomato, bell pepper, parmesan (260 g) 1,7,9</i>	70 zł
Domowe ravioli/Homemade ravioli <i>Ravioli rotondi, mortadela, orzechy, emulsja z suszonymi pomidorami (280 g) 1,3,7,8</i> <i>Ravioli rotondi, mortadela, peanuts, dried tomatoes emulsion (280 g) 1,3,7,8</i>	65 zł
Papardelle Krewetkowe/Shrimp Pappardelle <i>Papardelle, krewetki, parmezan, szpinak, pomidorki cherry (310 g) 1,2,3,7,12</i> <i>Papardelle, shrimp, parmesan, spinach, cherry tomatoes (310 g) 1,2,3,7,12</i>	80 zł
Risotto z zielonymi warzywami/Risotto with green vegetables <i>Ryż arborio, zielone warzywa, pistacje, parmezan (270 g) 7,8,12</i> <i>Arborio rice, green vegetables, pistachio, parmesan (270 g) 7,8,12</i>	65 zł
Do wyboru z/With a choice of: <i>Piersz kukurydzianego kurczaka/Corn chicken breast (100 g)</i>	90 zł
<i>Krewetkami tygrysimi/Tiger shrimps (100 g) 2,7,12</i>	105 zł

Desery/Desserts

Sałatka owocowa/Fresh fruit salad (180 g)	40 zł
Sernik na zimno/Cheesecake <i>Ser philadelphia, owoce, sos malinowy (180 g) 1,3,7,12</i> <i>Philadelphia cheese, fruits, raspberry sauce (180 g) 1,3,7,12</i>	35 zł
Mus czekoladowy/Chocolate mousse <i>Biała czekolada, ciemna czekolada, likier wiśniowy, czekolada strzelająca (220 g) 1</i> <i>White chocolate, dark chocolate, cherry liqueur, popping chocolate (220 g) 1</i>	50 zł
Szarlotka/Apple pie <i>Jabłka, kruszonka, lody waniliowe akwarium, sos waniliowy (200 g) 1,3,7,8</i> <i>Apples, crumble, vanilla icecream, vanilla sauce (200 g) 1,3,7,8</i>	40 zł
Tiramisu (160 g) 1,3,7	40 zł
Lody z lodziarni „Akwarium”/Variety of seasonal ice cream from „Akwarium” ice cream shop <i>Smaki sezonowe (50 g) 3,7</i> <i>Seasonal flavors (50 g) 3,7</i>	14 zł



Alergeny/Allergens

- 1 gluten/gluten
- 2 skorupiaki/shellfish
- 3 jajka/eggs
- 4 ryby/fish
- 5 orzeszki ziemne/peanuts
- 6 soja/soy beans
- 7 białko mleka i laktoza/milk protein and lactose
- 8 orzechy/tree nuts
- 9 seler/celery
- 10 gorczyca/mustard seeds
- 11 nasiona sezamu/sesame
- 12 dwutlenek siarki/sulfur
- 13 łubin/lupin
- 14 mięczaki/mollusks

Podane ceny są w zł i zawierają podatek VAT.
Prices in PLN including VAT.

