

Regent Warsaw Hotel

VENTI
-TRE

KARTA MENU



PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Tatar z łososia / Salmon tartare 75

Rzepa dajkon / Ogórek / Majonez szczypiorkowy / Grzanka (180g) 1,4,6,11
Daikon radish / Cucumber/ Chives mayonnaise/ Toast bread(180g) 1,4,6,11

Smażone krewetki / Sautéed prawns 65

Black tiger / Tagliatelle warzywne / Grzanka korzenna / Rukola / Sos maślano-winny (220g) 1,2,7,12
Black tiger / Vegetable tagliatelle / Spiced Toast / Rocked salad / Butter and wine sauce (220g) 1,2,7,12

Carpaccio wołowe / Beef carpaccio 70

Polędwica wołowa / Parmezan / Rukola / Musztarda francuska / Chleb z naszej piekarni (130g) 7,10,11,12
Thinly sliced beef / Parmesan/ Rocket salad / Dijon mustard / Homemade bread (130g) 7,10,11,12

Salatka Cezar / Caesar salad 45

Salata rzymska / Parmezan / Bekon / Sos Cezar (150g) 1,3,4,7,12
Romaine lettuce / Parmesan / Bacon / Caesar sauce (150g) 1,3,4,7,12

Do wyboru z / With a choice of:

Piersią kukurydzianego kurczaka / Corn chicken breast (100g) 75
Krewetkami tygrysimi / Tiger shrimps (100g) 2,7,12 85

Salatka 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) 1,7,10,12

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) 1,7,10,12

ZUPY / SOUPS

Rosół z perliczki / Guinea fowl boullion 35

Warzywa korzeniowe / Domowy makaron (250 g) 1,3,9

Root vegetables / Homemade noodles (250 g) 1,3,9

Żurek z białą kielbasą / Rye sour soup with white sausage 45

Boczek wieprzowy / Jajko / Borowiki/ Chleb (300g) 1,3,7,9

Bacon/ Egg / Boletus/ Homemade bread (300g) 1,3,7,9

Krem kalafiorowy / Cauliflower cream soup 45

Grillowana kałamarnica / Purée z papryki / Ziemia z nerkowców

Grilled squid / Pepper purée / Cashew paste (300g)

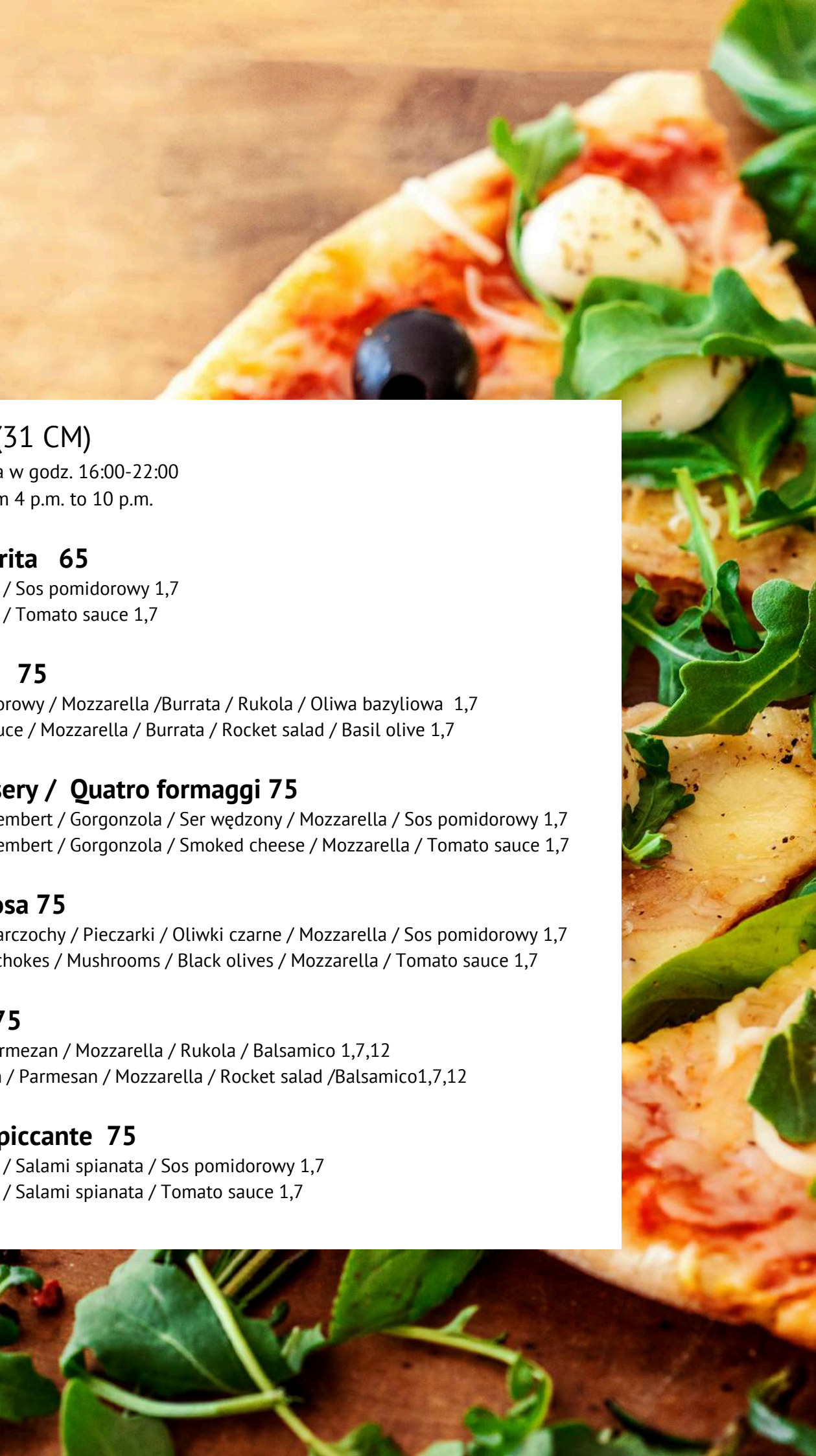
Krem z dyni / Pumpkin soup 35

Dynia / Imbir / Mleko kokosowe / Crème fraîche / Chipsy z selera /

Olej z pestek dyni (250g) 7,9

Pumpkin / Ginger / Coconut milk / Crème fraîche / Celery chips /

Pumpkin seed oil (250g) 7,9



PIZZA (31 CM)

serwowana w godz. 16:00-22:00
served from 4 p.m. to 10 p.m.

Margherita 65

Mozzarella / Sos pomidorowy 1,7
Mozzarella / Tomato sauce 1,7

Burrata 75

Sos pomidorowy / Mozzarella / Burrata / Rukola / Oliwa bazyliowa 1,7
Tomato sauce / Mozzarella / Burrata / Rocket salad / Basil olive 1,7

Cztery sery / Quattro formaggi 75

Brie / Camembert / Gorgonzola / Ser wędzony / Mozzarella / Sos pomidorowy 1,7
Brie / Camembert / Gorgonzola / Smoked cheese / Mozzarella / Tomato sauce 1,7

Capriciosa 75

Szynka / Karczochy / Pieczarki / Oliwki czarne / Mozzarella / Sos pomidorowy 1,7
Ham / Artichokes / Mushrooms / Black olives / Mozzarella / Tomato sauce 1,7

Parma 75

Parma / Parmezan / Mozzarella / Rukola / Balsamico 1,7,12
Parma ham / Parmesan / Mozzarella / Rocket salad / Balsamico 1,7,12

Salami piccante 75

Mozzarella / Salami spianata / Sos pomidorowy 1,7
Mozzarella / Salami spianata / Tomato sauce 1,7

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Dorada / Sea bream

115

Dorada pieczona w całości / Warzywne ratatouille / Ziemniaki truflowe /
Sos ziołowy (400g) 4,7,12
Whole baked Sea bream / Vegetables ratatouille / Truffle potatoes /
Herbs sauce (400g) 4,7,12

Łosoś ze szpinakiem / Salmon with spinach

115

Risotto cytrynowe / Młody szpinak / Pomidorki cherry / Sos kokosowo limonkowy
(300g) 4,7,12
Lemon risotto / Baby spinach / Cherry tomatoes / Coconut lime sauce (300g)
4,7,12

Perliczka / Guinea fowl breast

85

Ziemniaki gratin z brokułami / Mini marchewki / Mus chrzanowy / Sos szalotkowy
/ Oliwa pietruszkowa (350g) 7,8,12
Potato gratin with broccoli / Baby carrots / Horseradish mousse / Shallots sauce /
Parsley oil (350g) 7,8,12

Burger wołowy /Beef burger

85

Korniszon / Pomidor / Sałata / Ser /Sos rancherski / Frytki / Ciesław
(450g) 1,3,7,10,11
Pickled cucumber / Tomato / Lettuce / Cheese / Ranch sauce / Fries /
Coleslaw salad (450 g) 1,3,7,10,11

Stek z polędwicy wołowej / Beef tenderloin

170

Ziemniak hasselback / Młode warzywa / Sos whisky (400g) 7
Hasselback potatoes / Baby vegetables / Whisky sauce (400g) 7

Wołowina à la Nelson / Beef à la Nelson 130

Polędwica wołowa / Ziemniaki / Sos borowikowy / Fasolka kenijska (550g) 7,9

Beef tenderloin / Potatoes / Boletus sauce / Kenyan beans (550g) 7,9

Pappardelle Krewetkowe / Shrimp Pappardelle 80

Pappardelle / Krewetki / Parmezan / Szpinak / Pomidorki cherry (310g) 1,2,3,7,12

Pappardelle / Parmesan / Spinach / Cherry tomatoes (310g) 1,2,3,7,12

Udon 65

Szpinak / Marchewka / Papryka / Sos Sojowy / Kolendra (250g) 1,6

Spinach / Carrot / Pepper / Soya sauce / Coriander (250g) 1,6

Do wyboru z / With a choice of:

Kurczakiem kukurydzianym / Corn chicken breast (100g) 90

Krewetkami / Shrimps (100g) 110

Polędwicą wołową / Beef Tenderloin (100g) 110

Gnocchi à la Carbonara 75

Guanciale / Parmezan / Jajko (320g) 1,3,7

Guanciale / Parmesan cheese / Egg (320g) 1,3,7

Zielone risotto / Green risotto 65

Ryż Arboiro / Szparagi / Fasola Edamame / Pistacje (250g) 7,8,9,12

Arboiro rice / Asparagus / Edamame beans / Pistachios (250g) 7,8,9,12

Do wyboru z / With a choice of:

Piersią kukurydzianego kurczaka / Corn chicken breast (100g) 90

Krewetkami tygrysimi / Tiger Shrimps (100g) 105

DANIA REGIONALNE / POLISH DISHES

Tatar wołowy / Beef tartare 70

Szalotka / Korniszon / Musztarda francuska / Jajko sous-vide / Oliwa
lubczykowa / Chleb z naszej piekarni (200g) 3,11
Shallots / Pickled cucumber / French mustard / Sous-vide egg /
Lovage olive oil / Homemade bread (200g) 3,11

Pierogi z jagnięciną /

Polish Dumplings „Pierogi” with lamb

85

Jagnięcina / Suszone śliwki / Chips z jarmużu /
Bocznik Mikołajkowy (250 g) 1,3,6,7,9,12
Lamb / Dried plums / Kale chip / King oyster mushroom / (250
g) 1,3,6,7,9,12

Kotlet schabowy / Pork chop 85

Schab wieprzowy z kością / Kapusta / Boczek / Mizeria / Ziemniaki /
Koperek (420 g) 1,3,7
Pork chop with bone / Cabbage/ Bacon / Cucumber Salad /
Potatoes/ Dill (420 g) 1,3,7

Pierś z kaczki / Duck breast 85

Purée z modrej kapusty / Rodzynki / Domowe Kluski Śląskie / Sos
Żurawinowy (350g) 2,12
Red cabbage purée / Raisins / Homemade Potato Dumplings /
Cranberry Sauce (350g) 2,12

DESERY / DESSERTS

Beza / Meringue 40

Krem waniliowy / Truskawki / Sorbert Cytrynowy (180g) 3,7

Wuzetka / "W-Z" Cake 45

Ciasto czekoladowe / Krem chantilly z czekoladą / Żel malinowy / Sorbet o smaku owoców leśnych (180g) 1,3,6,7

Chocolate cake / Crème chantilly with chocolate / Raspberry gel/ Forest berries sorbet (180g) 1,3,6,7

Salatka owocowa / Fresh fruit salad 40

(180g)

Szarlotka /Apple pie 40

Jabłka / Kruszonka / Lody waniliowe akwarium / Sos waniliowy (200g) 1,3,7,8

Apples / Crumble / Vanilla ice cream / Vanilla sauce (200g) 1,3,7,8

Tiramisu 40

(160g) 1,3,7

Lody / Ice cream 14

Smaki sezonowe (50g) 3,7,

Seasonal flavors (50g) 3,7



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.

