

# STREFA

RESTAURACJA & BAR

## MENU

STREFA  
RESTAURACJA & BAR

ul. Próżna 9  
00-107 Warszawa  
22 255 08 50  
[strefa@restauracjastrefa.pl](mailto:strefa@restauracjastrefa.pl)



## PRZYSTAWKI / STARTERS

Kawior ANTONIUS 5* (30 g), tost pszenny, szalotka, jajko, kwaśna śmietana <i>ANTONIUS 5 * caviar (30 g), wheat toast, shallot, egg, sour cream</i>	<b>450 zł</b>
Tatar z polędwicy wołowej, puree z kasztanów, majonez szafwiowy, chrupiąca słonina <i>Beef tenderloin tartare, chestnut puree, sage mayonnaise, crispy bacon</i>	<b>72 zł</b>
Tataki z rostbefu, żółtko confit, szpinak, jus z grzybów mun, wakame <i>Roast beef tataki, egg yolk confit, spinach, mun mushroom jus, wakame</i>	<b>62 zł</b>
Terrina z ośmiornicy, ogórek, dynia, mango, piana z red curry <i>Octopus terrine, cucumber, pumpkin, mango, red curry foam</i>	<b>68 zł</b>
Grasica cielęca, gruszka, brukselka, dynia <i>Calf sweetbread, pear, Brussels sprout, pumpkin</i>	<b>56 zł</b>
Carpaccio z dyni, kozi ser, żurawina, mus imbirowy, słonecznik, musztardowiec <i>Pumpkin carpaccio, goat cheese, cranberry, ginger mousse, sunflower, Indian mustard</i>	<b>48 zł</b>
Sałata z serem korycińskim, figa, melon, burak, pistacje <i>Salad with "Korycin cheese", fig, melon, beetroot, pistachios</i>	<b>48 zł</b>
Ravioli z borowikami, emulsja szafwiowa, kruszonka ziołowa <i>Ravioli with boletus mushrooms, sage emulsion, herb crumble</i>	<b>46 zł</b>
Tatar z tuńczyka, awokado, rzepa, dymka, sezam <i>Tuna tartare, avocado, turnip, spring onion, sesame</i>	<b>68 zł</b>

## ZUPY / SOUPS

Zupa rybna, red curry, krewetka, kolendra <i>Fish soup, red curry, prawn, coriander</i>	<b>48 zł</b>
Krem grzybowy, pianka z borowika i czekolady, gnocchi <i>Cream of mushroom, boletus and chocolate foam, gnocchi</i>	<b>38 zł</b>
Consomme z pieczonej cebuli, kluski parmezanowe, szalotka <i>Roasted onion consomme, parmesan dumplings, shallot</i>	<b>36 zł</b>

Do rachunku zostanie doliczony serwis w wysokości 12,5 %  
12,5 % service charge will be added to the bill

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Perliczka, pęczak, mus z kukurydzy, terrina z czerwonej kapusty, estragon <i>Guinea fowl, pearl barley, corn mousse, red cabbage terrine, tarragon</i>	<b>115 zł</b>
Karkówka jagnięca, puree ziemniaczane z kozim serem, dynia, jarmuż, merquez, demiglace <i>Lamb neck, mashed potatoes with goat cheese, pumpkin, kale, merquez, demiglace</i>	<b>110 zł</b>
Pierś kaczki, puree z marchewki, śliwka marynowana, sos z wiśniówki <i>Duck breast, carrot puree, pickled plum, cherry liqueur sauce</i>	<b>95 zł</b>
Gicz wołowa, topinambur, mus grzybowy, kasztany, dynia <i>Beef shank, Jerusalem artichoke, mushroom mousse, chestnuts, pumpkin</i>	<b>88 zł</b>
Comber z sarny, knedle ze śliwką, mus z czerwonej kapusty, żurawina, piernik <i>Saddle of venison, plum dumplings, red cabbage mousse, cranberries, gingerbread</i>	<b>128 zł</b>
Pierogi z karkówką, wędzona śliwka, demi glace, dynia <i>Dumplings with pork neck, smoked plum, demi glace, pumpkin</i>	<b>65 zł</b>
Wellington, borowiki, prosciutto, mix sałat, sos truflowy <i>Wellington, boletus, prosciutto, mixed salad, truffle sauce</i>	<b>178 zł</b>
Confitowana skorzonera, bocznik, ziemniak truflowy, sos grzybowy <i>Confit black salsify, oyster mushroom, truffle potato, mushroom sauce</i>	<b>58 zł</b>

## DESERY / DESSERTS

Mus słonecznikowy, słony karmel, piernik <i>Sunflower mousse, salted caramel, gingerbread</i>	<b>38 zł</b>
Tort czekoladowy, rokitnik, jeżyny <i>Chocolate cake, sea buckthorn, blackberries</i>	<b>42 zł</b>
Tarta tatin z prażonym jabłkiem, lody cytrynowe, sos angielski <i>Tarte Tatin with roasted apple, cinnamon ice cream, English sauce</i>	<b>36 zł</b>
Krem angielski, biała czekolada, róża, kruszonka migdałowa <i>English cream, white chocolate, rose, almond crumble</i>	<b>48 zł</b>

Do rachunku zostanie doliczony serwis w wysokości 12,5 %  
12,5 % service charge will be added to the bill