

MENU RESTAURACJI

Impresja

Aleja Krakowska 237, 02-180 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
23

KATEGORII
5

STAN NA DZIEŃ
29.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

4

Tatar wołowy (100g) z majonezem szczypiorkowym, żółtkiem i piklami

Beef tartare (100g) with chive mayonnaise, egg yolk and pickles

38 zł

Deska włoskich wędlin (100g) z oliwkami i focaccia

Italian cured meat (100g) platter with olives and focaccia

55 zł

Baba ghanoush z cieciorą, sezamem i granatem, pita

Baba ghanoush with chickpeas and pomegranate, served with pita bread

28 zł

Krewetki (80g) smażone na maśle z czuszką i pieczonymi pomidorami

Butter-fried prawns (80g) with chilli pepper and roasted tomatoes

52 zł

ZUPY

3

Żurek z kiełbasą, bekonem, puree ziemniaczanym i jajkiem

Sour rye soup with sausage, bacon, mashed potatoes and egg

29 zł

Pikantny rosół z wołowiną i nudlami

Spicy beef broth with noodles

24 zł

Krem z grzybów z chipsem ziemniaczanym

Cream of mushroom soup with a potato crisp

26 zł

SAŁATKI

3

Salatka z kozim serem (60g), gruszką w winie i sosem miodowo-musztardowym

Goat's cheese (60g) salad with wine-poached pear and honey-mustard dressing

38 zł

Bukiet sałat z tofu (60g), jarmużem, awokado i sosem tahini

Mixed leaf salad with tofu (60g), kale and avocado in tahini sauce

36 zł

Wegańska sałatka ziemniaczana z bocznikiem (40g), cebulą, korniszonami i koprem

Vegan potato salad with oyster mushrooms (40g), onion, cornichons and dill

32 zł

DANIA GŁÓWNE		10	
Rolada z indyka (160g) z musem grzybowym, grochem i brokuł bimi Turkey roulade (160g) with mushroom mousse, peas and tenderstem broccoli	68 zł	Piccata z kurczaka (160g) z żurawiną, oscypkiem, groszkiem i warzywami i ziemniakami Chicken piccata (160g) with cranberries, smoked sheep's cheese, peas, vegetables and potatoes	84 zł
Gładzica (160g) z polentą, jarmużem i marchewką Plaice (160g) with polenta, kale and carrot	69 zł	Halibut (160g) z warzywnym ratatouille Halibut (160g) with vegetable ratatouille	79 zł
Burger wołowy (200g) z piklami, colesławem i frytkami Beef burger (200g) with pickles, coleslaw and french fries	67 zł	Polędwica wołowa (200g) z oscypkiem pieczonym, ziemniakiem, młodym brokułem i sosem holenderskim Beef tenderloin (200g) with smoked sheep's cheese, potato, baby broccoli and hollandaise sauce	112 zł
Golonka (350g) w glazurze korzenno-miodowej z duszoną kapustą i kluską ziemniaczaną Pork knuckle (350g) in a spiced honey glaze with cabbage and a potato dumpling	62 zł	Tagiatelle pomidorowe z owocami morza (120g) Tomato tagliatelle with seafood (120g)	55 zł
Ravioletti buraczane z kozim serem i pistacjami Beetroot ravioletti with goat's cheese and pistachios	54 zł	Warzywne leczo z batatem, tofu (60g) i boczniakiem Vegetable stew with sweet potato, tofu (60g) and oyster mushrooms	44 zł

DESERY		3
Sernik pistacjowy ze słonym karmelem Pistachio cheesecake with salted caramel	29 zł	Tarta jabłkowa z lodami dyniowymi i kruszonką migdałową Apple tart with pumpkin ice cream and almond crumble
Crème brûlée Crème brûlée	26 zł	