MENU RESTAURACJI

OGIEŃ i WODA - Restauracja Florian

Chłodna 3, Warszawa

POZYCJI W MENU	KATEGORII	STAN NA DZIEŃ
95	19	29.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI (6)

Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem — 39 zł
rukola / orzechy laskowe / winegret balsamiczny Beetroot carpaccio with goat cheese/ arugula / hazelnuts/ balsamic vinaigrette

Sałata z kurczakiem kukurydzianym — 43 zł
grillowana pierś z kurczaka/sałata rzymska/pomidorki cherry/kapary/ parmezan/sos z anchois Corn Chicken Salad- grilled chicken breast/Romaine lettuce/cherry tomatoes/capers/parmesan cheese/anchovy sauce

Krewetki ,,Woda ” — 49 zł
emulsja winno-maślana/ czosnek/ natka pietruszki/ Shrimp "Water"-wine-butter emulsion/garlic/parsley/

Sałata z prosciutto i serem „Lazur” — 44 zł
miks sałat / sezonowe owoce/ sos miodowo-musztardowy Salad with prosciutto and „Lazur” cheese mixed lettuce / seasonal fruit/ honey - mustard dressing

Krewetki „Ogień” z chorizo — 49 zł
czosnek/ chilli z fenkułem/ emulsja cydrowa/ bagietka Fire Shrimp with chorizo-garlic/ chili with fennel/ cider emulsion/ baguette

Tatar wołowy podawany w ziołowym dymie — 59 zł
polędwica wołowa/podgrzybki/ogórk kiszony/ szalotka/ żółtko/ majonez truflowy Beef tartare served in herbal smoke- beef tenderloin/bolete mushrooms/pickled cucumber/shallot/egg yolk/truffle mayonnaise

ZUPY (3)

Rosół szwoleżerów — 29 zł
trzy mięsa/ lane kluski/ oliwa lubczykowa Light Cavalry Broth- three meats/baked dumplings/lovage oil

Chłodnik litewski z jajem — 27 zł
botwina/ kefir/ ogórek/ rzodkiewka/ koperek Lithuanian cold beet soup with egg young beet leaves/ kefir/ cucumber/ radish/ dill

Żurek letni — 32 zł
Na wywarze z wędzonych żeberek/biała kiełbasa, jajko/ majeranek/leśne grzyby Firefighter's sour rib soup- with smoked ribs broth/white sausage, egg/marjoram/forest mushrooms

DANIA GŁÓWNE

9

Stek z kalafiora na hummusie
44 zł

salsa pomidorowa/ warzywa sezonowe/ orzechy laskowe Cauliflower steak on hummus tomato salsa/ seasonal vegetables/ hazelnuts

Pierś z kurczaka kukurydzianego w sosie cytrynowo-masłanym
59 zł

kremowe puree ziemniaczane/ groszek cukrowy / bób/ świeże zioła Corn-fed chicken breast in lemon-butter sauce creamy potato puree/ sugar snap peas/ broad beans/ fresh herbs

Kotlet schabowy w chrupiącej panierce -
58 zł

młode ziemniaki z koperkiem / mizeria Crispy breaded pork cutlet/ young potatoes with dill / cucumber salad

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie
79 zł

puree ziołowe/ bukiet warzyw/ piklowana cebula Beef cheeks braised in red wine-herb puree/assorted vegetables/pickled onion

Stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowym
125 zł

ziemniaki pieczone z boczniakiem / sałatka z letnich warzyw Beef tenderloin steak with pepper sauce – baked/ potatoes with oyster mushrooms / summer vegetable salad

Pierogi z kaczką
49 zł

powidła z cebuli czerwonej/ orzechy laskowe/ żel z rokitnika Duck dumplings- red onion jam/hazelnuts/sea buckthorn gel

Czarne tagliatelle z owocami morza
59 zł

kapary/ pomidory/ natka pietruszki/ chilli Black tagliatelle with seafood- capers / tomatoes/ parsley / chilli

Nóżka kacza confit
69 zł

sos wiśniowy/ puree ziemniaczane z palonym masłem i parmezanem/ młoda marchewka / dziki brokuł Duck leg confit cherry sauce / potato puree with brown butter and parmesan / young carrot / wild broccoli

Łosoś w ziołowej kruszonce
79 zł

ziemniaki z ogniska z masłem ziołowym / kurki/ bób/ dziki brokuł Salmon in herb crust campfire/ potatoes with herb butter/ chanterelles/ broad beans / wild broccoli

DODATKI

4

Frytki
14 zł

Fries

Koszyk pieczywa
9 zł

Bread basket

Puree ziemniaczane aromatyzowane truflą
12 zł

Mashed potatoes flavored with truffle

Mix sałat w sosie vinegre
15 zł

Mix of lettuces in vinaigrette sauce

DLA DZIECI

2

Rosołek z makaronem
20 zł

bulion drobiowy/ makaron Chicken noodle soup- chicken broth/noodles

Polędwiczki z kurczaka
33 zł

Z frytkami i sałatą z ogórkiem i pomidorkami. Breaded chicken tenders with fries and cucumber-tomato salad.

DESERY

2

Szarlotka z jabłek grójeckich z pieca opalanego drewnem 31 zł
jabłka grójeckie/ cynamon/ lody Apple Pie with Grójecki Apples from a Wood-Fired Oven- grójecki apples/cinnamon/ice cream

Beza Florian 31 zł
Delikatna beza/ krem mascarpone/ owocowy mus z mango Florian Meringue- delicate meringue/mascarpone cream/fruity mango mousse

NAPOJE

3

Pepsi, Pepsi zero, Mirinda, 7up, Schweppes, Kinley - 0,2 l 12 zł
0,2 l

Woda gazowana lub niegazowana - 0,7 l 11 zł / 18 zł

Woda gazowana lub niegazowana - 0,2 l 11 zł / 18 zł

SOKI

5

Sok wyciskany ze świeżych cytrusów - 0,3 l / 0,7 l 22 zł

Domowa lemoniada cytrynowa - 0,2 l 19 zł

Dzbanek wody z cytryną i miętą - 1 l 15 zł

Soki owocowe Toma - 0,2 l 11 zł
pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy

Dzbanek lemoniady - 1 l 45 zł

KAWA

7

Espresso	12 zł
Americano	14 zł
Cappuccino	16 zł
Doppio espresso	16 zł
Caffe Latte	19 zł
Coffee with Bailey's	24 zł
Coffee with Kahlua	24 zł

HERBATA

4

Sir Wiliam's tea różne smaki	18 zł
Herbata z konfiturą z płatków róży	21 zł
Herbata rozgrzewająca z cytrusami, przyprawami, sokiem malinowym	24 zł
Herbata z prądem ze śliwowicą	28 zł

PIWO

2

Piwo grzane z przyprawami - 0,3 l mulled beer with spices	22 zł
Staropolskie - 0,5 l	21 zł

WINO

2

Wino grzane z przyprawami - 0,3 l mulled wine with spices	26 zł
Wino butelkowe for wine see Wine Card	KARTA WIN

KOKTAJLE

6

Mohito 34 zł
rum, mięta, limonka, woda gazowana

Hugo Spritz 34 zł
prosecco, syrop z kwiatu czarnego bzu, mięta, woda gazowana

Pornstar Martini 39 zł
wódka , liker marakuja, sok z limonki , prosecco

Cuba Libre 32 zł
rum, limonka, pepsi

Aperol Spritz 32 zł
prosecco, aperol, pomarańcza, woda gazowana

Whisky sour 32 zł
whisky, syrop cukrowy, sok z cytryny, białko ,angostura

ALKOHOLE

10

Martini Bianco - 10 cl 19 zł

Martini Extra Dry - 10 cl 19 zł

Martini Rosso - 10 cl 19 zł

Campari Bitter 19 zł

Aperol 21 zł

Jegermeister 21 zł

Malibu 21 zł

Bailey´s 21 zł

Sambuca Puccini 21 zł

Kahlua 21 zł

BRANDY I KONIAK

5

Stock 84 - 4 cl	22 zł
Metaxa 5* - 4 cl	26 zł
Hennessy VS - 4 cl	36 zł
Hennessy X.O. - 4 cl	119 zł
Remy Martin VSOP - 4 cl	64 zł

WÓDKA

11

Wyborowa - 4 cl	12 zł / 160 zł
Wyborowa - 50 cl	12 zł / 160 zł
Finlandia - 4 cl	14 zł / 180 zł
Finlandia - 50 cl	14 zł / 180 zł
Żubrówka Bison Grass - 4 cl	18 zł
Śliwowica - 4 cl	24 zł
Baczewski - 4 cl	18 zł / 180 zł
Baczewski - 50 cl	18 zł / 180 zł
Baczewski Piołunówka - 4 cl	21 zł
Baczewski Morelówka - 4 cl	21 zł
Baczewski Wisniówka - 4 cl	21 zł

TEQUILA

2

Olmeca Bianco - 4 cl	16 zł
Olmeca Gold - 4 cl	16 zł

RUM

2

Baccardi White / Black - 4 cl	21 zł
Havana Club 7 Anos - 4 cl	21 zł

WHISKY

10

Glenfiddich 12 Y.O - 4 cl	38 zł
Jack Daniels Single Barre - 4 cl	46 zł
Johnnie Walker Red Label - 4 cl	22 zł
Johnnie Walker Black Label - 4 cl	28 zł
Ballantine's - 4 cl	22 zł
Jack Daniel's - 4 cl	25 zł
Jameson Irish - 4 cl	26 zł
Chivas Regal 12Y.O. - 4 cl	27 zł
Talisker 10 Y.O. - 4 cl	46 zł
Woodford Reserve - 4 cl	42 zł