MENU RESTAURACJI

Patio & Tulipe – Cocktail Bar & Restaurant

Towarowa 2, 00-811 Warszawa

POZYCJI W MENU	KATEGORII	STAN NA DZIEŃ
18	5	29.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI (3)

Tatar z polędwicy wołowej — 65 zł
Beef tenderloin tartare; szalotka, kiszony ogórek, gorczyca, jajo przepiórcze, musztarda marchwiowa, marynowane kurki, świeże zioła / shallot, pickled cucumber, mustard seeds, quail egg, carrot mustard, marinated chanterelles, fresh herbs

Tataki z tuńczyka — 69 zł
Tuna tataki; rosti ziemniaczane, majonez cytrusowy, kumkwat, kawior z troci wędzonej / potato rosti, citrus mayonnaise, kumquat, trout caviar

Carpaccio z kolorowych pomidorów — 65 zł
Heirloom tomato carpaccio; burrata bawola, porzeczka z lubczykiem, gremolata / buffalo burrata, red currant with lovage, gremolata

ZUPY (3)

Zupa z raków i marchwi — 42 zł
Crayfish and carrot bisque; ptasie mleczko z sandacza, fenkuł, szyjki rakowe / pike-perch mousse, fennel, crayfish tails

Żurek staropolski z jajem — 34 zł
Traditional Polish sour rye soup with egg

Chłodnik z zielonego groszku z miętą — 35 zł
Chilled green pea and mint soup; konfitowane żółtko, truskawki z pieprzem / confit egg yolk, peppered strawberries

DANIA GŁÓWNE (4)

Stek z polędwicy wołowej — 139 zł
Beef tenderloin steak; pieczone ziemniaki francuskie, dziki brokuł, mini marchewki, sos pieprzowy / roasted French potatoes, wild broccoli, baby carrots, pepper sauce

Bakłażan karmelizowany w miodzie — 65 zł
Honey-glazed eggplant; puree z białej fasoli z kozim serem, sos porzeczkowy, orzechy, sałatka z ziół / white bean and goat cheese puree, red currant sauce, nuts, herb salad

Łosoś szkocki — 89 zł
Scottish salmon; ziołowe risini, czerwona porzeczka, szpinak, pomidorki koktajlowe / herb risoni pasta, red currants, spinach, cherry tomatoes

Pierś z kurczaka kukurydzianego pieczona na korpusie — 72 zł
Corn-fed chicken breast roasted on the bone; puree ziemniaczane, bób, kurki, sos poulete / potato puree, broad beans, chanterelles, poulette sauce

KLASYKI HOTELOWE / HOTEL CLASSICS

5

Sałatka Caesar z kurczakiem 49 zł
Caesar salad with chicken; sałata, kurczak, parmezan, dressing, grzanki / lettuce, chicken, Parmesan, dressing and croutons

Burger wołowy 69 zł
Beef burger; wołowina, cheddar, bekon, sałata, pomidor, cebula, ogórek, frytki stekowe, ketchup / beef, cheddar, bacon, lettuce, tomato, onion, pickled cucumber, steak fries, ketchup

Pierogi ruskie z cebulką i kwaśną śmietaną 48 zł
Traditional potato and cheese dumplings with caramelized onion and sour cream

Sałatka Caesar z krewetkami (5 sztuk) 52 zł
Caesar salad with shrimps (5 pieces); sałata, krewetki, parmezan, dressing, grzanki / lettuce, shrimps, Parmesan, dressing and croutons

Dodatkowy burger (100 g) z cheddarem i bekonem 25 zł
Additional burger portion with cheddar and bacon

DESERY

3

Creme Brulee 35 zł
Świeże, sezonowe owoce / fresh seasonal fruits

Lody z bitą śmietaną (3 gałki) 25 zł
Ice cream with whipped cream (3 scoops)

Sernik baskijski z dodatkiem chevre 35 zł
Basque cheesecake with chevre cheese; smażone truskawki z rabarbarem, beza limonkowa / fried strawberries with rhubarb, lime meringue