

MENU RESTAURACJI

Restauracja Kryształowa

Aleja Krakowska 218, 02-219 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
33

KATEGORII
6

STAN NA DZIEŃ
29.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

6

Tatar wołowy podwędzany drzewem wiśniowym 45 zł
z piklami i żółtkiem panierowanym w panco

Szynka szwarcwaldzka faszerowana musem 46 zł
z serka mascarpone z suszonym pomidorem i prażoną cebulką na rukoli z sosem malinowo-balsamicznym

Krewetki królewskie na maśle 54 zł
z czerwonym pieprzem, czosnkiem i brandy, podane na dzikich sałatach z grzanką

Marynowany łosoś w soku pomarańczowym 49 zł
z trawą cytrynową, avocado, nutą chili w otulinie sałaty rzymskiej i glonów wakame z sosem mango

Zapiekana enchilada z wieprzowiną i warzywami 48 zł
pod mozzarellą, z sosem z papryczek wędzonych chipotle

Pierogi z kaczką 42 zł
w wytrawnym sosie pomarańczowym z nutą anyżu / 5 szt.

ZUPY

3

Bulion drobiowy 26 zł
z makaronem

Polski żur na wędzonce 28 zł
i zakwasie razowym, z białą kiełbasą i jajkiem

Orientalna zupa tajska z łososiem 29 zł
z warzywami, oprószone kolendrą

SAŁATKI

4

Sałata rzymska z sosem cezar z kurczakiem 39 zł
z ziołowymi grzankami i parmezanem

Mix sałat z awokado 42 zł
z serem burrata i gruszką karmelizowaną z sosem limonkowym

Sałata rzymska z sosem cezar z krewetkami 43 zł
z ziołowymi grzankami i parmezanem

Sałatka z rukoli 39 zł
z burakiem pieczonym w tymianku, pomarańczą, suszonym pomidorem, prażonymi pestkami dyni i ziołowym vinegretem

DANIA GŁÓWNE

14

Kotlet schabowy z kością z ziemniakami purée i kapustą zasmażaną na wędzonym boczku 250 g	58 zł	Pierś z kurczaka supreme z kostką faszerowana serem gorgonzola na blanszowanym szpinaku z czosnkiem i sosem z suszonych pomidorów z kluseczkami chicche	57 zł
Pieczona kaczka na karmelizowanych jabłkach w miodzie z gnocchi buraczanymi i sosem z czarnej porzeczki z miętą	68 zł	Policzki wołowe w sosie porto z purée z selera, z gorczycą i karmelizowanym buraczkiem	69 zł
Pieczone żeberka wieprzowe w sosie BBQ z frytką belgijską i piklowanym ogórkiem z dodatkiem gorczycy	68 zł	Stek z antrykotu wołowego podany z ziemniakami konfitowanymi, sosem chimichurri i sałatami sezonowymi z dressingiem francuskim / 350 g	85 zł
Toma Hawks wieprzowy podany z frytkami belgijskimi, sosem demi glace, zielonym pieprzem i sałatami sezonowymi z dressingiem / 450 g	78 zł	Burger wołowy – bułka maślana, mięso sos tatarski / sos BBQ, czerwona cebulka, sałata, ser cheddar, bekon i ogórek piklowany / 350 g	59 zł
Pieczony łosoś w sosie teriyaki z trawą cytrynową na dzikich sałatach z musem brzoskwinowym z chili, w akompaniamencie krewetek królewskich / 185 g	71 zł	Sandacz smażony w rozmarynie podany na szpinaku, z purée ziemniaczano-szczypiorkowym / 180 g	68 zł
Burger z falafelem z czerwoną cebulką, sałata, pomidorem i piklowanym ogórkiem z sosem BBQ / amerykańskim	68 zł	Samosa 3 szt. – pierożki indyjskie z zielonym groszkiem, ziemniakami i orzechami ziemnymi z sosem pomidorowym z kolendrą / 3 szt.	44 zł
PICCOLO – polędwiczka z kurczaka frytki, surówka	30 zł	Spaghetti bolonese z parmezanem / 250 g	28 zł

MAKARONY

3

Parpardelle z kurczakiem

47 zł

z suszonymi pomidorami, szpinakiem i parmezanem w sosie śmietanowym

Spaghetti pescatore z krewetkami tygrysimi

55 zł

z małżami nowozelandzkimi w emulsji maślano-winnej z chili i parmezanem

Ravioli żytnie z kalafiozem i gruszką

45 zł

w sosie alfredo z orzechami

DESERY		3
Szarlotka z bezą opalaną i lodami waniliowymi na sosie z pomarańczy	25 zł	Sernik z białej czekolady na kandyzowanej wiśni z rozmarynem
Brownie z bakaliami i płatkami migdałów na musie malinowym	25 zł	