MENU RESTAURACJI

Savoré restaurant • cocktail bar

Grzybowska 49, 00-844 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU	KATEGORII	STAN NA DZIEŃ
181	18	30.10.2026

Dania i ceny

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

ŚNIADANIA (4)

Royal omlet — 32 zł
3 jaja; dodatki: pomidor; szynka; łosoś; ser; papryka; boczek; szczypiorek; cebula

Jaja po benedyktyńsku | Eggs Benedict — 32 zł
2 jaja na grzance z guacamole; do wyboru: boczek lub łosoś

Owsianka | Oatmeal — 28 zł
na mleku lub napoju roślinnym; słodka z owocami lub wytrawna

Naleśniki | Crêpes — 28 zł
na słodko lub wytrawne; dodatki sezonowe

MENU DEGUSTACYJNE (4)

4 daniowa degustacja | 4 course tasting — 180 zł
Cena za osobę; serwowane dla parzystej liczby osób.

4 daniowa degustacja z wine pairingiem | 4 course tasting with wine pairing — 260 zł
Cena za osobę; serwowane dla parzystej liczby osób.

6 daniowa degustacja | 6 course tasting — 250 zł
Cena za osobę; serwowane dla parzystej liczby osób.

6 daniowa degustacja z wine pairingiem | 6 course tasting with wine pairing — 360 zł
Cena za osobę; serwowane dla parzystej liczby osób.

PRZYSTAWKI (6)

Śledź wędzony | Smoked herring — 45 zł
młody ziemniak; majonez borowikowy; cebula marynowana

Ceviche z halibuta | Halibut ceviche — 55 zł
ogórek kiszony; kapary; anchois; oliwki

Tatar z sarny | Roe deer tartare — 65 zł
borowiki marynowane; kawior; trufla; trawa żubrowa

Sałata z krewetkami i awokado | Salad with shrimp & avocado — 59 zł
krewetki; sałata rzymska; mus z awokado; marakuja

Carpaccio z buraka z serem kozim | Beetroot carpaccio with goat's cheese — 49 zł
pieczony burak; ser Pijana Koza; gorczyca; sałata frisée

Jesienne leśne grzyby w śmietanie | Autumn wild mushrooms in cream — 45 zł
pietruszka; słodka śmietana; grzanki

ZUPY

3

Royal rybna z oliwą pietruszkową | Fish royale soup with parsley oil 37 zł
owoce morza; ryby; szafran; palone pomidory

Krem z kiszonych ogórków | Dill pickle cream soup 29 zł
tymianek; biały pieprz; koper

Francuska cebulowa | French onion soup 32 zł
ser Gruyère; ciasto francuskie; tymianek

SAŁATKI

5

Grecka | Greek 29 zł
papryka; pomidory; ogórek; ser feta; oliwa; oregano

Azjatycka z krewetkami | Asian with prawns 29 zł
makaron ryżowy; krewetki panierowane; pak choi; marchew; cebula; groszek cukrowy; czosnek; imbir; sezam

Torty i ciasta | Pastries & cakes 190 zł
ciasta i torty na zamówienie

Cezar klasyk | Caesar Classic 29 zł
kurczak; sałata rzymska; pomidory koktajlowe; grzanki; parmezan; sos cezar

Gofr | Waffle 10 zł
dodatki: sezonowe owoce; bita śmietana; syrop klonowy

PREMIUM

4

Siberian caviar - 30 g 320 zł
bliny; grzanki; masło; białko jajka; limonka

Oscietra caviar - 30 g 350 zł
bliny; grzanki; masło; białko jajka; limonka

Siberian caviar - 50 g 530 zł
bliny; grzanki; masło; białko jajka; limonka

Oscietra caviar - 50 g 550 zł
bliny; grzanki; masło; białko jajka; limonka

DANIA GŁÓWNE

9

Polędwica z dorsza w cieście | Cod loin in pastry 75 zł
ziemniaki palone; kapusta duszona; purée z groszku; dynia

Krewetki i małże św. Jakuba | Shrimp and scallops 88 zł
risotto grzybowe; borowiki; trufla

Pierogi biłgorajskie | Biłgoraj-style dumplings 60 zł
kasza gryczana; twaróg; śliwka

Pierś z kurczaka na kości | Chicken breast on the bone 65 zł
ziemniaki purée; sos tymiankowy; pieczone warzywa; groszek

Gicz jagnięca | Lamb shank 110 zł
pomidory; limonka; ziemniak z groszkiem; marchew; seler

Filet z halibuta | Halibut fillet 92 zł
słodki ziemniak; brokuł; sos szafranowy; burak pieczony

Stek z kalafiora | Cauliflower steak 65 zł
palone orzechy; mięta; mus z fasoli; sos dziewiczy; dynia

Pierogi z kaczką | Polish dumplings with duck filling 69 zł
purée z marchwi; maliny; sos grzybowy

Pierś z kaczki | Duck breast 75 zł
gratin ziemniaczane; kapusta czerwona; pomarańcza; palona marchew

ULUBIONE KLASYKI

11

Sałata Cezar | Caesar salad 60 zł
kurczak lub krewetki; sałata; anchois

Warszawski żurek | Warsaw sour soup 35 zł
jajko; kiełbasa; borowiki

Tagliatelle 69 zł
sos pomidorowy; cukinia; pietruszka; wariant: krewetki

Pierś z kurczaka | Chicken breast 69 zł
mizeria; pomidory; frytki

Royal burger 69 zł
frytki; sałata; pikle; bekon; wariant: wołowina

Selekcja przekąsek | Snack selection 55 zł
skrzydełka; krewetki; cebula; sosy

Tatar wołowy | Beef tartare 65 zł
pieczywo; jajka; anchois

Tagliatelle 59 zł
sos pomidorowy; cukinia; pietruszka; wariant: kurczak

Tagliatelle 79 zł
sos pomidorowy; cukinia; pietruszka; wariant: wołowina

Club sandwich 69 zł
frytki; kurczak; bekon; jajko

Royal burger 59 zł
frytki; sałata; pikle; bekon; wariant: halloumi

DANIA Z WOŁOWINY

5

Tuńczyk | Tuna - 100 g 89 zł

Makrela | Mackerel - 100 g 49 zł

Polędwica | Tenderloin - 100 g 65 zł

Antrykot | Ribeye - 100 g 50 zł

Wagyu polędwica | Wagyu tenderloin
cena dnia

KANAPKI

9

Klasyczna | Classic 16 zł
bułka pszenna; szynka; ser; pomidor; sałata

Zielona | Green 16 zł
bułka pełnoziarnista; awokado; suszone pomidory; cukinia; kiełki; rukola; oliwa chili; pestki słonecznika

Łosoś | Salmon 22 zł
chleb orkiszowy; łosoś wędzony; serek z kaparami; rukola; ogórek; rzodkiewka; sałata; cebula

Włoska | Italian 20 zł
bułka pszenna; szynka dojrzewająca; pomidor malinowy; pesto; rukola; parmezan

Hot dog 24 zł
kiełbaska; sałatka szwedzka; smażona cebula; sosy

Pinsa 28 zł
sos pomidorowy; mozzarella; szynka

Panini 24 zł
kurczak; mozzarella; pomidor; szpinak; pesto

Zapiekanka Wolska | Polish-style baguette toast 29 zł
pieczarki; ser; smażona cebula

Tost | Toast 20 zł
tost pszenno-żytni; szynka; ser cheddar; ogórek marynowany

SOSY

15

Sos tymiankowo-rozmarynowy | Thyme and rosemary sauce	15 zł
Sos pieprzowy | Peppercorn sauce	15 zł
Sos bearneński | Béarnaise sauce	15 zł
Sos serowy | Cheese sauce	15 zł
Sos dziewiczy | Sauce vierge	15 zł
Set 3 sosów | 3-sauce set	35 zł
Ziemniaki purée | Potato purée	18 zł
Ziemniaki pieczone | Roasted potatoes	18 zł
Ryż czarny | Black rice	18 zł
Frytki stekowe | Steak fries	20 zł
Sałata ogrodowa z warzywami i winegretem | Garden salad with vegetables and vinaigrette	20 zł
Warzywa grillowane | Grilled vegetables	20 zł
Kalafior z masłem i bułką tartą | Cauliflower with butter & breadcrumbs	20 zł
Grzyby w śmietanie | Mushrooms in cream	30 zł
Kapusta duszona z boczkiem | Braised cabbage with bacon	20 zł

DLA DZIECI

6

Rosół z makaronem | Broth with noodles	15 zł
Krem pomidorowy | Tomato cream soup	15 zł
Tagliatelle z sosem pomidorowym | Tagliatelle with tomato sauce	20 zł
Filet z dorsza z frytkami i sałatką z pomidorów | Cod fillet with fries and tomato salad	25 zł
Pierś z kurczaka z pieczonymi ziemniakami i marchewką | Chicken breast with baked potatoes and carrots	25 zł
Lody z owocami sezonowymi | Ice cream with seasonal fruits	20 zł

DESERY

5

Sernik | Cheesecake	41 zł	Dekonstrukcja szarlotki | Deconstructed apple pie	39 zł
Pieczona śliwka | Roasted plum	39 zł	Dynia | Pumpkin	35 zł
Selekcja serów regionalnych | Selection of regional cheeses	65 zł		

NAPOJE ZIMNE

5

Woda mineralna | Mineral water - 700 ml	18 zł	Coca-Cola Original Taste | Zero cukru | Zero sugar - 250 ml	16 zł
Fanta | Sprite | Kinley Tonic Water - 250 ml	16 zł	Regionalne soki tłoczone | Locally pressed juice - 300 ml	16 zł
Red Bull | Red Bull Light - 250 ml	16 zł		

NAPOJE

21

Espresso	14 zł	Espresso doppio	16 zł
Espresso macchiato	16 zł	Americano	16 zł
Flat white	18 zł	Caffé latte	18 zł
Cappuccino	18 zł	Caffé affogato	19 zł
Matcha	24 zł	Herbaty liściaste | Leaf tea czarna; zielona; owocowa; rooibos; ziołowa; earl grey	19 zł
Herbata zimowa | Winter tea	29 zł	Espresso tonic	18 zł
Iced matcha	24 zł	Smoothie	22 zł
Lemoniada | Lemonade	21 zł	Regionalne soki tłoczone | Locally pressed juice	16 zł
Cola Zero Cukru | Sugar	16 zł	Coca Cola Original Taste	16 zł
Fanta | Sprite | Kinley Tonic Water	16 zł	Woda mineralna | Mineral water	14 zł
Sok świeżo wyciskany | Freshly squeezed juice	24 zł		

NAPOJE GORĄCE

10

Espresso	14 zł
Espresso doppio	16 zł
Espresso macchiato	16 zł
Americano	16 zł
Flat white	18 zł
Caffé latte	18 zł
Cappuccino	18 zł
Caffé affogato	19 zł
Herbaty liściaste | Leaf tea czarna; zielona; owocowa; rooibos; ziołowa; earl grey	19 zł
Herbata zimowa | Winter tea	29 zł

WINO

43

Dom Pérignon | 12,5% France; Champagne; pinot noir; chardonnay	1900 zł
Bollinger Special Cuvée | 12% France; Champagne; pinot noir; chardonnay; pinot meunier	690 zł
Drappier Carte d'Or brut AOC | 12% - bottle France; Champagne; pinot noir; chardonnay; pinot meunier	425 zł
Drappier Carte d'Or brut AOC | 12% - glass 125 ml	75 zł
Pere Ventura Cava Tresor Rosé Brut | 11,5% Spain; Catalonia; Cava	185 zł
Rebuli Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG brut | 11,5% - bottle Italy; Valdobbiadene; glera	150 zł
Rebuli Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG brut | 11,5% - glass 125 ml	30 zł
Pere Ventura Cava Primer Reserva Brut | 11,5% - bottle Spain; Catalonia; Cava	165 zł
Pere Ventura Cava Primer Reserva Brut | 11,5% - glass 125 ml	30 zł
Bouchard Aine & Fils Chablis 1er Cru | 12,5% France; Burgundy; chardonnay	468 zł
Laporte Les Duchesses Pouilly-Fumé | 14,5% France; Loire Valley; sauvignon blanc	329 zł
Bouchard Aine & Fils Chablis AOC | 12,5% - bottle France; Burgundy; chardonnay	305 zł

WINO ciąg dalszy

43

Bouchard Aine & Fils Chablis AOC | 12,5% - glass 150 ml 62 zł

Waipara Hills Sauvignon Blanc | 12,5% - glass 150 ml 55 zł

Otazu Chardonnay Joven | 13,5% - glass 150 ml 41 zł

Andres Iniesta Corazon Loco Verdejo | 12,5% - glass 150 ml 38 zł

Dwór Sanna Seyval Blanc | 12,5% - bottle 150 zł
Lubelskie; seyval blanc

Piwnice Półtorak Muscaris | 12% - bottle 285 zł
Podkarpackie; muscaris

Winnica Drzewce Solaris | 13% - bottle 275 zł
Lubelskie; solaris

Turnau Chardonnay | 12,5% 230 zł
Zachodniopomorskie; chardonnay

Dwór Sanna Rumianek Johanniter | 12% - glass 150 ml 45 zł

Winnica Barczentewicz Dobre Pinot Noir | 12% 300 zł
Wielkopolskie; pinot noir

Turnau Cabernet | 11% 238 zł
Zachodniopomorskie; cabernet cantor; cortis; forsa

Waipara Hills Sauvignon Blanc | 12,5% - bottle 255 zł
New Zealand; Marlborough; sauvignon blanc

Otazu Chardonnay Joven | 13,5% - bottle 185 zł
Spain; Navarra; chardonnay

Andres Iniesta Corazon Loco Verdejo | 12,5% - bottle 170 zł
Spain; Manchuela; verdejo

Otazu Rosado Tempranillo | 13,5% - bottle 185 zł
Spain; Navarra; tempranillo

Dwór Sanna Seyval Blanc | 12,5% - glass 125 ml 29 zł

Piwnice Półtorak Muscaris | 12% - glass 150 ml 55 zł

Winnica Drzewce Solaris | 13% - glass 150 ml 49 zł

Dwór Sanna Rumianek Johanniter | 12% - bottle 221 zł
Lubelskie; johanniter

Winnica Płochockich ROSE | 12,5% 192 zł
Podkarpackie; marechal foch; rondo regent

Piwnice Półtorak Cuvee Rouge | 12% 250 zł
Podkarpackie; rondo; regent; leon millot

Coto de Imaz Rioja Gran Reserva | 13,5% - bottle 350 zł
Spain; Rioja; tempranillo

WINO ciąg dalszy

43

Coto de Imaz Rioja Gran Reserva | 13,5% - glass 150 ml 72 zł

Famiglia Bianchi Malbec | 14,5% - glass 150 ml 48 zł

Sammarco Primitivo di Manduria | 14% - glass 150 ml 37 zł

Pedro Ximénez 1927 | 16% - glass 35 zł
Spain; DO Montilla-Moriles

Royal Oporto 10 YO Tawny | 20% - glass 40 ml 35 zł
Portugal; Douro; porto

Famiglia Bianchi Malbec | 14,5% - bottle 235 zł
Argentina; Mendoza; malbec

Sammarco Primitivo di Manduria | 14% - bottle 177 zł
Italy; Puglia; primitivo

Les Charmilles De La Tour Blanche Sauternes | 14% - glass 80 ml 80 zł
France; Bordeaux

Royal Oporto 20 YO Tawny | 20% - glass 48 zł
Portugal; Douro; porto

KOKTAJLE

16

Vistula Garden — 48 zł
Ostoya infuzowana truskawką; sok z limonki; dżem truskawkowy; syrop bazyliowy

Palm Smoke — 50 zł
Bumbu Original; Mezcal Vida; ananas; syrop z agawy; sok z limonki; bitter pomarańcza

Royal Tropic — 48 zł
Olmeca gold; Briottet mango; sok z limonki; syrop morela; soda truskawkowo-rabarbarowa

Green Light — 48 zł
Beefeater; Briottet Crème de Abricot; Chartreuse Yellow; limonka; mięta; bitter cytrynowy

Bramble — 48 zł
Tanqueray No.10; limonka; cukier; Crème de Mûre

Godfather — 48 zł
Johnnie Walker Black Label; Amaretto Disaronno

Hot Blooded — 48 zł
The Singleton of Dufftown 12 YO; Ancho Reyes; sok pomarańczowy; limonka; grenadyna; tabasco

Sazerac — 50 zł
Bulleit Rye; Martell V.S; cukier brązowy; Peychaud's Bitters; absynth

Old Town Orchard — 48 zł
Bulleit Bourbon; Calvados Boulard; Briottet Bergamot; syrop słony karmel; sok z cytryny; soda jabłkowa

Royal Cherry — 52 zł
Zacapa 23; Chambord; Cherry Herring; sok z cytryny; malina; grenadyna

Cinema Royale — 48 zł
Beefeater infuzowany zieloną herbatą; Briottet Apricot; ananas; syrop popcorn; sok z cytryny; prosecco

Back to Ruby — 48 zł
Bumbu XO; Campari; Caprano Antica Formula; malina

Royal Cosmopolitan — 48 zł
Ostoya; Cointreau; sok żurawinowy; sok z limonki; wino musujące

Black-Eyed Rye — 48 zł
Johnnie Walker Black Ruby; Crème de Mûre; limonka; piwo imbirowe; mięta

Zombi — 48 zł
Havana Club 3 YO; Havana Club 7 YO; Plantation Overproof; sok z limonki; grenadyna; soki ananasowy i pomarańczowy; angostura bitter

Paloma — 54 zł
Don Julio Blanco; sok grejpfrutowy; syrop z agawy; sok z limonki; soda