MENU RESTAURACJI

# The Exchange – Bar & Grill

Rondo ONZ 1, 00-124 Warszawa

| POZYCJI W MENU | KATEGORII | STAN NA DZIEŃ |
|---|---|---|
| 126 | 20 | 30.10.2026 |

## Dania i ceny

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

### PRZYSTAWKI 6

**Domowy hummus** 28 zł
Domowy hummus z salsą macha i pastą chili, podawany z focaccią

**Bruschetta al pomodoro** 25 zł
Tostowana focaccia ze świeżymi pomidorami, parmezanem, cebulą, chili i domowym pesto

**Tatar wołowy** 58 zł
Ręcznie siekana polędwica wołowa, słodka cebula, marynowane grzyby, piklowany ogórek, kapary, żółtko, domowe bułeczki

**Mozzarella Balls** 32 zł
Chrupiące, smażone kulki mozzarelli, podawane z domowym sosem marinara i parmezanem

**Skrzydełka kurczaka w stylu Buffalo** 40 zł
10 skrzydełek kurczaka zapiekanych w domowym sosie Buffalo, podawane z sosem blue cheese

**Smażone krewetki królewskie** 65 zł
Smażone krewetki królewskie z pomidorkami koktajlowymi, nutą cytrusów, sosem beurre blanc i rustykalną focaccią

### SAŁATKI 6

**Sałatka Cezar** 35 zł
Chrupiąca młoda sałata rzymska z domowym sosem Cezar, grzankami, chrupiącym boczkiem, parmezanem i chrupiącą cebulą

**Sałatka Cezar - smażone krewetki królewskie** 23 zł
Dodatek do sałatki Cezar

**Sałatka z burratą** 40 zł
Burrata z pomidorami, rukolą, marynowanymi oliwkami, chipsami prosciutto crudo i olejem z pestek dyni

**Sałatka Cezar - grillowany filet z kurczaka** 13 zł
Dodatek do sałatki Cezar

**Sałatka z gruszką i serem pleśniowym** 36 zł
Rukola, młoda sałata rzymska, ser pleśniowy, karmelizowana gruszka, orzechy włoskie, granat, dressing balsamiczny

**Sałatka sezonowa** 35 zł
Zapytaj nasz zespół o sałatkę i alergeny

### PIZZA 4

**Margherita** 40 zł
Sos pomidorowy, ser cheddar, mozzarella, świeża bazylia i oliwa z oliwek

**Diavola** 55 zł
Ostry sos pomidorowy z harissą, ser cheddar, mozzarella, salami, cebula, jalapeño, oliwki

**Pepperoni** 46 zł
Sos pomidorowy, ser cheddar, mozzarella, pepperoni

**Meat Feast** 56 zł
Domowy sos BBQ, ser cheddar, mozzarella, plastry wędzonej wołowiny, salami, boczek wędzony, mielona wołowina

## MAKARONY

2

### Linguine z kurczakiem i szparagami — 45 zł

Makaron linguine z kurczakiem, szparagami, Parmigiano Reggiano, prażonymi migdałami, chili, świeżą bazylią i oliwą z oliwek

### Tagliatelle z krewetkami królewskimi — 55 zł

Domowe czarne tagliatelle, bisque z krewetek, podawane ze smażonymi krewetkami królewskimi, nutą cytrusów, Parmigiano Reggiano, prażonymi migdałami, chili, świeżą bazylią i oliwą z oliwek

## DANIA Z WOŁOWINY

4

### NY Strip (350 g) — 150 zł

Podawany z wybranym dodatkiem i jednym sosem

### Rib Eye Stek (350 g) — 180 zł

Podawany z wybranym dodatkiem i jednym sosem

### Filet Mignon (250 g) — 190 zł

Podawany z wybranym dodatkiem i jednym sosem

### Steak Frites — 140 zł

Grillowany striploin (350 g) podawany z chrupiącymi frytkami, domowym sosem pieprzowym i szczypiorkiem

## BURGERY

5

### The Exchange Burger — 58 zł

Burger w domowej czarnej bułce, 220 g wołowiny z dojrzałym cheddarem, boczek, piklowany ogórek, pomidor, chrupiąca cebula, musztarda i sos czosnkowy. Podawany z domowymi frytkami i ketchupem

### The Mushroom Burger — 62 zł

220 g wołowiny z grillowanymi pieczarkami portobello, cebula, dojrzały ser cheddar, boczek, piklowany ogórek, pomidor, chrupiąca cebula, domowy sos BBQ i majonez czosnkowy. Podawany z domowymi frytkami i ketchupem

### The Devil Burger — 62 zł

220 g wołowiny z dojrzałym serem cheddar, domowy sos BBQ, papryczki jalapeño, sałata rzymska, pomidor, cebula i domowy ostry sos harissa. Podawany z domowymi frytkami i ketchupem

### The Spicy Chicken Burger — 51 zł

180 g grillowanego kurczaka z jalapeño, sałata rzymska, cebula, pomidor, domowy sos BBQ i kremowy majonez czosnkowy. Podawany z domowymi frytkami i ketchupem

### The Halloumi Burger — 48 zł

Grillowane halloumi z awokado, sałata rzymska, pomidor, cebula, majonez harissa i relish pomidorowy. Podawany z domowymi frytkami i ketchupem

## DODATKI

6

**Frytki domowe** 16 zł

**Kremowe puree ziemniaczane** 16 zł

**Domowa focaccia** 14 zł

**Domowa surówka coleslaw** 14 zł

**Warzywa sezonowe z grilla Josper** 24 zł

**Sałatka z zielonych liści i warzywa z domowym dressingiem** 15 zł

## SOSY

2

**Sosy na ciepło** 14 zł

Sos pieprzowy, demi-glace, sos estragonowy

**Sosy na zimno** 6 zł

Domowy majonez czosnkowy, domowy majonez harissa, domowy sos BBQ, słodki sos chili

## DANIA Z LĄDU

3

**The Rib** 96 zł

Żebro wieprzowe (800 g) wolno gotowane i glazurowane BBQ w stylu amerykańskim, podawane z domowymi frytkami i coleslaw

**The Chop** 75 zł

Kotlet schabowy z kością glazurowany sosem BBQ z miodem, podawany z pieczonymi młodymi ziemniakami, tymiankiem i domowym majonezem czosnkowym

**The Half Rib** 60 zł

Pół żebra wieprzowego (400 g) wolno gotowanego i glazurowanego BBQ w stylu amerykańskim, podawane z domowymi frytkami i coleslaw

## DESERY

3

**Sticky Toffee Pudding** 25 zł

Ciepły pudding toffi podawany z sosem butterscotch i lodami waniliowymi

**Pudding mango z chia** 23 zł

Kremowy pudding mango z chia podawany z sosem malinowym

**The Key Lime** 27 zł

Zdekonstruowane ciasto limonkowe z kremem limonkowym, kruszonką z maślanych ciasteczek i domową bezą

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE 14

| | | | |
|---|---|---|---|
| Coca-Cola | 12 zł | Coca-Cola Zero | 12 zł |
| Coca-Cola Zero Zero | 12 zł | Fanta | 12 zł |
| Sprite | 12 zł | Kinley Tonic | 12 zł |
| Kinley Cherry-Pepper | 12 zł | Cappy sok pomarańczowy | 12 zł |
| Cappy sok jabłkowy | 12 zł | Cappy sok grejpfrutowy | 12 zł |
| Cappy sok multiwitamina | 12 zł | Fuzetea brzoskwinia-hibiskus | 12 zł |
| Fuzetea cytryna | 12 zł | Lemoniada | 12 zł |

## NAPOJE 2

| | | | |
|---|---|---|---|
| Burn | 15 zł | Burn Zero | 15 zł |

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE 4

| | | | |
|---|---|---|---|
| Corona 0% - 0,33 L | 19 zł | Blanc 1664 0% - 0,33 L | 19 zł |
| Carlsberg 0% - 0,5 L | 19 zł | Somersby Pear 0% - 0,5 L | 20 zł |

## WODA 2

| | | | |
|---|---|---|---|
| Kropla Beskidu niegazowana | 10 zł | Kropla Beskidu gazowana | 10 zł |

## KAWA 6

| | | | |
|---|---|---|---|
| Espresso | 10 zł | Espresso doppio | 14 zł |
| Americano | 14 zł | Cappuccino | 16 zł |
| Flat white | 18 zł | Latte | 16 zł |

## KARAFKI 3

| | | | |
|---|---|---|---|
| Lemoniada - 1 L | 30 zł | Woda gazowana - 1 L | 10 zł |
| Woda niegazowana - 1 L | 10 zł | | |

## HERBATA 2

| | | | |
|---|---|---|---|
| Herbata czarna | 12 zł | Herbata zielona | 12 zł |

## PIWO

10

| | |
|---|---|
| Zatecky - 0,3/0,5 L | |
| Carlsberg - 0,3/0,5/1,5 L | |
| Blanc 1664 - 0,3/0,5 L | |
| Guinness - 0,5 L | 32 zł |
| Brooklyn IPA - 0,5 L | 26 zł |
| Corona - 0,33 L | 21 zł |
| Carlsberg - 0,5 L | 20 zł |
| Zatecky Cerny - 0,5 L | 20 zł |
| Somersby Apple - 0,5 L | 22 zł |
| Somersby Blueberry & Lemon - 0,5 L | 22 zł |

## WINO

12

| | |
|---|---|
| The Stump Jump White (Australia) | |
| The Olive Grove Chardonnay (Australia) | |
| Misty Cove Estate Sauvignon Blanc (Nowa Zelandia) | |
| Yealands Estate Single Block S1 Sauvignon Blanc (Nowa Zelandia) | |
| The Stump Jump Grenache-Shiraz-Mourvedre (Australia) | |
| The Footbolt Shiraz (Australia) | |
| De Bortoli Rutherglen Classic Muscat (Australia) | |
| Misty Cove Landmark Pinot Noir (Nowa Zelandia) | |
| Martini Sparkling Rose Extra Dry | |
| Martini Brut | |
| Martini Asti | |
| Martini Prosecco | |

## KOKTAJLE

30

**Pennie Teeling** 36 zł
Teeling Whiskey / imbir / cynamon / kardamon / goździki

**El Plátano** 34 zł
Bourbon / banana oleo / sok z limonki / aromatic bitter

**Amber** 34 zł
Teeling Small Batch / Assam tea / kardamon / miód

**Patrón Paloma** 45 zł
Patrón Tequila / Three Cents grapefruit soda / syrop z agawy / limonka / szczypta soli

**Moscow Mule** 35 zł
Finlandia / Three Cents / piwo imbirowe / limonka

**Cuba Libre** 34 zł
Bacardi Carta Oro / Coca-Cola / limonka

**Negroni** 35 zł
Bombay Sapphire / wermut / Martini Bitter / pomarańcza

**Teeling Irish Coffee** 35 zł
Teeling Small Batch Whisky / brązowy cukier / kawa / śmietana

**Martini Fiero Spritz** 32 zł
Martini Fiero / prosecco / woda gazowana / grejpfrut

**St-Germain Hugo Spritz** 40 zł
St-Germain / prosecco / limonka / mięta

**Aperol Spritz** 34 zł
Aperol / prosecco / woda gazowana / pomarańcza

**Patron Margarita** 40 zł
Patrón Silver / triple sec / limonka / syrop cukrowy / syrop z agawy

**Oaxaca** 38 zł
Mezcal / strop ogórkowy / aloe vera / sok z limonki / olej sezamowy

**Refresa Piña** 34 zł
Mezcal / syrop truskawkowo-ananasowy / sok z limonki

**Beso de Tomillo** 34 zł
Bombay Sapphire Gin / syrop tymiankowy / cytryna

**Lynchburg Lemonade** 32 zł
Jack Daniels / Triple sec / sok z cytryny / Sprite

**Teeling Whisky Sour** 35 zł
Teeling Small Batch / sok z cytryny / syrop cukrowy / aromatic bitters

**Grey Goose Pornstar Martini** 48 zł
Grey Goose Vodka / Passoa / syrop z limonki / syrop waniliowy

**Espresso Martini** 35 zł
Wódka / likier kawowy / espresso

**Old Fashioned** 38 zł
Bourbon / syrop cukrowy / aromatic bitters

**Martini Bianco Spritz** 35 zł
Martini Bianco / prosecco / woda gazowana / cytryna

**Aspide Spritz** 30 zł
Aspide / prosecco / woda gazowana / pomarańcza

**Caipirinha** 32 zł
Cachaça / cukier / limonka / syrop cukrowy

**Daiquiri** 35 zł
Rum / limonka / syrop cukrowy

## KOKTAJLE ciąg dalszy

30

**Bombay Sapphire** 33 zł
Cytryna / Kinley Tonic

**Bombay Sunset** 28 zł
Three Cents Mandarin & Bergamot Soda

**Glendalough Rose Gin** 35 zł
Kinley Cherry-Pepper Tonic / Rose petals

**Mare** 32 zł
Bazylia / Kinley tonic

**Fords** 30 zł
Grejpfrut / czerwony pieprz / tonic

**Lavender Whisper** 36 zł
Bombay Sapphire / syrop lawendowy / sour