



SZEF KUCHNI POLECA

Szparagi z jajkiem 49 zł

Zielone szparagi, sadzone jajko, wędzony boczek, sos beszamel

Risotto 68 zł

Zielone szparagi, krewetki królewskie, kremowy ryż carnaroli, ser Grana Padano, pomidory concase, koperek, masło

Dorada 95 zł

Pieczona w całości dorada, zielone szparagi, młode ziemniaki z koperkiem, sos cytrynowy

Antrykot 105 zł

Grillowany stek z antrykotu, szparagi, masło z czosnku niedźwiedziego, sos z zielonego pieprzu

Pierogi „Milka” 43 zł

Ręcznie lepione pierogi, ciasto z czekoladą, serek twarogowy, sos waniliowy, maślana kruszonka

Tarta z rabarbarem 34 zł

Konfitura z rabarbaru, kruche ciasto, opalana włoska beza, prażone migdały, sos waniliowy



Rezerwacje +48 22 850 31 44 biuro@czerwonywieprz.pl
ul. Żelazna 68 – Warszawa

www.czerwonywieprz.pl | facebook.com/czerwonywieprz



CHEF RECOMMENDS

Asparagus with egg PLN 49

Green asparagus, fried egg, smoked bacon, béchamel sauce

Risotto PLN 68

Green asparagus, king prawns, creamy carnaroli rice, Grana Padano cheese, concase tomatoes, dill, butter

Sea bream PLN 95

Whole baked sea bream, green asparagus, young potatoes with dill, lemon sauce

Entrecote PLN 105

Grilled entrecote steak, asparagus, wild garlic butter, green pepper sauce

Dumplings „Milka” PLN 43

Handmade dumplings, chocolate cake, cottage cheese, vanilla sauce, butter crumble

Rhubarb tart PLN 34

Rhubarb jam, shortcrust pastry, fired Italian meringue, roasted almonds, vanilla sauce



Rezerwacje +48 22 850 31 44 biuro@czerwonywieprz.pl
ul. Żelazna 68 – Warszawa

www.czerwonywieprz.pl | facebook.com/czerwonywieprz