



SZEF KUCHNI POLECA

Buratta z kurkami **44,00**

Leśne kurki z Hajnówki, mozzarella buratta, oliwa z oliwek, papryczka chilli, cebula szalotka, czosnek

Zupa trzy grzyby **32,00**

Leśne kurki, podgrzybki, borowiki, bulion drobiowy, łazanki, kwaśna śmietana

Pierogi z soczewicą **39,00**

Ręcznie lepione pierogi, zielona soczewica, suszone pomidory, leśne kurki, pomidory, natka pietruszki, emulsja maślana

Dorsz **75,00**

Polędwica z dorsza atlantyckiego, kurki w emulsji maślanej, ziemniaki z koperkiem, groszek cukrowy, młoda cukinia

Gicz wołowa **135,00**

Wolno gotowana gicz wołowa, zapiekane puree ziemniaczane z truflą i serem Gruyer

Śliwki badylarza **29,00**

Karmelizowane śliwki, kogel mogel, maślana kruszonka, cynamon, lody waniliowe



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

www.czerwonywieprz.pl | facebook.com/czerwonywieprz



CHEF RECOMMENDS

Buratta with chanterelles
44.00

Forest chanterelles from Hajnówka, mozzarella buratta, olive oil, chilli pepper, onion, shallot, garlic

Three mushroom soup
32.00

Chanterelles of the forest, bay boletes, boletus mushrooms, chicken broth, noodles, sour cream

Dumplings with lentils
39.00

Handmade dumplings, green lentils, dried tomatoes, chanterelles, tomatoes, parsley, butter

Cod fish
85.00

Atlantic cod loin, chanterelles in butter, potatoes with dill, sugar snap peas, young zucchini

Beef shank
135.00

Slow-cooked beef shank, baked mashed potatoes with truffle and Gruyere cheese

Badylarz's plums
29.00

Caramelized plums, kogel mogel, butter crumble, cinnamon, vanilla ice cream



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

www.czerwonywieprz.pl | facebook.com/czerwonywieprz