

PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD APPETIZERS

pasztet z dzikiego ptactwa i leśnych zwierząt z wędzoną słoniną z żurawiną i tartym chrzanem pate of wild birds and forest animals with smoked bacon with cranberries and grated horseradish	29,00 zł
świeżo mielona wołowina z piklami beef tartar with homemade pickles	46,00 zł
studzienina mięsna ze świeżo tartym chrzanem pork jelly with fresh horseradish	29,00zł
śledź bałtycki w kilku odsłonach baltic herring served in multiple ways	32,00 zł
mieszane marynaty ze spiżarni Prodiża (papryka, ogórek, grzyby) mixed pickles from Prodiż pantry (peppers, cucumber, mushrooms)	29,00 zł

PRZYSTAWKI GORĄCE / WARM APPETIZERS

domowe pierogi z cieleciną i borowikami okraszone boczkiem (5 sztuk)	39,00 zł
homemade dumplings filled with veal and boletus with bacon (5 pieces)	
naleśniki faszerowane mazurskimi rakami na musie pomidorowym	59,00 zł
crepe filled with masurian cryfish served on tomato mousse	
złocisty placek ziemniaczany z różyczkami wędzonego łososia i kwaśną śmietaną	49,00 zł
golden potato pancake with smoked salmon and sour cream	

PODROBY / OFFAL

nereczka cieleca w klarowanym maśle z czosnkiem	34,00 zł
veal kidney with clarified butter with garlic	
mózdżek cielecy smażony z jajkiem i cebulą na grzance	36,00 zł
calve's brain with egg and onion served on toast	
grasica cieleca duszona w śmietanie z grzybami i szpinakiem	49,00 zł
veal sweetbread stewed in cream with mushrooms and spinach	

SAŁATY / SALADS

zielone sałaty z wędzonym łososiem mix of salads with smoked salmon	45,00 zł
sałata z kozim serem zapiekany na grzance na plastrach pomidorów z pieczoną papryką salad with goat cheese and grilled peppers	49,00 zł
sałata z pieczoną na różowo kaczą piersią i leśnymi owocami z truskawkowym vinegrette salad with roasted duck breast and forest fruits with strawberry sauce	49,00 zł
sałata z grillowaną ośmiornicą z domowymi piklami i sosem miodowo-octowym salad with grilled octopus with homemade pickles and honey- vinegar sauce	69,00 zł

ZUPY / SOUPS

rosół na prędze z domowym makaronem beef consomme with homemade noodles	26,00 zł
aromatyczny rosół z mazurskich raków na białym winie z nutką szafranu aromatic broth from Masurian crayfish served on white wine with a hint of saffron	42,00 zł
żur staropolski na borowikach z białą kielbasą i wiejskim jajkiem traditional silesian sour soup with boletus and white sausage	34,00 zł
zupa dnia soup of the day	29,00 zł

RYBY I OWOCE MORZA / FISH AND SEAFOOD

ryba dnia pieczona w ziołach w gąszczu grillowanych warzyw z pomidorami the fish of the day baked in herbs with a bouquet of grilled vegetables and tomatoes	79,00 zł
grillowane krewetki w maśle z czosnkiem i natką pietruszki z pajdą domowego chleba (10 sztuk) grilled prawns in butter with garlic and parsley with a slice of homemade bread (10 pieces)	69,00 zł
ośmiornica z grilla na warzywnym gulaszu z pomidorami grilled octopus on vegetable stew with tomatoes	98,00 zł

DANIA MIĘSNE / MEAT

rumiany schabowy z kością z mizerią i ziemniakami
pork chop with bone and cucumber salad with boiled potatoes 56,00 zł

pierś z kaczki na różowo na sosie z wiśni z mieszaną sałatą z leśnymi owocami i opiekany ziemniakami
duck breast on cherry sauce with salad with forest fruit and roasted potatoes 76,00 zł

połędwica wołowa z grilla na sosie truflowym z pieczonym ziemniakiem oraz miksem sałat (około 220 g)
grilled beef sirloin on truffle sauce with a baked potato and a mix of lettuces (about 220 g) 119,00 zł

golonka z sarny w sosie z czerwonego wina z ziemniaczanym puree aromatyzowanym truflą
venison shank in red wine sauce with potato puree flavored with truffle 98,00 zł

długo duszona wołowina w czerwonym winie z grzybami i warzywami z dziką brokułą i kopytkami własnej roboty
long stewed beef in red wine with mushrooms and baked vegetables, homemade dumplings 69,00 zł

pieczone żeberka w sosie z wędzonych śliwek z ziemniakami opiekany i domowymi piklami
baked ribs in smoked plum sauce with roasted potatoes and homemade pickles 74,00 zł

**gołąbki z cieleciną i grzybami na musie pomidorowym
z pęczakiem**

cabbage filled with veal and mushrooms on tomato mousse
with pearl barley 49,00 zł

**grillowane serce wołowe na sosie z wiśni i jabłek z
śląskimi kluskami i prażoną cebulą**

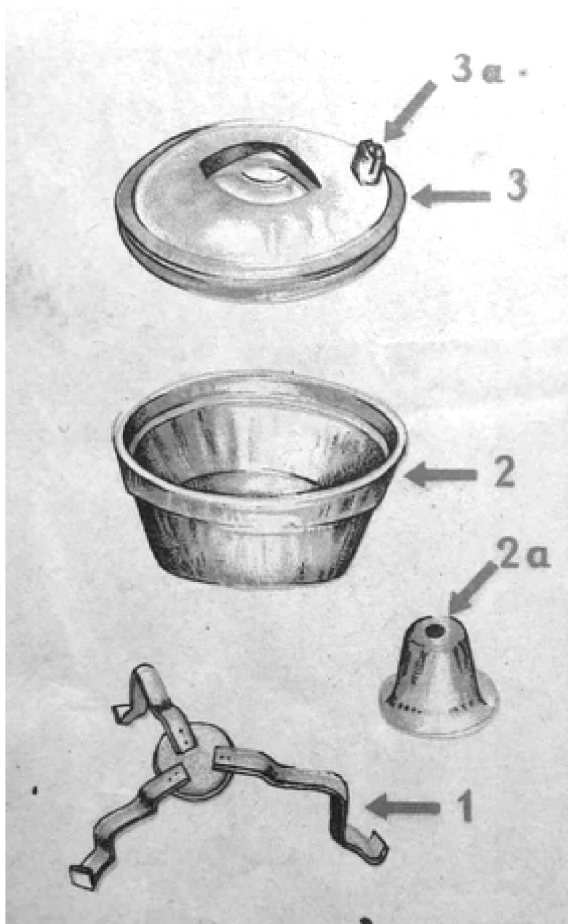
grilled beef heart on cherry and apple sauce with
homemade dumplings and roasted onion 59,00 zł

danie dnia

dish of the day 59,00 zł

PRODIŻ

opis techniczny



prodiż elektryczny składa się z części – formy (2), stożka (2a), pokrywy (3) i podstawki (1). wykonany jest z blachy aluminiowej.

Podstawa wykonana jest ze stalowej polakierowanej blachy.

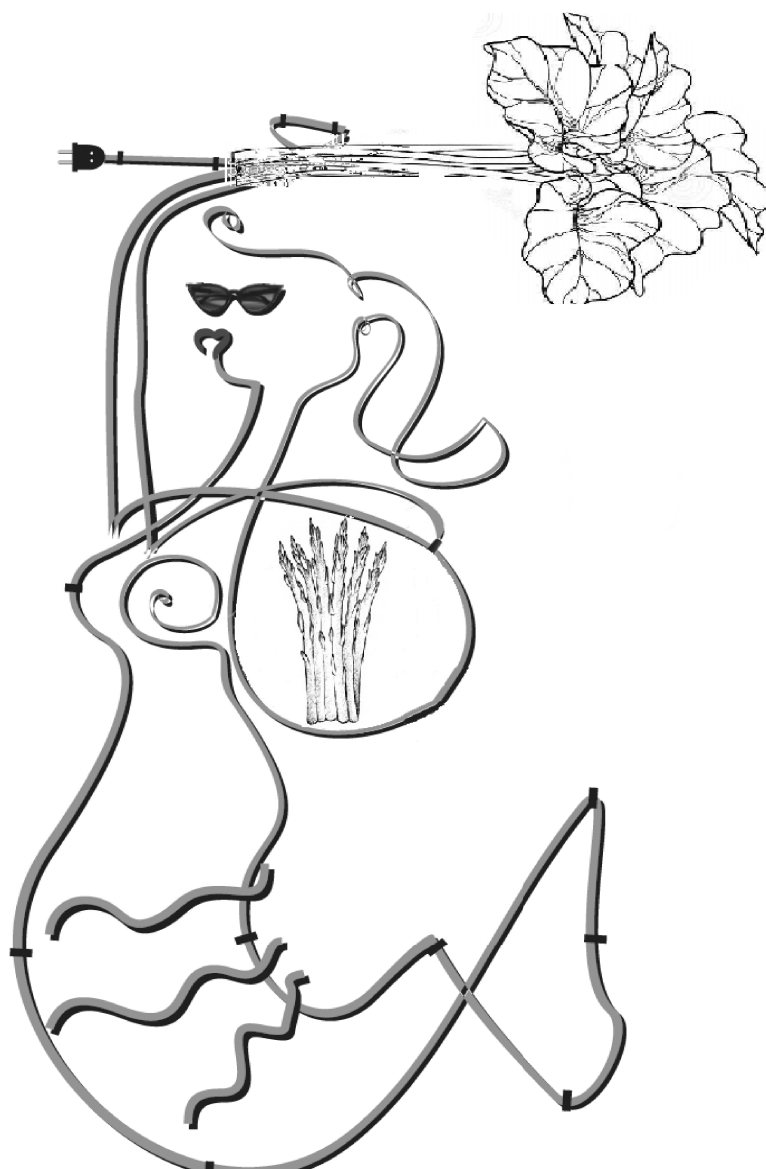
W pokrywie umieszczona jest spirala grzejna w szamotowych koralikach, oraz gniazdo na wtyczkę. Poza tym w pokrywie umieszczone jest okienko oszklone.

Napięcie: 220 V, moc: 500 Wat

Wymiary:

średnica – 300 mm, wysokość: 160 mm, ciężar 1,30 kg

DANIA WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE
VEGE & VEGAN DISHES



PRZYSTAWKA ZIMNA / COLD APPETIZERS

pasta z czerwonej fasoli i cieciorke a'la hummus z olejem sezamowym i podplomykiem 29,00 zł
red bean paste and chickpeas ala hummus with sesame oil and flatbread

ZUPY / SOUP

krem z pieczonych warzyw aromatyzowany truflą 32,00 zł
cream of roasted vegetables flavored with truffle

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

baba z ziemniaków i kiszanej kapusty na chrupko z dodatkiem kwaśnej śmietany 42,00 zł
crispy potato and sauerkraut cake with sour cream

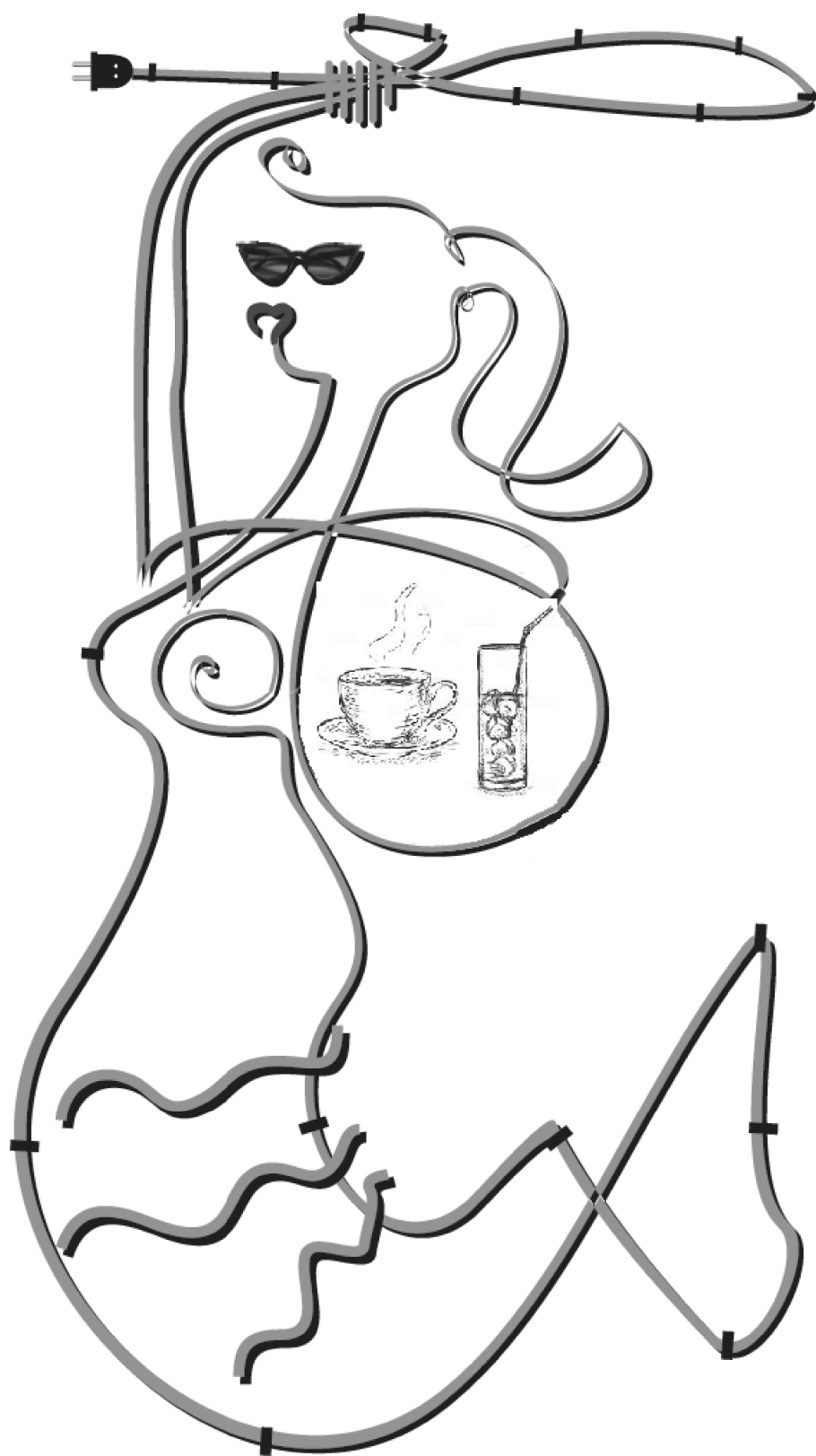
placek ziemniaczany zapiekany z grzybami i cukinią w polnych ziołach z wędzonym serem 49,00 zł
potato pancake baked with mushrooms and zucchini with field herbs and smoked cheese

pęczak z pieczonymi warzywami i kozim serem 45,00 zł
pearl barley with roasted vegetables and goat cheese

domowe kopytka w sosie ze świeżych pomidorów i kolorowych warzyw z bazylią oprószone serem gruere 42,00 zł
homemade potato dumplings in a sauce from fresh tomatoes and colorful vegetables with basil, sprinkled with gruere cheese

DESERY / DESSERTS

tort bezowy kawowy z prażonym słonecznikiem i solonym karmelem coffee meringue cake with roasted sunflower seeds and salted caramel	28,00 zł
tort bezowy pomarańczowo-migdałowy almond meringue cake with orange cream	28,00 zł
tort bezowy mix meringa mix	29,00 zł
jablecznik z prodiża z bitą śmietaną i cynamonem homemade apple pie with whipped cream and cinnamon	29,00 zł
lody domowe ze świeżymi owocami homemade ice cream with fresh fruit	39,00 zł



NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

woda niegazowana/gazowana 0,3l still / sparkling water 0,3l	10,00 zł
woda niegazowana/gazowana 0,7l still / sparkling water 0,7l	20,00 zł
woda gazowana "borjomi" 0,5l	23,00 zł
soki owocowe: pomarańczowy/jabłkowy/czarna porzeczka/pomidorowy 0,2l fruit juices: orange / apple / blackcurrant / tomato 0,2l	11,00 zł
napoje gazowane: pepsi/pepsi max/7up/mirinda/tonic 0,2l soft drink: pepsi / pepsi max / 7up / mirinda / tonic 0,2l	11,00 zł
oranżada „Bolek i Lolek” orangeade "Bolek i Lolek" 0,3l	17,00 zł
redbull 0,3l	18,00 zł
„Pan Jałowiec” - napój z owocami jałowca 0,3l „Pan Jałowiec” - juniper beverage 0,3 l	18,00 zł
kawa mrożona Ice coffee	26,00zł

SOKI ZE SWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW FRESH FRUIT AND VEGETABLES JUICES

świeży sok pomarańczowy/grejpfrutowy 0,3l fresh orange/grapefruit juice 0,3l	23,00 zł
--	----------

LEMONIADY ORZEWIAJĄCE / FRESH LEMONADE

cytryniada - sok z cytryny/mięta/lód/miód 0,4l	29,00 zł
lemon lemonade with mint and honey 0,4l	
imbiriada - sok z cytryny/swieży imbir/lód/miód 0,4l	29,00 zł
lemonade with ginger 0,4l	
arbuzjada – świeży arbuz/lód 0,4l dostępne w sezonie letnim	29,00 zł
lemonade with watermelon 0,4l available in the summer season	

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

lemoniada na gorąco	29,00 zł
hot lemonade 0,4l	
herbata zimowa sypana w małym dzbanku 0,4l	17,00 zł
winter leaf tea in a small jug 0,4l	
herbata zimowa sypana w dużym dzbanku 0,9l	26,00 zł
winter leaf tea in a big jug 0,9l	
herbata sypana/czarna/zielona/owocowa/ w małym dzbanku-0,4l	15,00 zł
leaf tea / black / green / fruity / in a small jug 0,4l	
herbata sypana/czarna/zielona/owocowa/ w dużym dzbanku-0,9l	24,00 zł
leaf tea / black / green / fruity / in a big jug 0,9l	
espresso	10,00 zł
podwójne espresso	13,00 zł
double espresso	
americano	12,00 zł
americano z mlekiem	14,00 zł
americano with milk	
capuccino	15,00 zł
latte	17,00 zł
latte z syropem	19,00 zł
kawa bezkofeinowa	15,00 zł
decaffeinated coffee	
czokolada na gorąco	22,00 zł
hot chocolate	

***przy rezerwacji od 4 osób doliczamy 12,5% serwisu**
***from 4 guests we charge 12,5% service**

opakowanie na wynos 3,00 zł
takeaway package 3,00 zł

wi - fi name: prodizwarszawski
wi - fi pasword: prodizpoznanska



PRODIŻ WARSZAWSKI

ul. Poznańska 16

Warszawa

tel. 22 127 71 71

kom. 733 975 100

www.prodizwarszawski.pl

biuro@prodizwarszawski.pl

