

## PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD APPETIZERS

<b>świeżo mielona wołowina z piklami</b> beef tartar with homemade pickles	39,00 zł
<b>studzienina mięsna ze świeżo tartym chrzanem</b> pork jelly with fresh horseradish	29,00zł
<b>śledź bałtycki w kilku odstonach</b> baltic herring served in multiple ways	29,00 zł

## PRZYSTAWKI GORĄCE / WARM APPETIZERS

<b>domowe pierogi z cielęciną i borowikami okraszone boczkiem (5 sztuk)</b> homemade dumplings filled with veal and boletus with cracklings (5 pieces)	32,00 zł
<b>naleśniki faszerowane mazurskimi rakami na musie pomidorowym</b> crepe filled with masurian cryfish served on tomato mousse	55,00 zł
<b>złocisty placek ziemniaczany z różyczkami wędzonego łososa i kwaśną śmietaną</b> golden potato pancake with smoked salmon florets and sour cream	39,00 zł

## PODROBY / OFFAL

<b>nereczka cielęca w klarowanym maśle</b> veal kidney with clarified butter	29,00 zł
<b>mózdżek cielęcy smażony z jajkiem i cebulą na grzance</b> calve's brain with egg and onion served on toast	29,00 zł
<b>grasica cielęca duszona w śmietanie z grzybami i szpinakiem</b> veal sweetbread stewed in cream with mushrooms and spinach	36,00 zł

## SALATY / SALADS

<b>zielone sałaty z wędzonym łososiem</b> mix of salads with smoked salmon	36,00 zł
<b>sałata z kozim serem na grzance i pieczoną papryką</b> salad with goat cheese and grilled paprika	39,00 zł
<b>sałata z pieczoną na różowo kaczą piersią i leśnymi owocami z truskawkowym vinegrette</b> salad with roasted duck breast and forest fruits with strawberry sauce	39,00 zł
<b>sałata z grillowaną ośmiornicą z domowymi piklami i sosem miodowo-octowym</b> salad with grilled octopus with homemade pickles and honey-vinegar sauce	42,00 zł

## ZUPY / SOUPS

<b>rosół na prędze z domowym makaronem</b> beef consomme with homemade noodles	22,00 zł
<b>żur staropolski na borowikach i z białą kiełbasą i wiejskim jajkiem</b> traditional silesian sour soup with boletus and white sausage	29,00 zł

## RYBY I OWOCE MORZA / FISH AND SEAFOOD

<b>ryba dnia pieczona w ziołach w gąszczu grillowanych warzyw z pomidorami</b> the fish of the day baked in herbs with a bouquet of grilled vegetables and tomatoes	59,00 zł
<b>grillowane krewetki w maśle z czosnkiem i natką pietruszki z pajdą domowego chleba (10 sztuk)</b> grilled prawns in butter with garlic and parsley with a slice of homemade bread (10 pieces)	59,00 zł
<b>ośmiornica z grilla na warzywnym gulaszu z pomidorami</b> grilled octopus on vegetable stew with tomatoes	79,00 zł

## DANIA MIĘSNE / MEAT

<b>rumiany schabowy z mizerią i młodymi ziemniakami</b>	39,00 zł
pork chop with cucumber salad and boiled potatoes	
<b>pierś z kaczki na różowo na sosie z wiśni z mieszaną sałatą z leśnymi owocami i opiekany ziemniakami</b>	56,00 zł
duck breast on cherry sauce with salad with forest fruit and roasted potatoes	
<b>grillowane serce wołowe na sosie z wiśni i jabłek z domowymi pyzami</b>	49,00 zł
grilled beef heart on cherry and apple sauce with homemade dumplings	
<b>golonka z sarny w sosie z czerwonego wina na ziemniaczanym puree z truflą</b>	69,00 zł
roe-deer knuckle in red wine sauce on green pea puree with truffle	
<b>długo duszona wołowina w czerwonym winie z grzybami i warzywami pieczonymi z kopytkami własnej roboty</b>	47,00 zł
long stewed beef in red wine with mushrooms and baked vegetables, homemade dumplings	
<b>pieczone żeberka w sosie z wędzonych śliwek z ziemniakami opiekany i domowymi piklami</b>	49,00 zł
baked ribs in smoked plum sauce with roasted potatoes and homemade pickles	
<b>gołąbki z cieleciną i grzybami na musie pomidorowym z pęczakiem</b>	42,00 zł
cabbage filled with veal and mushrooms on tomato mousse with pearl barley	
<b>połędwica wołowa z grilla z pieczonym ziemniakiem oraz miksem sałat</b>	79,00 zł
grilled beef sirloin with a baked potato and a mix of lettuces	

## DANIA WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE VEGE & VEGAN DISHES

---

### PRZYSTAWKA ZIMNA / COLD APPETIZERS

**pasta z czerwonej fasoli i cieciorke ala hummus z olejem sezamowym i podplomykiem** 24,00 zł  
red bean paste and chickpeas ala hummus with sesame oil and flatbread

### ZUPY / SOUP

**zupa z pieczonych warzyw aromatyzowana truflą** 23,00 zł  
roasted vegetable soup flavored with truffle

### DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

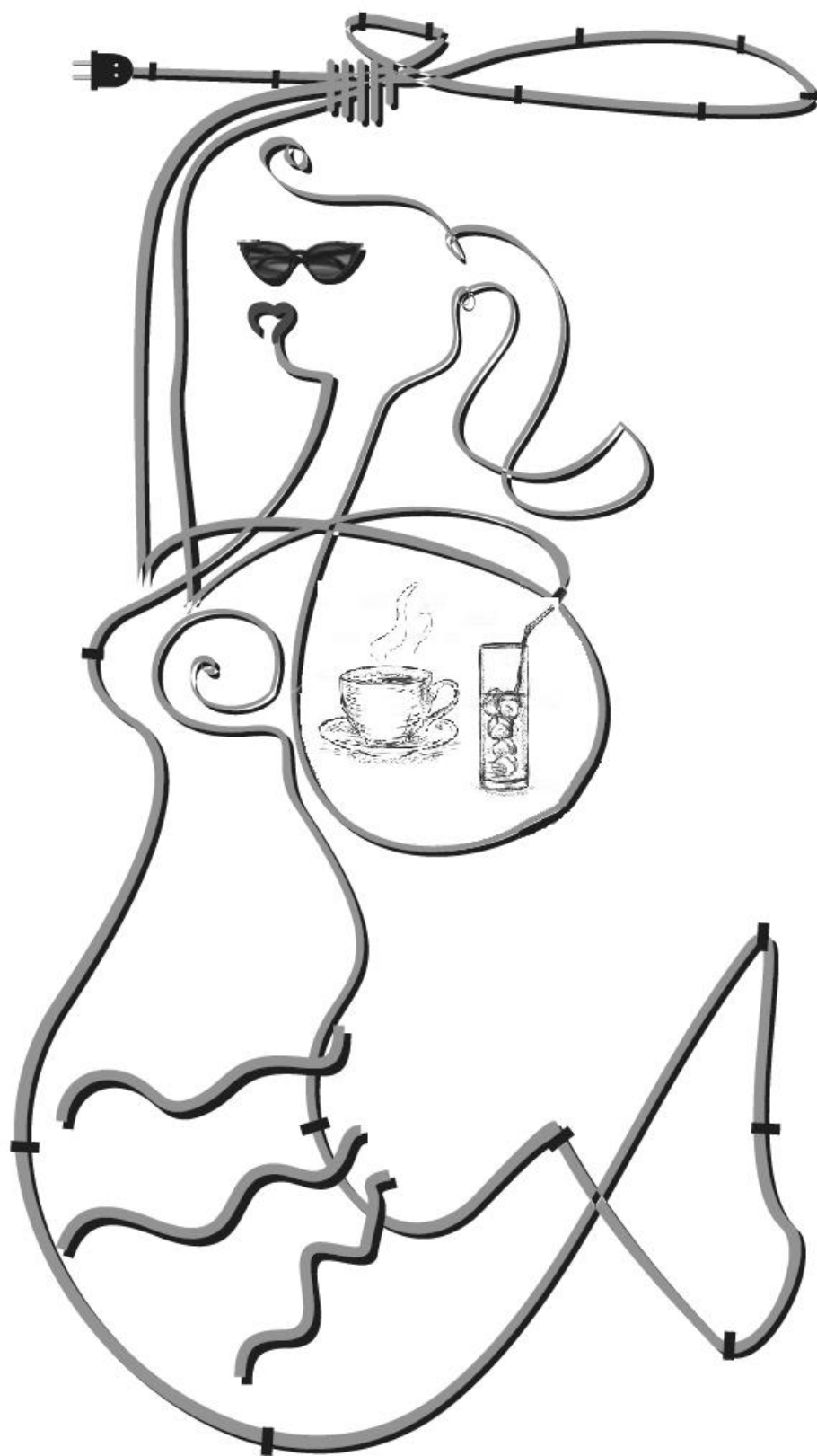
**placek ziemniaczany zapiekany z grzybami i cukinią w polnych ziołach z wędzonym serem** 42,00 zł  
potato pancake baked with mushrooms and zucchini with field herbs and smoked cheese

**pęczak z pieczonymi warzywami i kozim serem** 39,00 zł  
pearl barley with roasted vegetables and goat cheese

**domowe kopytka w sosie ze świeżych pomidorów z bazylią oprószone serem gruere** 39,00 zł  
homemade potato dumplings in a sauce from fresh tomatoes with basil, sprinkled with gruere cheese

## DESERY / DESSERTS

<b>tort bezowy kawowy z prażonym słonecznikiem i solonym karmelem</b> coffee meringue cake with roasted sunflower seeds and salted caramel	21,00 zł
<b>tort bezowy pomarańczowo-migdałowy</b> almond meringue cake with orange cream	21,00 zł
<b>jabłecznik z prodża</b> homemade apple pie	19,00 zł
<b>lody domowe</b> homemade ice cream	24,00 zł



## NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

<b>woda niegazowana/gazowana 0,3l</b> still / sparkling water 0,3l	8,00 zł
<b>woda niegazowana/gazowana 0,7l</b> still / sparkling water 0,7l	19,00 zł
<b>woda gazowana "borjomi" 0,5l</b>	21,00 zł
<b>soki owocowe:</b>	
<b>pomarańczowy/grejpfrutowy/jabłkowy/czarna porzeczka/pomidorowy 0,2l</b> fruit juices: orange / grapefruit / apple / blackcurrant / tomato 0,2l	9,00 zł
<b>napoje gazowane:</b>	
<b>pepsi/pepsi max/7up/mirinda/tonic 0,2l</b> soft drink: pepsi / pepsi max / 7up / mirinda / tonic 0,2l	9,00 zł
<b>oranżada „Bolek i Lolek”</b> orangeade "Bolek i Lolek" 0,3l	13,00 zł
<b>redbull 0,3l</b>	15,00 zł
<b>„Pan Jałowiec” - napój z owocami jałowca 0,3l</b> „Pan Jałowiec” - juniper beverage 0,3 l	14,00 zł

## SOKI ZE SWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW FRESH FRUIT AND VEGETABLES JUICES

<b>świeży sok pomarańczowy/grejpfrutowy 0,3l</b> fresh orange/grapefruit juice 0,3l	18,00 zł
<b>świeży sok jabłkowy 0,3l</b> fresh apple juice 0,3l	18,00 zł
<b>świeży sok z marchwi 0,3l</b> fresh carrot juice 0,3l	18,00 zł
<b>świeży sok z buraków i jabłek 0,3l</b> fresh beet and apple juice 0,3l	18,00 zł
<b>świeży sok wielowarzywny:</b>	
<b>marchew/seler/pietruszka/burak/ogórek 0,3l</b> fresh vegetable juice: carrot / celery / parsley / beet / cucumber 0,3l	21,00 zł



## LEMONIADY ORZEWIAJĄCE / FRESH LEMONADE

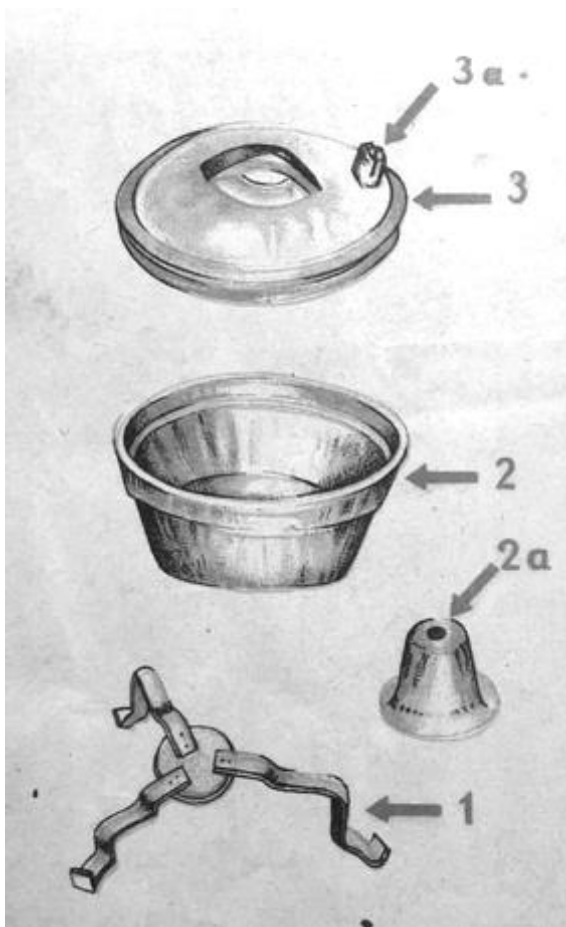
<b>cytryniada</b> - sok z cytryny/mięta/lód/miód 0,4l	21,00 zł
lemon lemonade with mint and honey 0,4l	
<b>imbiriada</b> - sok z cytryny/swieży imbir/lód/miód 0,4l	21,00 zł
lemonade with ginger 0,4l	
<b>arbuzjada</b> – świeży arbuz/lód 0,4l	21,00 zł
waterlemon lemonade – fresh waterlemon/ice 0,4l	

## NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

<b>lemoniada na gorąco</b>	21,00 zł
hot lemonade 0,4l	
<b>herbata zimowa sypana w małym dzbanku 0,4l</b>	14,00 zł
winter leaf tea in a small jug 0,4l	
<b>herbata zimowa sypana w dużym dzbanku 0,9l</b>	24,00 zł
winter leaf tea in a big jug 0,9l	
<b>herbata sypana/czarna/zielona/owocowa/ w małym dzbanku-0,4l</b>	12,00 zł
leaf tea / black / green / fruity / in a small jug 0,4l	
<b>herbata sypana/czarna/zielona/owocowa/ w dużym dzbanku-0,9l</b>	21,00 zł
leaf tea / black / green / fruity / in a big jug 0,9l	
<b>espresso</b>	9,00 zł
<b>podwójne espresso</b>	13,00 zł
double espresso	
<b>americano</b>	12,00 zł
<b>americano z mlekiem</b>	13,00 zł
americano with milk	
<b>capuccino</b>	14,00 zł
<b>latte</b>	15,00 zł
<b>latte z syropem</b>	17,00 zł
<b>kawa mrożona</b>	21,00 zł
ice coffee	
<b>czekolada na gorąco</b>	18,00 zł
hot chocolate	

# PRODIŻ

## opis techniczny



prodiż elektryczny składa się z czterech 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 oszkłone.

Napięcie: 220 V, moc: 500 Wat

Wymiary:

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

## sp0s0b uŹycia:

ProdiŹ ustawia się na podstawie (1) którą naleŹy umieścić na stole czy teŹ innym odpowiednim miejscu.

Wkładkę stoŹkową (2a) umieszcza się wewnątrz formy (2) zaleŹnie od potrzeby. Następnie napełnia się formę produktem przeznaczonym do pieczenia. Po nakryciu formy pokrywą (3) wkłada się sznur jednym końcem do gniazdka (3a) w pokrywie, drugim zaś do gniazdka w ścianie. Czas pieczenia zaleŹy od produktu i wynosi przeważnie od 30 do 60 minut. Przebieg pieczenia obserwujemy przez okienko. W razie obawy, Źe ciasto mogłoby się przypalić, naleŹy na pewien czas wyłaczyć prąd przez wyjęcie sznura z gniazdka ściennego. W razie konieczności podniesienia pokrywy w czasie pieczenia naleŹy uprzednio wyłaczyć dopływ prądu a następnie przez szmatkę podnieść pokrywę. Przed uŹyciem prodiŹa, naleŹy go dokładnie umyć.

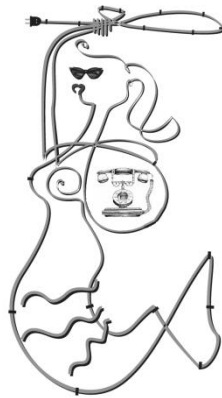
W tym celu naczynie i wkładkę stoŹkową myje się ciepłą wodą z mydłem, pokrywę zaś przeciera się wilgotną szmatką, gdyż woda mogłaby uszkodzić element grzejny (spowodować spięcie).

Pokrywa wymaga specjalnie dbałego obchodzenia się ze względu na umieszczenie w niej oszklonego okienka, oraz znajdującą się wewnątrz delikatną szamotową izolację elementu grzejnego. NaleŹy pamiętać o tym, Źe cyrkulacja ciepła w prodiŹu zaleŹy od dokładnego przylegania brzegu pokrywy do naczynia. Zachodzi więc potrzeba chronienia tych części przed uderzeniem, gdyż powstałe przy tym wgłębienia mogłyby uniemoŹliwić dokładne zamknięcie naczynia pokrywą. Sznur połączeniowy zarówno w czasie nagrzewania jak i po wyłczeniu prądu nie powinien dotykać korpusu prodiŹa. Sznur wyłacza się najpierw z gniazdka ściennego a następnie z gniazdka w pokrywie, przy czym ujmuje się zawsze nasadę bakelitową. Nie naleŹy wyłaczać dopływu prądu za pomocą pociągnięcia za sznur. Gdyby w razie gwałtownego uderzenia pokrywy dało się słyszeć przy potrząsaniu odbijanie się lub przesypywanie drobnych cząsteczek szamotowych, bezwzględnie nie wolno uŹywać prodiŹa, lecz naleŹy oddać elektromechanikowi do sprawdzenia, czy izolacja nie została naruszona.

**\*przy rezerwacji od 8 osób doliczamy 10% serwisu**  
**\*from 8 guests we charge 10% service**

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

**wi - fi name: prodizwarszawski**  
**wi - fi password: prodizpoznanska**



## **PRODIŻ WARSZAWSKI**

ul. Poznańska 16

Warszawa

tel. 22 127 71 71

kom. 733 975 100

[www.prodizwarszawski.pl](http://www.prodizwarszawski.pl)

[biuro@prodizwarszawski.pl](mailto:biuro@prodizwarszawski.pl)