

RESTAURACJA

Watek

WIOSNA - LATO

2026



POLAND

100

2024

BEST

RESTAURANTS

POLAND

100

2025

BEST

RESTAURANTS

POLAND

100

2026

BEST

RESTAURANTS

RESTAURACJA

Alte

Robert
Biemacki
Executive Chef

RESTAURACJA

Alte

THE
LE
★ ★ ★ ★

Drodzy Goście,

Lato ma swój rytm i swoje smaki. Tworząc tegoroczne menu, staraliśmy się podążać za unikatowymi połączeniami wybierając tylko sezonowe składniki i budując wokół nich dania, które pozostają proste i nieprzypadkowe.

Od zawsze wierzymy, że dobra kuchnia zaczyna się od szacunku do produktu. Dlatego stawiamy na sezonowość, uczciwy smak i rozwiązania, które nie odwracają uwagi od tego, co na talerzu najważniejsze. To filozofia, której pozostajemy wierni od lat, niezależnie od przemijających trendów.

Zapraszam do odkrywania smaków tego lata. Rozgośćcie się.

Robert Biernacki

Szef Kuchni, Restauracja Wątek



Przystawki



TATAR Z POLSKIEJ WOŁOWINY

59 PLN

żółtko | czerwona cebula | piklowana rzodkiewka | ogórek małosolny |
gorczyca marynowana | majonez wiosenny | koper | masło smakowe |
pieczywo



KREWETKI 8/12 W EMULSJI MAŚLANEJ

64 PLN

grillowana chałka | szpinak baby | polska ricotta | pomidor konfitowany
| kapary | tymianek | kruszona pistacja



SZPARAGI ZIELONE

44 PLN

pikle | musztarda francuska | koper | wegański majonez | kruszonka
chlebowa | oliwa szczypiorkowa



PLASTRY WĘDZONEGO JESIOTRA OD GALMO

118 PLN

kawior z jesiotra | cytrusy | żel z zielonego jabłka | bób | pomidor
koktajlowy | zielone warzywa | koper polny | sos winno śmietanowy |
mikro listki | olej zielony | pieczywo



danie wegetariańskie



danie bezglutenowe



danie roślinne



Szparagi Zielone



Chłodnik na ciepło

Pierwsze Dania



WIOSENNA KREMOWA ZUPA Z ŁOSOSIEM I GROSZKIEM

34 PLN

łosoś wędzony | czosnek niedźwiedzi | groszek | młode ziemniaki |
koper | cytryna | młody szpinak



CHŁODNIK NA CIEPŁO

29 PLN

botwina | jabłko | jajko | ogórek | rzodkiewka | ziemniak z ogniska



SAŁATKA JARZYNOWA Z KURCZAKIEM

48 PLN

świeże liście sałat | opalany młody ziemniak | jajko na twardo | świeże
warzywa sezonowe | rzodkiewka | trybula | piklowana cebula | domowy
winegret



ZIELONA SAŁATKA WARZYWNA Z BURRATĄ

54 PLN

fasola biała | groszek | bób | fasola sojowa | rukola | mikroziola | mięta |
pieczone orzeszki piniowe

Dania główne

DE VOLAILLE Z KOSTKĄ

79 PLN

lokalny kurczak | masło z koprem | majonez z polskich ziół ogrodowych
| kremowe pyry z koprem włoskim i rzodkiewką | warzywa sezonowe |
drobiowo-cielęcy sos z truflą

SCHAB IBERYJSKI Z KOŚCIĄ

129 PLN

pieczone jabłko faszerowane domową kaszanką i rabarbarem |
smażony młody szpinak | młode ziemniaki w mundurkach | remoulade
z selera | koper | jabłkowy sos demi-glace z szałwią

SZNYCEL CIEŁĘCY

124 PLN

panierowana cielęcina | maślane purée ziemniaczane z koprem | sos
tatarski | jajko sadzone | sałata rzymska ze słodko-kwaśną śmietaną |
cytryna

FILET Z KACZKI

104 PLN

krokiet z kaszy bulgur | purée z groszku, cukinii i pistacji | sałata
rzymska z nowalijkami | kruszonka z domowej kaszanki |
ciemny sos z pomarańczą



danie wegetariańskie



danie bezglutenowe



danie roślinne



Schab iberyjski z kością



Jesiotr z polskiej hodowli Galmo



JESIOTR GALMO Z POLSKIEJ HODOWLI

116 PLN

sos z palonego masła i śmietany | dziki brokuł |
cytrusy | pieczony ziemniak



GULASZ Z KUREK I ZIELONYCH WARZYW

48 PLN

bób | purée z pietruszki | chipsy warzywne | piklowana rzodkiew |
mikro sałatka

PIEROGI À LA ZALEWAJKA

54 PLN

biała kiełbasa | sos kurkowy | kurki | jajko



danie wegetariańskie



danie bezglutenowe



danie roślinne

Desery



MANGO I MARAKUJA

32 PLN

krem z mango i marakuji | biszkopt czekoladowy | kruszonka | ciasto kruche | lody karmelowe



TRUSKAWKA I KWIAT CZARNEGO BZU

36 PLN

tatar z truskawek | krem z kwiatu czarnego bzu | mascarpone



danie wegetariańskie



danie bezglutenowe



danie roślinne



Mango i Marakuja