

# WERANDA

RESTAURACJA I KAWIARNIA

**Godziny otwarcia Restauracji Weranda**  
**poniedziałek - sobota 13:00 - 22:00**  
**niedziela 13:00 - 21:00**



[www.instagram.com/restauracja\\_weranda](https://www.instagram.com/restauracja_weranda)

[www.facebook.com/werandabydgoszcz](https://www.facebook.com/werandabydgoszcz)

## Przystawki Appetizers

<b>Kawior z Jesiotra Syberyjskiego Antonius*****</b>	<b>290</b>
bliny gryczane, crème fraîche, szalotka, szczypiorek, jajko	
<b>Antonius Siberian sturgeon caviar*****</b>	
buckwheat blini, crème fraîche, shallot, chives, egg	
<b>Tatar wołowy</b>	<b>36</b>
gorczyca, marynowane grzyby, szalotka, musztarda, szpik wołowy	
<b>Beef tartare</b>	
pickled mushrooms, shallot, mustard, beef marrow	
<b>Pâté z kurzych wątróbek</b>	<b>26</b>
słód jęczmienny, maślanka, śliwka, bułka maślana	
<b>Chicken liver pâté</b>	
barley malt, buttermilk, plum, buttery roll	
<b>Krewetki smażone</b>	<b>42</b>
emulsja maślana, kolendra, papryczka chilli, szpinak, pomidor, rukola	
<b>Fried shrimps</b>	
butter emulsion, coriander, chilli pepper, spinach, tomato, arugula	
<b>Grasica cielęca</b>	<b>58</b>
zielone curry, mleko migdałowe, topinambur, szczypior	
<b>Calf thymus</b>	
green curry, almond milk, Jerusalem artichoke, chives	
<b>Dynia marynowana z kozim serem lub tofu</b>	<b>21</b>
żel z rokitnika, gruszka, orzech laskowy	
<b>Pickled pumpkin goat cheese or tofu</b>	
sea buckthorn gel, pear, hazelnut	



na życzenie przygotowujemy dania w wersji bezglutenowej /on request we will prepare the gluten-free version of the dish



- na życzenie danie wegańskie/ on request vegan dish

## Zupy Soups

<b>Żur na własnym zakwasie</b> puree borowikowe, nasza biała kiełbasa, wędzony ziemniak <b>Sour soup made with own sourdough</b> boletus puree, our white sausage, smoked potato	<b>23</b>
<b>Ramen z trzech rodzajów ptactwa</b> makaron alkaiczny, cebula, krokiet mięsny z sosem ostrygowym <b>Ramen of three kinds of birds</b> alkaline noodles, onion, meat croquette with oyster sauce	<b>26</b>
<b>Consommé z dyni</b> piklowana dynia, pieczona dynia, puree z dyni, pyłek kwiatowy <b>Pumpkin consommé</b> pickled pumpkin, baked pumpkin, pollen	<b>19</b>

## Sałatki Salads

<b>Sałatka warzywna z makrelą z octu</b> seler, marchew, pietruszka, gorczyca, ziemniak z palonym masłem, majonez porowy <b>Vegetable salad with vinegar mackerel</b> celery, carrots, parsley, mustard seeds, potato with burnt butter, leek mayonnaise	<b>25</b>
<b>Sałatka Cezar z kurczakiem lub z krewetkami</b> sałata rzymska, pomidor, Grana Padano, grzanki, chrupiący boczek, dressing anchois <b>Caesar salad with chicken or shrimps</b> romaine lettuce, tomato, Grana Padano, croutons, crispy bacon, dressing anchovies	<b>34/44</b>
<b>Sałatka z serem kozim</b> burak, rukola, piklowana cebula, orzechy, dressing miodowy <b>Goat cheese salad</b> beetroot, arugula, pickled onion, nuts, honey dressing	<b>19</b>



na życzenie przygotowujemy dania w wersji bezglutenowej / on request we will prepare the gluten-free version of the dish



- na życzenie danie wegańskie/ on request vegan dish

## Dania główne Main Courses

<b>Cielęcina duszona</b> kremowe ziemniaki, kruszonka ziołowa, cebula perłowa, marchew, sos demi glace	<b>52</b>
<b>Braised veal</b> creamy potatoes, herb crumble, pearl onion, carrot, demi glace sauce	
<b>Sezonowana pierś z kaczki</b> ziemniak Hasselback, burak glazurowany, grzyby lejkowce dęte, czarny czosnek, sos żurawinowy	<b>55</b>
<b>Seasoned duck breast</b> Hasselback potato, glazed beetroot, black trumpet mushrooms, black garlic, cranberry sauce	
<b>Trybowane udko z kurczaka</b> kaszanka w ziarnach kakaowca, pikowane winogrono, veloute aromatyzowany tonką, seler	<b>38</b>
<b>Boned chicken leg</b> black pudding in cocoa beans, quilted grape, veloute infused with tonka, celery	
<b>Kark wieprzowy</b> kasza gryczana, rzodkiew, brukiew, musztarda własnej produkcji, sos grzybowy	<b>39</b>
<b>Pork neck</b> buckwheat, radish, swede, homemade mustard, mushroom sauce	
<b>Stek z połędwicy wołowej</b> ziemniaki Pont-Neuf, kalafior w sosie ponzu, puree z kalafiora, sos bearnaise na maśle kurczakowym	<b>86</b>
<b>Sirloin beef steak</b> Pont-Neuf potatoes, cauliflower in ponzu sauce, cauliflower puree, bearnaise sauce on chicken butter	
<b>Łosoś smażony</b> polenta, kapusta włoska, puree z groszku	<b>44</b>
<b>Fried salmon</b> polenta, savoy cabbage, pea puree	
<b>Halibut glazurowany</b> puree z pietruszki, pasta, grzyb kalafiorowy, francuski krem z halibuta, rybny sos veloute	<b>88</b>
<b>Glazed halibut</b> parsley puree, miso paste, cauliflower mushroom, French halibut cream, fish veloute sauce	
<b>Makaron z grzybami</b> trufła, borowik, śmietana, pietruszka	<b>38</b>
<b>Pasta with mushrooms</b> truffle, boletus, sour cream, parsley French halibut cream	



na życzenie przygotujemy dania w wersji bezglutenowej / on request we will prepare the gluten-free version of the dish



- na życzenie danie wegańskie/ on request vegan dish

## Desery Desserts

<b>Ekler czekoladowy</b> krem z markui i czekolady, orzech laskowy	<b>19</b>
<b>Chocolate éclair</b> passion fruit and chocolate cream, hazelnut	
<b>Śliwki zapiekane</b> kruszonka, lody śmietankowe	<b>19</b>
<b>Baked plums</b> crumble, cream ice cream	
<b>Sernik z topinamburem</b> karmel, pomarańcz	<b>22</b>
<b>Cheesecake with Jerusalem artichoke</b> caramel, orange	
<b>Parfait z buraka</b> jabłko, palona biała czekolada	<b>18</b>
<b>Beetfoot parfait</b> apple, roasted white chocolate	



- na życzenie przygotujemy danie w wersji bezglutenowej/on request we will prepare the gluten-free version of the dish



- na życzenie danie wegańskie/ on request vegan dish

## Menu dla dzieci/ Kids menu

### Aperitif

**Sorbet cytrynowy z lemoniadą** 15  
**Lemon sorbet with lemonade**

**Sok ze świeżych pomarańczy z grenadiną** 16  
**Fresh orange juice with grenadine**

### Zupy Soups

**Bulion mięsny z makaronem** 13  
**Chicken soup with noodle**

**Krem z pomidorów** 10  
**Tomato cream**

### Dania główne Main Courses

**Krokiety z gęsiną** 22  
Puree ziemniaczane, buraki  
**Goose croquettes**  
mashed potatoes, beetroots

**Łosoś** 30  
polenta, groszek  
**Salmon**  
polenta, peas

**Makaron w sosie bolońskim** 19  
pasta in Bolognese souce

### Deser Dessert

**Naleśnik zapieczony z sosem waniliowym** 25  
świeże owoce, lody waniliowe  
**Pancake baked with vanilla sauce**  
fresh fruit, vanilla ice cream



- na życzenie przygotowujemy danie w wersji bezglutenowej/on request we will prepare the gluten-free version of the dish



- na życzenie danie wegańskie/ on request vegan dish

## Herbaty liściaste

### Leaved teas

<b>Herbata / Tea</b>	<b>10</b>
czarna, zielona, miętowa, earl grey, rooibos vanilla, zielona z trawą cytrynową, owoce letnie black, green, mint, earl grey, rooibos vanilla, green tea with lemongrass, summer fruit	
<b>Herbata czarna / Black tea</b>	<b>11</b>
z anyżem, cynamonem, jabłkiem i pomarańczą / with anise, cinamon apple, orange	
<b>Herbata zielona / Green tea</b>	<b>11</b>
z trawą cytrynową imbirzem i limonką / lemongrass, ginger and lime	
<b>Miód/Honey</b>	<b>3</b>
<b>Konfitura różana/Rose jam</b>	<b>5</b>

## Świeżo mielona kawa

### Freshly ground

<b>Caffe crème</b>	<b>10</b>
<b>Espresso</b>	<b>8</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>12</b>
<b>Latte Machiato</b>	<b>12</b>
<b>Pomarańczowa caffe crème z bitą śmietaną</b>	<b>16</b>
Cointreau 20 ml, skórka pomarańczy	
<b>Orange caffe crème with whipped cream</b>	
Cointreau 20 ml, orange peel	
<b>Irish coffee</b>	<b>19</b>
whiskey 20ml, bita śmietana, cukier trzcinowy	
<b>Irish coffee</b>	
whiskey 20ml, whipped cream, cane sugar	

## Napoje zimne

### Cold Beverages

<b>Soki/ nektary 200ml</b>	<b>8</b>
fruit juice/nectar	
<b>Soki wyciskane z pomarańczy i grejfrutów 200ml</b>	<b>16</b>
freshly squeezed orange/grapefruit juice	
<b>Sok pomidorowy 200ml</b>	<b>8</b>
tomato juice	
<b>Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic 200ml</b>	<b>8</b>
<b>Woda Ostromecko 300/700 ml</b>	<b>8 /15</b>
gazowana/niegazowana	
sparkling/still	
<b>Piwo bezalkoholowe 330ml</b>	<b>9</b>
non-alcohol beer	
<b>Piwo Bydgoskie 400ml</b>	<b>9</b>
bydgoskie beer	
<b>Piwo pszeniczne 500ml</b>	<b>13</b>
wheat beer	

## WHISKY, BURBONY 40ml

Baczewski	14
Jameson	18
Ballantine`s	18
Jack Daniel`s	20
Chivas Regal	20
Marker`s Mark	30
Glenmorangie Lasanta	35
Ardbeg 10 y.o.	35
Ancnoc 12 y.o.	35
Glenlivet 18 y.o.	40
Talisker 57 <sup>o</sup> North	40
Nikka Coffey	45
Dalmore Cigar Malt	80

## WÓDKI 40ml

Wyborowa	8
Śliwowica 20 ml	10
Żubrówka	10
Żołądkowa Gorzka	10
Jagermeister	10
Cachaca	12
Tequila złota	12
Tequila srebrna	12
Baczewski	12
Chopin	12
Beluga	25
Grappa di Amarone	30

## GINY 40ml

Lubuski	15
Gordons	18
Bombay Saphire	25

## KONIAKI, BRANDY 40ml

Grand Marnier	25
Metaxa *****	30
Calvados Boulard V.S.O.P .	35
Armagnac Castarede V.S.O.P.	35
Remy Martin V.S.O.P.	35
Martel V.S.	30
Martel X.O.	60
Hennssy V.S.	35
Hennesy X.O.	70

## RUMY 40ml

Malibu	10
Bacardi	18
Havana Club 7 y.o.	18
Ron Zacapa	40

## MARTINI 100ml

Bianco	15
Extra Dry	15
Rosso	15
Rossato	15

## LIKIERY 40ml

Soplica wiśniowa	9
Passoa	10
Kahlua	12
Baileys	12
Cointreau	15