


ZAKĄSKI I SAŁATKI appetizers and salads



Sałatka Cezar z krewetkami lub kurczakiem
krewetki lub kurczak/sałata rzymska
pomidor/ser/grzanki/sos cezar
**Caesar salad with your choice
of condiment, shrimps or chicken
shrimps or chicken fillet/romaine leaves/tomato
cheese/croutons/anchovies dressing**

49 zł
47 zł
60/300g



Tatar wołowy z piklami
wołowina/cebula/ogórek konserwowy
kurki marynowane/żółtko jajka/musztarda
masło/pieczycwo
**Beef steak tartare with pickles
beef/onion/pickled cucumber
pickled chanterelles
egg yolk/mustard/butter/bread**



61 zł
80/170g



ZUPY soups


Tradycyjny żur na zakwasie
z jajkiem i kiełbasą
żur/zakwas/jajko/biała kiełbasa
śmietana/pieczycwo
**Traditional sourdough soup
with egg and sausage
sourdough/egg/white sausage
double cream/bread**

26 zł
250g



Bulion warzywny z wędzonym tofu
lub pierożkami z kurczakiem
bulion warzywny/włoszczyzna paski
tofu wędzone/papryka mielona
**Vegetable broth with your choice of
condiment smoked tofu or chicken dumplings
vegetable broth/vegetable strips
smoked tofu/paprika powder**


26 zł
250g



MAKARON pasta

Spaghetti alla Chitarra z kurczakiem
i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym
makaron Chitarra/kurczak/śmietana
suszony pomidor/czosnek
**Spaghetti alla Chitarra with chicken fillet
and dried tomatoes in cream sauce
Spaghetti alla Chitarra/chicken fillet
double cream/dried tomato/garlic**


38 zł
140/300g



DANIA GŁÓWNE main courses


Pstrąg z pieczonymi ziemniaczkami
i miksem sałat
pstrąg tęczowy/ziemniaki ze skórka
miks sałat/sos ogrodowy
**Trout with baked potatoes
and salad mix
trout/unpeeled potatoes/salad mix
olive sauce**

64 zł
170/370g



Risotto nero z łososiem
i pomidorkami koktajlowymi
risotto nero/łosoś/pomidory koktajlowe
wino/masło/koperek
**Risotto nero with salmon
and cherry tomatoes
risotto nero/salmon/cherry tomatoes
wine/butter/dill**

42 zł
350g




Grillowany stek z polędwicy wołowej
z puree ziemniaczanym,
fasolką i solonym masłem
stek z polędwicy/puree ziemniaczane
fasolka zielona cięta/masło/sól morską
**Grilled beef tenderloin steak
with mashed potatoes,
beans and salted butter
beef tenderloin steak/mashed potatoes
green beans/butter/sea salt**

119 zł
140/450g




Polędwiczka wieprzowa ze śliwką,
plackami ziemniaczanymi, sosem
grzybowym i warzywami korzeniowymi
polędwiczka wieprzowa/wędzona śliwka
placki ziemniaczane/sos grzybowy
seler/marchewka/pietruszką
**Pork tenderloin with plums, potato pancakes,
mushroom sauce and root vegetables
pork tenderloin/smoked plum/potato pancakes
mushroom sauce/celery/carrots/parsley**

48 zł
150/320g



Burger DeSilva w bułce maślanej
z sosem koktajlowym
i prażoną cebulką
burger wołowy/bułka maślana/sałata
pomidor/cebula prażona/ogórek konserwowy
ser/bekon/sos koktajlowy/frytki/ketchup
**DeSilva Burger with mayo-ketchup
spread and fried onions
beef/butter brioche/greens/tomato/fried onions
pickled cucumber/cheese/bacon
mayo-ketchup spread/fries/ketchup**

63 zł
140/450g



Wegetariański burger
z buraka z frytkami
burger z buraka/bułka maślana/sałata
pomidor/cebula/ogórek konserwowy
frytki/sos koktajlowy/ketchup
**Vegetarian beetroot burger with fries
beetroot burger/butter brioche/greens
tomato/onion/pickled cucumber/fries
mayo-ketchup spread/ketchup**

45 zł
150/450g



DESERY desserts

Szarlotka na ciepło
Hot apple pie

19 zł
150g



Crème brûlée Bourbon

17 zł
100ml



ALERGENY allergens

 GLUTEN GLUTEN	 SELER CELERY	 SEZAM SESAME
 SOJA SOYBEANS	 RYBY FISH	 GORCZYCA MUSTARD SEEDS
 SIARCZYNY SULPHITES	 JAJA EGGS	 SKORUPIAKI SHELLFISH
 MLEKO MILK	 ORZECHY INNE TREE NUTS	 GRZYBY MUSHROOMS

DZIEL Z NAMI IDEĘ NATURAL FARM!



Share with us the idea of Natural Farm!

Do rachunku dla stolików powyżej 6 osób doliczany jest
serwis w wysokości 10%.
*A 10% service charge is added to the bill for tables
of more than 6 guests.*

NAPOJE ZIMNE *soft drinks*

Coca-Cola, Coca-Cola Zero Sprite, Fanta, Kinley Tonic	10 zł 25cl
Świeżo wyciskany sok freshly squeezed juice	24 zł 20cl
Soki owocowe <i>fruit juice</i>	10 zł 20cl
Woda niegazowana, gazowana <i>still or sparkling water</i>	15 zł 8 zł 100cl 50cl
Thomas Henry Tonics	15 zł 20cl

NAPOJE GORAĆE *hot beverages*

Espresso	12 zł 7cl
Espresso Doppio	17 zł 14cl
Caffé Americano	14 zł 14cl
Cappucino	17 zł 20cl
Caffé Latte	17 zł 20cl
Herbaty Dilmah t-series <i>Dilmah t-series teas</i>	15 zł 30cl

PIWO *beer*

Żywiec z beczki <i>draught beer 5,5%</i>	21 zł 16 zł 50cl 30cl
Żywiec butelkowe <i>bottled beer</i> Żywiec Jasne 5,5%, Białe 4,9%, Porter 9,5%, IPA 5%, Apa 5,4%	19 zł 50cl
Heineken 5%	16 zł 33cl
Desperados 5,9%	19 zł 40cl
Żywiec <i>non-alcoholic</i>	19 zł 50cl



MENU



DeSilva
Warszawa Piaseczno