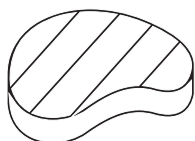


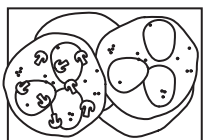
PONIEDZIAŁEK / MONDAY

DO KAŻDEJ ZAMÓWIONEJ PIZZY PIZZA MARGARITA GRATIS
FOR EACH PIZZA YOU GET PIZZA MARGHERITA FOR FREE



WTOREK / TUESDAY

DZIEŃ STEKA- W OFERCIE WYBÓR STEKÓW
STEAK DAY - WE OFFER A SELECTION OF STEAKS



ŚRODA / WEDNESDAY

DESKA PODPŁOMYKÓW / 4 SZT.
SELECTION OF FLATBREADS / 4 PCS.

19,00 zł



CZWARTEK / THURSDAY

KREWETKI DUSZONE W POMIDORACH / 10 SZT.
SHRIMPS STEWED IN TOMATOES / 10 PCS.

21,00 zł



PIĄTEK / FRIDAY

DESKA PRZEKAŚEK DLA 2 OSÓB
BOARD WITH SNACKS FOR 2

25,00 zł



DO KAŻDEJ BUTELKI PROSECCO DRUGA GRATIS
FOR EACH PROSECCO BOTTLE YOU GET SECOND FOR FREE



SOBOTA, NIEDZIELA / SATURDAY, SUNDAY

PSTRĄG Z ZIELENICY (350G) PIECZONY W PAPILOTACH,
ZIEMNIAKI PUREE I SAŁATA Z WINEGRETEM 35,00ZŁ

TROUT FROM "ZIELENICA" (350G) BAKED IN PARCHMENT, POTATO PUREE
AND SALAD WITH VINAIGRETTE 35 ZŁ



ANIMATORKA DLA DZIECI 13:00 - 17:00
KID'S ENTERTAINER FOR CHILDREN

WILCZA 50
RESTAURANT•BAR•CAFÉ



PRZYSTAWKI / STARTERS

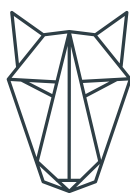
WEGE

FOCACCIA Z ROZMARYNEM, OLIWA I CZOSNKIEM / FOCACCIA WITH ROSEMARY, OLIVE AND GARLIC	9,00 zł
FOCACCIA Z ROZMARYNEM, OLIWA, CZOSNKIEM, OLIVKAMI I PARMEZANEM / FOCACCIA WITH ROSEMARY, OLIVE, GARLIC, OLIVES AND PARMESAN	11,00 zł
PASTA Z AVOCADO ZE SZPARAGAMI I DERENIEM / AVOCADO PASTE WITH ASPARAGUS AND DOGBERRY	25,00 zł
PASTA Z CZARNEJ FASOLI Z PIECZONĄ PAPRYKĄ / BLACK BEAN PASTE WITH ROASTED PEPPER	15,00 zł
ZIELONE SZPARAGI W SERZE BURSZTYN Z CREME FRAICHE I OLIWA SZCZYPIORKOWA / GREEN ASPARAGUS IN BURSZTYN CHEESE WITH CREME FRAICHE AND DILL OLIVE	20,00 zł
KWIATY CUKINII W TEMPURZE Z SERKIEM RICOTTA I EMULSJĄ CYTRYNOWĄ / ZUCCHINI FLOWERS IN TEMPURA WITH RICOTTA CHEESE AND LEMON EMULSION	29,00 zł
OSCYPEK SMAŻONY Z JABŁKIEM I KONFITURĄ Z WINOGRON / SMOKED CHEESE "OSCYPEK" WITH APPLE AND GRAPE JAM	27,00 zł
DESKA POLSKICH SERÓW Z DOMOWĄ KONFITURĄ AGRESTOWĄ / POLISH CHEESE BOARD WITH HOMEMADE GOOSEBERRY JAM	33,00 zł

MIĘSO I RYBY / MEAT&FISH

KREWETKI SMAŻONE Z CHORIZO I NATKĄ PIETRUSZKI W SOSIE MAŚLANYM / SHRIMPS FRIED WITH CHORIZO AND PARSLEY LEAVES IN BUTTER SAUCE	25,00 zł
ŚLEDŹ BAŁTYCKI ZE SMAŻONYMI ZIEMNIAKAMI, KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I CZERWONĄ CEBULĄ / BALTIC HERRING WITH FRIED POTATOES, SOUR CREAM AND RED ONION	20,00 zł
MUS Z WĄTRÓBEK INDYCYCH Z TRUSKAWKAMI / MOUSSE OF TURKEY LIVER WITH STRAWBERRIES	19,00 zł
KASZANKA SMAŻONA Z KREMOWYM TWAROŻKIEM I ZIELONYM JABŁKIEM / FRIED BLOOD SAUSAGE WITH CREAMY COTTAGE CHEESE AND GREEN APPLE	19,00 zł
TATAR WOŁOWY Z MAJONEZEM LUBCZYKOWYM, MARYNOWANYMI KURKAMI I PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM / BEEF TARTARE WITH LOVAGE MAYONNAISE, CHANTERELLES AND ROASTED SUNFLOWER SEEDS	32,00 zł

WILCZA 50
RESTAURANT•BAR•CAFÉ



PIZZA

MARGHERITA

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA / TOMATO SAUCE, MOZZARELLA

20,00 zł

PEPPERONI

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, KIEŁBASA PEPPERONI, PAPRYKA CZERWONA
/ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PEPPERONI SAUSAGE, RED PEPPER

29,00 zł

SALAMI PICANTE

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, PIKANTNE SALAMI, OLIVKI
/ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI, OLIVES

29,00 zł

CARBONARA

ŚMIETANA, MOZZARELLA, WĘDZONY BOCZEK, CZOSNEK, CEBULA, JAJKO
/ CREAM, MOZZARELLA, SMOKED BACON, GARLIC, ONION, EGG

29,00 zł

VEGETARIANA

POMIDOR CHERRY, BAKŁAŻAN, SZPINAK, PIECZARKI, PESTO
/ CHERRY TOMATO, AUBERGINE, SPINACH, MUSHROOMS, PESTO

27,00 zł

PARMA

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SZYNKA PARMEŃSKA, POMIDORY CHERRY, RICOTTA
/ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PARMA HAM, CHERRY TOMATO, RICOTTA CHEESE

36,00 zł

SICILIANA

SOS POMIDOROWY, CZARNE OLIVKI, KAPARY, ANCHOIS
/ TOMATO SAUCE, BLACK OLIVES, CAPERS, ANCHOIS

29,00 zł

SER KOZI & BAKŁAŻAN / GOAT CHEESE & AUBERGINE

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SER KOZI, BAKŁAŻAN, OLIVKI, RUKOLA
/ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GOAT CHEESE, OLIVES, ROCKET SALAD

33,00 zł

SZYNKA & PIECZARKI / HAM & MUSHROOMS

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SZYNKA, PIECZARKI
/ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS

28,00 zł

CZTERY SERY / FOUR CHEESES

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, RICOTTA, SER KOZI, LAZUR
/ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, RICOTTA, GOAT CHEESE, BLUE CHEESE

34,00 zł

BUFALA

SOS POMIDOROWY, POMIDORY W ZIOŁACH, MOZZARELLA DI BUFALA
/ TOMATO SAUCE, TOMATOES IN HERBS, MOZZARELLA DI BUFALA

32,00 zł

ul. Wilcza 50/52 | 00-679 Warszawa | Rezerwacje: 22 623 02 90 | info@wilcza50.pl

WILCZA 50
RESTAURANT • BAR • CAFE

V wegańskie wegetariańskie ALERGENY: ¹gluten ²skorupiaki ³jaja ⁴ryby ⁵orzechy ziemne ⁶soja ⁷mleko ⁸orzechy ⁹seler ¹⁰gorczyca ¹¹nasiona sezamu ¹²tubin ¹³mięczaki ¹⁴dwutlenek siarki

Uprzejmie informujemy, że do rezerwacji powyżej 4 osób doliczamy serwis 10% / We kindly inform we put 10% service charge for reservation above 4 person.



Z PIECA / FROM THE OVEN

PIERÓG Z PIECA Z POLICZKAMI WOŁOWYMI, KMINKIEM I DYMKA
/ BAKED DUMPLING WITH BEEF CHEEKS, CUMIN AND SPRING ONION 29,00 zł

PIERÓG Z PIECA ZE SZPINAKIEM, SEREM LAZUR I SUSZONYMI POMIDORAMI
/ BAKED DUMPLING WITH SPINACH, BLUE CHEESE AND SUNDRIED TOMATOES 27,00 zł

PODPŁOMYKI / POLISH FLATBREADS

PODPŁOMYK Z BOCZNIAKAMI, OSCYPKIEM I SUSZONĄ ŻURAWINĄ
/ FLATBREAD WITH OYSTER MUSHROOM, SMOKED CHEESE "OSCYPEK" AND DRIED CRANBERRY 21,00 zł

PODPŁOMYK Z ZIELONYMI SZPARAGAMI, JAJKIEM I SZCZYPIORKIEM
/ FLATBREAD WITH GREEN ASPARAGUS, EGG AND DILL 22,00 zł

PODPŁOMYK Z DUSZONYMI WARZYWAMI I KINDZIUKIEM
/ FLATBREAD WITH STEWED VEGETABLES AND POLISH RIPENING HAM 19,00 zł

PODPŁOMYK Z KURKAMI
/ FLATBREAD WITH CHANTERELLES 25,00 zł

DESKA CZTERECH PODPŁOMYKÓW
/ BOARD OF FOUR FLATBREADS 22,00 zł

SALATY / SALADS

SALATA Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM / SALAD WITH SMOKED TROUT 29,00 zł
RUKIĄ WODNĄ, MARYNOWANĄ KALAREPĄ I OGÓRKIEM / WATERCRESS, MARINATED KOHLRABI AND CUCUMBER

SALATA Z ROSTBEFEM NA RÓŻOWO / SALAD WITH PINK ROAST BEEF 31,00 zł
ZIELONYMI SZPARAGAMI I RABARBREM / GREEN ASPARAGUS AND RHUBARB

ZUPY / SOUPS

CHŁODNIK Z BIAŁYCH SZPARAGÓW / WHITE ASPARAGUS COLD SOUP 22,00 zł
Z ORZECHAMI, SUSZONYMI MORELAMI I GRZANKĄ Z TWAROGIEM
/ WITH NUTS, DRIED APRICOTS AND TOAST WITH COTTAGE CHEESE

BOTWINKOWA / YOUNG BEET LEAVES SOUP 22,00 zł
Z KREMOWYMI ZIEMNIAKAMI, KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I WĘDZONKĄ
/ WITH CREAMY POTATOES, SOUR CREAM AND SMOKED MEAT POWDER

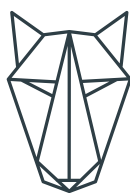
CHŁODNIK Z OGÓRKÓW MAŁOSOLNYCH / LOW SALT CUCUMBER COLD SOUP 22,00 zł
Z WĘDZONYM TWAROGIEM I CHIPSEM ZIEMNIACZANYM
/ WITH SMOKED COTTAGE CHEESE AND POTATO CHIPS

WILCZA 50
RESTAURANT • BAR • CAFE

ul. Wilcza 50/52 | 00-679 Warszawa | Rezerwacje: 22 623 02 90 | info@wilcza50.pl

V wegańskie wegetariańskie ALERGENY: ¹gluten ²skorupki ³jaja ⁴ryby ⁵orzechy ziemne ⁶soja ⁷mleko ⁸orzechy ⁹seler ¹⁰gorczyca ¹¹nasiona sezamu ¹²lubin ¹³mięczaki ¹⁴dwutlenek siarki

Upraszamy informujemy, że do rezerwacji powyżej 4 osób doliczamy serwis 10% / We kindly inform we put 10% service charge for reservation above 4 person.



MAKARONY / PASTA

KLUSKI ZIEMNIACZANE / POTATO DUMPLINGS Z RWANĄ WOŁOWINĄ, KONFITURA POMIDOROWA, FASOLKA SZPARAGOWA / WITH PULLED BEEF, TOMATO JAM AND GREEN BEANS	34,00 zł
DOMOWY MAKARON Z KREWETKAMI / HOME MADE PASTA WITH SHRIMPS POMIDORAMI, OLIWĄ I KAPARAMI / TOMATOES, OLIVE AND CAPERS	32,00 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

PIERŚ KURCZAKA KUKURYDZIANEGO / ORGANIC CHICKEN BREAST Z KASZĄ JĘCZMIENNA, SZPARAGAMI, MŁODĄ MARCHWIĄ I SOSEM MAŚLANYM / WITH PEARL BARLEY, ASPARAGUS, YOUNG CARROT AND BUTTER SAUCE	41,00 zł
SANDACZ SMAŻONY / FRIED ZANDER Z POLENTA, PUREE Z ZIEŁONEGO GROSZKU I BIAŁYMI SZPARAGAMI / WITH GREEN PEA PUREE, FRIED POLENTA AND WHITE ASPARAGUS	49,00 zł
FILET Z MIĘTUSA / FILLET OF BURBOT FISH Z PUREE Z PIECZONYCH ZIEMNIAKÓW, OGÓRKAMI MAŁOSOLNYMI I KURKAMI / WITH ROASTED POTATOES PUREE, LOW SALT CUCUMBERS AND CHANTERELLES	57,00 zł
UDZIEC JAGNIĘCY DUSZONY / STEWED LAMB LEG Z PUREE ZIEMNIACZANYM ZE SZCZAWIEM I SMAŻONYMI MŁODYMI WARZYWAMI / WITH CREAMY POTATOES WITH SORREL AND FRIED YOUNG VEGETABLES	63,00 zł
ROSTBEF WOŁOWY / ROAST BEEF ZE SMAŻONYMI ZIEMNIAKAMI, DYMKA, BOCZNIKIEM I SOSEM WINNYM / WITH FRIED POTATOES, SPRING ONION, OYSTER MUSHROOM AND WINE SAUCE	69,00 zł
UDO KACZKI / DUCK LEG ZE SMAŻONYMI ŚLIWKAMI, ZAPIEKANKĄ ZIEMNIACZANĄ I SELEREM / WITH FRIED PLUMS, POTATO GRATIN AND CELERY	47,00 zł
ZAPIEKANE BROKUŁY / ROASTED BROCCOLI Z ZIEMNIAKAMI, WĘDZONYM SEREM KORYCIŃSKIM I KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI / WITH POTATOES, SMOKED RIPENING CHEESE AND RED ONION JAM	29,00 zł

DESERY / DESSERTS

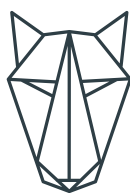
SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ / WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE WANILIA, TRUSKAWKAMI I RABARBAREM / WITH VANILLA, STRAWBERRIES AND RHUBARB	22,00 zł
KRUCHE CIASTO / SHORTBREAD Z KREMEM Z MASCARPONE I TRUSKAWKAMI W SYROPIE Z KWIATÓW CZARNEGO BZU / WITH MASCARPONE CREAM AND STRAWBERRIES IN ELDERFLOWER SYRUPM	22,00 zł
CIASTO DROŻDŻOWE / YEAST CAKE Z KREMEM ANGIELSKIM, LIKIEREM POMARAŃCZOWYM I ŚWIEŻYMI OWOCAMI / WITH CUSTARD, ORANGE LIQUEUR AND FRESH FRUITS	22,00 zł

WILCZA 50
RESTAURANT•BAR•CAFÉ

ul. Wilcza 50/52 | 00-679 Warszawa | Rezerwacje: 22 623 02 90 | info@wilcza50.pl

V wegańskie wegetariańskie ALERGENY: ¹gluten ²skorupkiaki ³jaja ⁴ryby ⁵orzeczy ziemne ⁶soja ⁷mleko ⁸orzeczy ⁹seler ¹⁰gorczyca ¹¹nasiona sezamu ¹²lubin ¹³mięczaki ¹⁴dwutlenek siarki

Uprzejmie informujemy, że do rezerwacji powyżej 4 osób doliczamy serwis 10% / We kindly inform we put 10% service charge for reservation above 4 person.



MENU DLA DZIECI / KID'S MENU

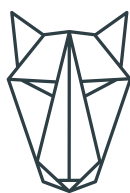
DORSZ PANIEROWANY / BREADED COD FISH FRYTKI, SURÓWKA Z MARCHWII / FRIES, CARROT SALAD	21,00 zł
KURCZAK KLASYCZNY / CHICKEN FILLET ⁷ KREMOWE ZIEMNIAKI, MIZERIA / MASHED POTATOES, CUCUMBER SALAD WITH CREAM	19,00 zł
MAŁA PIZZA MARGARITA / SMALL MARGARITA PIZZA ^{1,7}	12,00 zł

ul. Wilcza 50/52 | 00-679 Warszawa | Rezerwacje: 22 623 02 90 | info@wilcza50.pl

WILCZA 50
RESTAURANT • BAR • CAFE

V wegańskie wegetariańskie ALERGENY: ¹gluten ²skorupiaki ³jaja ⁴ryby ⁵orzechy ziemne ⁶soja ⁷mleko ⁸orzechy ⁹seler ¹⁰gorczyca ¹¹nasiona sezamu ¹²łubin ¹³mięczaki ¹⁴dwutlenek siarki

Uprzejmie informujemy, że do rezerwacji powyżej 4 osób doliczamy serwis 10% / We kindly inform we put 10% service charge for reservation above 4 person.



NAPOJE BEZALKOHOLOWE / SOFT DRINKS

LEMONIADA KLASYCZNA / CLASSIC LEMONADE	12,00 zł
LEMONIADA KLASYCZNA Z MIĘTĄ / CLASSIC LEMONADE WITH MINT	14,00 zł
LEMONIADA RABARBAROWA / RHUBAR LEMONADE	14,00 zł
LEMONIADA EARL GREY / EARL GREY LEMONADE	14,00 zł
WODA FILTROWANA VIVREAU GAZOWANA / NIEGAZOWANA 750 ML	11,00 zł
PEPSI / PEPSI MAX / 7 UP / MIRINDA / SCHWEPPE 200 ML	8,00 zł
SOK TOMA POMARAŃCZA / GREJPFRUT / CZ. PORZECZKA / JABŁKO / POMIDOR 200 ML	8,00 zł
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY POMARAŃCZA / GREJPFRUT 200 ML 400 ML	15,00 zł 20,00 zł
RED BULL 250 ML	13,00 zł

KAWY I HERBATY / COFFE & TEA

ESPRESSO / DOPPIO	7,00 zł 11,00 zł
ESPRESSO MACCHIATO	8,00 zł
AMERICANO	10,00 zł
CAPPUCCINO	11,00 zł
LATTE	12,00 zł
KAWA MROŻONA / ICE COFFEE	12,00 zł
HERBATA NEWBY DZBANEK / NEWBY TEA POT CZARNA, ZIELONA, RÓŻNE SMAKI / BLACK, GREEN, DIFFERENT FLAVORS	12,00 zł

PIWO / BEER

PILSNER URQUELL 0,4L	11,00 zł
KSIĄŻĘCE (ZAPYTAJ OBSŁUGĘ / ASK WAITER) 0,4L	10,00 zł
PIWA RZEMIEŚLNICZE/ CRAFT BEER (ZAPYTAJ OBSŁUGĘ / ASK WAITER) 0,5L	15,00 zł

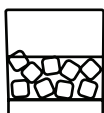
WILCZA 50
RESTAURANT•BAR•CAFÉ

V wegańskie wegetariańskie ALERGENY: ¹gluten ²skorupiaki ³jaja ⁴ryby ⁵orzechy ziemne ⁶soja ⁷mleko ⁸orzechy ⁹seler ¹⁰gorczyca ¹¹nasiona sezamu ¹²tubin ¹³mięczaki ¹⁴dwutlenek siarki

Uprzejmie informujemy, że do rezerwacji powyżej 4 osób doliczamy serwis 10% / We kindly inform we put 10% service charge for reservation above 4 person.



WILCZA 50 COCTELES MENU WIOSNA „I WANT MY TOES IN THE SAND AND A COCKTAIL IN MY HAND”



COLD BUTTERED RUM

19,00 zł

HAVANA CLUB 3YO, DOMOWY SYROP MAŚLANY, LIMONKA, BIAŁKO KURZE
HAVANA CLUB 3YO, HOMEMADE BUTTER SYRUP, LIME, EGG WHITEE

/ DELIKATNY, OLEISTY
/ DELICATE, SILKY

APRICOT SOUR

19,00 zł

CHIVAS 12YO, LIKIER DRAMBUIE, KONFITURA MORELOWA, CYTRYNA, KORZENIE
CHIVAS 12YO, DRAMBUIE LIQUOR, APRICOT JAM, LEMON, ROOTS

/ ORZEŻWIAJĄCY, OWOCOWY
/ REFRESHING, FRUITY

DEAD RABBIT'S IRISH MAID

21,00 zł

JAMESON IRISH WHISKEY, CZARNY BEZ, OGÓREK, CYTRYNA
JAMESON IRISH WHISKEY, ELDERFLOWER LIQOUR, CUCUMBER, LEMON

/ PRZYSTĘPNY, LETNI
/ APPROACHABLE, SUMMER

APPLE- MAPLE OLD FASHIONED

21,00 zł

ŻYJNI BOURBON JIM BEAM INFUZOWANY PIECZONYM JABŁKIEM, KLON, KORZENIE
JIM BEAM RYE BOURBON INFUSED WITH BAKED APPLE, MAPLE SYRUP, ROOTS

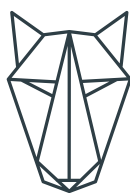
/ DOSTOJNY, WIOSENNY
/ DIGNIFIED, SPRING

WILCZA 50
RESTAURANT•BAR•CAFÉ

ul. Wilcza 50/52 | 00-679 Warszawa | Rezerwacje: 22 623 02 90 | info@wilcza50.pl

V wegańskie wegetariańskie ALERGENY: ¹gluten ²skorupiaki ³jaja ⁴ryby ⁵orzechy ziemne ⁶soja ⁷mleko ⁸orzechy ⁹seler ¹⁰gorczyca ¹¹nasiona sezamu ¹²tubin ¹³mięczaki ¹⁴dwutlenek siarki

Upewniamy, że do rezerwacji powyżej 4 osób doliczamy serwis 10% / We kindly inform we put 10% service charge for reservation above 4 person.



WOLFISH WILD DAIQUIRI

21,00 zł

HAVANA 3 RUM, LIMONKA, BAZYLIA, TRUSKAWKA, OCET BALSAMICZNY
HAVANA 3 RUM, LIME, BASIL, STRAWBERRY, BALSAMIC VINEGAR

/ SŁODKO-KWAŚNY, JAK SOS UNCLE BEN'S
/ SWEET-SOUR, LIKE UNCKLE BEN'S SAUCE, PRETTY

MIU-MIU

21,00 zł

ŻUBRÓWKA, LIKIER BRZOSKWINIONY, JABŁKO, WINO MUSUJĄCE
BISON GRASS VODKA, PEACH SCHNAPPS, APPLE, SPARKING WINE

/ ORZEŻWIAJĄCY, MUSUJĄCY
/ REFRESHING, SPARKLING



TOMMY'S MARGARITA

19,00 zł

OLMECA GOLD TEQUILA, LIMONKA, SYROP Z AGAWY
OLMECA GOLD TEQUILA, LIME, AGAVE SYRUP

/ KWAŚNY, FIT
/ SOUR, FIT

FRENCH MARTINI

21,00 zł

WÓDKA WYBOROWA INFUZOWANA WANILIA, LIKIER CHAMBORD, ANANAS
VODKA WYBOROWA INFUSED WITH VANILLA, CHAMBORD LIQOUR, PINEAPPLE

/ PUSZYSTY, OWOCOWY
/ FLUFFY, FRUITY

CORPSE REVIVER NO.2

21,00 zł

BEEFEATER GIN, LILLET BLANC, LIKIER POMARAŃCZOWY, CYTRYNA, MGŁA Z ABSYNTU
BEEFEATER GIN, LILLET BLANC, ORANGE LIQOUR, LEMON, ABSINTHE MIST

/ KOMPLEKSOWY, ZBALANSOWANY
/ WELL BALANCED, COMPLEX

WILCZA 50
RESTAURANT•BAR•CAFÉ

ul. Wilcza 50/52 | 00-679 Warszawa | Rezerwacje: 22 623 02 90 | info@wilcza50.pl

V wegańskie wegetariańskie ALERGENY: ¹gluten ²skorupiaki ³jaja ⁴ryby ⁵orzeczy ziemne ⁶soja ⁷mleko ⁸orzeczy ⁹seler ¹⁰gorczyca ¹¹nasiona sezamu ¹²lubin ¹³mięczaki ¹⁴dwutlenek siarki

Uprzejmie informujemy, że do rezerwacji powyżej 4 osób doliczamy serwis 10% / We kindly inform we put 10% service charge for reservation above 4 person.