

sataty

WERANDA

winogrono czerwone, suszona śliwka, pomidorki koktajlowe, sos z zielonego pieprzu **31,-**

KALIFORNIJSKA

becon, camembert, ogórek zielony, pestki dyni, miód **31,-**

CEZAR

jajko poche, becon, pomidorki koktajlowe, grzanki czosnkowe, sos cezarski, Grana Padano **34,-**

LAZUROWA

karmelizowana gruszka, czerwone winogrono, gorgonzola, orzechy włoskie, miód **36,-**

BALKAŃSKA

buraki, pomarańcza, kozi ser, migdały, karmelizowane jabłko, żurawinowy vinaigrette **34,-**

IZRAELSKA

domowy hummus, awokado, pomidorki koktajlowe, pikantna ciecierzka, papryka, słonecznik **36,-**

GRECKA

feta zapieczona z migdałami, pomidorki koktajlowe, papryka czerwona, oliwki, czerwona cebula **35,-**

HISZPAŃSKA

chorizo, pomidorki koktajlowe, pikantna ciecierzka, Grana Padano, grzanki czosnkowe, oliwa ziołowa **35,-**

MEKSYKAŃSKA

guacamole, jajko sadzone, pomidorki koktajlowe, becon, kolendra **35,-**

kurczak grillowany (150 g) 9,-
kozi ser w panko (100 g) 9,-
krewetki grillowane (6 szt.) 14,-
łosoś (150 g) 24,-
noga kaczki (150 g) 24,-
grzanki czosnkowe (5 szt.) 4,-

WYBIERZ ULUBIONE
DODATKI DO SALAT

ZUPY

KREM POMIDOROWY z mascarpone i grissini **21,-**
KREM Z PIECZONEGO BURAKA z kozim serem **21,-**
ZUPA DNIA zapytaj kelnera **19,-**

MENU



ŚNIADANIA

/serwujemy do 12:00/

Jajecznica z trzech jaj z wolnego wybiegu, podawana z pieczywem i lekką sałatką **16,-**

szcypiorek 2,-
becon 6,-
cheddar 5,-

WYBIERZ ULUBIONE
DODATKI DO JAJECZNICY

awokado 5,-
pieczarki 5,-
twaróg 5,-

Weranda's Special 35,-

2 jajka sadzone, 2 kielbaski, twaróg, ogórek kiszony, sałatka ogrodowa, sos dijon, pieczywo

Weranda's Light 35,-

jajko poche, twaróg, awokado, hummus, buraki, pieczarki mini, sałatka ogrodowa, pieczywo

Maślana bułeczka

/podawana z liśćmi świeżych sałat/

- jajko sadzone, becon, cheddar, sos cebulowy **25,-**

- poznański gzik, pomidor, ogórek, cebula **19,-**

- domowy hummus, chipsy z warzyw **18,-**

- guacamole, jajko sadzone, becon **25,-**

Pancakes 25,-

- na słodko z mascarpone i owocami
- na słono z bekonem i jajem sadzonym

Owsianka 21,-

na mleku kokosowym z owocami sezonowymi

Grilled cheese 27,-

/podawane z werandową konfiturą z pieczonych jabłek i czosnku/

grillowana bułka z 3 rodzajami sera: mozzarella, cheddar, camembert

DESERY

Szarlotka 21,-

podawana na ciepło z lodami waniliowymi, bitą śmietaną, sosem czekoladowym, i bakaliami

Tiramisu 19,-

Fondant czekoladowy 19,-

z lodami waniliowymi i sosem porzeczkowym

Malinowy pocałunek 24,-

lody waniliowe, gorące maliny, beza, płatki migdałów, bita śmietana

Sernik dnia 21,-

zapytaj kelnera o dzisiejszy smak

dla DZIECI

Filecik z kurczaka z frytkami **25,-**
Klusieczki w sosie pomidorowym **21,-**
Pierogi z serem i musem owocowym **21,-**

przystawki

BUŁECZKI BAO faszerowane krewetkami, chorizo, pietruszka, rukola **35,-**

BRUSCHETTA

- z pomidorami, czosnkiem i bazylią **21,-**
- z pomidorami, czosnkiem i bazylią zapieczona z mozzarellą **24,-**

TATAR KLASYCZNY 35,-

TAPAS /dla dwóch osób/
selekcja serów, oliwki, suszone pomidory, pieczywo, werandowe konfitury **69,-**

GRILLLOWANY CEMBERT podawany z werandowym chutneyem ze śliwek **25,-**

MINI TARTALETKI /3 szt./ 29,-

- pasta z tuńczyka, zielony ogórek, cebula
- guacamole, jalapeno, nachosy, pomidor koktajlowy
- hummus, granat, zioła

od 10 osób doliczamy serwis 10%

wege

eko

MAINS

Burger classic 39,-

mięso wołowe, cheddar, becon, pomidor, ogórek kiszony, sałata, sos cebulowy, podawany z frytkami

Burger holly 42,-

mięso wołowe, sos miodowo-musztardowy, rukola, konfitura z czerwonej cebuli, kozi ser, podawany z frytkami

Burger spicy 42,-

guacamole, jajko sadzone, mix sałat, jalapeno, cheddar podawany z frytkami

WYMIEN W SWOIM BURGERZE
MIĘSO WOŁOWE NA KOTLECICKI Z BATATA

Kotlet schabowy 38,-

puree ziemniaczane, kapusta zasmażana z boczkiem

Karkówka pieczona w sosie 42,-

ziemniaki, surówka z kiszzonego ogórka i marchewki z koperkiem

Kaczka noga 59,-

z kluskami śląskimi, burakami, sosem na bazie czerwonego wina i śliwek

Łosoś 59,-

w marynacie miodowo-sojowej, sos koperkowy, ziemniaki, marynowane warzywa korzenne

Pyry z gzikiem 28,-

ziemniak, poznański twaróg, oliwa szczypiorkowa

Ravioli 34,-

z ricottą i szpinakiem z masłem szalwiovym
/Ravioli jest przygotowywane ręcznie w naszej pracowni Weranda Deli/

Makaron z krewetkami 37,-

sos śmietanowy, pomidorki koktajlowe, natka pietruszki

KUPISZ U NAS

PRZETWORY Z NASZEJ
PRACOWNI WERANDA DELI:

Konfitura pomarańczowa
Konfitura malinowa z różą
Konfitura wiśniowa z czekoladą i rumem
Werandowa marmolada
Chutney śliwkowy
Konfitura z pieczonych jabłek i czosnku

240 ml - 19 zł

www.deliweranda.pl

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE

15,- / 19,-
(250/400 ml)

- pomarańczowy
- grejfrutowy
- mieszany

17,- / 22,-
(250/400 ml)

ENERGY STAR
marchew, imbir, pomarańcza

ZIELONA WERANDA
jabłko, pomarańcza, limonka, szpinak

LEMONIADY DOMOWE

	400 ML	1L
CYTRYNOWA	15,-	38,-
ŻURAWINOWA	16,-	38,-

PIWO

Żywiec klasyczny keg (0,33 l/0,5 l)	14,- / 15,-
Żywiec biały keg (0,33 l/0,5 l)	14,- / 15,-
Żywiec Ipa/Apa/Białe Lekkie/Porter/0,00% (0,5 l)	15,-

ZIMNE NAPOJE

Woda Weranda z owocami i miętą (400 ml)	7,-
Karafka wody Weranda z owocami i miętą (1 l)	15,-
Toma - pomarańcza/jabłko/czarna porzeczka/pomidor (250 ml)	7,-
Red Bull	12,-
Pepsi/Pepsi Max/Mirinda/7 Up/Schweppes	7,-



Follow us!

facebook.com/ZielonaWeranda

instagram.com/werandafamily

HERBATY

Czarna / earl grey / zielona / jaśminowa / owocowa / biała
Podawane z cytrusami i miętą 14,-

Zielona Weranda - herbata zielona z pomarańczą i konfiturą pomarańczową 17,-

Jaśminowa - z konfiturą gruszkową z wanilią, gruszką i rozmarynem 17,-

Napar imbirowy - imbir, cytrusy, mięta, miód 19,-

Korzenna - herbata czarna z pomarańczą, żurawiną, anyżem, cynamonem i syropem piernikowym 19,-

Rozgrzewająca malinowa - czarna herbata z malinami, syropem waniliowym, cynamonem i pomarańczą 19,-

Rozgrzewająca śliwka - herbata śliwkowa, cynamon, powidlą śliwkowe, pomarańcza, goździki 19,-

HERBATY MROŻONE

ZIELONA Z PUREE Z MANGO, malinami, pomarańczą i miętą 17,-
EARL GREY Z KONFITURĄ Z OWOCÓW LEŚNYCH, cytryną, malinami i miętą 17,-

KAWY

Espresso	9,-
Espresso doppio	11,-
Flat white	14,-
Kawa czarna	13,-
Kawa biała	14,-
Americano	15,-
Cappuccino (150 ml/ 250 ml)	14,- / 16,-
Caffe latte (300 ml/ 400 ml)	15,- / 17,-
Baileys Irish Coffe	21,-

KAWY MROŻONE

Frappe	13,-
Frappuccino z sosem czekoladowym	16,-

Czekolady

Klasyczna czekolada na gorąco z bitą śmietaną	17,-
Czekolada na gorąco z wiśniami	19,-
Czekolada z piankami marshmallow	19,-
Kakao z watą cukrową	16,-
Kakao z Oreo	16,-

(300 ml)

GRZAŃCE

Grzane wino czerwone - pomarańcza, goździki, cynamon, anyż

Grzane wino białe - pomarańcza, cynamon, goździki, rozmaryn

Grzane piwo - imbir, pomarańcza, goździki, limonka

Grzane wino z malinami - czerwone wino, syrop waniliowy, maliny, cynamon, pomarańcza

19,-

DRINKI



Martini Fiero & Tonic (200 ml)

Martini Fiero (100 ml), Schweppes, pomarańcza - 25,-

Martini Bianco & Tonic (200 ml)

Martini Bianco (100 ml), Schweppes, limonka - 25,-

Martini Negroni Rubino (100 ml)

Martini Riserva Rubino (30 ml), Martini Bitter (30 ml), Bombay Sapphire (30 ml), pomarańcza - 25,-

Dewar's sour (80 ml)

Dewar's 8 yo (40 ml), sok cytrynowy, syrop cukrowy - 28,-

Bacardi Mojito (350 ml)

Bacardi Carta Blanca (40 ml), limonka, cukier trzcinowy, mięta - 26,-

Bacardi Cuba Libre (300 ml)

Bacardi Anejo Cuatro (40 ml), Pepsi, sok z limonki - 26,-

Bacardi Spiced Pepsi (300 ml)

Bacardi Spiced (40 ml), Pepsi - 25,-

Bacardi Daiquiri (200 ml)

Bacardi Carta Blanca (40 ml), sok z limonki, syrop cukrowy - 26,-

Old Fashioned (200 ml)

Bacardi Reserva Ocho (40 ml), Bitter, syrop cukrowy, pomarańcza - 26,-

Bombay Tonic (200 ml)

Bombay Sapphire (40 ml), Schweppes, limonka - 25,-

Patron Classic Margarita (150 ml)

Patron Silver (45 ml), Cointreau (30 ml), sok z limonki, syrop cukrowy - 26,-

Mimoza (150 ml)

Prosecco Reguta (100 ml), sok z pomarańczy - 24,-

Aperol Spritz (400 ml)

Aperol (60 ml), Prosecco Reguta (100 ml), pomarańcza - 25,-

Cosmopolitan (150 ml)

Wyborowa (40 ml), Cointreau (20 ml), sok żurawinowy, limonka - 27,-

Bellini (150 ml)

Prosecco Reguta (100 ml), puree brzoskwinowe - 25,-

Orange Blossom (200 ml)

Bombay Sapphire (40 ml), Cointreau (20 ml), sok pomarańczowy, limonka, Grenadina - 28,-

Red Bull Drink (200 ml)

Red Bull, Wyborowa (60 ml), limonka, miód - 29,-

salads

WERANDA

red grape, dried plum, cherry tomatoes, green pepper sauce
31,-

CALIFORNIAN

bacon, camembert, green cucumber, pumpkin seeds, honey
31,-

CAESAR

poche egg, bacon, cherry tomatoes, garlic croutons,
Caesar sauce, Grana Padano
34,-

AZURE

caramelized pear, red grape, gorgonzola, walnuts, honey
36,-

BALKAN

beetroot, orange, goat cheese, almonds, caramelized apple,
cranberry vinaigrette
34,-

ISRAELI

homemade hummus, avocado, cherry tomatoes, spicy
chickpeas, pepper, and sunflower seeds
36,-

GREEK

feta baked with almonds, cherry tomatoes, red pepper, olives,
red onion
35,-

SPANISH

chorizo, cherry tomatoes, spicy chickpeas, Grana Padano,
garlic croutons, herbal oil
35,-

MEXICAN

guacamole, fried egg, cherry tomatoes, bacon, coriander
35,-

grilled chicken (150g) 9,-
goat cheese in panko (100g) 9,-
grilled shrimps (6 pcs) 14,-
salmon (150g) 24,-
duck leg (150g) 24,-
garlic croutons (5 pcs) 4,-

CHOOSE YOUR FAVORITE
SALAD EXTRAS

SOUPS

TOMATO CREAM with mascarpone and grissini 21,-
BAKED BEETROOT CREAM with goat cheese 21,-
SOUP OF THE DAY ask the waiter 19,-

MENU



BREAKFAST

/until 12 pm/

Scrambled eggs from 3 free-range eggs, served with bread and a light salad 16,- 

chives 2,-
bacon 6,-
cheddar 5,-

CHOOSE YOUR FAVORITE
EXTRAS

avocado 5,-
mushrooms 5,-
cottage cheese 5,-

Weranda's Special 35,-

2 fried eggs, 2 sausages, cottage
cheese, pickled cucumber, garden salad,
dijon sauce, bread

Weranda's Light 35,-

egg poche, cottage cheese, avocado,
hummus, beetroot, mini mushrooms,
garden salad, bread

Buttery rolls

/served with fresh lettuce leaves/

– fried egg, bacon, cheddar, onion sauce 25,-

– “gzik” (traditional cottage cheese), tomato,
cucumber, onion 19,-

– homemade hummus, vegetable chips 18,-

– guacamole, fried egg, bacon 25,-

Pancakes 25,-

– sweet with mascarpone and fruit
– savory with bacon and fried egg

Porridge 21,-

on coconut milk with seasonal fruit

Grilled cheese 27,-

/served with Weranda's jam from baked apples
and garlic/

grilled bun with 3 types of cheese:
mozzarella, Cheddar, camembert



DESSERTS

Apple pie 21,-

served warm with vanilla ice cream, whipped
cream, chocolate sauce and dried fruits

Tiramisu 19,-

Chocolate fondant 19,-

with vanilla ice cream and currant sauce

Raspberry kiss 24,-

vanilla ice cream, hot raspberries, meringue,
almond flakes, whipped cream

Cheesecake of the day 21,-

ask the waiter



Chicken fillet with fries 25,-

Dumplings in tomato sauce 21,- 

Dumplings with cheese and fruit mousse 21,- 

STARTERS

BAO ROLLS stuffed with shrimps, chorizo,
parsley, rocket 35,-

BRUSCHETTA

– with tomatoes, garlic and basil 21,-
– with tomatoes, garlic and basil, baked
with mozzarella 24,-

CLASSIC TARTARE 35,-

TAPAS /for two people/
selection of cheese, olives, dried tomatoes,
breaderanda's preserves 69,-

GRILLED CAMEMBERT served with Weranda's
plum chutney 25,-

MINI TARTALETES /3 pieces/ 29,-

– tuna paste, green cucumber, onion 29,-
– guacamole, jalapeno, nachos, cherry
tomato 29,-
– hummus, pomegranate, herbs 25,-

above 10 people - 10% service charge

 vege

 eco

MAINS

Burger classic 39,-

beef, Cheddar, bacon, tomato, pickled cucumber, lettuce, onion
sauce, served with french fries

Burger holly 42,-

beef, honey-mustard sauce, arugula, and jam
made of red onion, goat cheese, served with french fries

Burger spicy 42,-

guacamole, fried egg, mixed lettuce, jalapeno, and Cheddar
served with fries

REPLACE THE BEEF IN YOUR BURGER
WITH SWEET POTATO CHOPS

Pork chop 38,-

potato puree, fried cabbage with bacon

Roasted pork neck in sauce 42,-

potatoes, pickled cucumber and carrot salad with dill

Duck leg 59,-

with Silesian dumplings, beetroots, and sauce based on red wine
and plums

Salmon 59,-

in honey-soy marinade, dill sauce, potatoes,
marinated root vegetables

Pyry with „gzik” 28,-

potato, traditional cottage cheese, chives oil

Ravioli 34,-

with ricotta and spinach with sage butter
/Ravioli is prepared by hand in our workshop Weranda Deli/

Shrimp pasta 37,-

cream sauce, cherry tomatoes, and parsley

YOU CAN ALSO BUY:

HAND-MADE PRESERVES FROM OUR WORKSHOP WERANADA DELI:

Orange jam
Raspberry jam with a rose
Cherry jam with chocolate and rum
Weranda marmalade
Plum Chutney
Jam from baked apples and garlic

250 ml – 19,-

www.deliweranda.pl

FRESHLY SQUEEZED JUICES

15,- / 19,-
(250/400 ml)

- orange
- grapefruit
- mixed

17,- / 22,-
(250/400 ml)

ENERGY STAR
carrot, ginger, orange

ZIELONA WERANDA
apple, orange, lime, spinach

HOMEMADE LEMONADES

	400 ML	1L
LEMON	15,-	38,-
CRANBERRY	16,-	38,-

BEER

Classic draft beer (0,33 l/0.5 l) 14,- / 15,-
White draft beer (0,33 l/0.5 l) 14,- / 15,-
Yellow Ipa/Apa/White Light/Porter/0,00% (0,5 l) 15,-

COLD DRINKS

Weranda's water with fruits and mint (400 ml) 7,-
A carafe of Weranda's water with fruit and mint (1 l) 15,-
Toma - orange / apple / black currant / tomato (250 ml) 7,-
Red Bull 12,-
Pepsi/Pepsi Max/Mirinda/7 Up/Schweppes 7,-



Follow us!

facebook.com/ZielonaWeranda
instagram.com/werandafamily

TEAS

Black / Earl Gray / Green / Jasmine / Fruit / White
served with citrus and mint 14,-
Zielona Weranda - green tea with orange and orange jam 17,-
Jasmine - with pear jam with vanilla, pear and rosemary 17,-
Ginger Infusion - ginger, citrus, mint, honey 19,-
Spiced - black tea with orange, cranberry, anise, cinnamon and gingerbread syrup 19,-
Warming raspberry - black tea with raspberries, vanilla syrup,
cinnamon and orange 19,-
Warming plum - plum tea, cinnamon, plum jam, orange, cloves 19,-

ICED TEA

GREEN WITH MANGO PUREE, raspberries, orange and mint 17,-
EARL GRAY WITH FOREST FRUIT PUREE, lemon, raspberries and mint 17,-

Coffee

Espresso 9,-
Espresso doppio 11,-
Flat white 14,-
Black coffee 13,-
White coffee 14,-
Americano 15,-
Cappuccino (150 ml/ 250 ml) 14,- / 16,-
Caffe latte (300 ml/ 400 ml) 15,- / 17,-
Baileys Irish Coffe 21,-

ICED COFFEE

Frappe 13,-
Frappuccino with chocolate sauce 16,-

Chocolate

Classic hot chocolate with whipped cream 17,-
Hot chocolate with cherries 19,-
Chocolate with marshmallows 19,-
Cocoa with cotton candy 16,-
Cocoa with Oreo 16,-

(300 ml)

COCKTAILS



Martini Fiero & Tonic (200 ml)
Martini Fiero (100 ml), Schweppes, orange - 25,-

Martini Bianco & Tonic (200 ml)
Martini Bianco (100 ml), Schweppes, lime - 25,-

Martini Negroni Rubino (100 ml)
Martini Riserva Rubino (30 ml), Martini Bitter (30 ml),
Bombay Sapphire (30 ml), orange - 25,-

Dewar's sour (80 ml)
Dewar's 8 yo (40 ml), lemon juice, sugar syrup - 28,-

Bacardi Mojito (350 ml)
Bacardi Carta Blanca (40 ml), lime, cane sugar, mint - 26,-

Bacardi Cuba Libre (300 ml)
Bacardi Anejo Cuatro (40 ml), Pepsi, lime juice - 26,-

Bacardi Spiced Pepsi (300 ml)
Bacardi Spiced (40 ml), Pepsi - 25,-

Bacardi Daiquiri (200 ml)
Bacardi Carta Blanca (40 ml), lime juice, sugar syrup - 26,-

Old Fashioned (200 ml)
Bacardi Reserva Ocho (40 ml), Bitter, sugar syrup,
pomarańcza - 26,-

Bombay Tonic (200 ml)
Bombay Sapphire (40 ml), Schweppes, lime - 25,-

Patron Classic Margarita (150 ml)
Patron Silver (45 ml), Cointreau (30 ml), lime juice,
sugar syrup - 26,-

Mimoza (150 ml)
Prosecco Reguta (100 ml), orange juice - 24,-

Aperol Spritz (400 ml)
Aperol (60 ml), Prosecco Reguta (100 ml), orange - 25,-

Cosmopolitan (150 ml)
Wyborowa (40 ml), Cointreau (20 ml), cranberry juice, lime - 27,-

Bellini (150 ml)
Prosecco Reguta (100 ml), peach puree - 25,-

Orange Blossom (200 ml)
Bombay Sapphire (40 ml), Cointreau (20 ml),
orange juice, lime, Grenadina - 28,-

Red Bull Drink (200 ml)
Red Bull, Wyborowa (60 ml), lime, honey - 29,-

MULLED DRINKS

Mulled red wine - orange, cloves, cinnamon, anise
Mulled white wine - orange, cinnamon, cloves, rosemary
Mulled beer - ginger, orange, cloves, lime
Mulled wine with raspberries - red wine, vanilla syrup,
raspberries, cinnamon, orange

19,-