

sałaty

SAŁATA WERANDA 43,-

podawana w liściach sałaty, grillowany kurczak, suszone śliwki, winogrona, pomidorki koktajlowe, zielony pieprz, sos szalwiowy

SAŁATA WŁOSKA 43,-

kremowa cała burrata, pomarańcza, grejpfrut, marynowane buraki, kielki słonecznika, orzechy laskowe

SAŁATA PARYSKA 36,-

grillowany camembert, werandowa konfitura z pieczonych jabłek i czosnku, melon, ogórek, marynowana czerwona cebula, orzechy laskowe

SAŁATA LAZUROWA 36,-

ser lazur, winogrona, kapary, gruszka karmelizowana, orzechy laskowe, miód

SAŁATA CHORWACKA 36,-

ser kozí, pomidorki koktajlowe, oliwki czarne, zielone, roszponka, bazylia

SAŁATA CEZAR 33,-

ser Grana Padano, pomidorki koktajlowe, gotowane jajo, grzanki czosnkowe, sos Cezar

wybierz ulubione dodatki

kurczak grillowany (150 g)	9,-
kozi ser w panko (100 g)	9,-
krewetki (6 szt.)	12,-
łosoś (150 g)	23,-
grzanki (3 szt.)	3,-
grillowany camembert (100 g)	9,-

Zupy

22,-

Krem pomidorowy
mus lazurowy, bazylia, pestki dyni
Barszcz ukraiński

18,-

Makaron w domowym sosie pomidorowym
Kurczak grillowany z frytkami i ketchupem

MENU



ŚNIADANIA

/serwujemy do 12:00/

Weranda Special – 2 kielbaski aleksandryjskie, jajko sadzone, twaróg, pikie, pomidor, cebula, sos dijon, sałata, domowe pieczywo **36,-**

Weranda Fit – twaróg, awokado, sałata ze świeżych pomidorów, ogórka i rukoli, prażone pestki słonecznika, suszone pomidory, jajko sadzone, domowe pieczywo **36,-**

Czekoladowa owsianka – banan, masło orzechowe, czekolada, jogurt islandzki, orzechy **26,-**
Pancakes z kremem śmietanowym, musem truskawkowym, owocami i lodami waniliowymi **26,-**

KANAPKI:

Kanapka Wege – pasta z tofu, ogórek, prażony słonecznik, sałata, roszponka **25,-**

Kanapka z łososiem pieczonym – chutney śliwkowy, masło lazurowe, sałata, rukola **27,-**

Kanapka z szynką parmeńską – mozzarella, pesto, pomidor, czerwona cebulka, sałata **26,-**

Kanapka z werandowymi konfiturami – aksamitny serek twarogowy, konfitury, orzechy laskowe **23,-**

Jajecznica (3 jaja) **16,-**

/podawana z pieczywem i masłem/

Jajka sadzone (2 jaja) **13,-**

wybierz ulubione dodatki

bekon	8,-
tomat	6,-
awokado	8,-
cebula	3,-

przystawki

Bruschetta z pomidorami czosnkiem i bazylią	22,-
Bruschetta zapiekana z mozzarellą , pomidorami, czosnkiem, bazylią i rukolą	24,-
Crostini z pastą z pieczonego łosia , masło lazurowe, kapary, szczypior	28,-
Burrata , pieczone pomidory w ziołach, pesto, bagietka	36,-
Tatar wołowy , żółtko, cebula, kapary, rozmaryn	38,-
Krewetki z chorizo , wino bianco, szalotka, czosnek, pietruszka	38,-

makarony

Linguine z krewetkami (6 szt.)	39,-
ser Grana Padano, pieczone pomidorki, wino bianco, szalotka, pietruszka, prażony słonecznik	
Penne z łososiem	40,-
śmietanowy sos orzechowy, limonka, szczypior	
Linguine	36,-
z werandowym gęstym sosem bolońskim	

MAINS

Lunch Dnia 36,-

Kotlet schabowy 42,-

puree ziemniaczane z koperkiem, surówka z bio kapusty kiszzonej i marchwi

Filet z łosia 57,-

puree ziemniaczane, sos porowo-migdałowy, sałatka z kopru włoskiego, pomarańczy i granatu

Burger wołowy 39,-

ser mimolette, pomidor, pikie, cebula, werandowy chutney śliwkowy, rukola, sos dijon, frytki

Burger Wege 39,-

kotlet z komosy ryżowej i fasoli, ser mimolette, pomidor, pikie, cebula, werandowy chutney śliwkowy, rukola, sos dijon, frytki

Karkówka 46,-

grzybowy sos demi-glace, prażona kasza gryczana ze świeżymi ziołami, surówka z kiszonych bio ogórków

Werandowe gęste ragout 43,-

domowe kopytka, surówka z kiszonych bio ogórków

DESSERTY

Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną	20,-
Brownie z lodami	19,-
Sernik – zapytaj kelnera	20,-
Ciasto dnia – zapytaj kelnera	19,-

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

250 ml - 19 zł

www.deliweranda.pl

☑ vege

od 10 osób doliczamy serwis 10%

kid's MENU

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE

16,- / 20,-
(250/400 ml)

- pomarańczowy
- grejpfrutowy
- mieszany

18,- / 23,-
(250/400 ml)

ORANGE CARROT
pomarańcza, marchew,
cytryna, imbir, mięta

RED POWER
marchew, burak, imbir,
pomarańcza, jabłko

LEMONIADY DOMOWE

(400 ml / 1 l)

Cytrynowa 16,- / 39,-

Ogórkowa 16,- / 39,-

Arbuzowa 17,- / 39,-

Różana 19,- / -

Lemoniada Buddha
woda mineralna, ocet z ekologicznych jabłek,
miód z zaprzyjaźnionej pasieki 13,-

SMOOTHIE

- Truskawkowy** – truskawki, mleko, syrop cukrowy
- Detox** – jarmuż, szpinak, sok z cytryny, woda
- Owocowy energetyk** – ananas, arbuz, szpinak, jagody, jabłka, woda

19,-
(400 ml)

ZIMNE NAPOJE

- Woda Weranda** z owocami i mięta (400 ml) 7,-
- Karafka wody Weranda** z owocami i mięta (1l) 15,-
- Toma** – pomarańczowy/jabłkowy/z czarnej porzeczki /pomidorowy (250 ml) 9,-
- Red Bull** 14,-
- Pepsi/Pepsi Max/Mirinda/7 Up/Schweppes** 9,-



Kawy

mleko roślinne +3,-

- Espresso 8,-
- Espresso doppio 10,-
- Flat white 12,-
- Kawa czarna 13,-
- Kawa biała 14,-
- Americano 13,-
- Cappuccino (150 ml/300 ml) 15,- / 17,-
- Caffe latte (300 ml/400 ml) 15,- / 17,-
- Kakao 14,-
- Kawa bez kofeiny 13,-
- Kawa z ajerkoniakiem i bitą śmietaną 22,-
- Pumpkin spice latte z przyprawami oraz pumpkin spice (300 ml) 19,-
- Mokka z bitą śmietaną 20,-
- Espresso + tonik 17,-

HERBATY i napary /300 ml/

- Herbata czarna/Earl Grey/zielona/jasminowa 14,-
- Herbata malinowa z konfiturą malinową i mrożonymi malinami 17,-
- Herbata imbirowa z cytryną, miodem i świeżym imbirem 17,-
- Herbata z rozmarynem, grejpfrutem, pomarańczą, syropem malinowym i mrożonymi malinami 17,-
- Napar z kurkumy, cynamonu, imbiru z syropem klonowym 19,-
- Napar ze świeżym imbirem, pomarańczą, cytryną, mięta 19,-
- Napar miętowy z cytryną i miodem 18,-

napoje ROZGRZEWAJĄCE

- Herbata rozgrzewająca czarna (300 ml) 18,-
imbir, cynamon, goździki, pomarańcza, cytryna, miód
- Herbata biała (300 ml) 19,-
imbir, cynamon, gruszka, miód
- Gorąca czekolada (250 ml) 20,-
z chili i cynamonem

IDEALNE
NA CHŁODNIEJSZE DNI

napoje ROZGRZEWAJĄCE alkoholowe 0%

- Irish Coffe – whisky, kawa, domowa bita śmietana, syrop cukrowy 25,-
- Grzane wino białe z gruszką, miodem i przyprawami 17,-
- Grzane wino czerwone z miodem, cynamonem i pomarańczą 17,-
- Czekolada kokosowa z Malibu 22,-

DRINKI BEZALKOHOLOWE

17,-
(400 ml)

Virgin mohito – liście świeżej mięty, syrop cukrowy, limonka

Virgin Aperol – Night Orient Spritz, woda gazowana, pomarańcza

PIWO

Żywiec (300/500 ml) – 12/14,-

Żywiec Biały (300/500 ml) – 12/14,-

Piwo rzemieślnicze (500 ml) – 19,-

DRINKI



Martini Fiero i tonik 27,-
Martini Fierro 100 ml, tonik, pomarańcza 100ml

Martini Bianco i tonic 26,-
Martini Bianco 100 ml, tonik 100 ml, limonka

Martini Negroni Rubino 29,-
Martini Reserva Rubino 30 ml, Martini Bitter 30 ml, Bombay 30 ml, pomarańcza

Dewars sour 24,-
Dewars 8 yo 40 ml, sok z cytryny, syrop cukrowy

Bacardi Mohito 25,-
Bacardi Carta Blanca 40 ml, limonka, cukier, mięta, woda gazowana

Bacardi Cuba Libre 28,-
Bacardi Anejo Cuatro 40 ml, limonka, Pepsi

Bacardi Spiced 25,-
Cola Bacardi Spiced, Pepsi

Bacardi Daiquirin 27,-
Bacardi Carta Blanca 40 ml, sok z limonki, syrop cukrowy

Old Fashioned 30,-
Bacardi Reserva Ocho bitter 40 ml, syrop cukrowy

Bombay tonic 27,-
Bombay 40 ml, tonik, limonka

Patron classic Margarita 39,-
Patron Silver 45 ml, likier pomarańczowy 30 ml, sok z limonki, syrop cukrowy

Follow us!



facebook.com/LunchAndWine



instagram.com/werandafamily

salads

WERANDA 43,-

served in lettuce leaves, grilled chicken, dried plums, grapes, cherry tomatoes, green pepper, sage sauce

ITALIAN 43,-

creamy whole burrata, orange, grapefruit, marinated beets, sunflower sprouts, hazelnuts

PARISIAN 36,-

grilled camembert, Weranda jam made of baked apples and garlic, melon, cucumber, marinated red onion, hazelnuts

AZURE 36,-

azure cheese, grapes, capers, caramelized pear, hazelnuts, honey

CROATIAN 36,-

goat cheese, cherry tomatoes, black olives, green olives, lamb's lettuce, basil

CAESAR 33,-

Grana Padano cheese, cherry tomatoes, boiled egg, garlic croutons, and Caesar sauce

CHOOSE YOUR FAVORITE SALAD EXTRAS

grilled chicken (150 g)	9,-
goat cheese in panko (100 g)	9,-
prawns (6 pcs.)	12,-
salmon (150 g)	23,-
croutons (3 pcs.)	3,-
grilled camembert (100 g)	9,-

SOUPS

22,-

Tomato cream
azure mousse, basil, pumpkin seeds
Ukrainian borscht

18,-

Pasta in homemade tomato sauce
Grilled chicken with fries and ketchup

MENU



BREAKFAST

/served until 12 pm/

Weranda Special – 2 Alexandrian sausages, fried egg, cottage cheese, pickles, tomato, onion, dijon sauce, lettuce, homemade bread **36,-**

Weranda Fit – cottage cheese, avocado, salad made of fresh tomatoes, cucumber and arugula, roasted sunflower seeds, sun-dried tomatoes, fried egg, homemade bread **36,-**

Chocolate porridge – banana, peanut butter, chocolate, Icelandic yoghurt, nuts **26,-**

Pancakes with cream, strawberry mousse, fruit and vanilla ice cream **26,-**

SANDWICHES:

Vege sandwich – tofu paste, cucumber, roasted sunflower seeds, lettuce, lamb's lettuce **25,-**

Sandwich with baked salmon – plum chutney, azure butter, lettuce, arugula **27,-**

Sandwich with Parma ham – mozzarella, pesto, tomato, red onion, lettuce **26,-**

Sandwich with Weranda preserves – velvet cottage cheese, jam, hazelnuts **23,-**

Scrambled eggs (3 eggs) **16,-**
/served with bread and butter/

Fried eggs (2 eggs) **13,-**

CHOOSE YOUR FAVORITE EXTRAS

bacon **8,-**
tomatoes **6,-**
avocado **8,-**
onion **3,-**

starters

Bruschetta with tomatoes, garlic and basil

Bruschetta baked with mozzarella, tomatoes, garlic, basil and arugula

Crostini with baked salmon paste, azure butter, capers, chives

Burrata, baked tomatoes with herbs, pesto and baguette

Beef tartare, egg yolk, onion, capers and rosemary

Shrimps with chorizo, bianco wine, shallots, garlic and parsley

22,-
24,-
28,-
36,-
38,-
38,-

pasta

Linguine with shrimps (6 pcs) **39,-**

Grana Padano cheese, baked tomatoes, bianco wine, shallots, parsley, roasted sunflower seeds

Penne with salmon **40,-**

creamy peanut sauce, lime, and chives

Linguine **36,-**

with Weranda's thick Bolognese sauce

MAINS

Lunch of the day **36,-**

Pork chop 42,-

potato puree with dill, salad with bio sauerkraut and carrots

Salmon fillet 57,-

mashed potatoes, almond-leek sauce, and Italian fennel salad, orange and pomegranate

Beef burger 39,-

mimolette cheese, tomato, pickles, onion, Weranda's plum chutney, arugula, dijon sauce, fries

Vege burger 39,-

cutlet from quinoa and beans, mimolette cheese, tomato, pickles, onion, Weranda plum chutney, arugula, dijon sauce, fries

Pork neck 46,-

mushroom demi-glace sauce, roasted buckwheat with fresh herbs, pickled cucumber salad

Weranda thick ragout 43,-

homemade potato dumplings, salad with pickled bio cucumbers

DESSERTS

Warm apple pie with ice cream and whipped cream **20,-**

Brownie with ice cream **19,-**

Cheesecake – ask the waiter **20,-**

Cake of the day – ask the waiter **19,-**

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

☑ vege

above 10 people – 10% service charge

FRESHLY SQUEEZED JUICES

16,- / 20,-
(250/400 ml)

- orange
- grapefruit
- mixed

18,- / 23,-
(250/400 ml)

ORANGE CARROT
orange, carrot, lemon,
ginger, and mint

RED POWER
carrot, beetroot, ginger,
orange, and apple

HOMEMADE LEMONADES

(400 ml/1 l)

Lemon 16,- / 39,-

Cucumber 16,- / 39,-

Watermelon 17,- / 39,-

Rose 19,- / -

Buddha lemonade
mineral water, ecological apple cider vinegar,
honey from a friendly apiary 13,-

SMOOTHIE

Strawberry - strawberries, milk, sugar syrup

Detox - kale, spinach, lemon juice, water

Fruit energy - pineapple, watermelon, spinach,
blueberries, apples, water

19,-
(400 ml)

COLD DRINKS

Weranda's water with fruit and mint (400 ml)

A carafe of Weranda's water with fruit and mint (1 l)

Toma - orange/apple/black currant/tomato (250 ml)

Red Bull

Pepsi/Pepsi Max/Mirinda/7 Up/Schweppes

7,-

15,-

9,-

14,-

9,-

Coffee

vegetable milk +3,-

Espresso 8,-

Espresso doppio 10,-

Flat white 12,-

Black coffee 13,-

White coffee 14,-

Americano 13,-

Cappuccino (150 ml/300 ml) 15,- / 17,-

Caffe latte (300 ml/400 ml) 15,- / 17,-

Cocoa 14,-

Decaffeinated coffee 13,-

Coffee with eggnog and whipped cream 22,-

Pumpkin spice latte with spices

and pumpkin spice (300 ml) 19,-

Mocha with whipped cream 20,-

Espresso + tonic 17,-

TEAS AND infusions /300 ml/

Black tea/Earl Gray/green/jasmine tea 14,-

Raspberry tea with raspberry jam and frozen raspberries 17,-

Ginger tea with lemon, honey and fresh ginger 17,-

Tea with rosemary, grapefruit, orange, raspberry syrup
and frozen raspberries 17,-

Turmeric, cinnamon and ginger infusion with maple syrup 19,-

Infusion with fresh ginger, orange, lemon, mint 19,-

Mint infusion with lemon and honey 18,-

warming DRINKS

Warming black tea (300 ml) 18,-

ginger, cinnamon, cloves, orange, lemon, honey

White tea (300 ml) 19,-

ginger, cinnamon, pear, and honey

Hot chocolate (250 ml) 20,-

with chili and cinnamon

PERFECT
FOR COLDER DAYS

warming DRINKS alcoholic %

Irish Coffe - whiskey, coffee, homemade whipped cream, sugar syrup 25,-

Mulled white wine with pear, honey and spices 17,-

Mulled red wine with honey, cinnamon and orange 17,-

Coconut chocolate with Malibu 22,-

Cocktails 0%

17,-
(400 ml)

Virgin mohito - fresh mint leaves, sugar syrup, lime

Virgin Aperol - Night Orient Spritz, sparkling water, orange

BEER

Żywiec (300/500 ml) - 12/14,-

Żywiec Biały (300/500 ml) - 12/14,-

Craft beer (500 ml) - 19,-

COCKTAILS



Martini Fiero and tonic 27,-

Martini Fierro 100 ml, tonic, orange 100 ml

Martini Bianco and tonic 26,-

Martini Bianco 100 ml, tonic 100 ml, lime

Martini Negroni Rubino 29,-

Martini Reserva Rubino 30 ml, Martini Bitter 30 ml,
Bombay 30 ml, orange

Dewars sour 24,-

Dewars 8 yo 40 ml, lemon juice, sugar syrup

Bacardi Mohito 25,-

Bacardi Carta Blanca 40 ml, lime, sugar, mint,
sparkling water

Bacardi Cuba Libre 28,-

Bacardi Anejo Cuatro 40 ml, lime, Pepsi

Bacardi Spiced 25,-

Cola Bacardi Spiced, Pepsi

Bacardi Daiquirin 27,-

Bacardi Carta Blanca 40 ml, lime juice, sugar syrup

Old Fashioned 30,-

Bacardi Reserva Ocho bitter 40 ml, sugar syrup

Bombay tonic 27,-

Bombay 40 ml, tonic, and lime

Patron classic Margarita 39,-

Patron Silver 45 ml, orange liqueur 30 ml,
lime juice, sugar syrup

Follow us!



facebook.com/LunchAndWine



instagram.com/werandafamily

