

Drodzy Goście!

*Nasza grupa restauracyjna działa na warszawskim rynku od 1999 roku. Już od ponad 20 lat dbamy o podniebienia mieszkańców stolicy. Naszą ofertę dań „na wynos” przygotowali dla Państwa wspólnie szefowie kuchni trzech restauracji: **Michał Szczęśniak „Elixir by Dom Wódki”**, **Małgosia Marchewka „Folk Gospoda”** i **Wojciech Pasikowski „Czerwony Wieprz”**. Mamy nadzieję, że ta mieszanka młodości z rutyną i doświadczeniem przyniesie Państwu wiele radości przy stole!*

Zapraszamy do składania zamówień. Smacznego!

Oferta dań „na wynos”

LUNCH MENU

Poniedziałek - Piątek

12:00 – 15:00

ZAKĄSKA

Cezar

Krucha sałata rzymska, pierś z kurczaka, sos z koreczków Helskich, ser bursztyn, ziołowa grzanka

Rosół

bulion drobiowy, domowy makaron, warzywa korzenne

Łosoś

wędzony łosoś, kolorowe sałaty, gotowane jajko, zielony ogórek, kapary jabłkowe, cząstka cytryny, marynowane cebula, dressing miodowo musztardowy

DANIE GŁÓWNE

Sandacz

filet z sandacza w chrupiącej panierce, warzywa ratatouille, puree ziemniaczane z cytryną, sos kaparowy

Kurczak zagrodowy

grillowana pierś z kurczaka, ser mozzarella, suszone pomidory, warzywa z emulsji maślanej, ryż w stylu orientalnym

Makaron

sos boloński, domowe tagliatelle, bazylija, ser bursztyn

Skomponuj swój własny zestaw wybierając zakąskę i danie główne

Cena za zestaw 29 PLN

MENU SZPARAGOWE

Chłodnik botwinkowy ze szparagami jajko gotowane, rzodkiew, koper, szczypior	19 zł
Risotto szparagowe z krewetkami kremowy ryż „Carnaroli”, zielone szparagi, krewetki królewskie, pomidorowe concasse, płatki sera Grana Padano	45 zł
Szparagi z masłem i bułką tartą 200 g	26 zł

MENU WEGETARIAŃSKIE

Smalec vege z fasoli z warzywami biała fasola, ogórki kiszzone z Hajnówki, cebula, warzywa sezonowe	16 zł
Tatar z awokado i pomidora rukola, krem balsamiczny, kapary, grzanki czosnkowe, płatki sera Grana Padano	26 zł
Wegetariańskie gołąbki soczewica Beluga, liście kapusty, suszone pomidory, sos pomidorowy	28 zł
Vege burger stek z ciecierzycy i soczewicy z cukinią, pikantny sos paprykowy, majonez, bułka naszego wypieku, frytki stekowe	28 zł

MENU BURGEROWE

Eliksir Burger bułka rozmarynowa, podhalańska jagnięcina, pomidor, ogórek, cebula, sałata, wybór sosów: z karmelizowaną cebulą kaparami, pikantny śliwkowy BBQ oraz musztardowy z harrisą, frytki belgijskie	31 zł
Folk Burger bułka maślana, siekana wołowina, pomidor, ogórek konserwowy, cebula, sałata, majonez, ketchup, frytki belgijskie	29 zł
Vege Burger bułka maślana, stek z ciecierzycy i soczewicy z cukinią, pomidor, ogórek, cebula, sałata, pikantny sos paprykowy, majonez, frytki belgijskie	28 zł

PRZEKĄSKI ZIMNE I GORĄCE

Śledź w szubie	19 zł
śledź bałtycki, pieczony burak, domowy majonez cytrynowy, jajko gotowane, ziemniaki, koper, wędzony ser „Oscypek”, ogórek kiszony z Hajnówki	
Salata z awokado	24 zł
kasza quinoa, marynowana feta, koper włoski, awokado, granat, sos miodowo – musztardowy	
Salata „Cezar” z kurczakiem lub krewetkami	
krucha sałata rzymska, sos z anchois, chrupiąca ziołowa grzanka, pikantna pasta z suszonych pomidorów, ser Grana Padano	
z kurczakiem	24 zł
z krewetkami	28 zł
Pasztet z dziczyzny	24 zł
dzczyzna, owoce jałowca z rozmarynem, marynowane grzyby leśne, karmelizowana żurawina	
Tatar z polędwicy wołowej	36 zł
sezonowana polędwica wołowa, kremowe żółtko gotowane sous vide, ogórek kiszony z Hajnówki, marynowane borowiki, emulsja musztardowa	
Boeuf Stroganoff	33 zł
sezonowana wołowina, pieczarki Portobello, pieczone pomidory, duszona cebula	
Krewetki w białym winie	36 zł
masło, czosnek, białe wino, natka pietruszki, papryczka chili	
Domowe białe kielbaski zapieczone w cieście francuskim	26 zł
sos musztardowy	
Pierogi ruskie z białą truflą – 5 szt.	26 zł
wiejski twaróg, ziemniaki, biała trufla, cebula duszona z majerankiem, kwaśna śmietana z czarnuszką	
Pierogi ruskie tradycyjne - 5 szt.	22 zł
Pierogi z mięsem – 5 szt.	22 zł
selekcjonowana cielęcina i wieprzowina QAFP, skwarki z wędzonego boczku, duszona cebula	
Pierogi ze szpinakiem i fetą – 5 szt.	22 zł
duszony szpinak z czosnkiem, ser feta, sos śmietanowo – koperkowy	
Pierogi z kapustą i grzybami – 5 szt.	22 zł
kiszona kapusta, borowik szlachetny, suszone podgrzybki, duszona cebula	

Zupy

Barszcz czerwony czysty czerwone buraki, czosnek, majeranek, jabłko wareckie	10 zł
Rosół domowy makaron, kurczak, marchewka, natka pietruszki	16 zł
Barszcz czerwony zabieleny czerwone buraki, śmietana, tłuczone ziemniaki, skwarki z wędzonego boczku	19 zł
Żurek wędzonka, biała kiełbasa, jajko gotowane, chrzan, majeranek	19 zł
Chłodnik botwinkowy ze szparagami jajko gotowane, rzodkiew, koper, szczypior	19 zł

DANIA GŁÓWNE

Łosoś z grilla grillowany stek z łososia, sos winno - cytrynowy	49 zł
Tradycyjny schabowy schab w chrupiącej panierce, mizeria z koperkiem	29 zł
Kaczka z pieca pół kaczki, majeranek, pieczone jabłko z buraczkami, sos z wiśni	49 zł
udo kaczki, majeranek, pieczone jabłko z buraczkami, sos z wiśni	29 zł
pieś kaczki, majeranek, pieczone jabłko z buraczkami, sos z wiśni	34 zł
Golonka z pieca 800 g glazurowana golonka, kapusta zasmażana, bawarski sos karmelowo-piwny, chrzan, musztarda	44 zł
Zrazy z dzika schab z dzika, borowiki, wędzony boczek, trawa żubrowa, sos z grzybów leśnych	39 zł
Pół kurczaka z pieca kurczak zagrodowy, świeże zioła, czosnek, sos śliwkowy, sos musztardowy	43 zł
Stek z polędwicy wołowej – 200 g sezonowana polędwica wołowa Limuosine, sos koniakowo-pieprzowy	65 zł
Risotto szparagowe z krewetkami kremowy ryż „Carnaroli”, zielone szparagi, krewetki królewskie, pomidorowe concasse, płatki sera Grana Padano	45 zł

Makaron domowy z krewetkami 38 zł
krewetki królewskie, makaron własnej produkcji, emulsja winno – maślana,
czosnek niedźwiedzi

*Do każdego dania głównego napój gratis! Oferta ważna do wyczerpania produktu.

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

chleb własnego wypieku jasny lub ciemny

1/2 chleba 10 zł
cały chleb 16 zł

szparagi z masłem i bułką tartą 200 g 26 zł
duszone młode warzywa 12 zł
młode ziemniaki, groszek cukrowy, marchewka, jarmuż)
bukiet surówek cena 6 zł
kasza gryczana duszona z burakami, jabłkiem i majerankiem 8 zł
czarna soczewica Beluga, duszona z cukinią, suszone pomidory, rukola 12 zł
ziemniaki z wody 5 zł
ziemniaki puree 6 zł
ziemniaki puree z białą truflą 10 zł
ziemniaki opiekane z czosnkiem i rozmarynem 8 zł
kopytka własnego wyrobu 6 zł
ryż biały z dodatkiem dzikiego 6 zł
buraczki zasmażane 6 zł
kapusta zasmażana 8 zł

DESERY

Sernik z białą czekoladą 19 zł
kremowy ser, biała belgijska czekolada, sos malinowy z kardamonem

Beza migdałowa 22 zł
beza, krem Cointreau, likier migdałowo - waniliowy, emulsja truskawkowa

**Nasze słynne autorskie „MIXTURY DEZYNFEKUJĄCE” 0,5 l
ze specjalnym rabatem!**

Chrzanówka	139,-	119,-
Elixir Pure	129,-	109,-
Ajerkoniak	119,-	99,-

*Z uwagi na obecną sytuację i wynikające z niej ograniczenia w dostawach produktów, dostępność dań oraz poszczególne składniki mogą ulec zmianie.

Zamówienia przyjmujemy telefonicznie pod nr. **735 003 007** lub mailowo na adres: biuro@czerwonywieprz.pl, a także osobiście w restauracji **Czerwony Wieprz** przy ulicy **Żelaznej 68** w Warszawie. Sugerujemy składanie zamówień z jednodniowym wyprzedzeniem.

Po odbiór zamówień zapraszamy do restauracji **Czerwony Wieprz**, codziennie w godzinach: 12.00 – 20.00. **Przy odbiorze osobistym udzielamy 15 % rabatu**

Istnieje możliwość zamówienia z dostawą pod wskazany adres na terenie Warszawy. Szczegółowe warunki znajdują się w załączonym poniżej.

Drodzy Goście!

Pragniemy zapewnić, że w trosce o Wasze i nasze zdrowie bezwzględnie przestrzegamy zasad bezpieczeństwa i higieny – częste mycie rąk oraz ich dezynfekcja, noszenie maseczek, rękawiczek oraz odpowiednia odzież ochronna są wymogiem do odpowiedzialnej produkcji żywności.

Codziennie z każdym pracownikiem monitorujemy temperaturę i przeprowadzamy wywiad na temat ogólnego stanu zdrowia. Pracownicy, którzy ze względów bezpieczeństwa pracują w systemie rotacyjnym, w możliwe małych zespołach. Pomieszczenia w których przygotowujemy i pakujemy dania oraz terminale płatnicze do kart są regularnie dezynfekowane oraz ozonowane.

Dbamy o zdrowie i bezpieczeństwo naszych gości, a tym samym o dobre imię i markę naszej restauracji, w której mamy nadzieję spotkać się z Państwem już niebawem!

Pozdrawiamy serdecznie!

WARUNKI DOSTAWY

Minimum zamówienia jest 50 PLN plus opłata za dostawę. Koszt dostawy zależny jest od strefy, zgodnie z cennikiem poniżej. Zamówienia realizujemy w ciągu 60 minut. Czas dostawy w głównym stopniu zależny jest od strefy dostawy. Zamówienie można odwołać jedynie w ciągu 5 minut od momentu jego złożenia. Płatności można realizować kartą płatniczą lub gotówką. Dostawca posiada przy sobie max. 20 zł. do wydania reszty. Kartą płacisz naszemu dostawcy przy odbiorze jedzenia. Terminal płatniczy po każdej transakcji jest dezynfekowany.

Podane ceny zawierają podatek VAT.

CENA DOSTAWY

Strefa 1 - 15 PLN – **w weekendy (sob. i niedziela) w 1 strefie dostawa gratis!**

Śródmieście, Wola

Strefa 2 - 21 PLN

Wilanów, Mokotów, Stegny, Służew, Wyględów, Rakowiec, Szczęśliwice, Ochota, Żoliborz, Praga, Saska Kępa, Powsinek, Zawady, Nowy Wilanów, Górny Ursynów, Imielin, Grabów, Okęcie, Stare Włochy, Koło, Sady Żoliborskie, Marymont, Włochy, Jelonki, Bemowo

Strefa 3 - 30 PLN

Kępa Goławska, Goław, Kabaty, Pyry, Paluch, Bielany, Bliski Tarchomin, Nowe Bródno, Zacisze, Marysin Wawerski, Anin, Sadul, Zeżeń, Grochów, Goławek, Stary Wawer, Żerań, Stare Bródno, Stary Targówek

Strefa 4 - 45 PLN

Dolny Konstancin, Górny Konstancin, Józefosław, Mysiadło, Raszyn, Ursus, Szeligi, Groty, Wólka Węglowa, Górny Tarchomin, Bliska Białołęka, Lewandów, Ząbki, Rembertów, Radość, Miedzeszyn

Dostarczamy również poza Strefę 4 - warunki dostawy wg. uzgodnień indywidualnych.