BARaWiNO
WARSZAWA

-PRZEKĄSKI ZIMNE/SNACKS-

Sardynki / Sardines

Portugalskie sardynki bez skóry i bez ości w oliwie z oliwek
podane z pieczywem i plastrem limonki
Portuguese sardines without skin and bones in olive oil
served with bread and slice of lime

23 PLN

Oliwkowe Trio / Olive Trio

3 miseczki: oliwki z migdałem, oliwki zielone, tapenada z czarnych oliwek i
anchois podane z odrobiną pieczywa
3 bowls: olives with almond, green olives, black olive tapenade with anchovies
served with a bit of bread

20 PLN

Cztery Bruschetty / *Four Bruschetta*

Gorgonzola & gruszka & orzech włoski, tapenada & anchois,
pomidor & bazylia, prosciutto & melon & mascarpone
Gorgonzola & pear & walnut, tapenade & anchovies
tomato & basil, prosciutto & melon & mascarpone

28 PLN

Pieczywo/ Bread

Bagietka, grissini
Baguette, grissini

PLN 10

BARaWiNO
WARSZAWA

-PRZEKĄSKI GORĄCE/HOT APPETIZERS-

Krewetki zapiekane */ Baked Shrimps*

Marynowane krewetki w białym winie, zapiekane z pomidorkami i kolendrą, w wersji pikantnej lub łagodnej
Shrimps marinated in white wine, baked with tomatoes and coriander, choose spicy or mild

36 PLN

Chorizo marynowane w winie */ Chorizo marinated in red wine*

Chorizo, rozmaryn, czosnek i czerwone wytrawne wino, w wersji pikantnej lub łagodnej
Chorizo marinated in red wine, rosemary and garlic, choose spicy or mild

34 PLN

Quesadilla warzywna / Quesadilla with vegetables

Pszenny placek torilla faszerowany pomidorami, czerwoną fasolą i cebulą, kukurydzą oraz kolendrą, zapiekany z serem
Wraps with tomato, red kidney beans, onion, corn, coriander and cheese

25 PLN

Quesadilla z prosciutto / Prosciutto quesadilla

Pszenny placek torilla faszerowany pomidorami, czerwona fasolą i cebulą, kukurydzą oraz kolendrą, zapiekany z serem oraz szynką prosciutto
Wraps with tomato, red kidney beans, onion, corn, coriander, cheese and prosciutto

25 PLN

Camembert z owocami */ Camembert with fruits*

Camembert, świeże owoce przełamane słodyczą miodu lub syropu klonowego, bakalie
Camembert, fresh fruits, topped with honey or maple syrup, dry fruits

22 PLN

KONDRAT
WINA WYBRANE

BARaWiNO
WARSZAWA

-SAŁATY/SALADS-

Buratta / Buratta cheese (buffalo milk)

Buratta, pomidorki cherry, garść świeżej bazylii, serwowana z czarnuszką i oliwą z oliwek
Buratta cheese served with cherry tomatoes, fresh basil, black seeds and olive oil

28 PLN

Noa z kozim serem lub z tofu / Noa with goat cheese or tofu

Mix sałat, gruszka, orzechy włoskie, granat, gęsty i słodki sos balsamiczny,
kozi ser (lub tofu)
Salad mix, pear, walnuts, pomegranate, thick and sweet balsamic sauce,
goat cheese (or tofu)

36 PLN

Prosciutto e melone

Mix sałat, prosciutto, melon, prażony słonecznik, parmezan, dressing malinowy
Salad mix, prosciutto, melon, roasted sunflower seeds, parmesan cheese, raspberry dressing

32 PLN

Sałatka z pieczonym burakiem i kozim serem / Goat cheese salad with baked beetroot

Mix sałat, pieczony burak, kozia rolada, słonecznik i oliwa z oliwek
Salad mix, baked beetroot, goat cheese, sunflowers seeds, olive oil

32 PLN

BARaWiNO
WARSZAWA

-Deski/Plates-

Deska serów włoskich / *Italian Cheese plate*

Deska sześciu wyśmienitych rodzajów włoskich serów
Plate of six specially selected types of Italian cheese

38 PLN

Deska wędlin włoskich */ Italian cold cuts plate*

Deska pięciu najlepszej jakości włoskich wędlin
Plate of the best quality five Italian cold cuts

38 PLN

Włoski mix / *Italian mix*

Deska z wyselekcjonowanych włoskich serów i wędlin
Plate full of specially selected Italian cheese and cold cuts

38 PLN

Deska past / Spread mix

Deska 4 rodzajów past: hummus, czerwona fasola, tapenada z czarnych oliwek i guacamole
Plate of 4 different pastes: hummus, red kidney bean paste, tapenade, guacamole

38 PLN

-DESERY/DESSERTS-

Mus czekoladowy z polewą owocową / *Chocolate mousse topped with fruits*

13 PLN

Tiramisu

18 PLN

KONDRAT
WINA WYBRANE