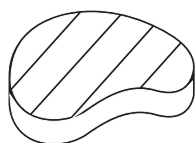


PONIEDZIAŁEK

DO KAŻDEJ ZAMÓWIONEJ PIZZY
DRUGA TAKA SAMA PIZZA GRATIS



WTOREK

DZIEŃ STEKA
- W OFERCIE WYBÓR STEKÓW



ŚRODA

DESKA PIEROGÓW Z PIECA
Z SEZONOWYMI DODATKAMI **29,00 zł**



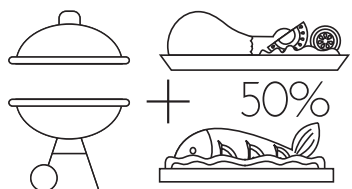
CZWARTEK

MAKARON DNIA
22,00 zł



PIĄTEK

DO KAŻDEJ BUTELKI PROSECCO
DRUGA GRATIS



SOBOTA, NIEDZIELA

ŚWIĘTO ŻEBEREK W BBQ DESKA **500G 35,00zł**
+ DO DAŃ GŁÓWNYCH DLA RODZICÓW **50%**
RABATU NA MENU DLA DZIECI



ANIMATORKA DLA DZIECI 13:00 - 17:00

WILCZA 50
RESTAURANT • BAR • CAFE



POLSKIE TAPAS / POLISH TAPAS

POLSKIE SERY: KORYCIŃSKI, LAZUR, BURSZTYN, RUBIN, SZAFIR / SELECTION OF POLISH CHESES	29,00 zł
SERCA INDYCZE W SOSIE Z WĘDZONYCH ŚLIWEK / TURKEY HEARTS WITH SMOKED PLUM SAUCE	22,00 zł
PASTA Z SOCZEWICY, KASZY JAGLANEJ I SUSZONYCH POMIDORÓW	21,00 zł
/ PASTE OF CHICKPEAS, MILLET AND SUN-DRIED TOMATOES	
PASTA Z ZIELONEGO GROSZKU Z CHRZANEM / PASTE OF GREENPEAS WITH HORSERADISH	19,00 zł
OLIWKI MARYNOWANE / MARINATED OLIVES	15,00 zł
SMAŻONE KURKI Z KIEŁBASĄ PALCÓWKA I CZARNUSZKĄ	20,00 zł
/ FRIED CHANTERELLES WITH POLISH RIPENING SAUSAGE AND NIGELLA	
PASZTET Z WĄTRÓBEK INDYCZYCH Z KARMELIZOWANYM RABARBAREM / TURKEY LIVER PATE, RHUBARB	22,00 zł
RWANA WOŁOWINA Z KMINKIEM I DYMKĄ / PULLED BEEF WITH CUMIN & SPRING ONION	22,00 zł
POLSKA DESKA: WĘDZONA ŚŁONINA, SMALEC, PALCÓWKA, KUMPIAK, OGÓREK MAŁOSOLNY, MARYNOWANE OWOCE	39,00 zł
/ SELECTION OF POLISH COLD CUTS: SMOKED PORK FAT, LARD, RIPENING SAUSAGE, DRIED RIPENING HAM	

PODPŁOMYKI / POLISH FLATBREADS

POMIDOR MALINOWY, BUNDZ, PIECZONY CZOSNEK, NATKA PIETRUSZKI	19,00 zł
/ TOMATO, SMOKED GOAT CHEESE, ROASTED GARLIC, PARSLEY LEAVES	
PIECZONY BOCZNIK, SER LAZUR, DYMKA, PRAŻONY SŁONECZNIK	19,00 zł
/ ROASTED OYSTER MUSHROOM, POLISH BLUE CHEESE, SPRING ONION, SUNFLOWER	
POLSKA KIEŁBASA PALCÓWKA, PIECZONA PAPRYKA, MARYNOWANY PATISON, PESTKI DYNI	21,00 zł
/ POLISH RIPENING SAUSAGE, ROASTED PEPPER, MARINATED CUCUMBER, PUMPKIN SEEDS	
PIECZONA DYŃA, GRUSZKA MARYNOWANA, SER KOZI, SZYNKA DOJRZEWAJĄCA	21,00 zł
/ ROASTED PUMPKIN, MARINATED PEAR, GOAT CHEESE, RIPENING HAM	



PRZYSTAWKI / STARTERS

PIERÓG Z PIECA Z BARANINĄ I WOŁOWINĄ ORAZ KWAŚNĄ ŚMIETANĄ / DUMPLING FROM THE OVEN FILLED WITH BEEF AND LAMB SERVED WITH SOUR CREAM	28,00 zł
PIERÓG Z PIECA Z SEREM LAZUR, SZPINAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI / DUMPLING FROM THE OVEN WITH BLUE CHEESE, SPINACH AND SUN-DRIED TOMATOES	25,00 zł
WĘDZONY SUM, PUREE Z PIETRUSZKI I MIODU, JEŻYNY / SMOKED CATFISH WITH PARSLEY & HONEY PUREE AND BLACKBERRIES	29,00 zł
TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ, MARYNOWANY CZOSNEK, BOROWIK I SZALOTKA / BEEF TENDERLOIN TARTARE, MARINATED GARLIC, BOLETUS AND SPRING ONION	32,00 zł
KREWETKI, EMULSJA POMARAŃCZOWA Z IMBIREM I KOLENDRA / SHRIMPS, ORANGE SAUCE WITH GINGER AND CORRIANDER	39,00 zł

ZUPY / SOUPS

KREM SZCZAWIOWY / SORREL CREAM ^{1,7} KREMOWE ZIEMNIAKI, CHRZAN, BEKON / CREAMY POTATOES, HORSE RADISH, BACON	19,00 zł
KREM Z DYNI / PUMPKIN CREAM ⁷ JOGURT, KIWI, KOLENDRA / YOGHURT, KIWI, CORRIANDER	19,00 zł
KREM Z OGÓRKA KISZONEGO / CREAM OF SOUR CUCUMBER ⁷ WĘDZONY PSTRĄG, PIECZONA PAPRYKA / SMOKED TROUT, ROASTED PEPPER	21,00 zł

SALATY / SALADS

WĘDZONY PÓŁGĘSEK / SMOKED GOOSE GRUSZKA, PIANA Z GRUSZKI, BRUSZNICA / PEAR, PEAR FOAM, COWBERRY	29,00 zł
WEGE / VEGE ⁷ SALATA Z PIECZONYM BOCZNIKIEM, SER LAZUR, MARYNOWANE ŚLIWKI, EMULSJA Z RUKOLI / SALAD WITH ROASTED OLSER MUSHROOM, BLUE CHEESE, MARINATED PLUMS, ROCKET SALAD EMULSION	26,00 zł

MAKARONY / PASTA

KREWETKI / SHRIMPS DOMOWY MAKARON Z KREWETKAMI W POMIDORACH, OLIVKI, KAPARY / HOME-MADE PASTA WITH SHRIMPS IN TOMATO SAUCE, OLIVES, CAPERS	32,00 zł
JAGNIĘCINA / LAMB KLUSKI ZIEMNIACZANE Z RWANĄ JAGNIĘCINĄ, POMIDORY, DYMKA, PRAŻONY SŁONECZNIK / POTATO DUMPLINGS WITH PULLED LAMB, TOMATOES, SPRING ONION, ROASTED SUNFLOWER	32,00 zł

WILCZA 50
RESTAURANT • BAR • CAFE

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

V wegańskie ⁷ 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.



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

FILET Z KURCZAKA Z PODLASIA / ORGANIC CHICKEN ⁷ FILET Z KURCZAKA Z PODLASIA PUREE Z MARCHWII, GROSZEK W EMULSJI, MŁODE ZIEMNIAKI / ORGANIC CHICKEN FILLET, CARROT PUREE, GREEN PEA IN EMULSION, NEW POTATOES	39,00 zł
SANDACZ / ZANDER ^{4, 7, 14} PUREE Z KALAFIORA, KALAFIOR ROMANESCO, POLENTA / CAULIFLOWER PUREE, ROMANESCO CAULIFLOWER, POLENTA	45,00 zł
ŻEBRO WOŁOWE / BEEF RIB ^{7, 10} PUREE Z SELERA Z CHRZANEM, SMAŻONE ŚLIWKI, SOS ŚLIWKOWY / CELERY PUREE WITH HORSERADISH, FRIED PLUMS, PLUM SAUCE	49,00 zł
SCHAB WIEPRZOWY Z KOSTKĄ / PORK CHOP WITH BONE PUREE Z BURAKA I CZARNEJ PORZECZKI, KASZA JĘCZMIENNA, SMAŻONA SAŁATA RZYMSKA / BEETS & BLACK CURRANT PUREE, PEARL BARLEY, FRIED ROMAN SALAD	42,00 zł
STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF SIRLOIN STEAK (200 G) ZIEMNIAKI PUREE Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ CEBULI, SMAŻONY SZPINAK, SOS BERNEŃSKI / POTATO PUREE WITH RED ONION JAM, FRIED SPINACH, BEARNAISE SAUCE ⁸	74,00 zł

MENU DLA DZIECI / KID'S MENU

SANDACZ W PANIERCE / BREADED ZANDER FRYTKI, SURÓWKA Z MARCHWII / FRIES, CARROT SALAD	23,00 zł
KURCZAK KLASYCZNY / CHICKEN FILLET KREMOWE ZIEMNIAKI, SAŁATKA Z POMIDORA / POTATO PUREE, TOMATO SALAD	19,00 zł

DESERY / DESSERTS

O WYBÓR DESERÓW PROSZĘ ZAPYTAĆ OBSŁUGĘ
/ PLEASE, ASK WAITER ABOUT DESSERTS OFFER



PIZZA

FOCCACIA

ROZMARYN, CZOSNEK, OLIWA / ROSEMARY, GARLIC, OLIVE OIL

12,00 zł

MARGARITA

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA / TOMATO SAUCE, MOZZARELLA

20,00 zł

SALAMI PICCANTE

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

29,00 zł

CARBONARA

ŚMIETANA, BOCZEK, CZOSNEK, CEBULA / CREAM, BACON, GARLIC, ONION

29,00 zł

VEGETARIANA

POMIDOR CHERRY, BAKŁAŻAN, SZPINAK, PIECZARKI, PESTO
/ CHERRY TOMATOS, AUBERGINE, SPINACH, CHAMPIGNONS, PESTO

26,00 zł

PARMA

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SZYNKA PARMEŃSKA, RICOTTA, RUKOLA
/ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PARMA HAM, RICOTTA, ROCKET SALAD

36,00 zł

SPINACCI

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SZPINAK, JAJKO, FETA
/ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPINACH, EGG, FETA CHEESE

28,00 zł

SZYNKA & PIECZARKI / HAM & CHAMPIGNONS

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

28,00 zł

SER KOZI & BAKŁAŻAN / GOAT CHEESE & AUBERGINE

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

33,00 zł

TARTUFO

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, POMIDOR, PIECZARKI, OLIWA TRUFLOWA
/ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, TOMATO, CHAMPIGNONS, TRUFFLE OLIVE OIL

31,00 zł

4 SERV & SPINATA

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, RICOTTA, LAZUR, SER IBERICO, PIKANTNE SALAMI
/ TOMATO SAUCE MOZZARELLA, RICOTTA, BLUE CHEESE, IBERICO, SPICY SALAMI

36,00 zł

POLSKA / POLISH

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, BEKON, JAJKO, CEBULA, OGÓREK KISZONY
/ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BACON, EGG, ONION, SOUR CUCUMBER

31,00 zł

CZEKOLADOWA

NA DESER / DLA DZIECI / FOR DESSERT / FOR KID'S
MOZZARELLA, CZEKOLADA / MOZZARELLA, CHOCOLATE

25,00 zł

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

WILCZA50
RESTAURANT • BAR • CAFE

V wegańskie wegetariańskie ALERGENY: ¹gluten ²skorupiaki 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.



NAPOJE BEZALKOHOLOWE / SOFT DRINKS

LEMONIADA KLASYCZNA / CLASSIC LEMONADE	12,00 zł
LEMONIADA KLASYCZNA Z MIĘTĄ / CLASSIC LEMONADE WITH MINT	14,00 zł
LEMONIADA POMARAŃCZOWO-BAZYLIOWA / LEMONADE WITH ORANGE AND BASIL	14,00 zł
LEMONIADA GREJPFROUTOWO-ROZMARYNOWA / LEMONADE WITH GRAPEFRUIT AND ROSEMARY	14,00 zł
WODA FILTROWANA VIVREAU GAZOWANA / NIEGAZOWANA 750 ML	11,00 zł
PEPSI / PEPSI MAX / 7 UP / MIRINDA / SCHWEPPES 200 ML	8,00 zł
SOK TOMA POMARAŃCZA / GREJPFROUT / CZ. PORZECZKA / JABŁKO / POMIDOR 200 ML	8,00 zł
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY POMARAŃCZA / GREJPFROUT 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 9,00 zł
ESPRESSO MACCHIATO	8,00 zł 10,00 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
HERBATA ZIMOWA / WINTER TEA	10,00 zł

PIWO / BEER

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

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 ²skorupiaki ³jaja ⁴ryby ⁵orzechy ziemne ⁶soja ⁷mleko ⁸orzechy ⁹seler ¹⁰gorczyca ¹¹nasiona sezamu ¹²tłubin 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.



ŚNIADANIA / BREAKFAST

15,00 zł

ŚNIADANIA SERWUJEMY OD PONIEDZIAŁKU DO NIEDZIELI 10:00 – 12:00

BREAKFAST IS SERVED FROM MONDAY TO SUNDAY 10:00 – 12:00 AM

KANAPKA KURA / CHICKEN SANDWICH:

GRILLOWANY KURCZAK, JAJKO SADZONE, ŚWIEŻE WARZYWA / GRILLED CHICKEN, FRIED EGG, FRESH VEGETABLES

KANAPKA WEGE / VEGE SANDWICH:

MOZZARELLA, MARYNOWANE POMIDORY, RUKOLA, PESTO / MOZZARELLA, MARINATED TOMATOES, ROCKET SALAD, PESTO

JAJKA PO BENEDYKTYŃSKU / EGGS BENEDICT

BEKON, SOS HOLENDERSKI, DOMOWE PIECZYWO / BACON, HOLLANDAISE SAUCE, HOME-MADE BREAD

JAJKA NA 2 SPOSOBY / EGGS 2 WAYS

JAJECZNICA LUB JAJKA SADZONE, POMIDOR, MARYNOWANE OLIWKI / SCRAMBLED OR FRIED EGGS, TOMATO, MARINATED OLIVES

CHIA KOKOSOWA / COCONUT CHIA

NASIONA CHIA W MLEKU KOKOSOWYM Z OWCAMI I CRUNCH'EM / CHIA SEEDS IN COCONUT MILK WITH FRUITS AND CRUNCH

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

WILCZA 50
RESTAURANT • BAR • CAFE

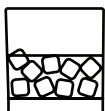
V wegańskie wegetariańskie ALERGENY: ¹gluten ²skorupiaki ³jaja ⁴ryby ⁵orzechy ziemne ⁶soja ⁷mlako ⁸orzechy ⁹seler ¹⁰gorczyca ¹¹nasiona sezamu ¹²lubin ¹³mięczaki ¹⁴dwutlenek siarki

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



WILCZA 50 COCTELES MENU JESIEŃ / ZIMA

"BECAUSE NO GREAT STORY EVER STARTED WITH SOMEONE EATING A SALAD"



SAZERAC

29,00 zł

MOCNY, ANYŻOWY / STRONG, TOUCHE OF ANISE

KONIAK / ŻYTNIA WHISKEY, BRAZOWY CUKIER, AROMATY KORZENNO-KWIATOWE, ABSYNT

COGNAC / RYE WHISKEY, BROWN SUGAR, ROOT-FLORAL AROMAS, ABSINTHE

RUSTY NAIL

25,00 zł

PRZYJEMNY, MIODOWY / EASY DRINKING, HONEY

SZKOCKA WHISKY, LIKIER MIODOWO-KORZENNY

SCOTCH WHISKY, HONEY-ROOT LIQUEUR

BACON&MAPLE OLD FASHIONED

22,00 zł

DELIKATNIE SŁODKI, INTRYGUJĄCY / LITTLE SWEET, PECULIAR

AMERYKAŃSKA WHISKEY INFUZOWANA BEKONEM, SYROP KLONOWY, KORZENIE

AMERICAN WHISKEY, MAPLE SYRUP, ROOTS

PENICILLIN COCTEL

25,00 zł

ZDROWY, OSTRY, INTENSYWNY / HEALTHY, SHARP, INTENSE

SZKOCKA WHISKY, CYTRYNA, MIÓD, IMBIR, KORZENIE, BIAŁKO

SCOTCH WHISKY, LEMON, HONEY, GINGER, ROOTS, EGG WHITE



EGGNOGG

27,00 zł

KREMOWY, MOCNY / CREAMY, STRONG

KONIAK, CIEMNY KARAIBSKI RUM, LIKIER JAJECZNY, GORĄCE MLEKO, PIERNIK, GAŁKA MUSZKATAŁOWA

COGNAC, DARK CARIBBEAN RUM, YOLK LIQUOR, HOT MILK, GINGERBREAD, NUTMEG

FIFTY WOLVES CHANGED MARGARITA

26,00 zł

ORZEŻWIAJĄCY, OWOCOWY, AUTORSKI / REFRESHING, FRUKTY, OURS

MEZCAL, CZESKI LIKIER ZIOŁOWY, CYTRYNA, BRZOSKWINIA, CYTRYNOWY CUKIER PUDER

MEZCAL, CZECH HERB LIQUOR, LEMON, PEACH, LEMON POWDER SYGAR

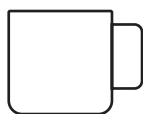
WILCZA 50

RESTAURANT • BAR • CAFE

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

V wegańskie wegetariańskie ALERGENY: ¹gluten ²skorupiaki ³jaja ⁴ryby ⁵orzechy ziemne ⁶soja ⁷ mleko 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.



HOT TODDY

ROZGRZEWAJĄCY, OLEISTY / WARMING, SILKY

IRLANDZKA WHISKEY, CIEMNY KARAIBSKI RUM, DESTYLAT Z JABŁEK, MIÓD, IMBIR, MASŁO, WRZĄTEK
IRISH WHISKEY, DARK CARIBBEAN RUM, APPLE DISTILLATE, HONEY, GINGER, BUTTER, HOT WATER

27,00 zł



LA SONABULA

PIKANTNY, ORZEŻWIAJĄCY / SPICY, REFRESHING

TEQUILA INFUZOWANA JALAPENO, CYTRYNA, RUMIANEK, AROMATY KWIATOWE
JALAPENO INFUSED TEQUILA, LEMON, CAMOMILE, FLORAL AROMAS

25,00 zł

JEWEL

MOCNY I WYTRAWNY APERITIF / STRONG AND DRY APERITIF

GIN, CZERWONY SŁODKI WERMUT, LIKIER ZIOŁOWY, POMARAŃCZA GORZKA
GIN, SWEET RED VERMOUTH, HERB LIQUOR, BITTER ORANGE

25,00 zł

AVIATION

KWAŚNY, KWIATOWY / SOUR, FLORAL

GIN, LIKIER WIŚNIOWY, FIOŁEK, CYTRYNA
GIN, CHERRY LIQUOR, VIOLET, LEMON

25,00 zł

WHITE NEGRONI

WYTRAWNY, GORZKI / DRY, BITTER

GIN, FRANCUSKI WYTRAWNY WERMUT, LIKIER GORYCZKOWY
/ GIN, FRENCH DRY VERMUT, BITTER LIQUOR

25,00 zł

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 ²skorupiaki 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.