



FIRST FLOOR

— RESTAURANT —

MENU

WIGILIJNE

2025



Restauracja First Floor

ul. Kasprzaka 31 (pierwsze piętro), Warszawa

+48 22 255 99 50

www.firstfloorrest.pl



FIRST FLOOR

— RESTAURANT —

MENU SERWOWANE

ZESTAW 1

164 zł/os.

Zupa

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami, kapustą i grzybami

Drugie danie

Karp smażony w migdałach, ziemniaki z wody, surówka z czerwonej kapusty

Deser

Makowiec

ZESTAW 2

199 zł/os.

Przystawka

Śledzik w oleju lnianym z szalotką i śmietaną z jabłkiem

Zupa

Grzybowa z łazankami śmietaną

Drugie danie

Łosoś z pieca z sosem cytrynowym, ziemniaki z wody, warzywa gotowane

Deser

Puszasty sernik z rodzynkami z musem waniliowym

ZESTAW 3

219 zł/os.

Przystawka

Łosoś gravalax z roszponką i musztardowo-miodowym winegretem

Zupa

Grzybowa z prawdziwków ze śmietaną

Drugie danie

Sandacz z patelni w sosie szafranowym, puree ziemniaczane, zielona fasolka szparagowa

Deser

Crème brûlée z musem z owoców leśnych



www.firstfloorrest.pl



FIRST FLOOR

— RESTAURANT —



MENU SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

ZESTAW 1

229 zł/os.

Przystawki

- Śledzik z cebulką w oleju
 - Ryba po grecku
- Pasztet z soczewicy z żurawiną
 - Sałatka jarzynowa

Zupa

- Wigilijny barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami

Dania główne

- Karp smażony w migdałach
- Pierogi z kapustą i grzybami
 - Kapusta z grzybami

Dodatki

- Ziemniaki z wody z koperkiem
 - Łazanki w oleju lnianym
 - Bukiet surówek

Deser

- Wybór ciast domowych
- Śmietankowy deser z musem truskawkowym

FIRST FLOOR

— RESTAURANT —

MENU SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

ZESTAW 2

239 zł/os.

Przystawki

- Śledzik pod pierzynką
- Carpaccio z łososia z rozponką i musem miodowo-musztardowym
 - Karp w galarecie
 - Pasztet z soczewicy z żurawiną
- Sałatka ziemniaczana ze śledziem bałtyckim
 - Cykoria faszerowana sałatką jarzynową

Zupa

- Zupa z suszonych grzybów z łazankami

Dania główne

- Łosoś pieczony z sosem szafranowym
 - Filet z indyka w sosie grzybowym
- Pieczarki faszerowane kapustą z grzybami

Dodatki

- Ziemniaki z wody z koperkiem
 - Kopytka
- Buraczki zasmażane
- Bukiet surówek

Deser

- Wybór ciast domowych
- Śmietankowy deser z musem z owoców leśnych

FIRST FLOOR

— RESTAURANT —

MENU SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

ZESTAW 3

279 zł/os.

Przystawki

- Carpaccio z ryby maślanej z kruchymi sałatami z winegretem cytrynowym
- Śledzik pod pierzyną z buraków, jajka z sosem majonezowym
- Łosoś marynowany w occie balsamicznym i oleju lnianym
 - Tymbaliki rybne z sosem tatarskim
 - Sałatka buraczana ze śledziem i piklowaną cebulką
- Kruche sałaty z wędzonym pstrągiem, jajkiem i konfiturą z czerwonej cebuli

Zupa

- Borowikowa ze śmietaną

Dania główne

- Sandacz w sosie borowikowym
 - Bigos staropolski
- Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami

Dodatki

- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ziemniaki francuskie z rozmarynem
- Zielona fasolka szparagowa z masłem
 - Bukiet surówek

Deser

- Wybór ciast domowych
- Wybór mini deserów
- Sałatka owocowa

DODATKOWE PRZYSTAWKI

- **Deska serów europejskich dla 12 os.**

(brie, camembert, gorgonzola, cheddar, winogrona, orzechy)

290 zł (1 kg)

- **Deska wędlin polskich dla 12 os.**

235 zł (1 kg)

- **Deska mięs pieczystych dla 12 os.**

(pieczony schab ze śliwką, karkówka w czosnku niedźwiedzim, pieczony boczek z brandy, swojska kiełbasa, domowe pikle, chrzan)

255 zł (1 kg)

- **Patera owoców dla 15 os.**

(selekcja owoców w zależności od sezonu)

235 zł (2 kg)

- **Kompozycja ciast**

229 zł (1,5 kg)

- **Sałatka śledziowa**

z ziemniakami lambert, kaparami, koperkiem i musztardą francuską

235 zł (1,5 kg)

- **Sałatka Cobb**

z grillowanym kurczakiem, chrupiącym boczkiem, awokado i gotowanym jajkiem

255 zł (1,5 kg)

- **Zielona sałata**

z brokułem gałązkowym, szparagami, suszonymi pomidorami i dressingiem musztardowym

189 zł (1 kg)