

munja

OGNISTA KUCHNIA ADRIATYCKA





Dobar dan! Dzień dobry!

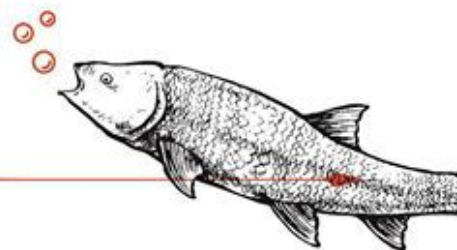
MUNJA to jedyna w Polsce restauracja serwująca kuchnię adriatycką - pełną bałkańskiego ognia, a jednocześnie śródziemnomorsko lekką. Nasz grill płonie najmocniej w Warszawie! Jedzenie ogrzane ogniskiem opalonym węglem i drewnem smakuje najlepiej. Znajdziecie u nas tradycyjne dania z krajów leżących nad Morzem Adriatyckim, w obfitym, intensywnym, ale i nowoczesnym wydaniu.

MUNJA (муња), oznacza po serbsko-chorwacku piorun - nagły błysk światła i manifestację potęgi natury, z której czerpiemy.

MUNJA jest tworzona przez czarnogórską rodzinę i jej polskich przyjaciół. Chcemy, aby każdy czuł się u nas jak w bałkańskim, gościnnym domu, z którego trzeba wyjść najedzonym i szczęśliwym.

*Jedz, pij i biesiaduj bez granic - dobre jedzenie nie tuczy,
a restauracje są po to, by spędzać w nich radosny czas!*

Do grup powyżej 5 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej; podział płatności maksymalnie na trzy rachunki.
Nasze potrawy zawierają alergeny. Ich pełen wykaz jest dostępny u obsługi restauracji.



OGNISTY GRILL, MIĘSA I RYBY

PUNJENA PLJESKAVICA (700 g) 58 zł

300 g siekanej wołowiny, faszerowanej serem cheddar i mozzarella, salsa warzywno-owocowa, ajvar, kajmak, kruche sałaty, ziemniaczki w sosie maślanym z natką pietruszki

GURMAŃSKA PLJESKAVICA (700 g) 52 zł

300 g siekanej wołowiny z wędzonym serem i boczkiem, ziemniaczki w sosie maślanym z natką pietruszki, sałatka Šopska, ajvar i ser kajmak
Najsłynniejsza mięsna potrawa nad Adriatykiem, czyli ogromny kotlet z siekanego mięsa wołowego. Bałkańska soczysta odpowiedź na burgera!

MIĘSA Z OGNIA (1400 g) 140 zł

dla dwóch osób lub więcej

Gurmańskie pljeskavice na grillowanej lepinji, ćewapi jagnięce, wątróbki w boczku, grillowana pierś z kurczaka, kielbaski jagnięce, wędzony boczek, ziemniaczki w sosie maślanym, sałatka Šopska, sałaty z sosem vinaigrette, selekcja naszych sosów: ajvar, kajmak, tzatziki
Ogromna mięsna biesiada w ognistym stylu. Prawie nie do przejedzenia!

ĆEWAPI JAGNIĘCE (750 g) 48 zł

250 g siekanej jagnięciny z rusztu w chlebie pita z serem kajmak, ziemniaczki w sosie maślanym z natką pietruszki, sałatka Šopska i tzatziki
Najbardziej tradycyjna wersja jagnięciny na Bałkanach!

KURCZAK BULAJIĆA 38 zł

Filet z kurczaka (180 g) z rusztu, grillowane warzywa, ziemniaczki w sosie maślanym z natką pietruszki, ajvar i sos demi-glace
Demi-glace to długo gotowany sos mięsny.

GRAH BURGER 46 zł

Burger z ciecierzycy i soczewicy z kolendrą, czosnkiem i chilli, pieczywo własnego wypieku, pieczarka portobello, pesto z bazylii, parmezanu i migdałów, sos z wędzonej papryki chipotle, rukola, czerwona cebula, pomidor, frytki

PREDRAG BURGER 48 zł

200 g soczystej wołowiny, pieczywo własnego wypieku, sos mać'n'cheese, prażony bekon, pomidor, sałata, sos czosnkowy, habanero, frytki
dodatkowe mięso do burgera (200 g) + 18 zł

KARKÓWKA PO SERBSKO-CHORWACKU 48 zł

Karczek wieprzowy z rusztu (300 g), grillowane warzywa oprószone kajmakiem i świeżymi ziołami, jogurt czosnkowy ze świeżym ogórkiem, ziemniaczki w sosie maślanym z natką pietruszki.

ŻEBRA W FIGOWYM BARBECUE (850 g) 62 zł

600 g żeberek wieprzowych z figowym sosem barbecue, sałatka z czerwonej kapusty i marchewki z ziołami, ziemniaczki w sosie maślanym z natką pietruszki

GICZ "NIKŚIĆ" 88 zł

Gicz jagnięca pieczona 18 godzin, puree ziemniaczane, grzyby, warzywa w sosie winno-maślanym

STEK "KRUNA"

Sezonowana połówka wołowa (200-220 g)

Kraj pochodzenia:

Polska 98 zł

Paragwaj 120 zł

Przygotowany z sosem demi-glace, winem czerwonym Vranac, szalotką i pomidorkami cherry, sosem z zielonego pieprzu, ziemniaczkami w sosie maślanym z natką pietruszki oraz rukolą z kielkami

STEK "VATRA"

Sezonowany antrykot wołowy (290-320 g)

Kraj pochodzenia:

Polska 120 zł

USA 180 zł

Przygotowany z domowymi frytkami, sosem demi-glace, wędzoną solą oraz sezonową sałatką

ŁOSOŚ 56 zł

Filet z łososia (200-220 g), sos kaparowo-śmietanowy, szafran, warzywa sezonowe w sosie winno-maślanym, ziemniaczki w sosie maślanym z natką pietruszki

DORADA 14 zł / 100 g

Dorada z rusztu (400-600 g) warzywa sezonowe w sosie winno-maślanym, ziemniaczki w sosie maślanym z natką pietruszki
Dorada to jedna z najsmaczniejszych ryb żyjących w Morzu Adriatyckim.

DARY ADRIATYKU Z OGNIA (1400 g) 180 zł

dla dwóch osób lub więcej

Dorada, grillowane krewetki, kalmary w sosie pomidorowym z chili i estragonem, macki kałamarnicy, mule w sosie winno-maślanym, raki, langustynki grillowane, grillowane warzywa, sałatka Šopska, mieszane sałaty, ziemniaczki w sosie maślanym z natką pietruszki, sosy: ajvar, ser, kajmak, tzatziki

Zamknij oczy i poczuj się jak nad Adriatykiem!

Czy czujesz już rozgrzany słońcem piasek?

LEGENDARNE MULE DINARKA 500 g - 38 zł

1000 g - 74 zł

- z szynką dojrzewającą prsut, w sosie winno-maślanym,

chili i selerem naciowym

- w sosie pomidorowym z estragonem, chili i pomidorkami cherry

Dinarko to najsłynniejszy kelner na Bałkanach, znany ze swojej gościnności.

DODATKI DO MIĘS I RYB

SOS 5 zł

do wyboru: ajvar, tzatziki, habanero, czosnkowy, blue cheese

KAJMAK 7 zł

ZIEMNIACZKI W SOSIE MAŚLANYM Z NATKĄ

PIETRUSZKI 10 zł

FRYTKI 10 zł

GRILLOWANE WARZYWA 18 zł

GRILLOWANA LEPINJA 5 zł

SALAATKA Z CZERWONEJ KAPUSTY 10 zł



OGNISTY GRILL, MIĘSA I RYBY





MAŁE DANIA



DESKA FIRMOWA "MUNJA" 82 zł

dla dwóch osób lub więcej

Szynka dojrzewająca pršut, kielbasa kulen marynowana w pikantnej papryce, wędzony, dojrzewający karczek wieprzowy i domowe kielbasy, mieszane sałaty z sosem vinaigrette, pieczona papryka, piklowany kalafior, oliwki, kajmak, ajvar oraz konfitury z dyni i czerwonej cebuli

Wędliny pochodzą z rodzinnej, chorwackiej firmy!

ŚRÓDZIEMNOMORSKIE CARPACCIO 38 zł

Delikatnie grillowana wołowina marynowana w oliwie z czosnkiem, chili oraz liśćmi laurowymi, rukola, pesto bazyliowe, migdały, granat, puder z czarnej oliwki

Zapach liści laurowych przywołuje na myśl domową kuchnię.

CHRUPIĄCE KALMARY 42 zł

Młode kalmary marynowane w cytrusach, chili i czosnku, obtaczane w sekretnej panierce, podane z sosem habanero i czosnkowym

Idealna przekąska do dzielenia się!

TATAR PO ADRIATYCKU 42 zł

100 g siekanej polędwicy wołowej, ogórek kiszony, pieczona papryka, cebula, czarne oliwki, żółtko sous-vide, domowa oliwa pietruszkowa

Nasz tatar to zaskakująca wersja klasycznej przystawki!

PUNJENE LIGNJE 38 zł

Młode kalmary faszerowane risotto, szynka dojrzewająca pršut, ser wędzony, sos pomarańczowy, dynia, figi karmelizowane, ananas, chili

Pachnące Adriatykiem kalmary to natychmiastowe wakacje!

KAŁAMARNICA Z RUSZTU 46 zł

Grillowane macki kałamarnicy marynowane w cytrusach, chili i czosnku, warzywa z ognia, ajvar, krusze sałaty

MUSAKA 38 zł

Jagnięcina duszona w pomidorach z bakłażanem i warzywami korzeniowymi, przekładana plastrami pieczonych ziemniaków, ser mozzarella, tzatziki, pieczona papryka, pesto bazyliowe, krusze sałaty

KREWETKI JADRAŃSKIE

- z szynką dojrzewającą pršut, figami, chili i rakiją

6 SZT. 40 zł

- w oliwie cytrynowo - czosnkowej z kalmarami i mackami kalmarów, kaparami, chili, czosnkiem,

10 SZT. 48 zł

rozmarynem i tymiankiem.....

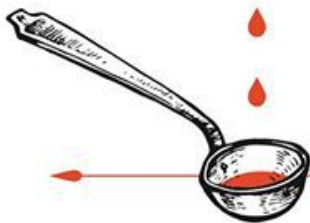
5 SZT. 40 zł

8 SZT. 48 zł



MAŁE DANIA





ZUPY, SAŁATY, MAKARONY



ZUPY

ADRIATYCKA ZUPA RYBNA 34 zł
Intensywny wywar rybny, dorsz, łosoś, ośmiornica i małże

Królewskie połączenie najlepszych skarbów morza.

GULASZ Z JELENIA 32 zł
Gulasz z jelenia z wędzonymi pomidorami, grzybami, suszonymi śliwkami i czerwonym winem

MAKARONY

MAKARON JOVANY 38 zł
Rigatoni pszenne, ser pleśniowy, szpinak, pomidorki cherry, cebula, czosnek, śmietanka, parmezan

PRIMORSKI MAKARON 56 zł
Tagliatelle, krewetki, mule, langustyńka i macki kałamarnicy, sos pomidorowy na wywarze ze skorupiaków, czosnek, cebula, pomidorki cherry, masło, białe wino, parmezan

MAKARON SŁOBODANA 48 zł
Rigatoni pszenne, polędwica wołowa, boczniaki, kurki, pieczarki portobello, cebula biała, czosnek, białe wino, masło, parmezan, natka pietruszki

SZAFRANOWE RISOTTO MARINY 48 zł
Adriatyckie krewetki, kalmary i małże w sosie rakijowo-figowym z chilli i masłem ajvarowym

Masło ajvarowe to nasz wyjątkowy specjał!

SAŁATY

SAŁATKA ŠOPSKA 28 zł
Świeże pomidory, ogórek, papryka i cebula z serem Sirene

Salata Šopska to jedno z najbardziej rozpoznawalnych dań i podstawa adriatyckiego jedzenia. Każda gospodyni ma na nią swój przepis.

SAŁATKA DURMITORSKA 36 zł
Grillowany ser kozi pleśniowy, kruche sałaty, piklowana czerwona cebula, pieczona papryka, prażone orzechy włoskie, słodki sos figowy, oliwa pietruszkowa i krem balsamiczny

Durmitor to jedno z wyższych pasm Gór Dynarskich, położone między dolinami czystych potoków Driny.

SAŁATKA BOJAŃSKA 46 zł
Grillowane krewetki i kalmary marynowane w cytrusach, sałata rzymska z sosem z anchois, plastry pomarańczy i grejpfrutów, pomidorki cherry, grzanki

Bojana to czarnogórska wyspa na granicy z Albanią.

SAŁATKA SKADARSKA 40 zł
Plastry pieczonego rostbefu (100 g) lub grillowany łosoś (100 g), szpinak, jarmuż, rukola, pieczone buraki, kajmak, piklowana cebula, jaja przepiórcze, sos aioli, świeże zioła, rzodkiewka, grzanki rozmarynowe



ZUPY, SAŁATY, MAKARONY





SŁODKOŚCI

BALKANSKA KREMA 26 zł

Tiramisu klasyczne na ucieranych żółtkach z mascarpone, biszkopt z espresso i likierem Baileys, krem z orzechami laskowymi, borówki, pralina

PRZYSMAK DJUROVIĆA 26 zł

Sernik z białej czekolady z wiśniami w rakiji i owocami sezonowymi

Ukochany deser naszej rodziny!

KOLAČ 26 zł

Delikatne ciasto z daktylami, figami, musem malinowym, lodami waniliowymi i gorącym sosem toffi Muscovado

Muscovado to odmiana cukru trzcinowego o wyjątkowo ciemniej barwie i mocnym smaku melasy.



SŁODKOŚCI





NAPOJE

BUTELKA NAPOJU (0,25 L)..... 9 zł
DZBANEK NAPOJU GAZOWANEGO (0,85 L) ... 21 zł
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic
Fuzetea Lemon/Peach (tylko 0,25 l)

BUTELKA SOKU (0,25 L)..... 9 zł
DZBANEK SOKU (1 L)24 zł
pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka,
grejpfrutowy, pomidorowy

Lemoniada (0,25 l) (cytrynowa, figowa) 14 zł
Redbull 14 zł
Sok wyciskany (0,3 l):
z pomarańczy/grejpfrutów 16 zł
z granatu 28 zł

WODA

Cisowianka (0,3l) 8 zł
Cisowianka (0,7l) 13 zł
Litrowy dzbanek wody..... 15 zł

HERBATA 14 zł
English Breakfast, Yunnan
Fragola, Mięta, Earl Grey,
Jardin Bleu, Vanilia,
Jaśmin, Cytrusy

KAWY

Espresso 9 zł
Espresso macchiato 10 zł
Kawa czarna..... 10 zł
Kawa biała 12 zł
Podwójne espresso 14 zł
Cappuccino 13 zł
Latte 15 zł
Kuvana kafa 16 zł
Kawa mrożona..... 16 zł

Syrop do kawy 1,5 zł
amaretto, orzech, wanilia,
karmel, kokos, czekolada



NAPOJE





ALKOHOLE

PIWO

Lane	0,3 l 0,5 l
Książęce Czerwone	13 zł / 15 zł
Książęce Pszeniczne	13 zł / 15 zł
Pilsner	14 zł / 16 zł

Piwo bałkańskie - butelkowe

Jelen	20 zł
Nikšičko	20 zł

Piwa bezalkoholowe

Lech Free	12 zł
-----------	-------

RAKIJA

Lozova	16 zł
Prvijenac	17 zł
Kruna	18 zł
Šliwovica	18 zł
Smakowa	18 zł

WINO

Czarnogórskie wino domowe	0,5 l
Białe	14 zł / 48 zł
Czerwone	14 zł / 48 zł

Białe	125 ml 0,75 l
Krstac	18 zł / 100 zł
Sauvignon	22 zł / 120 zł
Chardonnay Barrique	180 zł

Czerwone

Vranac	18 zł / 100 zł
Vranac Pro Corde	22 zł / 120 zł
Vranac Barrique	180 zł
Vranac Reserve	300 zł

Różowe

Crnogorski Rose	120 zł
-----------------	--------

Wina musujące

Martini Asti	120 zł
Martini Prosecco	20 zł / 120 zł

WÓDKI

Amundsen	14 zł / 200 zł
Finlandia	16 zł / 240 zł
Finlandia smakowa	16 zł / 240 zł
Belvedere	24 zł / 350 zł

LIKIERY

Baileys	16 zł
Amaretto	16 zł
Malibu	16 zł
Kahlua	17 zł

WHISKY, WHISKEY, BOURBON

Tullamore Dew	40 ml 0,7 l
Jameson	14 zł / 200 zł
Jim Beam	15 zł / 220 zł
Ballantine's 12YO	22 zł / 350 zł
Dewar's 12 YO	22 zł / 350 zł
Jack Daniel's	22 zł / 350 zł
Dimple	22 zł / 350 zł
Chivas 12YO	22 zł / 350 zł
J.D. Gentleman	24 zł / 400 zł
Woodford Reserve	28 zł / 450 zł
Chivas 18YO	28 zł / 470 zł
J.D. Single Barrel	32 zł / 480 zł
BenRiach 10YO	35 zł / 550 zł
GlenDronach 12YO	40 zł / 600 zł
J. Walker Blue	87 zł / 1440 zł

RUM

Bacardi(Blanca/Oro/Negra)	40 ml
Havana 3	16 zł
Havana 7	17 zł
	22 zł

GIN

Gordon's	40 ml
Bombay Sapphire	16 zł
Tanqueray	18 zł
	22 zł

BRANDY I KONIAK

Stock VSOP	40 ml
Metaxa 5°	16 zł
Hennessy VS	18 zł
Hennessy XO	22 zł
	84 zł

TEQUILA

Sauza (Silver/Gold)	40 ml
El Jimador Blanco	17 zł
Olmea (Silver/Gold)	19 zł
	19 zł

APERITIF

Becherovka	40 ml
Aperol	16 zł
Campari	18 zł
Jagermeister	18 zł
	18 zł

WERMUT

Martini Bianco	80 ml
Martini Extra Dry	16 zł
Martini Rosato	16 zł
Martini Rosso	16 zł
	16 zł

SZAMPAN

Moet Brut Imperial	16 zł
Moet Ice Imperial	16 zł
G.H. Mumm Brut Cordon Rouge	380 zł
G.H. Mumm Le Demi-Sec	380 zł
	380 zł

KOKTAJLE

Margarita	24 zł
(Klasyczna / Truskawkowa)	
Sauza Silver, likier owocowy, cytryna	

Aperol Spritz	28 zł
Aperol, Martini Prosecco, woda gazowana	

Cosmopolitan	24 zł
Amundsen, Triple Sec, sok cytrynowy, sok żurawinowy	

Ticket to Fly	36 zł
Amundsen, Bacardi Carta Blanca, Gordon's, Triple Sec, Sauza Silver, cola	

Lynchburg Lemonade	28 zł
Jack Daniel's, Triple Sec, limonka, Sprite	

Daiquiri	23 zł
Bacardi Carta Blanca, limonka, cukier	

Cuba Libre	22 zł
Bacardi Carta Oro, limonka, Cola	

Mojito	26 zł
Bacardi Carta Blanca, limonka, cukier, mięta, woda gazowana	

Bombay Tonic	26 zł
Bombay Sapphire Gin, limonka, tonik	

Pornstar Martini	28 zł
Amundsen, Passoa, syrop waniliowy, limonka, prosecco	

Mai Thai	35 zł
Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Negro, Cointreau, limonka, syrop migdałowy, sok ananasowy	

Gin Basil Smash	29 zł
Gordon's, limonka, syrop cukrowy, bazylia	

New York Sour	34 zł
Jack Daniel's, sok cytrynowy, syrop cukrowy, biało, Vranac	

Kraken Passion Sour	35 zł
Kraken, marakuja, limonka, sok ananasowy, syrop cynamonowy, biało	

Espresso Martini	26 zł
Amundsen, Kahlua, espresso, syrop cukrowy	

Masz ochotę na autorski koktajl?
Zapytaj obsługę o koktajle spoza karty!



ALKOHOLE

