



MENU

RESTAURANT



Wierzymy, że smak to uniwersalny język, którym ludzie porozumiewają się ponad podziałami.
Savoré powstało z potrzeby tworzenia przestrzeni,
w której jakość spotyka się z gościnnością, a autentyczność z nowoczesnością.

Nie jesteśmy tylko restauracją, koktajl barem czy kawiarnią.

Jesteśmy wspomnieniem smaku dzieciństwa, opowieścią o lokalnym serze,
rozmową przy winie i uśmiechem kelnera, który pamięta Twoje imię.
To tutaj finesza spotyka prostotę, a smak staje się doświadczeniem.

Celebruj życie. Smakuj chwilę. Witaj w Savoré.

We believe that taste is a universal language – one that brings people together beyond borders.
Savoré was born from the desire to create a space,
where quality meets hospitality, and authenticity blends with modernity.

We're not just a restaurant, a cocktail bar, or a café.

We are the taste of childhood memories, the story behind a local cheese,
a conversation over wine, and the smile of a waiter who remembers your name.
Here, finesse meets simplicity, and flavour becomes an experience.

Celebrate life. Savour the moment. Welcome to Savoré.

MENU DEGUSTACYJNE | TASTING MENU

Nasze menu degustacyjne to idealny początek przygody z kuchnią Savoré.

Our tasting menu is a perfect beginning of the adventure with the Savoré Restaurant cuisine.

4 DANIOWA DEGUSTACJA | 4 COURSE TASTING

180 PLN

cena z wine pairingiem | price with wine pairing

269 PLN

6 DANIOWA DEGUSTACJA | 6 COURSE TASTING

250 PLN

cena z wine pairingiem | price with wine pairing

339 PLN

Menu degustacyjne serwujemy dla parzystej liczby osób. Cena za osobę.
We serve the tasting menu for an even number of people. Price per person.

Ceny w PLN, zawierają VAT. W przypadku chęci otrzymania faktury prosimy poinformować obsługę przy składaniu zamówienia.
Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%. W razie zastrzeżeń dotyczących serwisu, prosimy o informację, opłata zostanie usunięta.
Prices are in PLN and include VAT. If you require an invoice, please let a member of staff know when placing your order.
A 10% service charge is added to every bill. If you have any concerns regarding the service, please inform us and the charge will be removed.



facebook.com/savore.warszawa



tiktok.com/savore.warszawa



instagram.com/savore.warszawa



www.savore.pl

PRZYSTAWKI | STARTERS

ŚLEDŹ WĘDZONY | SMOKED HERRING  1, 4, 7, 12 45 PLN
młody ziemniak | majonez borowikowy | cebula marynowana | baby potato | porcini mayonnaise | pickled onion

CEVICHE Z HALIBUTA | HALIBUT CEVICHE  10, 12 55 PLN
ogórek kiszony | kapary | anchois | oliwki | pickled cucumber | capers | anchovies | olives

TATAR Z SARNY | ROE DEER TARTARE 1, 4, 10 65 PLN
borowiki marynowane | kawior | trufla | trawa żubrowa | pickled porcini mushrooms | caviar | truffle | bison grass

SALATA Z KREWETKAMI I AWOKADO | SALAD WITH SHRIMP & AVOCADO  3, 9 59 PLN
krewetki | sałata rzymska | mus z awokado | marakuja | shrimp | romaine lettuce | avocado mousse | passion fruit

CARPACCIO Z BURAKA Z SEREM KOZIM
BEETROOT CARPACCIO WITH GOAT'S CHEESE  5, 10, 13 49 PLN
pieczony burak | ser pijana koza | gorczyca | sałata frisée
roasted beetroot | "pijana koza" goat's cheese | mustard seeds | frisée

JESIENNE LEŚNE GRZYBY W ŚMIETANIE | AUTUMN WILD MUSHROOMS IN CREAM 3 45 PLN
pietruska | słodka śmietana | grzanki | parsley | cream | croutons

 Dania wegetariańskie | Vegetarian dishes

 Dania wegańskie | Vegan dishes

 Danie rybne | Fish dishes

Alergeny | Allergens:

1. jaja, eggs | 2. łubiny, lupin | 3. mleko, milk | 4. gluten, gluten | 5. siarczyny, sulphites | 6. orzeszki ziemne, peanuts | 7. seler, celery
8. sezam, sesame | 9. owoce morza, molluscs | 10. gorczyca, mustard | 11. skorupiaki, crustaceans | 12. ryby, fish | 13. alkohol, alcohol

savore

 facebook.com/savore.warszawa
 tiktok.com/savore.warszawa

 instagram.com/savore.warszawa
 www.savore.pl

PREMIUM

Kwintesencja smaku i najwyższa jakość kawioru. Antonius Caviar to polska marka jednego z najbardziej cenionych delikatesów na świecie – kawioru.

The essence of taste and highest quality caviar.
Antonius Caviar is a Polish brand of the most desirable delicacy – caviar.

SIBERIAN CAVIAR 1, 3, 4, 12

bliny | grzanki | masło | białko jajka | limonka
blins | croutons | butter | egg white | lime

30 G | 320 PLN

50 G | 530 PLN

OSCIETRA CAVIAR 1, 3, 4, 12

bliny | grzanki | masło | białko jajka | limonka
blins | croutons | butter | egg white | lime

30 G | 350 PLN

50 G | 550 PLN

ZUPY | SOUPS

ROYAL RYBNA Z OLIWĄ PIETRUSZKOWĄ 3, 5, 7, 9, 11, 12, 13

FISH ROYALE SOUP WITH PARSLEY OIL
owoce morza | ryby | szafran | palone pomidory
seafood | fish | saffron | charred tomatoes

37 PLN

FRANCUSKA CEBULOWA | FRENCH ONION SOUP 1, 3, 4, 7, 13

ser Gruyère | ciasto francuskie | tymianek | Gruyère cheese | puff pastry | thyme

32 PLN

KREM Z KISZONYCH OGÓRKÓW | DILL PICKLE CREAM SOUP 3, 7

tymianek | biały pieprz | koper | thyme | white pepper | dill

29 PLN

Ceny w PLN, zawierają VAT. W przypadku chęci otrzymania faktury prosimy poinformować obsługę przy składaniu zamówienia.
Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%. W razie zastrzeżeń dotyczących serwisu, prosimy o informację, opłata zostanie usunięta.
Prices are in PLN and include VAT. If you require an invoice, please let a member of staff know when placing your order.
A 10% service charge is added to every bill. If you have any concerns regarding the service, please inform us and the charge will be removed.

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

POŁĘDWICA Z DORSZA W CIEŚCIE COD LOIN IN PASTRY  3, 4, 7, 12, 13	75	PLN
ziemniaki palone kapusta duszona purée z groszku dynia charred potato braised cabbage pea purée pumpkin		
FILET Z HALIBUTA HALIBUT FILLET  3, 7, 12	92	PLN
słodki ziemniak brokuł sos szafranowy burak pieczony sweet potato broccoli saffron sauce roasted beetroot		
KREWETKI I MAŁŻE ŚW. JAKUBA SHRIMP AND SCALLOPS  3, 7, 9, 11, 13	88	PLN
risotto grzybowe borowiki trufła mushroom risotto porcini mushrooms truffle		
STEK Z KALAFIORA CAULIFLOWER STEAK  7	65	PLN
palone orzechy mięta mus z fasoli sos dziewiczy dynia toasted nuts mint bean mousse sauce vierge pumpkin		
PIEROGI BIŁGORAJSKIE BIŁGORAJ-STYLE DUMPLINGS 1, 3, 4	60	PLN
kasza gryczana twaróg śliwka buckwheat groats curd cheese plum		
PIEROGI Z KACZKĄ POLISH DUMPLINGS WITH DUCK FILLING 1, 3, 4	69	PLN
purée z marchwi maliny sos grzybowy carrot purée raspberries mushroom sauce		
PIERŚ Z KURCZAKA NA KOŚCI CHICKEN BREAST ON THE BONE 3, 5, 7	65	PLN
ziemniaki purée sos tymiankowy pieczone warzywa groszek potato purée thyme sauce roasted vegetables peas		
PIERŚ Z KACZKI DUCK BREAST 3, 5, 7	75	PLN
gratin ziemniaczane kapusta czerwona pomarańcza palona marchew potato gratin red cabbage orange charred carrot		
GICZ JAGNIĘCA LAMB SHANK 3, 5, 7	110	PLN
pomidory limonka ziemniak z groszkiem marchew seler tomatoes lime potato with peas carrot celeriac		

STEAK SPECIALS

TUŃCZYK TUNA 	100 G	89	PLN
MAKRELA MACKEREL 	100 G	49	PLN
POŁĘDWICA TENDERLOIN	100 G	65	PLN
ANTRYKOT RIBEYE	100 G	50	PLN

WAGYU POŁĘDWICA | WAGYU TENDERLOIN

CENA DNIA

Dopełnij swój stek wybranymi dodatkami i sosami dostępnymi po prawej stronie, komponując go dokładnie tak, jak lubisz.
Finish your steak with a choice of sides and sauces from the options on the right – just the way you like it.

Serwujemy polską, sezonowaną poławdnicę z Pniew. | Średni czas oczekiwania to ok. 40 min.
We serve Polish dry-aged tenderloin from Pniewy. | The average waiting time is approx. 40 minutes.

SOSY | SAUCE

SOS TYMIANKOWO ROZMARYNOWY THYME AND ROSEMARY SAUCE 3, 5, 7	15	PLN
SOS PIEPRZOWY PEPPERCORN SAUCE 3, 5, 7	15	PLN
SOS BEARNEŃSKI BÉARNAISE SAUCE 3, 5, 7	15	PLN
SOS SEROWY CHEESE SAUCE 3	15	PLN
SOS DZIEWICZY SOS VIERGE	15	PLN
SET 3 SOSÓW 3-SAUCE SET 3, 5, 7*	35	PLN

DODATKI | SIDE

ZIEMNIAKI PURÉE POTATO PURÉE 3	18	PLN
ZIEMNIAKI PIECZONE ROASTED POTATOES	18	PLN
RYŻ CZARNY BLACK RICE	18	PLN
FRYTKI STEKOWE STEAK FRIES	20	PLN

DODATKI WARZYNNE | VEGETABLE SIDES

SALAATA OGRODOWA Z WARZYNAMI I WINEGRETEM GARDEN SALAD WITH VEGETABLES AND VINAIGRETTE	20	PLN
WARZYWA GRILLOWANE GRILLED VEGETABLES 3	20	PLN
KALAFIOR Z MASŁEM I BUŁKĄ TARTĄ CAULIFLOWER WITH BUTTER & BREADCRUMBS 3	20	PLN
GRZYBY W ŚMIETANIE MUSHROOMS IN CREAM 3, 4	30	PLN
KAPUSTA DUSZONA Z BOCZKIEM BRAISED CABBAGE WITH BACON	20	PLN



Dania wegetariańskie | Vegetarian dishes



Dania wegańskie | Vegan dishes



Danie rybne | Fish dishes

Ceny w PLN, zawierają VAT. W przypadku chęci otrzymania faktury prosimy poinformować obsługę przy składaniu zamówienia. Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%. W razie zastrzeżeń dotyczących serwisu, prosimy o informację, opłata zostanie usunięta. Prices are in PLN and include VAT. If you require an invoice, please let a member of staff know when placing your order. A 10% service charge is added to every bill. If you have any concerns regarding the service, please inform us and the charge will be removed.

Alergeny | Allergens:

1. jaja, eggs | 2. łubiny, lupin | 3. mleko, milk | 4. gluten, gluten | 5. siarczyny, sulphites | 6. orzeszki ziemne, peanuts | 7. seler, celery
8. sezam, sesame | 9. owoce morza, molluscs | 10. gorczyca, mustard | 11. skorupiaki, crustaceans | 12. ryby, fish | 13. alkohol, alcohol

ULUBIONE KLASYKI | ALL-TIME CLASSICS

Klasyka gatunku w wydaniu Savoré. Nasze spojrzenie na klasyki – dania, które kochasz, podane z charakterem. Dopracowane smaki, świetny produkt, po prostu dobrze zrobione.

A Savoré take on the timeless classics. The dishes you love, served with character. Refined flavours, quality ingredients – simply well made.

SALATA CEZAR | CAESAR SALAD

sałata | anchois | kurczak lub krewetki
lettuce | anchovies | chicken or shrimp

1, 3, 4, 5, 9, 10 kurczak | chicken 60 PLN

1, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 12 krewetki | shrimp 65 PLN

TATAR WOŁOWY | BEEF TARTARE 1, 4, 10, 12

pieczywo | jajka | anchois | bread | egg | anchovies

65 PLN

WARSZAWSKI ŻUREK | WARSAW SOUR SOUP 1, 4, 7, 10

jajko | kiełbasa | borowiki | egg | sausage | porcini

35 PLN

TAGLIATELLE 3, 4, 7

sos pomidorowy | cukinia | pietruszka
tomato sauce | courgette | parsley

49 PLN

3, 4, 7 kurczak | chicken 59 PLN

 3, 4, 7, 9 krewetki | shrimp 69 PLN

3, 4, 7 wołowina | beef 79 PLN

CLUB SANDWICH 1, 3, 4

frytki | kurczak | bekon | jajko | fries | chicken | bacon | egg

69 PLN

ROYAL BURGER 1, 3, 4, 5, 8, 10

frytki | sałata | pikle | bekon
fries | lettuce | pickles | bacon

wołowina | beef 69 PLN

 halloumi 59 PLN

sos serowy | cheese sauce 10 PLN

SELEKCJA PRZEKĄSEK | SNACK SELECTION 1, 3, 4, 5, 7, 8

skrzydełka | krewetki | krążki cebulowe | sosy | wings | shrimp | onion rings | dipping sauces

55 PLN



Dania wegetariańskie | Vegetarian dishes



Dania wegańskie | Vegan dishes



Danie rybne | Fish dishes

Alergeny | Allergens:

1. jaja, eggs | 2. łubiny, lupin | 3. mleko, milk | 4. gluten, gluten | 5. siarczyny, sulphites | 6. orzeszki ziemne, peanuts | 7. seler, celery
8. sezam, sesame | 9. owoce morza, molluscs | 10. gorczyca, mustard | 11. skorupiaki, crustaceans | 12. ryby, fish | 13. alkohol, alcohol

DESERY | DESSERTS

SERNIK CHEESECAKE 1, 3, 4	41	PLN
gruszka duszona syrop z bzu poached pear elderflower syrup		
DEKONSTRUKCJA SZARLOTKI DECONSTRUCTED APPLE PIE 1, 3, 4	39	PLN
jabłko trawa żubrowa krem śmietankowy kruche ciasto apple bison grass cream shortcrust pastry		
PIECZONA ŚLIWKA ROASTED PLUM	39	PLN
lody waniliowe kruszonka vanilla ice cream crumble		
DYNIA PUMPKIN 1, 3, 4, 13	35	PLN
kawa migdały rum biała czekolada coffee almonds rum white chocolate		
DESER DNIA DESSERT OF THE DAY   alergeny u obsługi allergens: ask staff	35	PLN
zapytaj obsługę, co przygotowała dziś nasza cukiernia ask the staff what our patisserie has prepared today		
SELEKCJA SERÓW REGIONALNYCH SELECTION OF REGIONAL CHEESES  3, 4, 6, 7	65	PLN

Ceny w PLN, zawierają VAT. W przypadku chęci otrzymania faktury prosimy poinformować obsługę przy składaniu zamówienia.
Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%. W razie zastrzeżeń dotyczących serwisu, prosimy o informację, opłata zostanie usunięta.
Prices are in PLN and include VAT. If you require an invoice, please let a member of staff know when placing your order.
A 10% service charge is added to every bill. If you have any concerns regarding the service, please inform us and the charge will be removed.

NAPOJE ZIMNE | COLD BEVERAGES

WODA MINERALNA MINERAL WATER 700 ML gazowana niegazowana sparkling still	18	PLN
COCA-COLA ORIGINAL TASTE ZERO CUKRU ZERO SUGAR 250 ML	16	PLN
FANTA SPRITE KINLEY TONIC WATER 250 ML	16	PLN
REGIONALNE SOKI TŁOCZONE LOCALLY PRESSED JUICE 300 ML	16	PLN
RED BULL RED BULL LIGHT 250 ML	16	PLN

NAPOJE GORĄCE | HOT BEVERAGES

ESPRESSO	16	PLN
ESPRESSO DOPPIO	16	PLN
ESPRESSO MACCHIATO	16	PLN
AMERICANO	16	PLN
CAPPUCCINO	18	PLN
FLAT WHITE	18	PLN
CAFFÈ LATTE	18	PLN
LATTE MACCHIATO	18	PLN
HERBATA TEA czarna zielona owocowa rooibos ziołowa earl grey black green fruit rooibos herbal earl grey	19	PLN

Ceny w PLN, zawierają VAT. W przypadku chęci otrzymania faktury prosimy poinformować obsługę przy składaniu zamówienia.
Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%. W razie zastrzeżeń dotyczących serwisu, prosimy o informację, opłata zostanie usunięta.
Prices are in PLN and include VAT. If you require an invoice, please let a member of staff know when placing your order.
A 10% service charge is added to every bill. If you have any concerns regarding the service, please inform us and the charge will be removed.



Nazwa „Savoré” powstała z inspiracji wielojęzycznym korzeniem słowa “smak” i jego znaczeń w różnych kulturach. Pochodzi od łacińskiego rdzenia (sap-) i posiada odpowiedniki w języku starofrancuskim (“savoré/savour”), włoskim „sapore” i angielskim „savor”. – oznacza smak, aromat, doznanie.

Smak jest językiem zrozumiałym dla wszystkich. Niezależnie od kultury, pochodzenia czy tradycji, smak od zawsze łączy ludzi przy wspólnym stole.
To właśnie tę uniwersalną ideę celebrować Savoré.

Nasza nazwa jest hołdem dla idei kulinarnej wspólnoty oraz celebracji autentycznego doświadczenia smakowego.

The name “Savoré” was inspired by the multilingual roots of the word “taste” and its meanings across different cultures. It originates from the Latin root (sap-) and has equivalents in Old French (“savoré/savour”), Italian (“sapore”), and English (“savor”).
– It signifies flavor, aroma, and sensation.

Taste is a language understood by everyone. Regardless of culture, origin, or tradition, taste has always brought people together at the table.
This universal idea is what Savoré celebrates.

Our name is a tribute to the notion of culinary community and the celebration of authentic taste experiences.