

MENU RESTAURACJI

Ask For Alonzo Warsaw

Chmielna 71, 00-801 Warszawa

POZYCJI W MENU
112

KATEGORII
8

STAN NA DZIEŃ
28.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

ŚNIADANIA

15

Śniadanie w Toskanii / Breakfast in Tuscany 39 zł
Grzanka, sos puttanesca, szynka parmeńska, wybór jajka: sadzone, w koszulce lub jajecznicą

Śniadanie Alonzo / Alonzo's breakfast 59 zł
Kiełbaski, rukola, sałatka z pomidorków cherry, szparagi, grzanka, wybór jajka

Włoska frittata / Italian frittata 49 zł
Kiełbaska, szparagi, mozzarella

Morning Gloria 29 zł
Organiczny jogurt grecki, granola, miód, maliny / Organic Greek yoghurt, granola, honey, raspberries

Caesar salad 29 zł
Sałata rzymska, anchois, parmezan, ogórek, pomidor cherry; kurczak +12 PLN, krewetki +18 PLN, szynka parmeńska +12 PLN

TLC sandwich 39 zł
Ciabatta, ragu bolońskie, cheddar, mozzarella

Auntie Maria's 3-course brunch 88 zł per person
88 PLN za osobę, minimum 2 osoby: deska przystawek, wybór dania głównego (śniadaniowa carbonara, zapiekane rigatoni, penne z szynką parmeńską, jajka z pulpetami, śniadanie w Toskanii, włoska frittata, jajka po benedyktyńsku, toast cioci Marii, Morning Gloria, TLC sandwich, śniadanie Alonzo lub panini z mortadellą) i deser (tiramisu, panna cotta albo sernik matcha)

Free flow 0%: selected mocktails / soft drinks / sparkling wine 0%
Opcjonalne 2 godziny, dopłata za osobę

Śniadaniowa carbonara / Breakfast carbonara 49 zł
Spaghetti, rzymskie guanciale, jajko sadzone, czarny pieprz

Jajka zapiekane po włosku z pulpetami / Italian baked eggs 49 zł
Sos serowy

Jajka Benedykta wujka Toniego / Uncle Tony's benedict 39 zł
Brioszka, młody szpinak, bekon wędzony, jajka w koszulce, sabayon z parmezanem

Toast mojej cioci Marii / My auntie's Maria toast 39 zł
Brioszka, mascarpone, konfitura z owoców leśnych

Panini z prosciutto / Panini with prosciutto ham 39 zł
Ciabatta, olej bazyliowy, mozzarella, suszone pomidory, rukola

Włoska kanapka z wołowiną / Italian beef sandwich 49 zł
Żeberka wołowe, sos grzybowy, rukola, musztarda

Free flow brunch: piwo / house wine / sparkling wine 49 zł per person
Opcjonalne 2 godziny, dopłata za osobę

8

Zupa dnia / Soup of the day	29 zł	Deska serów i wędlin włoskich / Italian cold cuts & cheese board	30 zł / duża 120 zł
		Mortadela, szynka parmeńska, salami spicy, taleggio, gorgonzola	
Pomidorowa bruschetta / Tomato bruschetta	29 zł	Mule / Mussels	79 zł
Bazylia, oliwa z oliwek / Basil, extra virgin olive oil		Sos winno-maślany, cytryna, chilli, natka pietruszki / Butter & white wine sauce, lemon, chilli, parsley	
Burrata z rukolą / Burrata with arugula	49 zł	Rzymskie pulpety / Roman meatballs	3 sztuki 39 zł
Pomidory cherry, winogret bazyliowy; opcjonalnie szynka parmeńska +16 PLN / Cherry tomato, basil vinaigrette; Parma ham +16 PLN		Wołowowo-wieprzowe, sos pomidorowy, mozzarella	
Chrupiące kalmary / Fried calamari	29 zł	Carpaccio z polędwicy wołowej / Beef tenderloin carpaccio	59 zł
Kapary, majonez cytrynowy / Capers, lemon mayo		Sos truflowy, rukola, parmezan / Truffle paste, arugula, parmesan	

MAKARONY

17

Ravioli Fiorentina 49 zł Szpinak, ricotta, sos pomidorowy, bazylia / Spinach, ricotta, tomato sauce, basil	Penne z krewetkami / Prawn penne 69 zł Sos kremowo-homarowy, seler naciowy, chilli / Creamy lobster sauce, celery, chilli
Spaghetti z mulami / Mussels spaghetti 59 zł Sos winno-maślany, chilli, natka pietruszki / Butter & white wine sauce, chilli, parsley	Risotto z krewetkami / Prawn risotto 69 zł Szparagi, chilli, pomidory cherry, parmezan, sos homarowy
Penne alla vodka 49 zł Wędzony bekon, zielony groszek, sos pomidorowy	Fusilli z 'nduja / Fusilli with 'nduja 59 zł Ricotta, sos pomidorowy, chilli, czosnek, natka pietruszki
Zapiekane rigatoni / Oven baked rigatoni 49 zł Sos serowo-grzybowy / Cheese, mushroom sauce	Tortellini z szynką parmeńską / Parma ham tortellini 49 zł Sos kremowo-truflowy / Creamy truffle sauce
Spaghetti z rzymskimi pulpetami / Baked spaghetti & Roman meatballs 49 zł Mozzarella, sos pomidorowy / Napolitana tomato sauce, mozzarella	Klasyczna włoska lasagne / Classic lasagne 49 zł Ragu bolońskie / Bolognese ragu
Alonzo's carbonara 49 zł Spaghetti, rzymskie guanciale, jajko, czarny pieprz, parmezan	Rigatoni amatriciana 49 zł Rzymskie guanciale, sos pomidorowy, parmezan
Stek z polędwicy wołowej / Beef tenderloin tagliata 200 g 159 zł Sos grzybowy, rukola, suszone pomidory, pieczone ziemniaki	Filet z okonia morskiego / Sea bass fillet 89 zł Sos puttanesca, pieczone ziemniaki
Kurczak a la parmigiana / Chicken parmigiana 69 zł Sos pomidorowy, mozzarella, rukola, frytki	Sałatka Primavera / Primavera salad 59 zł Warzywa z patelni: szparagi, ziemniaki, karczochy, fasola szparagowa, oliwki, orzeszki piniowe
Włoska porchetta / Italian porchetta 89 zł Purée ziemniaczane, sos grzybowy	

DODATKI

5

Frytki Alonzo / Alonzo's fries

19 zł

Oliwa truflowa, parmezan

Sałatka z rukoli / Rocket salad

29 zł

Pomidory cherry, krem balsamiczny, winegret limonkowy, parmezan

Sałatka z pomidorów koktajlowych / Cherry tomato salad

39 zł

Oliwa z oliwek, bazylia

Pieczone ziemniaki / Potato wedges

19 zł

Czosnek, rozmaryn, dip pomidorowy

Zielone szparagi / Asparagus

39 zł

Cytryna, oliwa z oliwek

DESERY

4

Alonzo tiramisu

male 29 zł / duże 49 zł

Panna cotta

29 zł

Biała czekolada, sos jagodowy

Sernik matcha / Matcha cheesecake

29 zł

Truskawki, biała czekolada

Deser lodowy / Ice cream cup

29 zł

Trzy gałki lodów, sos jagodowy, sezonowe owoce

TAKE-AWAY MENU

12

Sałatka z krewetkami / Prawn salad

49 zł

Pomidor, winegret limonkowy, chilli, orzeszki piniowe / Tomato, lime vinaigrette, chilli, pine nuts

Spaghetti bolońskie / Spaghetti bolognese

49 zł

Ragu wołowo-wieprzowe, sos pomidorowy, parmezan

Salami & mozzarella panini

39 zł

Ciabatta, pieczona papryka, oliwki, frytki z parmezanem

Americano

16 zł

Latte

20 zł

Soki / Juices

12 zł

Pomarańcza, jabłko, krwista pomarańcza / Orange, apple, blood orange

Spaghetti al pesto

49 zł

Bazylia, orzeszki piniowe, parmezan, suszone pomidory

Spaghetti z pomidorami / Tomato & basil spaghetti

49 zł

Sos pomidorowy, bazylia, parmezan

Espresso - pojedyncze / podwójne

12 zł / 16 zł

Single / double

Cappuccino

18 zł

Alonzo lemoniada / Alonzo's lemonade

20 zł

Bazylia, gazowana woda, cytryna / Basil, sparkling water, lemon

Soft drinks

12 zł

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

26

Alonzo's G&T

38 zł

Gin, tonik Thomas Henry, bazylia, cytryna / Gin, Thomas Henry tonic water, basil, lemon

Aperol spritz

36 zł

Aperol, Prosecco, woda gazowana

Negroni 0%

38 zł

Gin 0%, syrop aperitifowy 0%, Martini Vibrante 0%

Alonzo's 0% G&T

32 zł

Gin 0%, tonik Thomas Henry, bazylia, cytryna

Klasyczne Negroni / Classic Negroni

38 zł

Gin, Campari, czerwony wermut / sweet vermouth

Spiked lemonade

34 zł

Wódka, lemoniada, bazylia, woda gazowana

Limoncello spritz

38 zł

Pallini limoncello, Prosecco, woda gazowana

Limoncello spritz 0%

38 zł

Pallini Limonzero, Prosecco 0%

Red 0% spritz

36 zł

Martini Vibrante 0%, syrop aperitifowy 0%, Thomas Henry lemon bitter

Sbagliato

34 zł

Campari, czerwony wermut, Prosecco

NAPOJE BEZALKOHOLOWE ciąg dalszy

26

Kawowe Negroni / Coffee rum Negroni 34 zł Plantaray ciemny rum, Campari, czerwony wermut, Luciano Amaro likier kawowy	Peroni - 250 ml / 400 ml 24 zł / 400 ml - cena nieczytelna w OCR
Książęce IPA - 500 ml cena niejednoznaczna w źródle OCR	Peroni 0.0% - 330 ml cena niejednoznaczna w źródle OCR
Książęce pszeniczne 0.0% - 500 ml cena niejednoznaczna w źródle OCR	Espresso - pojedyncze / podwójne 12 zł / 16 zł Single / double
Czarna kawa / Americano 16 zł	Cappuccino 18 zł
Latte 20 zł	Herbata / Tea 16 zł Darjeeling, Earl Grey, japońska Sencha, ziołowa malina / Darjeeling, Earl Grey, Japanese Sencha, Herbal Raspberry
Cisowianka - 300 ml 14 zł Niegazowana / gazowana	Cisowianka - 700 ml 18 zł Niegazowana / gazowana
Alonzo lemoniada / Alonzo's lemonade 20 zł Bazylija, gazowana woda, cytryna / Basil, sparkling water, lemon	Soki / Juices 16 zł Pomarańcza, jabłko, krwista pomarańcza / Orange, apple, blood orange
Thomas Henry 14 zł Tonik, piwo imbirowe, tonik z kwiatem wiśni, lemon bitter	Soft drinks 12 zł Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta

WINO

25

Monteliana Prosecco DOC, Spumante Extra Dry NV 28 zł / 138 zł Wenecja / Veneto; bukiet owocowy, brzoskwinie i gruszki / peaches and pears	Elvio Cogno Moscato d'Asti DOCG 2022 288 zł Piemont; delikatnie złote, szalwia i suszone owoce / sage and sweet dried fruits
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut NV 498 zł Szampania / Champagne; zielone jabłko, cytrusy i brioche / Granny Smith, brioche and citrus	Gran Sasso Trebbiano d'Abruzzo NV 28 zł / 128 zł Abruzja; żółte owoce, brzoskwinia, głóg i kwiat pomarańczy

WINO ciąg dalszy

25

Terrazze della Luna Pinot Grigio 2022 28 zł / 128 zł
Trydent / Trentino DOC; kwiatowo-owocowe, jabłko, akacja i owoce pestkowe

Volpaia Vermentino Maremma DOC 2023 258 zł
Toskania; kwiatowe, morska bryza, żonkil i skórka cytrynowa

Cantine Bulgarini Lugana DOC 2023 258 zł
Lombardia; brzoskwinia i morela

Vie di Romans Chardonnay DOC 2021 528 zł
Friuli; prażony kokos, jabłko reneta, akacja i wiciokrzew

Governo Rosso IGT 2020 28 zł / 158 zł
Toskania; czerwone owoce i wanilia

Cusumano Benuara Nero d'Avola IGT 2021 248 zł
Sycylia; dzikie jagody i leśna ściółka

Boscarelli Rosso Ferrari IGT 2021 268 zł
Toskania; goździki i tytoń

Giacomo Fenocchio Nebbiolo Langhe DOCG 2023 398 zł
Piemont; wytrawne i aromatyczne, śliwki, jeżyny i nuta smoły

Giacomo Fenocchio Bussia Barolo DOCG 2020 678 zł
Piemont; zioła, truskawki, lukrecja i zioła prowansalskie

Casanova di Neri Brunello di Montalcino DOCG 2019 728 zł
Toskania; jałowiec i jagody z goździkami

Gaja Barolo Dagromis DOCG 2019 888 zł
Piemont; dojrzałe jagody, porzeczki i róża

Rizzardi Soave DOC Classico 2020 168 zł
Wenecja; gruszkki, skórka pomarańczy i nuta migdałów / almond, pear, orange peel

Cantina Morone Albanora Falanghina del Sannio Guardia 2023 223 zł
Kampania; brzoskwinia, cytrusy i dziki kwiat

Alois Lageder Gewurztraminer DOC 2024 288 zł
Alto Adige; tropikalno-kwiatowy mix, geranium i róża

Tramari Rosé di Primitivo Salento IGP 2022 38 zł / 168 zł
Apulia / Puglia; zioła śródziemnomorskie, wiśnie i maliny

Guerrieri Rizzardi Valpolicella Classico DOC 2024 38 zł / 198 zł
Wenecja; wiśnia, czereśnie i wanilia

Campo Marina Primitivo di Manduria DOC 2022 248 zł
Apulia; śliwka, kakao i wanilia

Elvio Cogno Dolcetto d'Alba 'Mandorlo' DOC 2022 308 zł
Piemont; borówka, jeżyny i dym

Giuseppe Gorelli Rosso di Montalcino DOC 2019 498 zł
Toskania; czerwone owoce, wiśnia, żurawina i nuty ziemiste

Monte Zovo Amarone della Valpolicella 2019 698 zł
Wenecja; śliwka, wiśnia i wanilia

Dal Forno Romano Valpolicella Superiore 2016 798 zł
Wenecja; śliwkowo-czekoladowe, przyprawione ciasto owocowe