

MENU RESTAURACJI

Baila Show&Dining

Grzybowska 60, 00-844 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
48

KATEGORII
8

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

10

BAILA TAPAS (dla 2/3 osób)

195 zł

400 g specjalnie wyselekcjonowanych hiszpańskich i włoskich wędlin oraz serów, świeże owoce, oliwki, chutney z czerwonej cebuli, pieczona papryka marynowana w oliwie, pieczywo, grissini, hummus z ciecierzycy z sezamem, guacamole, marynowane cebulki w occie balsamicznym. Idealne do dzielenia się.

GUACAMOLE

64 zł

Awokado doprawiane limonką, tabasco, chilli, czosnkiem i kolendrą, podawane z oliwą szczypiorkową, papryką, czerwoną cebulą oraz chipsami z tapioki i kukurydzianymi nachosami.

TATAR WOŁOWY

74 zł

Siekana polędwica wołowa, piklowane borowiki, anchois, żółtko, sos aioli, oliwa szczypiorkowa. Podawany z grzankami pszennymi i masłem czosnkowym.

CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

72 zł

Carpaccio z polędwicy wołowej z parmezanem, papryką pieconą, cebulkami marynowanymi w occie balsamicznym, szpinakiem, rukolą z vinaigrette balsamiczno-miodowym, aioli z kaparami, grissini.

CEVICHE Z TUŃCZYKA

68 zł

Ceviche z tuńczyka marynowanego w miso, mango, pomarańczach, limonce, cytrynie oraz kolendrze z dodatkiem piklowanej czerwonej cebuli. Podawane z chipsami z tapioki.

TATAR Z KREWETEK

72 zł

Siekane krewetki tygrysie (100g) z dodatkiem skórki z limonki, z musem z marakui, mango, tamaryndowca z papryką gochugaru. Podawane z chipsami z tapioki.

TATAR Z TUŃCZYKA

74 zł

Siekana polędwica z tuńczyka z sosem mentsuyu, podana na ciastkach ryżowych z salsą z kiwi, szalotki i szczypiorku.

CHRUPIĄCE KALMARY

66 zł

Kalmary z sosem mayo sriracha

KREWETKI PANIEROWANE W TEMPURZE I PANKO

72 zł

Krewetki tygrysie (6 szt.) podawane z sosami mayo wasabi kizami, mayo chilli marakuja oraz limonką i cytryną.

BAILA TACOS (dla 3/4 osób)

210 zł

Plater wyselekcjonowanych dodatków do samodzielnego tworzenia tacos: Wieprzowina z papryczką Chipotle i pastą z tamaryndowca / Kurczak marynowany w sosie paprykowym z miodem i zatarem / Guacamole z limonką, tabasco, czosnkiem i kolendrą / Salsa z zielonych pomidorów / Hummus z czerwonej fasoli / Piklowana czerwona cebula / Mango z miętą / Świeża kolendra Tortille (12 szt.) podawane na gorącym kamieniu lawowym.

ZUPY

2

ROSÓŁ Z KACZKI

48 zł

Rosół z kaczki z pierogami gyoza z wieprzowiną, kolendrą i chilli.

KREM RYBNY

48 zł

Kremowa zupa pomidorowa na wywarze z homara z dodatkiem łososia, tuńczyka i krewetki. Pomidory pelati, chili, cebula, warzywa korzeniowe, czosnek..

SAŁATKI

3

SAŁATA Z KOZIM SEREM

62 zł

Grillowany dojrzewający kozi ser, szpinak, sałata rzymska, rukola, sos orzechowy, vinaigrette limonkowy, pieczone plastry buraków, pomidorki koktajlowe, granat, melon i prażone pestki dyni.

SAŁATA Z PLASTRAMI POŁĘDWICY WOŁOWEJ W SOSIE BALSAMICZNO-MIODOWYM I GRZANKAMI

64 zł

Sałata rzymska, szpinak, rukola, połówka wołowa w sosie balsamiczno-miodowym z suszonymi pomidorami, pieczarkami, marynowanymi borowikami, pomidorkami koktajlowymi, granatem, czerwoną papryką, ogórkiem i vinaigrette malinowym.

SAŁATA Z GRILLOWANĄ PIERSIĄ KURCZAKA Z SALSĄ MANGO I GRZANKAMI

64 zł

Sałata rzymska, szpinak, kurczak, rukola, grzanki, mango, mięta, ogórek, pomidorki cherry, vinaigrette limonkowy i płatki parmezanu.

DANIA GŁÓWNE

7

SZASZŁYKI Z KURCZAKA

68 zł

Szaszłyki z kurczaka i warzyw marynowane w sosie pomidorowym z miodem i zatarem. Podawane z dodatkiem sosu mayo verde oraz pieczonymi ziemniakami z rozmarynem.

BURGER WOŁOWY

76 zł

Burger wołowy z serem mimolette i cheddar, prażonym bekonem, mayo chipotle, sałatą rzymską, pomidorami concasse, piklowaną cebulą, frytkami i sosem aioli czosnkowym.

KAŁAMARNICA W CIEŚCIE TAKOYAKI

86 zł

Macka kałamarnicy (220 g) w cieście japońskim z dodatkiem suszonych płatków bonito, sosem tataki, sałatką z grejfrutem, ziarnami edamame, sałatą rzymską, sezamem i sosem ponzu.

SPAGHETTI Z PESTO Z KREWETKAMI

72 zł

Spaghetti z pesto z bazylii, rozmarynu i natki pietruszki, krewetkami tygrysimi (3szt), pomidorami i parmezanem.

ŻEBERKA WIEPRZOWE W SOSIE BBQ

98 zł

Żeberka wieprzowe (550-600 g) z sosem bbq, pieczonymi ziemniakami, batatem z rozmarynem, papryczkami padron, chilli i limonką.

STEK Z ŁOSOSIA

98 zł

Filet z łososia marynowany w sosie teriyaki z salsą mango, granatem, solirodem i sezamem podany na liściu bananowca i plasterkach pieczonego batata.

KREWETKI TYGRYSIE W SOSIE POMIDOROWYM Z CHORIZO I NDUJĄ

120 zł

10 szt krewetek tygrysi z głową w sosie pomidorowym z chorizo, ndują i masłem podane ze świeżą bagietką.

DANIA Z WOŁOWINY

8

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ POLSKA 190 zł

Wszystkie nasze steki są flambrowane w whisky Talisker 10YO, podawane na gorącym kamieniu lawowym z sosem demi-glace, masłem ziołowym, truflowym purée ziemniaczanym i pomidorkami koktajlowymi w pesto.

ANTRYKOT PRIME USA 330 zł

Wszystkie nasze steki są flambrowane w whisky Talisker 10YO, podawane na gorącym kamieniu lawowym z sosem demi-glace, masłem ziołowym, truflowym purée ziemniaczanym i pomidorkami koktajlowymi w pesto.

POLĘDWICA WOŁOWA USA PRIME 390 zł

Wszystkie nasze steki są flambrowane w whisky Talisker 10YO, podawane na gorącym kamieniu lawowym z sosem demi-glace, masłem ziołowym, truflowym purée ziemniaczanym i pomidorkami koktajlowymi w pesto.

POLĘDWICA WOŁOWA WAGYU JAPONIA 640 zł

Wszystkie nasze steki są flambrowane w whisky Talisker 10YO, podawane na gorącym kamieniu lawowym z sosem demi-glace, masłem ziołowym, truflowym purée ziemniaczanym i pomidorkami koktajlowymi w pesto.

GOLD STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 490 zł

Wszystkie nasze steki są flambrowane w whisky Talisker 10YO, podawane na gorącym kamieniu lawowym z sosem demi-glace, masłem ziołowym, truflowym purée ziemniaczanym i pomidorkami koktajlowymi w pesto.

GOLD ANTRYKOT PRIME USA 690 zł

Wszystkie nasze steki są flambrowane w whisky Talisker 10YO, podawane na gorącym kamieniu lawowym z sosem demi-glace, masłem ziołowym, truflowym purée ziemniaczanym i pomidorkami koktajlowymi w pesto.

GOLD POLĘDWICA WOŁOWA USA PRIME 790 zł

Wszystkie nasze steki są flambrowane w whisky Talisker 10YO, podawane na gorącym kamieniu lawowym z sosem demi-glace, masłem ziołowym, truflowym purée ziemniaczanym i pomidorkami koktajlowymi w pesto.

GOLD POLĘDWICA WOŁOWA WAGYU A5 JAPONIA 990 zł

Wszystkie nasze steki są flambrowane w whisky Talisker 10YO, podawane na gorącym kamieniu lawowym z sosem demi-glace, masłem ziołowym, truflowym purée ziemniaczanym i pomidorkami koktajlowymi w pesto.

SUSHI

11

CALIFORNIA DRAGON WĘGORZ 8 szt. **75 zł**
California z krewetką w panierce panko, ogórkiem, oshinko, japońskim majonezem, węgorem unagi, sezamem i sosem kabayaki.

FUTOMAKI TARU TARU 6 szt. **75 zł**
Futomaki z ogórkiem, tykwą, oshinko w tempurze, podane z tatarem z łososia, kawioem tobiko i majonezem japońskim.

CALIFORNIA DRAGON GRILL SAKE 8 szt. **79 zł**
California z pieczonym łososiem, serkiem philadelphia, ogórkiem, tykwą, sosem kabayaki, mayo sriracha, sezamem, szczypiorkiem, obkładane opalonym świeżym łososiem.

FUTOMAKI TEMPURZE SPECJAL VEGE 6 szt. **55 zł**
Futomaki z pomarańczą, mango, awokado, ogórkiem i oshinko.

CALIFORNIA RAINBOW 8 szt. **75 zł**
California z krewetką w tempurze, ogórkiem, oshinko, łososiem, tuńczykiem, awokado i japońskim majonezem.

SUSHI SET 44 szt. **330 zł**
Futomaki taru taru, futomaki kegon, california dragon grill sake, futomaki z krewetką i szynką jamón ibérico, futomaki yasai tempura, california ebi awokado.

FUTOMAKI TAI EBI 6 szt. **59 zł**
Futomaki z czerwonym ryżem, krewetkami w emulsji maślano-winnej z chili, mango, serkiem Philadelphia, awokado i sosem yuzu.

FUTOMAKI KEGON 6 szt. **69 zł**
Futomaki z tuńczykiem, łososiem, awokado, oshinko, serkiem philadelphia, węgorem unagi i salsą mango.

FUTOMAKI YASAI TEMPURA 6 szt. **55 zł**
Futomaki z mango, majonezem japońskim, warzywami w tempurze.

CALIFORNIA EBI AWOKADO 8 szt. **75 zł**
California z krewetkami w panko, ogórkiem, oshinko, majonezem japońskim, sosem yuzu, obkładane plastrami awokado.

FUTOMAKI Z KREWETKĄ I SZYNKĄ JAMÓN IBÉRICO 10 szt. **69 zł**
Futomaki z krewetką w panko, szynką jamón ibérico i czerwonym ryżem.

DODATKI

5

Purée truflowe **18 zł**

Pieczycwo z masłem czosnkowym **14 zł**

Sos **12 zł**

Frytki **18 zł**

Krewetka **14 zł**

DESERY

2

KARAIBSKA PISTACJA

39 zł

Pralinki śmietankowo-orzechowa i czekoladowo-rumowa z rurką z kruchego ciasta na kremie pistacjowym.

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

39 zł