

MENU RESTAURACJI

Bibenda

Nowogrodzka 10, 00-511 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
111

KATEGORII
9

STAN NA DZIEŃ
26.10.2026

Dania i ceny

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

NAPOJE

9

Piwo 0%	19,-	Pandan Ice Tea	22,-
Herbata aloesowa z pandan i kolendrą.			
Aqua de jamaica	22,-	I AM NOT FULL Blanc de Blanc 0%	21,-
Lemoniada z hibiskusa i cynamonu.			
I AM NOT FULL Riesling 0%	21,-	Soki tłoczone EKO jabłko + gruszka	15,-
Soki tłoczone EKO jabłko + burak	15,-	Soki tłoczone EKO jabłko + marchew	15,-
Lemoniada cytrusowa	18,-		

MATCHA

3

Ice Tea Truskawkowa	22,-	Ice Latte Truskawkowe na mleku owsianym	24,-
Matcha Latte na ciepło	21,-		

MIKROZUZA		5
Kombucha Lemon	20/90	Kombucha Milk Oolong20/90
Kombucha JUN	21/90	Tibicos Lawenda21/90
Tibicos Miód & chmiel	21/90	

WINO		59
2022, Mas Candi Brut Nature, Katalonia, Hiszpania • Xarel-lo, Macabeu / Summol / Parellada150,-	2020, Smarazen, Mirco Mariotti, Emilia Romagna, Włochy150,-	Trebbiano / Malvasia
2021, Rosatea, Valli Unite, Piemont, Włochy • Field Blend160,-	2022, Second Half, Mirco Mariotti, Emilia Romagna, Włochy160,-	Famoso
2021, Extra, Jeux de Vins, Alzacja, Francja • Auxerrois / Chardonnay170,-	N.V. Kalkspitz, Christopher Hoch, Kremstal, Austria • Muscat Ottonell / Gruner Veltliner / Sauvignon Blanc / Zweigelt180,-	
2018, Sekt Blanc de Blanc, Peter Jakob Kuhn, Rheingau, Niemcy • Riesling / Auxerrois / Pinot Blanc240,-	N.V. Lelarge - Pugeot, Champagne, Francja • Pinot Meunier, Pinot Noir / Chardonnay290,-	
2022, Les Grandes Vignes, Dolina Rodanu, Francja • Grenache, Blanc / Clairette Blanche / Bourboulenc / Roussanne188,-	2021, Miranius, Celler Credo, Katalonia, Hiszpania • Xarel-lo110,-	
2022, Ottavio Rube Bianco, Valli Unite, Piemont, Włochy • Cortese blend140,-	2023, La Colline en Flamme Blanc, Domaine Porthiers, Loara, Francja • Chardonnay140,-	
2023, Ca va le faire, Jeux de Vins, Alzacja, Francja • Pinot Gris, Riesling / Auxerrois150,-	2020, Kalkstein, Gustavshof, Rheinhessen, Niemcy • Riesling160,-	

WINO ciąg dalszy

59

18/19/20/21/22, Y'a Plus Qu'a, Kumpf et Meyer, Alzacja, Francja • Pinot Auxerrois / Sylvaner ~~168,-~~	2022, Adele, Eric Texier, Dolina Rodanu, Francja • Clairette Marsanne ~~170,-~~
N.V. Vater & Sohn, 2NATURKINDER, Frankonia, Niemcy • Muller Thurgau, Sylvaner, Riesling ~~170,-~~	2023, Silice, Brice Omont, Savioe, Francja • Jacquere ~~180,-~~
2022, Aurora, Finca Sandoval, Manchuela, Hiszpania • Albilla Manchega and others ~~170,-~~	2022, Nemico, ICARO, Lazio, Włochy • Malvasia / Trebbiano ~~175,-~~
2020, Kiss Kiss Bang Bang, Podere Anima Mundi, Toskania, Włochy • Sauvignon Blanc ~~180,-~~	2022, Vinya del Noguer, Pepe Raventos, Katalonia, Hiszpania • Xarel-lo ~~180,-~~
2021, Pinot Blanc, Domaine Kleinknecht, Alzacja, Francja • Pinot Blanc ~~190,-~~	2023, Trenzado, Suertes del Marques, Teneryfa, Hiszpania • Listan Blanco / Pedro Ximenez / Albillo Criollo / Gual / Marmajuelo / Malvasia ~~190,-~~
2022, MTH, Andi Weigand, Frankonia, Niemcy • Muller Thurgau ~~190,-~~	2023, Romorantin, Thierry Puzelat, Loara, Francja • Romorantin ~~200,-~~
2022, Terres Bleues, André-Jean et Héléana Morin, Jura, Francja • Savagnin ~~225,-~~	2019, Traversee, Kumpf et Meyer, Alzacja, Francja • Riesling ~~225,-~~
2022, Troma - Onirique, Francois Écot, Burgundia, Francja • Xarel-lo / Aligote ~~225,-~~	2021, Richard, Sroner&Sutö, Strekov, Słowacja • Chardonnay ~~260,-~~
2022, Chablis, Patrick Piuze, Burgundia, Francja • Chardonnay ~~260,-~~	2022, Les Grandes Vignes (Rouge), Dolina Rodanu, Francja • Carignan, Cinsault, Grenache ~~190,-~~
2020, Dale! Rubén Díaz, Sierra de Gredos, Hiszpania • Garnacha ~~110,-~~	2019, CanSumoi, Pepe Raventos, Katalonia, Hiszpania • Garnacha / Sumoll ~~120,-~~

WINO
 ciąg dalszy

59

2022, Ottavio Rube Rosso, Piemont, Włochy • Barbera / Dolcetto / Merlot 140,-	2023, Le Colline en Flamme, Domaine Porthiers, Loara, Francja • Gamay 148,-
2020, La Escalera, Rubén Díaz, Sierra de Gredos, Hiszpania • Garnacha 140,-	2020, Balf, Franz Weninger, Sopron, Węgry • Kekfrankos 160,-
2022, Brouilly, Alex Foillard, Beaujolais, Francja • Gamay 210,-	2021, Cote de Brouilly, Alex Foillard, Beaujolais, Francja • Gamay 210,-
2020 Monticelli Rosso, Silvia Tezza, Veneto, Włochy • Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta 210,-	2021 Corcelette, Jean Foillard, Beaujolais, Francja • Gamay 220,-
2020, Rouge Captif, François Ecot, Burgundia, Francja • Gamay / Chasselas 220,-	2023, La Cabane, André-Jean et Hélène Morin, Jura, Francja • Ploussard 235,-
2020, Arcane, Sébastien Morin, Beaujolais, Francja • Gamay 240,-	2018, Auguste, Patrick Bouju & Jason Ligas, Samos, Grecja • Avgustiatis 260,-
2022, Gulp Hablo, Famillia Parra, Castilla la Mancha, Hiszpania • Verdejo / Sauvignon Blanc 138,-	2021, Rebula Blue Label, Nando, Collio / Goriska Brda, Słowenia • Rebula 150,-
2023, Forlong 80/20, Bodega de Forlong, Andaluzja, Hiszpania • Palomino Fino / Pedro Ximenez (Skins) 178,-	2022, Rabasco Bianco Cancelli, Robasco, Abruzja, Włochy • Trebbiano d' Abruzzo 170,-
2023, Tranquillement, Jeux de Vins, Alzacja, Francja • Sylvaner / Gewurztraminer 178,-	2023, Aro, Stefanago, Lombardia, Włochy • Traminer 190,-
2021, Vivienne, Signoraginni, Toskania, Włochy • Malvasia, Trebbiano 190,-	2022, Anarchiste, Kumpf et Meyer, Alzacja, Francja • Muscat 210,-
2022, Wilde Meute, 2NATURKINDER, Frankonia, Niemcy • Muller Thurgau, Sylvaner, Riesling 220,-	2018, Azienda Agricola Zidarich, Carso, Włochy • Vitovska 220,-

WINO

ciąg dalszy

59

N.V. Crème #8, Strekov1075, Strekov, Słowacja • Devin 260,-

2022, Marguerite Blanc, Matassa, Roussillion, Francja • Muscat / Macabeu 270,-

2020, Nigori, Strekov1075, Strekov, Słowacja • Welschriesling 349,-

KOKTAJLE

6

Red Cuban 38,-

słodki, kremowy. Flor de cana, kordiał rabarbarowy, pianka z frizzante.

Negroni.pl 39,-

wytrawny, klasyczny. Mikrogorzelnia gin, Dragma czerwona, bitter żurawinowy.

Cherry Chelada 36,-

owocowy, orzeźwiający. Salitos infuzowany trawą cytrynową, Luxardo Maraschino, Lager Trzech kumpi, wiśniowa konfitura.

MG Sour 38,-

owocowo-kwaśny. Mikrogorzelnia żytnia inf. hyzopem, Tello, konfitura porzeczkowa z aronią i kafiorem.

Gooseberry Sage 42,-

ziołowy spritzer. Dragma aperitivo, Salvia&Limone, agrest, frizzante.

Alphonso 42,-

owocowy, pikantny. Clement Agricole rum, kordiał z mango, chilli, olej miętowy z limonką.

ZIMNE

9

Pâté z nerkowca, piklowane żółte buraki, konfitura z czerwonej porzeczki, liście z pola, pistacje, grzanka. **49,-**

Ogórki gruntowe, pomidory, zielona harissa, jalapeño, bób, kolendra, bazylia. **26,-**

Młode marchewki, żółte curry, kokosowy sambal, kolendra **28,-**

Zielona fasolka, aglio olio, sos ze startych pomidorów, kalamata, feta, oregano. **38,-**

Norweski młody matjas, winegret estragonowy, bób, fasolka, szparagowa, młody ziemniak, koperek, dymka. **39,-**

Arbuz, salsa kolendrowa, jalapeño, orzechy ziemne, olej chili, bazylia, orzechy ziemne. **33,-**

Hummus, olej pomidorowy, prażona pinia. **26,-**

Oliwki, skórka z pomarańczy, rozmaryn. **12,-**

Pieczyno pszenno-żytnie, ubite masło, płatki soli. **15,-**

CIEPŁE

10

Zupa szefa. **16,-**

Młode ziemniaki, sos tatarski, szczaw, zielone masło, rzodkiewka. **26,-**

Pieczone pomidory, grillowane morele, cieciora, jogurt czosnkowy, tadera, kolendra. **36,-**

Młoda kapusta, kefir, pieprz sycuański, musztarda jabłkowa, pestki słonecznika, rodzynki. **33,-**

Pieczony bakłażan, papryka ramiro, halloumi, melasa, harissa, kolendrowe labneh, kolendra, sezam. **49,-**

Grillowana zielona fasolka, gochujang, sos soubise, salsa macha, migdały. **32,-**

Młoda cukinia, jarmuż toskański, grzyby, białe wino, ricotta, kozi parmezan, natka pietruszki. **49,-**

Grillowane młode buraki, mostarda czereśniowa, konfitowana dymka, karmelizowany kozi ser blue. **38,-**

Kopytka, kurki, Bursztyn, śmietana, salsa z żółtych pomidorów, natka pietruszki, majeranek. **42,-**

Grzybki i dymka w tempurze, zielone aioli, wege nduja z fasolą adzuki. **39,-**

SŁODKIE

2

Crème brûlée z tajską herbatą.

31,-

Brzoskwinia, jogurt parowany, sezamek, bazylia.

32,-

KOKTAJLE

8

Negroni

Tenjaku gin, Campari, czerwony wermut.

36,-

Spritz

Aperol/Campari/Sarti, frizzante, soda.

38,-

Americano

Punt e Mes, Campari, soda.

38,-

Negroni Sbagliato

Czerwony wermut, Campari, frizzante.

36,-

Crodinoespresso

Crodino, espresso.

27,-

Kombucha spritz

Sezonowy shrub, kombucha, woda gazowana.

28,-

Aperitivo spritz

Aperitivo 0%, Frizzante 0%, woda gazowana.

32,-

Politano 0%

Diva eliksir, MadBar gin 0%, bitter żurawinowy, woda gazowana.

29,-