

MENU RESTAURACJI

Bistro Bibuła - Gocław

Generała Tadeusza Bora-Komorowskiego 56c/IokU 14, 03-982 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
85

KATEGORII
13

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

ŚNIADANIA

10

Jajko i spółka

26,-

jajecznica na maśle z trzech jaj ekologicznych ze szczypiorem, podana z pieczywem, masłem i pomidorem. Wersja mięsna z boczkiem 31,-

Fit jaglanka

25,-

z płatków jaglanych na mleku sojowym podana z rodzynkami sułtańskimi, jabłkiem, siemieniem lnianym, nasionami Chia i konfiturą z żurawiny naszej roboty

Pankejki wytrawne

32,-

pankejki (2 szt.) podane z salsą pomidorowo-bazyliową z czosnkiem, grillowanym boczkiem z wędzarni od Pana Witka, ekologicznym jajem sadzonym, rukolą i szczypiorem. Wersja wegetariańska 32,- z chrupiącymi bocznikami w ryżowej panierce

Bajgiel z pastą jajeczną

27,-

ze szczypiorkiem, pomidorem i rukolą; z grillowanym boczkiem +5,-; z wędzonym łososiem +11,-; z chorizo +5,-

Bajgiel z chorizo

37,-

z blanszowanym szpinakiem z czosnkiem, serkiem śmietankowym z suszonymi pomidorami i jajem sadzonym

Bibułowa szakszuka

31,-

zapekane ekologiczne jaja na domowej salsie pomidorowej ze świeżą bazylią, lekko pikantna, obficie posypana szczypiorkiem, podana z pieczywem i masłem. Wersja mięsna z boczkiem 36,-

Pankejki na słodko

28,-

pankejki (3 szt.) podane klasycznie z masłem, syropem klonowym, cukrem pudrem i owocami

Racuchy

30,-

racuchy z jabłkiem (2 szt.) z żurawiną, serkiem śmietankowym, cukrem pudrem i świeżą miętą

Bajgiel nowojorski z wędzonym łososiem

37,-

z chrzanowym twarożkiem, kaparami, pomidorem i sałatką

Zestaw past śniadaniowych

35,-

serek śmietankowy z suszonymi pomidorami, pasta jajeczna ze szczypiorem, twarożek chrzanowy podane z masłem, pomidorem i pieczywem; z grillowanym boczkiem +5,-; z wędzonym łososiem +11,-; z chorizo +5,-

PRZYSTAWKI

7

Tapas na chrupiącej bagietce z dojrzewającym kozim serem22,-
i konfiturą z czerwonej cebuli

Tapas na chrupiącej bagietce z grillowanym serem halloumi22,-
z salsą pomidorową ze świeżą bazylią, lekko pikantna

Chrupiące boczniki w ryżowej panierce25,-
z sosem piri piri z harissą

Frytki podane z sosem BBQ17,-
na wędzonych śliwkach naszej roboty

Frytki z batatów25,-
podane z sosem piri piri z harissą

Okienka polski snack15,-
podane z sosem piri piri z harissą

Skrzydółka z kurczaka w chrupiącej panierce35,-
7 szt. podane ze szczypiorem i domowym sosem 1000 wysp

COŚ WIĘKSZEGO

6

Kotlet ze świeżo mielonej wołowiny 100%54,-
serwowany na frytkach z batatów z sosem piri piri z dodatkiem arabskiej pasty z harissy oraz rukolą

Placek po chłopsku ze stroganowem wołowym52,-
z kwaśną śmietaną i papryką

Pierś z kurczaka w płatkach migdałowych52,-
podana z ziemniakami z patelni z oliwą czosnkową i sezonowym dodatkiem

Placki marchewkowe39,-
podane z marynowanym kurczakiem w kremowym sosie cytrynowym, obficie posypane rukolą. Wersja wegetariańska bez kurczaka 32,-

Grillowana pierś z kurczaka z pesto ziołowym45,-
serwowana z tagliatelle z marchewki z czosnkiem, suszonymi pomidorami i prażonymi pestkami słonecznika

Domowy schabowy52,-
marynowany w czosnku, świeżym rozmarynie i bazylii, podany z ziemniakami z patelni z oliwą czosnkową oraz sezonowym dodatkiem

ZUPY

2

Domowy rosół - 450 ml22,-
z trzech mięs: kaczki, wołowiny i kurczaka podany z lanymi kluseczkami lub makaronem

Kremowa zupa pomidorowa - 450 ml20,-
z domowym makaronem

SAŁATKI

2

Sałata z pieczonym burakiem

39,-

z syropem klonowym, rukolą, orzechami ziemnymi, pestkami słonecznika, grzankami z dojrzewającym serem kozim i dressingiem musztardowym. Wersja mięsna z grillowaną pierśią kurczaka 47,-

Sałata z grillowanym serem halloumi

39,-

ze świeżym szpinakiem, rukolą, oliwkami, suszonymi pomidorami, białym sezamem, octem balsamicznym i domowym sosem winegret. Wersja mięsna z grillowanym boczkiem 44,-

BURGERY

3

Bibuła Burger

49,-

z polską wołowiną 100%, bekonem, sosem BBQ na wędzonych śliwkach naszej roboty, sosem majonezowo-pomidorowym, serem żółtym, pomidorem, kiszonym ogórkiem, czerwoną cebulą, sałatą, podany z okienkami

Kurczak Burger

45,-

z filetem z kurczaka, bekonem, sosem BBQ na wędzonych śliwkach naszej roboty, sosem majonezowo-pomidorowym, serem żółtym, pomidorem, kiszonym ogórkiem, czerwoną cebulą, sałatą, podany z okienkami

Wege Burger

45,-

z chrupiącymi bocznikami w ryżowej panierce, z konfiturą z czerwonej cebuli naszej roboty, pomidorem, rukolą i sosem piri piri, podany z okienkami

DZIECIAKI W BIBULE

6

Dzieciący filecik z kurczaka

32,-

podany z frytkami i dodatkiem sezonowym

Domowe racuchy z jabłkiem

31,-

z owocami i cukrem pudrem

Pankejki (3 szt.)

24,-

podane ze śmietaną, sosem karmelowym i owocami

Kluseczki lane

23,-

podane z pesto ziołowym i parmezanem

Kluseczki lane

23,-

podane z sosem pomidorowym i parmezanem

Babyccino

6,-

spienione ciepłe mleko z kolorowymi piankami i kakao

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

4

Orzeźwiający szprycer z cytrusami 0%

28,-

białe wino bezalkoholowe (125 ml) / woda gazowana (50 ml) / świeża mięta / cytryna / grejpfrut / pomarańcze

Słodki szprycer z cytrusami 0%

29,-

białe wino bezalkoholowe (125 ml) / sok malinowy (30 ml) / woda gazowana (50 ml) / świeża mięta / cytryna / grejpfrut

Bibułowe Aperitivo Spritz 0%

29,-

tonic (125 ml) / aperitivo 0% (60 ml) / woda gazowana (50 ml) / pomarańcze

Hugo Spritz 0%

28,-

białe wino bezalkoholowe (125 ml) / syrop z czarnego bzu (30 ml) / woda gazowana (50 ml) / świeża mięta / cytryna

SOKI

6

Woda gazowana - 300 ml

9,-

Woda niegazowana - 300 ml

9,-

Pepsi - 200 ml

11,-

Pepsi Max zero cukru - 200 ml

11,-

Sok jabłkowy - 200 ml

10,-

Sok ze świeżych owoców - 300 ml

22,-

pomarańcza / grejpfrut / mix

KAWA

13

Espresso - 30 ml	10,-	Espresso macchiato - 35 ml	10,-
Espresso doppio - 60 ml	14,-	Cappuccino - 140 ml	14,-
Flat white - 140 ml	16,-	Latte - 200 ml	15,-
Latte wzmocnione - 200 ml	19,-	Americano czarne - 140 ml	11,-
Americano czarne - 200 ml	15,-	Americano z mlekiem - 140 ml	12,-
Americano z mlekiem - 200 ml	16,-	Syrop smakowy - 15 ml	2,-
Dodatkowy shot espresso	4,-		

HERBATA

6

Czarne naturalne - 500 ml	15,-	Czarne smakowe - 500 ml	15,-
Zielone - 500 ml	15,-	Owocowe - 500 ml	15,-
Ziołowe - 500 ml	15,-	Inne: biała klasyczna, rooibos - 500 ml	16,-

PIWO 12	
Książęce Lager 5% obj. - 0,5 l piwo z beczki 19,-	Książęce Lager 5% obj. - 0,3 l piwo z beczki 12,-
Książęce Czerwony Lager 4,9% obj. - 0,5 l piwo butelkowe 19,-	Książęce Pszeniczne 4,9% obj. - 0,5 l piwo butelkowe 19,-
Książęce Ciemne łagodne 4,1% obj. - 0,5 l piwo butelkowe 19,-	Książęce IPA 5,4% obj. - 0,5 l piwo butelkowe 19,-
Kozel Bily Lehky 3,5% obj. - 0,5 l piwo butelkowe 19,-	Lech Free różne smaki - 0,5 l piwo bezalkoholowe 19,-
Książęce Pszeniczne IPA 0% - 0,5 l piwo bezalkoholowe 19,-	Zero Stresu - 0,5 l piwo bezalkoholowe 23,-
Piwo rzemieślnicze 5,6% obj. - 0,5 l zapytaj kelnera 23,-	Hardmade 4,5% obj. - 0,4 l Blackberry Vanilla / Exotic Kumkwat 18,-

KOKTAJLE 8	
Słońce w szklance - 300 ml pomarańcza / mango / banan / cytryna / siemię lniane 25,-	Zielony detoks - 300 ml jabłko / rukola / grejpfrut / natka pietruszki / spirulina 25,-
Bomba witaminowa - 300 ml pomarańcza / świeży szpinak / jagody Goji / banan 26,-	Orzeźwiający szprycer z cytrusami białe wino (125 ml) / woda gazowana (50 ml) / świeża mięta / cytryna / grejpfrut / pomarańcze 28,-
Słodki szprycer z cytrusami białe wino (125 ml) / sok malinowy (30 ml) / woda gazowana (50 ml) / świeża mięta / cytryna / grejpfrut / pomarańcze 29,-	Bibułowe Aperitivo Spritz prosecco (125 ml) / aperitivo (60 ml) / woda gazowana (50 ml) / pomarańcze 29,-
Mimosa prosecco (75 ml) / sok z pomarańczy (75 ml) 23,-	Hugo Spritz prosecco (125 ml) / syrop z czarnego bzu (30 ml) / woda gazowana (50 ml) / świeża mięta / cytryna 28,-