

MENU RESTAURACJI

Bistro SPATiF

Al. Ujazdowskie 45, 00-536 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
93

KATEGORII
11

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

TALERZYKI

13

French fries (V) chutney z tamaryndowca z morelą, domowy ketchup, majonez grzybowy	28
Pączek ziemniaczany cebula, mak, koper, lukier cebulowy	29
Węży mord sos holenderski na palonym maśle, sałatka z marynowanej gruszki i orzechów laskowych, węgierka w occie	36
Soczewica (V) krem z czerwonej soczewicy z mlekiem kokosowym, pikantną ciecierzycą, świeżą kolendrą i oliwą chilli	32
Grzyby leśne budyń z grzybów leśnych, demi-glace warzywny z winem porto, chrupka selerowa z natką pietruszki, piklowana brzosznica	36
Grzyby sezonowe emulsja winno-maślana z czosnkiem i koprem, chleb z jabłkiem i rodzynekami	36
Borek faszerowany serem sulguni z młodym szpinakiem, miętą i natką pietruszki z sosem jogurtowym z kuminem i piklowanym rokitnikiem	34

Ziemniaki Dauphine majonez z białej truflii, Tosago, sałatka ze smażonej brukselki, szalotki i kopru ze skórką limonki, ser Bursztyn	32
Ziemniak z ogniska (V) wegański twarożek ziołowy ze słonecznika, czarny kawior z wodorostów, chrust z pora, oliwa szczypiorkowa, puder z palonego siana	32
Papryka pâté z czerwonej papryki, sałatka z grillowanej papryki z rukolą i prażonym słonecznikiem, oliwa chilli, masło roślinne, chleb żytni	34
Sałata rzymska (V) smażona sałata rzymska, mus z daktyli, karmelizowane kurki z figami, sałatka ziołowa z piklowaną marchewką	34
Kalarepa (V) faszerowana ryżem, jabłkami i daktylami z prażoną kolendrą i skórką z cytryny polana masłem roślinnym z prażonymi migdałami	34
Dynia (V) stek z dyni, glazura z syropu z pędów sosny i orzechów laskowych, wegański sos Raita z miętą, harissa, marynowany rokitnik	34

PRZYSTAWKI

3

Buterszynyt (V)

21

trzy grzanki ze zmiennymi składnikami na pieczywie kultur warszawskich

Rwaniec domowy

26

rwany chlebek drożdżowy z przyprawami kultur warszawskich: curry, czosnek, kumin, mahaleb, confitowany w oliwie czosnek, masło roślinne

Pikle i kiszonki (V)

21

śliwka, kalarepa, arbuz, kalafior, marchew, ogórek, cebula

DANIA GŁÓWNE

4

Pyzy

56

por konfitowany w oliwie z cytryną i tymiankiem z kaszą manną i prażonymi orzechami włoskimi z sosem z pieczonego selera i oliwą z natki pietruszki

Pierogi

49

farsz allo gobi z sosem beurre blanc z żółtym curry i imbirem, chrust z pora i oliwa cytrusowa

Klops (V)

58

pieczeń z grzybów leśnych, kasztanów, szalotki i śliwek suszonych z konopią, ziołami i kaszą perłową, warzywnym sosem pieczeniowym i sałatką z ogórków Babci Ani

Moussaka (V)

56

duszone bakłażany, rwany borowik stepowy, pieczarki brunatne, smażone kurki, wegański beszamel tradycyjny, ajvar

DESERY

3

Fondant czekoladowy

36

czekolada, lody waniliowe, sos z nieszpuki zwyczajnej

Gruszka

28

gruszka pod kruszonką migdałową, chantilli waniliowe, piana z wina Mucha Sekt

Rurka z wegańskim kremem (V)

18

waniliowy wegański krem, puder z moreli

NAPOJE ZIMNE

9

Lemoniada18	Mrożona herbata18
Mrożona yerba mate18	Świeży sok wyciskany22 pomarańczowy / grejpfrutowy / mix
Kombucha by Laurent17 / 90 Grapevine - z sokiem z winogron; Laurie - z werbeną cytrynową i miętą	Woda w butelce10 / 18 Kropla Beskidu / Kropla Delice
Coca-Cola Zero Cukru / Coca-Cola / Sprite13 Kinley Tonic Water	Schweppes Premium Mixers16 Ginger Beer / Hibiscus / Pimenta Rosa
Burn18	

SKIN CONTACT

6

Abeles Narancsbor - 125 ml32 Olaszrizling, Cserszegi fűszeres, Juhfark / Węgry; pigwa, kwiaty i skórka pomarańcza	Abeles Narancsbor - 750 ml190 Olaszrizling, Cserszegi fűszeres, Juhfark / Węgry; pigwa, kwiaty i skórka pomarańcza
Masiar Wines Oxi #3 - 125 ml33 Sauvignon Blanc, Gewurztraminer / Słowacja; kwiaty, cytrusy, zioła, zielona śliwka, pigwa	Masiar Wines Oxi #3 - 750 ml200 Sauvignon Blanc, Gewurztraminer / Słowacja; kwiaty, cytrusy, zioła, zielona śliwka, pigwa
La Sapata Orange - 750 ml200 Fetească regală / Rumunia; morela, mango, skórka pomarańczy, róża	June Sun MP - 750 ml210 Rkatsiteli, Mtsvane / Gruzja; herbata, żółta śliwka, słoneczne

NAPOJE GORĄCE

7

Espresso	10 / 12	Americano	13
Cappuccino	15	Latte	17
Flat White	17	Espresso Tonic	18
Herbata	15		
czarna / earl gray / zielona / jaśminowa / brzoskwiniowa / rooibos			

CYDRY

2

Antonówka / Kwaśne Jabłko	19 / 110	Jazz / Kwaśne Jabłko	110
Wytrawny, zielone jabłko, świeży		Cydr fermentujący z owocami bzu, aronii i tarniny	

PIWO		11
Syrenka	16 / 23	Grimbergen Blonde / Blanche19
Žatecký Světlý Ležák	15 / 18	Brooklyn EIPA25
Piwo rzemieślnicze / Browar Trzech Kumpli	23	Kronenbourg 1664 Blanc18
Okocim Jasne	18	Garage Hard Lemon19
Syrenka Sport 0%	16 / 23	Žatecký 0%18
Somersby Pear 0%	19	

WINO		24
Bum-Cyk 1L - 125 ml Edelzwicker / Francja; kwiaty, pigwa, rodzynki, pełne	29	Bum-Cyk 1L - 750 ml Edelzwicker / Francja; kwiaty, pigwa, rodzynki, pełne200
Barcentewicz Gewurztraminer - 125 ml Gewurztraminer / Polska; liczi, konfitura różana, jabłko	32	Barcentewicz Gewurztraminer - 750 ml Gewurztraminer / Polska; liczi, konfitura różana, jabłko190
Astral Muskat Ottonel - 125 ml Muskat Ottonel / Austria; gruszka, zielone jabłko, kwiaty polne	35	Astral Muskat Ottonel - 750 ml Muskat Ottonel / Austria; gruszka, zielone jabłko, kwiaty polne210
La Sapata Fetească regală - 750 ml Fetească regală / Rumunia; świeże, chrupkie, brzoskwinie, cytrusy	180	Winnica Silesian Cuvee - 750 ml Cuvee / Polska; morela, kwiaty, wielowymiarowe210
Iveruli Saperavi - 125 ml Saperavi / Gruzja; owoce leśne, czerwony pieprz, soczyste	33	Iveruli Saperavi - 750 ml Saperavi / Gruzja; owoce leśne, czerwony pieprz, soczyste200

WINO

ciąg dalszy

24

Abeles - 125 ml Zweigelt / Węgry; wiśnia, zioła, zwiewne 33	Abeles - 750 ml Zweigelt / Węgry; wiśnia, zioła, zwiewne 200
Csetvei Krisztina RAW/ka Pinot Noir NATURaBOR - 125 ml Pinot Noir / Węgry; jagodowy dżem, nuty korzenne, delikatny dym 36	Csetvei Krisztina RAW/ka Pinot Noir NATURaBOR - 750 ml Pinot Noir / Węgry; jagodowy dżem, nuty korzenne, delikatny dym 220
Les Bretèches Château Kefraya - 125 ml Cinsaut, Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Carignan, Mourvèdre, Cabernet Franc, Marselan / Liban; czarna porzeczka, jagody, przyprawy, taniiczne 36	Les Bretèches Château Kefraya - 750 ml Cinsaut, Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Carignan, Mourvèdre, Cabernet Franc, Marselan / Liban; czarna porzeczka, jagody, przyprawy, taniiczne 220
La Sapata Babeasca Neagra - 750 ml Babeasca Neagra / Rumunia; śliwka, szaławia, jagody, spokojne 180	NU JAZZ Rosé 20 - 750 ml Frankovka, Pinot Gris, André rosé / Czechy; owoce ogrodowe, soczyste, kupaż różu z czerwienią 240
Mucha Sekt Brut - 125 ml Chardonnay / Niemcy; białe kwiaty, cytrusy, jabłka 26	Mucha Sekt Brut - 750 ml Chardonnay / Niemcy; białe kwiaty, cytrusy, jabłka 160
Csetvei Krisztina RAW/ka ROSE - 125 ml Pinot Noir, Kékfrankos / Węgry; truskawka, malina, lekka mineralność 28	Csetvei Krisztina RAW/ka ROSE - 750 ml Pinot Noir, Kékfrankos / Węgry; truskawka, malina, lekka mineralność 180
Champagne G.H. Mumm Brut Grand Cordon - 125 ml Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier / Francja; świeże owoce, zioła, subtelne 49	Champagne G.H. Mumm Brut Grand Cordon - 750 ml Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier / Francja; świeże owoce, zioła, subtelne 380

KOKTAJLE

11

Jabłkowy Spritz Wódka, shrub jabłkowy, wytrawny cydr 35	Jesienny Boulevardier Bourbon, czerwony wermut, likier pomarańczowy, śliwka 38
Chrzanowe Martini Wódka, wytrawny wermut, tonik, chrzan 36	Jaśminowy G&T Gin, jaśmin, biały pieprz, Schweppes Pimenta Rosa 35
Pesto Smash Gin, rum Agricole, bazylia, cytryna 38	Pigwowa Margarita Biała tequila, mezcal, pigwa, zielona papryka, limonka 35
Żurawinowy Rum Sour Jasny rum, żurawina, jeżyna, limonka 35	Gryczany Highball Bourbon, gryka, morela, cytryna 36
Domowa nalewka podawana z lodem i cytryną 15	Hibiskusowy Collins 0% Gin, Amaro, grejpfrut, tonik hibiskusowy 31
Negroni 0% Gin, Aperitivo, wermut, Kinley Tonic Water 34	