

MENU RESTAURACJI

Cafe Bar Havana

Słowackiego 16/piętro 5, 01-627 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
24

KATEGORII
4

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

7

Sałatka Cezar

49,00 zł

sałata rzymska, sos cezarski, roślinny kurczak z białka grochu, pieczone pomidorki cherry, grzanki z domowej chałki, smażone kapary, prażony czosnek, puder z dziugasa

Kluski po koreańsku

49,00 zł

Kluski ziemniaczane w pikantnym sosie gochujang, prażone orzechy nerkowca, chipsy wakame, wegański kurczak, papryczka peperoni, szczypiorek, olej sezamowy (wegańskie)

Młode ziemniaki zielona fasolka szparagowa i pieczony agrest 42,00 zł

smażone młode ziemniaki w pesto z natki i słonecznika, fasolka mamut, pieczony agrest w agawie, chrzanowe creme fresh, pędy młodego groszku, czerwona cebula /vegan/

FRYTKI julienne

32,00 zł

frytki julienne z furikake i serem bursztyn, dymka, sos majonezowy z prażonym czosnkiem oraz pikantny sos pomidorowy z chilli i pietruszką

Skrzydółka z bocznika

31,00 zł

Chrupiące boczniaki w panierce, domowy sos BBQ

Oliwki z domową focaccią

29,00 zł

oliwki marynowane w oleju cytrynowo-ziołowym, paprykowa -migdałowa pasta romesco, domowa focaccia

Domowe chipsy ziemniaczane

19,00 zł

Z posypką cytrynową z sera dziugas

PIZZA

8

KURKI

52,00 zł

sos śmietanowy z czosnkiem konfitowanym i tymiankiem, kurki, wędzona mozzarella, ser dziugas, koper, świeżo mielony pieprz

WEGAŃSKIE KURKI

50,00 zł

roślinny sos śmietanowy z cebulką konfitowaną i koprem włoskim, kurki, czosnek marynowany, koperkowy creme graiche, natka, świeżo mielony pieprz

Pastrami

48,00 zł

sos pomidorowy z chipotle, roślinne pastrami, mozzarella, pesto z bazylii i orzeszków ziemnych, olej z czosnku niedźwiedziego, suszony pomidor, marynowany czosnek

Pastrami vegan

48,00 zł

sos pomidorowy z chipotle, roślinne pastrami, domowa wegańska mozzarella, pesto z bazylii i orzeszków ziemnych, olej z czosnku niedźwiedziego, suszony pomidor, marynowany czosnek /vegav/

Bób i grillowana cukinia

45,00 zł

sos cacio e pepe, bób, grillowana cukinia, dziugas dojrzewający 24 miesiące, mus z pieczonego agrestu w agawie, mięta, zest z cytryny, czarny pieprz, maldon

Trzy sery z oliwką

43,00 zł

sos pomidorowy, mozzarella, ser bursztyn, ser dziugas, oliwki, czerwona cebula, olej rzepakowy

Peperoni

42,00 zł

Domowe wegańskie salami piccante, sos pomidorowy, mozzarella, oliwa

Classic

39,00 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, oliwa, bazylia

KOKTAJLE

8

cosmic gin & tonic

34

gin z tonikiem własnej produkcji

pacific

34

havana 3 - liście shiso - ananas - sour water - aquafaba /słodko-kwaśny, tropikalny, kremowy/

aura

34

beefeater infuzowany miętą - zielone jabłko - estragon /świeży i orzeźwiający, lekko kwaśny i delikatnie słodki/

wild west

34

havana 3 - domowa cola - amaro montenegro /kwaśno-słodki, charakterystyczny i wyraźny/

open season

34

ostoya - havana 3 - białe winogrona - czarny bez - prosecco /subtelny, z delikatną kwasowością, wiosenny/

la dolce vita

34

ostoya infuzowana rumiankiem - mandarynka - cytryna pomarańcza - wanilia - angostura /kwaśno-słodki, cytrusowy, aromatyczny/

hanami

34

beefeater - cordial kwitnąca wiśnia - campari /lekko wytrawny, kwaskowaty, kwiatowy/

ciemna materia

34

jameson - cordial z jagody kamczackiej i redukcji czerwonego wina - fernet branca - tynktura sosnowa /owocowo-ziołowy, lekko cierpki, kwaskowaty/

ALKOHOLE

1

domowa nalewka

16

o smak zapytaj na barze