

MENU RESTAURACJI

Como Ristoarte

Puławska 180, 02-670 Warszawa

POZYCJI W MENU
174

KATEGORII
14

STAN NA DZIEŃ
28.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

17

Bruschetta z kurkami 45
chleb domowy, koperkowy cream cheese, pachnotka, musztardowiec, kurki z zielonym groszkiem, popcorn gryczany

Burrata z pieczonymi pomidorami 59
burrata, pieczone pomidory, oliwki kalamata, bób pesto bazyliowe, ocet balsamiczny, chips z bazylii

Gravlax z łososia 45
Gravlax z łososia z octem balsamicznym, oliwą extra virgin i szczypiorkiem

Vitello tonnato 59
cielęcina, sos tonnato, kapary, puder z czarnych oliwek, na ptysiu

Arancini z owocami morza 59
risotto, owoce morze, bisque krewetkowe, majonez szczypiorkowy, crème fraîche, katsuoobushi

Carpaccio z polędwicy wołowej 69
polędwica wołowa, sos truflowo-balsamiczny, ser Parmigiano Reggiano DOP, trufła sezonowa, rukola

Coppa di parma 52
dojrzewająca coppa z karkówki

Sałata 29
sałata rzymska, sos cesar, ser Parmigiano Reggiano DOP

Focaccia 19
focaccia, oliwa, rozmaryn

Sardynki z salsa verde 45
sardynki, crème fraîche, salsa verde, szczypiorek

Tatar z polędwicy wołowej 69
siekana polędwica wołowa, kapary, ogórek konserwowy, cebula, pesto pomidorowe, lardo, pistacje, na ptysiu

Bruschetta z pomidorami 37
chleb domowy, pomidory sezonowe, crème fraîche, bazylia, ocet balsamiczny, oliwa

Tonno tonnato 65
tuńczyk, sos tonnato, sezam, rukola, oliwa szczypiorkowa, sezam

Pulpety wołowe w sosie pomidorowym 45
pulpety wołowe, sos pomidorowy, ser Pecorino Romano DOP

Krewetki z szafranem 69
krewetki tygrysie, bisque, czosnek, chili, oliwa szafranowa, masło, natka pietruszki

Talerz serów 52
Parmezan, Pecorino Romano, Pecorino truflowe, Oliwki.

Grillowane warzywa 29
warzywa sezonowe

ZUPY

2

Rosół z perliczki z kurkami

42

bulion z perliczki, smażone kurki, pietruszka, marchewka, koperek

Zupa frutti di mare

69

bulion rybno-pomidorowy, owoce morza, koper włoski, wędzony ziemniak

SAŁATKI

2

Sałata z awokado i pesto

45

zielone sałaty, awokado, pomidory kumato, groszek cukrowy, romanesco, crème fraîche, pesto bazyliowe

Sałata z krewetkami i sosem pomarańczowym

69

zielone sałaty, krewetki tygrysie, awokado, pomidory karmelizowane, koper włoski, sos pomarańczowy

DANIA GŁÓWNE

9

Łosoś grillowany

85

Grillowany łosoś, sos musztardowy z czerwonym kawiozem, kwiaty cukinii, cytryna.

Policzek wołowy

79

duszony policzek wołowy, sos jeżynowy, karmelizowana szalotka, ocet balsamiczny

Sandacz z risotto szafranowym

89

sandacz, risotto szafranowe, mus z parmezanu, warzywa grillowane

Kotlet Milanese

179

cielęcina z kością, sos gremolata, ser Parmigiano Reggiano DOP /danie dla 1 lub 2 osób/

Ośmiornica

119

grillowana ośmiornica, sos z pieczonych pomidorów, wędzona śmietana, oliwki kalamata

Comber jagnięcy

139

comber jagnięcy, sos demi-glace, warzywa grillowane

Stek z polędwicy wołowej z truflą

175

polędwica wołowa, sos truflowy, świeża trufła sezonowa

Stek z polędwicy wołowej z kurkami

145

Polędwica wołowa, sos kurkowy z tymiankiem oraz demi glace, cebulki Cipollini, chrust z ziemniaka

Tomahawk Como

389

stek tomahawk sezonowany, sos z zielonego pieprzu /danie dla 1 lub 2 osób/

MAKARONY

15

Risotto z tuńczykiem

75

risotto, sos Bisque, tuńczyk, kwiat cukinii w tempurze, pieczony pomidor

Ravioli nero z krewetkami

69

ravioli, krewetki, sos winno- maślany, bisque, czosnek, chilli, soliród

Ravioli z cielęciną

65

ravioli, cielęcina, bocznik, 'nduja, chili, sos winno-maślany, ser Pecorino Romano DOP

Lasagne

65

lasagne, ragu z polika wołowego, mus z parmezanu, olej bazyliowy

Gnocchi z wołowiną

79

gnocchi, polędwica wołowa, bocznik mikołajkowy, cebula, sos śmietanowo-truflowy, ser Parmigiano Reggiano DOP

Spaghetti frutti di mare

79

spaghetti, owoce morza, opalany łosoś, 'nduja, sos winno-maślany

Cacio e pepe z homarem

139

spaghetti, homar, sos pecorino, czarny pieprz, czerwony kawior

Risotto trufłowe VEG

89

risotto, bocznik mikołajkowy, trufła sezonowa, straciatella

Reginette z Burrata

57

Reginette, Burrata, sos, chilli, bazylija, oliwa bazyliowa

Spaghetti aglio e olio con gamberi

72

Makaron jajeczny z krewetkami tygrysimi, oliwą extra virgin, czosnkiem, papryczką chilli, pieczonym pomidorem, natką pietruszki i grillowaną cytryną

Raviolo z bobem i ricottą VEG

59

raviolo, ricotta, bób, żółtko, palone masło, świeża mięta, ser Parmigiano Reggiano DOP

Tagliatelle ragu bolognese

59

makaron jajeczny tagliatelle z sosem pomidorowo-warzywnym, mielonym mięsem wołowym, czerwonym winem i serem Parmigiano Reggiano DOP

Spaghetti carbonara

65

spaghetti, guanciale, żółtko, ser Pecorino Romano DOP

Paccheri z węgorem

69

paccheri, opalany węgorek, bisque, pomidory, czosnek, chili, soliród

Paccheri Nero z krewetkami

79

paccheri, krewetki tygrysimi, sos winno-maślany, szafran, karmelizowane pomidory, cebula, czosnek, chili

PIZZA

10

Margarita VEG

42

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte

Diavola

52

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, pikantne salami spianata

Milano

52

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami milano, karczochy, cebulki cipollini, ser Pecorino Romano DOP

Pancetta

57

mozzarella fior di latte, mascarpone, pancetta, żółtko, szczypiorek

Parma

59

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka parmeńska, rukola, pomidory marynowane, ser Parmigiano Reggiano DOP

'Nduja & Burrata

64

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, burrata, bazylia, oliwa z 'nduji

Coppa di Parma

59

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, bazylia, musztardowiec, coppa di parma

Mortadela

57

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, mortadela, stracciatella, sos pomidorowo-pistacjowy

Burrata e tartufo VEG

79

burrata, trufła sezonowa, mascarpone, pasta trufłowa

Salsiccia

57

DODATKI

7

Focaccia

19

focaccia, oliwa, rozmaryn

Grillowane warzywa

29

warzywa sezonowe

Młode ziemniaki

19

młode ziemniaki, masło, koper

Frytki trufłowe

29

frytki, świeża trufła, sól trufłowa, ser Parmigiano Reggiano DOP

Sałata

25

sałata rzymska, sos cezarski, ser Parmigiano Reggiano DOP

Risotto

25

risotto maślane

Frytki

25

frytki, ser Parmigiano Reggiano DOP

DESERY

6

Ptyś z jagodami

39

ciasto ptysiowe, jagody, sos jagodowy, krem waniliowy, biała kruszonka

Tiramisu

39

krem mascarpone, espresso, biszkopty savaiardi, kakao, amaretto, Belvedere Dirty Brew

Lody fior di latte z truskawkami

32

lody śmietankowe, sos ze świeżych truskawek z Cointreau, beza, matcha, werbena cytrynowa

Deser czekoladowy

35

czekoladowy krem, karmel, lody śmietankowe, oliwa, sól Maldon

Cytryna

35

mus z białej czekolady, żel cytrynowy z miętą, kruszonka czekoladowa

Włoska napoleonka

35

krem waniliowy, ciasto francuskie, sezonowe owoce

NAPOJE

3

Sok świeżo wyciskany 0,35l

23

pomarańcz/grapefruit/mix

Domowa lemoniada 0,35l

21

domowy napój cytrynowy z dodatkiem miodu i cytryny

Lemoniada Marakuja 0,35l

23

marakuja / mięta

NAPOJE ZIMNE		12	
Coca-cola 0,25l	14	Coca-cola Zero 0,25l	14
Fanta 0,25l	14	Sprite 0,25l	14
Kinley Tonic Water 0,25l	14	Woda Como niegazowana 0,35l	14
Woda Como gazowana 0,35l	14	Woda Como niegazowana 0,75l	21
Woda Como gazowana 0,75l	21	Sok Cappy 0,25l	14
		pomarańcz / grejpfrut / jabłko / multiwitamina	
Fuzetea 0,25l	14	Redbull 0,25l	21
cytrynowa / brzoskwiniowa			

NAPOJE BEZALKOHOLOWE		1
Free Dolin Sparkling Alcohol Free, Pfalz – Weinbiet Manufaktur	27	

KAWA

7

Espresso

12

mała mocna czarna kawa o wyrazistym smaku i aromacie

Espresso Doppio

16

podwójne espresso

Americano

17

pojedyncze espresso przedłużone wodą

Latte

21

pojedyncze espresso z dużą ilością mleka

Espresso Macchiato

14

pojedyncze espresso z dodatkiem mleka i piany mlecznej

Flat White

21

podwójne espresso z mlekiem i pianą mleczną

Cappuccino

19

pojedyncze espresso z dużą ilością piany mlecznej

HERBATA

13

Wake me up! Breakfast

19

aromatyczna i orzeźwiająca czarna herbata na dobry początek dnia

Earl Grey Supreme

19

wyjątkowa kompozycja liści czarnej herbaty z kwiatowo-cytrusowymi nutami i aromatem bergamotki

Sweet sweet cinnamon

19

kusząca kompozycja czarnej herbaty i cynamonu z liśćmi słodkiej jeżyny

Mint La La Land

19

odwieczna miłość zielonej herbaty i mięty z dodatkiem liści moringi

Tropical Vibe

19

zielona herbata z kawałkami słodkich ananasów i kolorowymi płatkami kwiatów

Milky Oolong

19

niesamowity zielony oolong o subtelnym i naturalnie słodkim kremowo-mlecznym smaku

Yummy Orange Rooibos

19

rooibos z pomarańczą – bez kofeiny

Dark Muscat

19

słynna czarna herbata Darjeeling ze słodkim pocałunkiem winogron Muscat

Masala Chai Czarna

19

czarna herbata z korzeniami: cynamonem, imbirem, goździkami, kardamonem i skórką pomarańczy

Japanese Sencha

19

wyjątkowa delikatna zielona japońska herbata sencha

Dragon Pearl Jasmine

19

liście wyjątkowej zielonej herbaty ręcznie zrolowane w kuleczki otulone aromatem kwiatów jaśminu

Superl Girl

19

naturalnie słodka biała herbata z prowincji Fujian w Chinach, z aromatem moreli i ananasa

Awesome Fruits

19

suszone owoce: jabłko, czarny bez, malina, czarna porzeczka, jeżyna i hibiskus – bez kofeiny

WINO		70
Veuve Clicquot Brut Yellow Label, Champagne AOC (Francja) 0,1l	49	Veuve Clicquot Rosé Brut, Champagne AOC (Francja) 0,1l 57
Flumen Brut, Prosecco DOC – Tenuta San Giorgio	30	Pinot Grigio 2024, Friuli Colli Orientali DOC – Bastianich ECO 45
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, Marlborough – Cloudy Bay Vineyards	55	Paco & Lola Albariño 2024, Rías Baixas DO – Paco & Lola (Hiszpania) 58
Chablis AOC 2024 – Albert Bichot (Francja)	78	Whispering Angel Rosé, Côtes de Provence AOP – Château d’Esclans (Francja) 56
Valpolicella Classico 2024 DOC – Speri ECO	49	Malbec Terrazas 55 Malbec/ Mendoza, Argentina Malbec Terrazas
Pradorey “Élite” 2022, Ribera del Duero DO – Bodegas Pradorey (Hiszpania)	76	Flumen Brut, Prosecco DOC – Tenuta San Giorgio 180
Ripe in Rosa Brut Prosecco Rosé DOC – Tenuta San Giorgio	190	Rive di Refrontolo 2024, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG – De Stefani ECO 290
La Montina Extra Brut, Franciacorta DOCG – La Montina	380	Veuve Clicquot Brut Yellow Label, Champagne AOC (Francja) 890
Veuve Clicquot Rosé Brut, Champagne AOC (Francja)	890	Dom Pérignon Vintage 2015, Champagne AOC – Moët & Chandon (Francja) 1900
Krug Grande Cuvée, Champagne AOC – Krug (Francja)	2499	Pinot Grigio 2024, Friuli Colli Orientali DOC – Bastianich ECO 220
Gewürztraminer 2024, Alto Adige DOC – Erste + Neue	290	Massolino Langhe Riesling, Langhe DOC – Massolino 360

WINO ciąg dalszy		70
"Vespa" Bianco Giulia Plus 2020, Venezia Giulia IGT – Bastianich ECO 440	TSG Insula Manzoni Bianco, Veneto IGT – Tenuta San Giorgio 190	
Gavi DOCG 2024 – Fontanafredda 340	Etna Bianco "La Gelsomina" 2024, Etna DOC – Tenute Orestadi 290	
"La Grance" Bianco 2020, Toscana IGT – Caparzo 290	"Torricella" Chardonnay 2023, Toscana IGT – Barone Ricasoli 350	
Grand Barossa Dry Riesling 2024, Barossa Valley – Château Tanunda (Australia) 240	Chablis AOC 2024 – Albert Bichot (Francja) 390	
Paco & Lola Albariño 2024, Rías Baixas DO – Paco & Lola (Hiszpania) 280	Black Label Sauvignon Blanc 2024, Marlborough – Babich Wines (Nowa Zelandia) 290	
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, Marlborough – Cloudy Bay (Nowa Zelandia) 330	Chablis 1er Cru "Vaillons" AOC 2022 – Albert Bichot (Francja) 520	
Zalze "Project Z" Chenin Blanc 2021, Western Cape – Zalze Wines (RPA) 720	Chablis Grand Cru "Bougros" 2022, Chablis Grand Cru AOC – Albert Bichot (Francja) 1100	
Chablis Grand Cru "La Moutonne" AOC 2021 Monopole – Domaine Long-Depaquit (Francja) 1600	De Stefani Rosé 2024, Venezia DOC – De Stefani 190 ECO	
Whispering Angel Rosé, Côtes de Provence AOP – Château d'Esclans (Francja) 280	Valpolicella Classico 2024 DOC – Speri 190 ECO	
"Solèr" 2022, Veneto IGT – De Stefani 340 ECO	"Sant'Urbano" 2022, Valpolicella Classico Superiore DOC – Speri 320 ECO	
Puntay Pinot Nero Riserva 2022, Alto Adige DOC – Erste + Neus 360	Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2020 – Speri 690 ECO	

WINO ciąg dalszy

70

Barolo DOCG Serralunga d'Alba 2019, Barolo DOCG – Fontanafredda	590	Tenute Orestiadi Paxmentis Syrah 2023, Sicilia DOC – Tenute Orestiadi	220
Collezione Primitivo di Manduria DOC Riserva 2021 – Masseria Pezza	290	Rocca Guicciarda Chianti Classico DOCG Riserva 2022 – Barone Ricasoli	320
Tenute Orestiadi Etna Rosso DOC “La Gelsomina” 2020 – Tenute Orestiadi	320	Caparzo Brunello di Montalcino DOCG 2020 – Caparzo	590
Grand Barossa Shiraz 2023, Barossa Valley – Château Tanunda (Australia)	290	Pradorey “Élite” 2022, Ribera del Duero DO – Bodegas Pradorey (Hiszpania)	380
“Tahón” Reserva 2019, Rioja DOCa – Bodegas Tobelos (Hiszpania)	390	Pinot Noir 2023, Beaune AOC – Albert Bichot (Francja)	580
“José Zuccardi” Malbec 2020, Mendoza – Zuccardi (Argentyna)	590	Brio de Cantenac Brown 2019, Margaux AOC – Château Cantenac Brown (Francja)	620
Châteauneuf-du-Pape Rouge AOC 2022 – Château de la Gardine (Francja)	640	Oakville Cabernet Sauvignon, Napa Valley (USA)	690
Château Lascombes 2018, Margaux AOC (Francja) 2ème Grand Cru Classé	1100	Vosne-Romanée 1er Cru “Les Malconsorts” 2021 – Albert Bichot (Francja)	2400
Pavillon Rouge du Château Margaux 2016 – Château Margaux (Francja) (2nd wine of 1er Grand Cru Classé)	2800	Pacenzia Zibibbo Vendemmia Tardiva, Sicilia DOC – Tenute Orestiadi	220
SPERI AMARONE 2004 0,75 — Włochy	1250	SPERI AMARONE 2020 5L (skrzynka) — Włochy	2900
SASSICAIA 2017 0,75 — Włochy	4100	SOLAIA TOSCANA IGT ROSSO 2013 0,75 — Włochy	3800
ORNELLAIA 2018 0,75 — Włochy	3500	CHATEAU MARGAUX 2019 0,75 — Francja	10200

WINO ciąg dalszy

70

CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD 2016 0,75 — Francja **11100**

CHATEAU LATOUR 2017 0,75 — Francja **6600**