

MENU RESTAURACJI

Dziurka od Klucza

Fort Służew 1b, 02-787 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
143

KATEGORII
13

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

16

Deska serów i wędlin dla 2 osób 95/190 zł

wyselekcjonowany wybór wędlin i serów/ miód truflowy/ konfitura pomarańczowa/ oliwki/ cebulki cippoline/ owoce kaparowca

Tatar z pomidorów 52 zł

pomidory malinowe/ pomidory pieczone/ pomidorki semi secco/ brzoskwinia/ stracciatella/ szalotka/ majeranek/ ocet balsamiczny/ czerwony pieprz/ pieczywo

Sałatka z arbuzem 51 zł

sałaty/ ser feta/ czerwona cebula/ pomidorki cherry marynowane z bazylią, majerankiem, tymiankiem, octem balsamicznym i oliwą/ dressing miodowo-balsamiczny

Sałatka z fenkuła z burratą i świeżymi ziołami 49 zł

burrata/ fenkuł/ natka pietruszki/ koperek/ mięta/ pomarańcza/ skórka z limonki/ karmelizowane orzechy: pistacje, migdały, orzechy laskowe/ sól wędzona/ sos pomarańczowo-imbirowy

Mus serowy z pomidorami malinowymi 44 zł

mus: domowa ricotta, pecorino romano, parmigiano reggiano, philadelphia/ czerwona cebula/ oliwa bazyliowa/ oliwa arachidowa z suszonymi warzywami, peperoncino, ziarnami kakao, prażonymi pestkami dyni i słonecznika/ sól wędzona

Focaccia alla Parmigiana 46 zł

bakłażan/ pieczone pomodoro/ czosnek/ bazylia/ rozmaryn/ sok z cytryny/ mozzarella bufala/ ricotta salata

Kalmary 51 zł

pomidorki cherry/ rukola/ wino/ masło/ szalotka/ czosnek/ cytryna/ tymianek cytrynowy/ grzanki

Fritto misto 56 zł

frytowane owoce morza: kalmary baby, mule, krewetki/ sos aioli czosnkowy/ majonez cytrynowy

Deska serów i wędlin dla 4 osób 95/190 zł

wyselekcjonowany wybór wędlin i serów/ miód truflowy/ konfitura pomarańczowa/ oliwki/ cebulki cippoline/ owoce kaparowca

Tatar z rostbefu wołowego 59 zł

topinambur piklowany w kurkumie/ szczypior/ szalotka/ majonez alicii/ gorczyca infuzowana w occie/ pieczywo

Carpaccio z rostbefu wołowego z parmezanowym demi glasse 59 zł

peperoncino/ rozmaryn/ oliwa/ masło/ parmigiano reggiano/ pieprz młotkowany/ rukola/ pieczywo

Focaccia z tatarem z wędzonego łososia 56 zł

kremowy mus śmietankowo-pomidorowy/ sos ziołowy: koper, mięta, cytryna/ rukola

Insalata mista 28 zł

sałaty: karbowana, dębolistna czerwona, dębolistna zielona, endywia romanesca zielona, rukola/ marchew/ rzodkiewka/ sos winegret: ocet balsamiczny, miód, musztarda dijon, czosnek, sok z cytryny

Focaccia z mortadellą 45 zł

parmigiano reggiano/ krem z gorgonzoli i pistacji

Krewetki i chorizo 51 zł

krewetki (5 szt.)/ wino porto/ miód/ peperoncino/ natka/ pieczywo

Przegrzebki 69 zł

przegrzebki/ pomidorki cherry/ pangrattato alicii/ peperoncino/ wino/ masło/ czosnek/ estragon/ pieczywo

ZUPY		3
Zupa grzybowa z orzo 34 zł	borowik/ podgrzybek/ pieczarka/ cebula/ czosnek/ ziemniak/ bulion wołowy/ owo-drobiowy/ rozmaryn/ kwaśna śmietana/ natka	Krem z pieczonych neapolitańskich pomidorów bio 29 zł
Zupa rybna 52 zł	z pomidorami i owocami morza; dostępna zazwyczaj w piątki i soboty	pomidory pelati torrente bio/ marchewka/ czosnek/ seler naciowy/ straciatella/ tatar z pomidorów/ oliwa bazyliowa/ bazylia

MAKARONY		13
Paccheri z pesto pistacjowym 61 zł	speck/ suszony borowik/ śmietana/ parmigiano reggiano/ czosnek/ skórka z cytryny/ bazylia/ masło/ oliwa	Bigoli z krewetkami 71 zł
Spaghetti ragu z parmigiano reggiano 54 zł	mięso wołowe/ pancetta/ czosnek/ cebula/ marchew/ seler naciowy/ pasta pomidorowa doppio/ wino/ masło	Bucatini z sałsa ananasowo-paprykową 69 zł
Bigoli z pieczonym rostbefem 71 zł	bisque gamberi rossi/ szalotka/ białe wino/ śmietana/ masło krewetkowe/ parmigiano reggiano	Paccheri z mulami 65 zł
Spaghetti pomodoro ze straciatellą 46 zł	pomidory pelati/ czosnek/ bazylia/ oliwa bazyliowa	Tagliatelle z kurczakiem 56 zł
Gnocchi ze szparagami, szynką parmeńską i serkiem kozim 61 zł	pieczone pomidorki cherry/ czosnek/ śmietana/ masło	Spaghetti carbonara 53 zł
Ravioli nadziane wołowiną 52 zł	farsz: mielona wołowina/ ricotta/ grzyby leśne/ czosnek; sos: masło rozmarynowe/ parmigiano reggiano	Ravioli nadziane bakłażanem i serem kozim 51 zł
Ravioli nadziane ricottą truflową i parmigiano reggiano 52 zł	farsz: domowa ricotta/ pasta truflowa/ parmigiano reggiano; sos: pieczarki portobello/ pieczony czosnek/ śmietana/ masło/ natka	

PIZZA

12

Margherita - mozzarella fior di latte 35 / 43 zł
pomidory san marzano DOP/ bazylia/ parmigiano reggiano/ mozzarella fior di latte

Mortadela z pistacją 48 zł
mortadela/ tymiankowy creme fraiche/ mozzarella fior di latte/ marynowana cytryna/ bazylia/ solone pistacje

Rostbef 56 zł
rostbef wołowy marynowany w peperoncino i tymianku/ cebula marynowana w occie balsamicznym/ creme fraiche/ mozzarella fior di latte/ rukola/ pecorino romano/ oliwa truflowa/ sól wędzona

Salsiccia piccante z krewetkami 57 zł
salsiccia piccante/ krewetki marynowane z czosnkiem/ czerwona cebula/ creme fraiche/ mozzarella FDL/ parmigiano reggiano/ natka

Salame Napoli 46 zł
salami napoli (delikatne salami)/ oliwki/ pomidory san marzano DOP/ mozzarella fior di latte/ bazylia/ parmigiano reggiano

Cotto 47 zł
szynka cotto/ marynowane cebulki cipolline/ pieczarki/ bazylia/ pomidory san marzano DOP/ mozzarella fior di latte/ parmigiano reggiano

Margherita - mozzarella di bufala 35 / 43 zł
pomidory san marzano DOP/ bazylia/ parmigiano reggiano/ mozzarella di bufala

Truflowa 51 zł
guanciale/ pieczarki portobello/ truflowy creme fraiche/ mozzarella fior di latte/ pecorino romano/ dymka

Spianata z gruszką 58 zł
spianata piccante/ gorgonzola piccante/ parmigiano reggiano/ creme fraiche/ mozzarella FDL/ provolone/ opalana dymka/ marynowana gruszka/ oliwa szczypiorowa

Stracciatella 50 zł
konfitura z pieczonych pomidorów pelati i figi/ granat/ mozzarella fior di latte/ parmigiano reggiano/ creme fraiche z pesto bazyliowym

Salsiccia z ziemniakami 54 zł
salsiccia/ scamorza/ czerwona cebula/ pieczone ziemniaki/ creme fraiche/ mozzarella FDL/ świeży koper

Spianata piccante 59 zł
pikantne salami/ pomidorki truskawkowe/ provolone dolce/ pomidory san marzano DOP/ mozzarella fior di latte/ bazylia/ parmigiano reggiano/ szczypior/ miód z chili i rozmarynem

DLA DZIECI

4

Spaghetti pomodoro 36 zł
pomidorki pelati/ czosnek

Gnocchi z owocami 36 zł
masełko/ miodek/ bułeczka tarta

Spaghetti ragu 44 zł
mięsko mielone/ warzywka/ sosik pomidorowy

Gnocchi na masełku 28 zł

NAPOJE ZIMNE		19
Polara Chinotto - 275 ml	21 zł	Polara Arancia Rossa - 275 ml21 zł
Polara Mandarino Verde - 275 ml	21 zł	Tonic Water Thomas Henry - 200 ml18 zł
Świeży sok z pomarańczy - 250 ml	21 zł	Świeży sok z grejpfruta - 250 ml21 zł
Świeży sok mix - 250 ml	21 zł	Sok jabłkowy tłoczony - 250 ml15 zł
Włoski sok pomidorowy Cirio - 200 ml	18 zł	Woda Fiuggi gazowana - 250 ml16 zł
Woda Fiuggi niegazowana - 250 ml	16 zł	Woda Fiuggi gazowana - 750 ml29 zł
Woda Fiuggi niegazowana - 750 ml	29 zł	Woda gazowana - 350 ml9 zł
Woda niegazowana - 350 ml	9 zł	Woda gazowana - 700 ml16 zł
Woda niegazowana - 700 ml	16 zł	Coca Cola - 250 ml14 zł
Coca Cola Zero - 250 ml	14 zł	

LEMONIADY				4
Truskawka z bazylią	21 zł	Cytrusy z przyprawami na zimno - 250 ml	19 zł	
Lemoniada malinowo-cytrusowa z przyprawami na ciepło 250 ml	23 zł	Lemoniada sezonowa - 250 ml	21 zł	

KAWA				10
Espresso	10 zł	Doppio	16 zł	
Americano	17 zł	Cappuccino	19 zł	
Latte	19 zł	Flat White	19 zł	
Iced Latte	19 zł	Iced Americano	19 zł	
Espresso Tonic	25 zł	Orange Espresso	25 zł	

HERBATA

7

Assam	19 zł	Earl Grey	19 zł
Chun Mee	19 zł	Jaśminowa	19 zł
Rooibos	19 zł	Mango	19 zł
Green Neroli	19 zł		

PIWO

4

Żywiec Biały - 500 ml, 4,6%	23 zł	Birra Moretti - 500 ml, 4,9%	24 zł
Birra Moretti but. - 330 ml, 4,6%	20 zł	Birra Moretti bezalkoholowe but. - 330 ml	20 zł

ALKOHOLE

40

Grappa le Dic'otto Lune 41% - 40 ml	40 zł	Grappa di Amarone 41% - 40 ml	52 zł
Grappa Castagner Reserva 38% - 40 ml	43 zł	Grappa Extrafina 42% - 40 ml	40 zł
Rémy Martin VSOP 40% - 40 ml	55 zł	Campari 25% - 40 ml	18 zł
Fernet Branca 39% - 40 ml	24 zł	Amaro Averna 29% - 40 ml	21 zł

ALKOHOLE ciąg dalszy

40

Amaro Montenegro 23% - 40 ml	21 zł	Amaro Berta d'Erbe 30% - 40 ml	39 zł
Amaro Jefferson 30% - 40 ml	33 zł	Amaro Amara 30% - 40 ml	32 zł
Cucielo Bianco/Rosso/Dry 16,8% - 80 ml	38 zł	Cointreau 40% - 40 ml	20 zł
Liquore di mandarino di Sicilia 35% - 40 ml	29 zł	Liquore di limone di Sicilia 35% - 40 ml	29 zł
Jagermeister Manifest 38% - 40 ml	28 zł	Malfy Originale 41% - 40 ml	24 zł
Hendrick's 41,4% - 40 ml	33 zł	Portofino 43% - 40 ml	34 zł
Sabatini 41,3% - 40 ml	32 zł	Sabatini 0% - 40 ml	25 zł
Angostura Reserva 37,5% - 40 ml	23 zł	Angostura 1919 40% - 40 ml	31 zł
Angostura Tamboo 40% - 40 ml	29 zł	Dictador 12 40% - 40 ml	34 zł
Tullamore Dew 40% - 40 ml	22 zł	Laphroig 10 57,9% - 40 ml	49 zł
The Balvenie 12 40% - 40 ml	51 zł	Woodford Reserve Rye 45,2% - 40 ml	39 zł
Tamnavulin 40% - 40 ml	26 zł	Glenfiddich 12 40% - 40 ml	35 zł

ALKOHOLE ciąg dalszy

40

Glenfiddich 18 47,8% - 40 ml	77 zł	Maker's Mark 45% - 40 ml	27 zł
Woodford Reserve 43,2% - 40 ml	36 zł	Patron Silver 40% - 40 ml	43 zł
Patron Anejo 40% - 40 ml	48 zł	Don Ramon Joven Salmiana 40% - 40 ml	43 zł
Ostoya 40% - 40 ml	20 zł	Belvedere Organic 40% - 40 ml	32 zł

DRUGI TALERZ

6

Cannelloni farsz: ricotta, szpinak, gorgonzola, czosnek/ mus z pieczonych pomidorów z wódką/ beszamel/ parmigiano reggiano/ oliwa szczypiorkowa/ pangrattato z orzechów włoskich 56 zł	Ossobuco na risotto szafranowym goleń wołowa/ marchew/ cebula/ seler naciowy/ czosnek/ czerwone wino/ bulion wołowy/ pieczone pomidory/ rozmaryn/ tymianek/ risotto: białe wino, masło, parmigiano reggiano, szalotka 125 zł
Dorada konfitowane ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem/ ziołowa sałatka: natka, koper, mieta, mizuna, szczaw krwisty/ straciatella z wasabi/ orzechy laskowe/ grillowany ogórek małosolny 119 zł	Cappelletti z szarpanym ragu wołowym farsz: szpinak, mozzarella, domowa ricotta, pecorino romano/ marchew/ cebula/ seler naciowy/ czosnek/ czerwone wino/ pieczone pomidory/ tymianek/ beszamel/ zapieczona mozzarella i parmigiano reggiano 61 zł
Lasagne ragu ragu wołowo-wieprzowe/ beszamel/ masło/ szpinak zasmażany z szalotką/ czosnkiem, suszonymi pomidorami, śmietaną/ parmigiano reggiano/ pikle/ rukola 66 zł	Stek z polędwicy wołowej z blanszowanym szpinakiem, konfitowanymi ziemniakami, masłem alic i sosem bisque czosnek/ rozmaryn/ szalotka/ wino/ natka; w standardzie podawany stopień wysmażenia medium 164 zł

MACZARON

5

Maczaron z kalmarami i chorizo
69 zł

czarne spaghetti barwione sepią; pomidory malinowe/ wino/ masło/ szalotka/ szczypior/ peperoncino/ czosnek

Maczaron z krewetkami „Brandy”
71 zł

czarne spaghetti barwione sepią; szalotka/ pomidorki cherry/ balsamico/ masło/ śmietana/ pesto orzechowe/ natka/ brandy/ czosnek

Maczaron z krewetkami i szynką parmeńską
71 zł

czarne spaghetti barwione sepią; pesto z suszonych pomidorów/ skórka z cytryny/ masło/ peperoncino/ wino/ śmietana/ szalotka/ czosnek/ rukola

Maczaron z przegrzebkami w sosie truflowym
98 zł

czarne spaghetti barwione sepią; przegrzebki/ sos truflowy/ wino/ śmietana/ czosnek/ skórka z cytryny

Maczaron z owocami morza
71 zł

czarne spaghetti barwione sepią; kalmary, krewetki, mule, ośmiorniczki/ sos pomidorowy/ kapary/ wino/ natka/ peperoncino/ czosnek