

MENU RESTAURACJI

I Like Pizza

Bluszczńska 50, 00-712 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
176

KATEGORII
18

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

8

Bruschetta finferli 32
Focaccia, ricotta, kurki podsmażone na maśle, tymianek, oliwa z oliwek.

Selekcja włoskich przystawek - dla 4 osób 59/99
Włoskie wędliny i sery w towarzystwie kaparowych jabłuszek, oliwek i chrupiącej focacci. Całość dopełniają rukola, suszone i świeże pomidory.

Caprese Burrata 33
Delikatna burrata z dojrzałymi pomidorami, świeżą bazylią i pesto bazyliowym. Skropiona oliwą i octem balsamicznym.

Focaccia - gruba 24/29
Świeżo wypiekana focaccia, idealna na początek lub do podzielenia się.

Selekcja włoskich przystawek - dla 2 osób 59/99
Włoskie wędliny i sery w towarzystwie kaparowych jabłuszek, oliwek i chrupiącej focacci. Całość dopełniają rukola, suszone i świeże pomidory.

Krewetki na maśle 48
Osiem soczystych krewetek smażonych na maśle z czosnkiem, pietruszką i papryczką chilli. Podane z pomidorkami, rukolą, focaccią i cytryną.

Carpaccio z buraka 38
Cienkie plasterki buraka z kozim serem, rukolą i orzechami włoskimi, podane z sosem balsamicznym.

Focaccia - cienka 24/29
Świeżo wypiekana focaccia, idealna na początek lub do podzielenia się.

MENU SEZONOWE - RISOTTO

1

Risotto ai finferli 45
Ryż arborio, kurki podsmażone na maśle, szalotka, bulion warzywny, białe wino, tymianek, parmezan.

SAŁATKI

5

Fica

39

Rukola i szpinak w towarzystwie szynki parmeńskiej, karmelizowanej gruszki i słonecznika. Całość podkreślona sosem winegret, oliwą Extra Vergine i nutą balsamico. Podana z focaccią.

Pera con Capra

43

Sałata z grillowanym plastrem koziego sera i karmelizowaną gruszką, wzbogacona pomidorkami, orzechami włoskimi i miodem. Do tego sos winegret, oliwa i focaccia.

Cezar

43

Grillowana pierś z kurczaka z sałatą rzymską, grzankami, płatkami parmezanu, pomidorkami cherry i jajkiem. Podana z sosem cezarskim.

Tonno

41

Sałata z tuńczykiem, jajkiem i czarnymi oliwkami, uzupełniona pomidorkami cherry i czerwoną cebulą. Całość skropiona oliwą Extra Vergine i podana z focaccią.

Insalata di Gamberi

47

Mieszanka sałat z krewetkami tygrysimi, pomidorkami cherry, płatkami parmezanu i czerwoną cebulą. Podana z focaccią, oliwą Extra Vergine i klasycznym sosem winegret.

DANIA GŁÓWNE

2

Maiale ai finferli

69

Polędwiczka wieprzowa w sosie śmietankowo-kurkowym, miks sałat z pomidorkami cherry, oliwkami i sosem winegret. Dodatek do wyboru: pieczone ziemniaki, gnocchi lub frytki.

Manzo ai finferli

99

Polędwica wołowa w sosie śmietankowo-kurkowym, miks sałat z pomidorkami cherry, oliwkami i sosem winegret. Dodatek do wyboru: pieczone ziemniaki, gnocchi lub frytki.

MAKARONY

4

Kurkonara

45

Spaghetti, żółtka jaj, guanciale, kurki, parmezan.

Ravioli con finferli

47

Ziołowe ravioli nadziewane kurkami i ricottą, podsmażane kurki, sos maślano-ziołowy z czosnkiem.

Tagliatelle ai finferli

47

Tagliatelle, śmietanowy sos z kozim serem, kurki duszone w białym winie, tymianek.

Tagliatelle ai finferli z pancettą

47/49

Tagliatelle, śmietanowy sos z kozim serem, kurki duszone w białym winie, tymianek. Wersja z pancettą.

PIZZA

3

Finferli Carne / Vege

45

Sos pomidorowy, mozzarella, kurki, czerwona cebula. Dostępna wersja z pancettą lub suszonymi pomidorami.

Finferli Nduja / Chili

49

Śmietanowy sos z kozim serem, mozzarella, kurki, orzechy włoskie, miód. Dostępna wersja z ndują lub papryczkami chili.

Finferli Boscaiola

47

Sos pomidorowy lub biały, mozzarella, kurki, salsiccia, czosnek, czerwona cebula, tymianek.

GRILL

9

Kiełbasa

29 zł

Z surówką, pieczywem oraz ketchupem i musztardą.

Szaszłyki (2 szt.)

39 zł

Z dodatkiem surówki, pieczywa oraz ketchupu i musztardy.

Pierś z kurczaka

37 zł

Z pieczywem oraz warzywami.

Ser halloumi

39 zł

Serwowany z grillowanymi warzywami i pieczywem.

Talerz mięs z grilla

99 zł

Z zestawem dodatków: surówka, pieczywo, ketchup i musztarda.

Karkówka z grilla

35 zł

Z surówką, pieczywem oraz ketchupem i musztardą.

Szaszłyki z krewetek (2 szt.)

47 zł

Podawany z domowym guacamole, miksem sałat i grzanką.

Kaszanka

29 zł

Z pieczywem oraz surówką.

Faszerowane ziemniaki (2 szt.)

29 zł

Faszerowane ziemniaki grillowe z serem i boczkiem.

DANIA GŁÓWNE

4

Milanese

49

Klasyczne risotto z krewetkami, szafranem i parmezanem. Kremowe, aromatyczne, na bazie ryżu Carnaroli i bulionu.

Al Gorgonzola

43

Delikatne, kremowe risotto z gorgonzolą, cukinią i świeżym szpinakiem.

Trufolo

47

Kremowe risotto z pieczarkami i borowikami, wzbogacone pastą truflową i oliwą z trufli. Całość dopełnia tarty parmezan i odrobina masła.

Pollo

45

Delikatna pierś z kurczaka z aromatyczną pastą truflową, masłem i płatkami parmezanu i świeżą rukolą.

MAKARONY

9

Carbonara

41

Spaghetti w klasycznej odsłonie - z żółtkiem jaja, dojrzewającym guanciale, parmezanem i odrobiną pieprzu.

Ragù

39

Tagliatelle z długo duszonym sosem z wołowiny i wieprzowiny, z warzywami i pomidorami pelati.

Pomodoro

35

Spaghetti w lekkim sosie pomidorowym z czosnkiem, cebulą i pomidorkami cherry. Podane z bazylią i oliwą Extra Vergine.

Alla Pollo

45

Tagliatelle z soczystym kurczakiem, suszonymi pomidorami, szpinakiem i parmezanem, w lekkim sosie na bazie śmietany i oliwy.

Burratina

45

Tagliatelle z sosem pomidorowym i pomidorkami cherry, podany z kremową burratą i świeżą bazylią.

Gambas

49

Tagliatelle z krewetkami królewskimi, pomidorkami cherry, czosnkiem, natką pietruszki i oliwą z nutą chilli.

Gnocchi al Funghi Porcini

37

Gnocchi ziemniaczane w aksamitnym sosie śmietanowym z borowikami i świeżym rozmarynem. Całość zwieńczona tartym parmezanem.

Spinaci

39

Tagliatelle w śmietanowym sosie z gorgonzolą i świeżym szpinakiem.

Gnocchi Rosa

37

Gnocchi w delikatnym sosie pomidorowo-śmietanowym z cukinią, pomidorkami cherry i świeżą natką pietruszki.

PIZZA

27

Quattro Verdure

49

Sos pomidorowy, mozzarella, cukinia, bakłażan, czerwona cebula, rukola, świeży pomidor i bazylia.

Fresca

49

Sos pomidorowy, mozzarella, rukola, szynka parmeńska, mozzarella fresca i pomidorki cherry.

Gamberetti

49

Sos pomidorowy, krewetki, pecorino romano, natka pietruszki i sok z cytryny.

Quattro Stagioni

49

Sos pomidorowy, mozzarella, serca karczochów, borowiki, szynka cotto i czarne oliwki.

Margherita

34

Sos pomidorowy, mozzarella i świeża bazylia.

Chorizo

49

Sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, suszone pomidory, chorizo i świeża bazylia.

Riccio di Carne

49

Sos pomidorowy, mozzarella, boczek pancetta, salami Milano, spianata i tarty parmezan.

Burrata

49

Sos pomidorowy, szynka parmeńska, burrata, świeża bazylia, oliwa Extra Vergine.

Cotto

36

Sos pomidorowy, mozzarella i gotowana szynka cotto.

Pugliese

43

Sos pomidorowy, mozzarella, pikantna spianata, czerwona cebula i czarne oliwki.

PIZZA ciąg dalszy 27	
Capricciosa 41 Sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, pieczarki i oregano.	Inferno 41 Sos pomidorowy, mozzarella, spianata, jalapeño, czosnek i peperoncino.
Salame Verde 44 Sos pomidorowy, mozzarella, spianata, pomidorki cherry i świeże pesto bazyliowe.	Pepperoni 41 Sos pomidorowy, mozzarella, salami pepperoni, parmezan i oregano.
Melanzana 43 Sos pomidorowy, mozzarella, bakłażan smażony z czosnkiem, parmezan, świeża bazylia.	Pollo Fiorentino 47 Sos pomidorowy, mozzarella, grillowany kurczak, pomidory i świeże oregano.
Salame 37 Sos pomidorowy, mozzarella i salami Milano.	Italia 41 Sos pomidorowy, mozzarella, rukola, mozzarella fresca i pomidorki cherry.
Tonno 47 Sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, czerwona cebula i zielone oliwki.	Quattro Formaggi 45 Mozzarella, oliwa Extra Vergine, gorgonzola, pecorino i parmezan - klasyczne połączenie czterech serów z ćwiartką cytryny.
Bianca 45 Mozzarella, oliwa Extra Vergine, gorgonzola, szpinak, gruszka, miód i orzechy włoskie.	Tartufo 48 Mozzarella, oliwa Extra Vergine, szpinak, cukinia i pecorino z dodatkiem pasty truflowej oraz parmezanu.
Ortolana 49 Mozzarella, oliwa Extra Vergine, cukinia, bakłażan, pomidor, czarne i zielone oliwki, płatki parmezanu i bazylia.	Prosciutto 44 Sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, oregano, rukola i oliwa Extra Vergine.
Carciofi e Spinaci 49 Ricotta, mozzarella, czosnek, serca karczochów, szpinak, pieczarki i cebula.	Calabria 45 Mozzarella, pikantna spianata, jalapeño i pieczarki - całość wykończona oliwą Extra Vergine.
Meat Supreme 49 Mozzarella, chorizo, chilli, suszone pomidory i czerwona cebula.	

PASTY NADZIEWANE

3

Gnocchi z kozim serem i truflami

43

Miękkie gnocchi nadziewane kozim serem i truflami. Podawane z masłem, rukolą, pastą truflową i płatkami parmezanu.

Ravioloni z ricottą i szpinakiem

41

Delikatne ravioloni z ricottą, podane z blanszowanym szpinakiem, czosnkiem, masłem i parmezanem.

Ravioloni z kaczką

45

Ravioloni z nadzieniem z kaczki, podane z sosem cytrynowo-zielonym, natką pietruszki i startym pecorino.

DESERY

3

Tiramisu

21

Tradycyjny włoski deser z kremem mascarpone i biszkoptami nasączonymi kawą oraz likierem amaretto.

Sernik sezonowy

23

Zmienia się wraz z porą roku - zawsze świeży, zawsze pyszny.

Panna Cotta

19

Delikatny, śmietankowy deser podawany z sosem owocowym.

NAPOJE ZIMNE

17

Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7UP - 0,2l	0,2l 10	Lipton - 0,2l	0,2l 9
		Brzoskwinia lub zielona herbata.	
Soki owocowe w szkle - 0,2l	0,2l 9	Woda w szkle - 0,33l	0,33l/0,75l 9/17
Pomarańczowy, jabłkowy, pomidorowy.		Gazowana lub niegazowana.	
Woda w szkle - 0,75l	0,33l/0,75l 9/17	Woda kokosowa - 0,33l	0,33l 15
Gazowana lub niegazowana.			
Lemoniada - 0,33l	0,33l 14	Lemoniada sezonowa - 0,33l	0,33l 14
Dzbanek lemoniady cytrynowej - 1,4l	1,4l 49	Sok świeżo wyciskany - 0,35l	0,35l 19
Bavaria 0% - 0,33l	0,33l 14	Corona Extra 0% - 0,33l	0,33l 15
Paulaner 0% - 0,5l	0,5l 18	Wino bezalkoholowe - 0,15l	0,15l/0,75l 16/69
Wino bezalkoholowe - 0,75l	0,15l/0,75l 16/69	Prosecco bezalkoholowe - 0,15l	0,15l/0,75l 19/85
Prosecco bezalkoholowe - 0,75l	0,15l/0,75l 19/85		

NAPOJE GORĄCE

11

Espresso	9	Espresso macchiato	10
Espresso doppio	11	Americano	10
Flat white	15	Cappuccino	13
Latte	14	Kawa mrożona	19
Herbata liściasta Szeroki wybór smaków i gatunków.	15	Mleko bez laktozy lub owsiane	3
Syropy Monin Karmelowy, waniliowy, bez cukru.	3		

PIWO

10

Piwo Okocim jasne - 0,3l Piwo beczkowe.	0,3l / 0,5l 14/17	Piwo Okocim jasne - 0,5l Piwo beczkowe.	0,3l / 0,5l 14/17
Piwo Okocim pszeniczne - 0,3l Piwo beczkowe.	0,3l / 0,5l 16/20	Piwo Okocim pszeniczne - 0,5l Piwo beczkowe.	0,3l / 0,5l 16/20
Žatecký - 0,5l Piwo butelkowe.	0,5l 16	Kraft Maryensztadt - 0,5l Piwo butelkowe.	0,5l 19
Kraft Maryensztadt IPA - 0,5l Piwo butelkowe.	0,5l 25	Birra Moretti - 0,33l Piwo butelkowe.	0,33l 18
Corona Extra - 0,33l Piwo butelkowe.	0,33l 17	Guinness - 0,44l Piwo butelkowe.	0,44l 25

WINO		30
Lemoniada sosnowa - 0,33 L	17/59	Lemoniada sosnowa - 1,4 L 17/59
Wino Verde - 0,15 L 17/75 Folcore Vinho Verde Escolha DOC, Portugalia, 2022.		Wino Verde - 0,75 L 17/75 Folcore Vinho Verde Escolha DOC, Portugalia, 2022.
Wino Domowe Białe - 15cl 15cl/50cl/100cl 17/45/79		Wino Domowe Białe - 50cl 15cl/50cl/100cl 17/45/79
Wino Domowe Białe - 100cl 15cl/50cl/100cl 17/45/79		Prosecco - 15cl 15cl/75cl 21/89
Prosecco - 75cl 15cl/75cl 21/89		Frizzante - 15cl 15cl/50cl/100cl 19/49/95
Frizzante - 50cl 15cl/50cl/100cl 19/49/95		Frizzante - 100cl 15cl/50cl/100cl 19/49/95
ARROCERO - 12,5cl 12,5cl/75cl 19/85 Pochodzenie - Hiszpania. Szczepy - Sauvignon Blanc, Moscatel. Hiszpańska, biała mieszanka Sauvignon Blanc i Moscatel, aromatyczna i pełna, z nutami owoców tropikalnych.		ARROCERO - 75cl 12,5cl/75cl 19/85 Pochodzenie - Hiszpania. Szczepy - Sauvignon Blanc, Moscatel. Hiszpańska, biała mieszanka Sauvignon Blanc i Moscatel, aromatyczna i pełna, z nutami owoców tropikalnych.
CANTO NONO VINHO VERDE - 12,5cl 12,5cl/75cl 21/89 Pochodzenie - Portugalia. Szczepy - Loureiro, Arinto. Żółty cytrynowy kolor z lekkim musowaniem, tropikalny i cytrynowy aromat z lekkim kwiatowym niuansiem.		CANTO NONO VINHO VERDE - 75cl 12,5cl/75cl 21/89 Pochodzenie - Portugalia. Szczepy - Loureiro, Arinto. Żółty cytrynowy kolor z lekkim musowaniem, tropikalny i cytrynowy aromat z lekkim kwiatowym niuansiem.
PAPARUDA - 12,5cl 12,5cl/75cl 23/99 Pochodzenie - Rumunia, Recas. Szczepy - Pinot Grigio. Aromat delikatny, dominują jabłko i gruszka, w ustach miękkie.		PAPARUDA - 75cl 12,5cl/75cl 23/99 Pochodzenie - Rumunia, Recas. Szczepy - Pinot Grigio. Aromat delikatny, dominują jabłko i gruszka, w ustach miękkie.
NAU MAI - 12,5cl 12,5cl/18,7cl/75cl 27/39/129 Pochodzenie - Nowa Zelandia, Marlborough. Szczepy - Sauvignon Blanc. Jasno słomkowe wino z aromatami agrestu, mango i marakui.		NAU MAI - 18,7cl 12,5cl/18,7cl/75cl 27/39/129 Pochodzenie - Nowa Zelandia, Marlborough. Szczepy - Sauvignon Blanc. Jasno słomkowe wino z aromatami agrestu, mango i marakui.
NAU MAI - 75cl 12,5cl/18,7cl/75cl 27/39/129 Pochodzenie - Nowa Zelandia, Marlborough. Szczepy - Sauvignon Blanc. Jasno słomkowe wino z aromatami agrestu, mango i marakui.		Wino Domowe Czerwone - 15cl 15cl/50cl/100cl 17/45/79

WINO ciąg dalszy

30

Wino Domowe Czerwone - 50cl 15cl/50cl/100cl 17/45/79

LAMBRUSCO - 12,5cl 12,5cl/75cl 19/79

Pochodzenie - Włochy. Szczepy - Lambrusco Salamino, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani. Lekko musujące wino o głębokiej, granatowo-czerwonej barwie z aromatem czerwonych owoców.

PRIMITIVO IGP - 12,5cl 12,5cl/75cl 23/109

Pochodzenie - Włochy, Puglia. Szczepy - Primitivo. Bukiet aromatyczny mocno owocowy z delikatną nutą czekolady.

RIPASSO SUPERIORE - 75cl 75cl 149

Pochodzenie - Włochy, Valpolicella. Szczepy - Corvina, Corvinone, Rondinella. Intensywna rubinowa czerwień z nutami wiśni, jagody i suszonych śliwek.

Wino Domowe Czerwone - 100cl 15cl/50cl/100cl 17/45/79

LAMBRUSCO - 75cl 12,5cl/75cl 19/79

Pochodzenie - Włochy. Szczepy - Lambrusco Salamino, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani. Lekko musujące wino o głębokiej, granatowo-czerwonej barwie z aromatem czerwonych owoców.

PRIMITIVO IGP - 75cl 12,5cl/75cl 23/109

Pochodzenie - Włochy, Puglia. Szczepy - Primitivo. Bukiet aromatyczny mocno owocowy z delikatną nutą czekolady.

CHIANTI CLASSICO DOCG - 75cl 75cl 159

Pochodzenie - Włochy, Toskania. Szczepy - Sangiovese, Canaiolo Nero. Kwiatowy bukiet fiołka drzewnego, aromat czerwonych owoców jagodowych, korzenna i balsamiczna nuta.

KOKTAJLE		19
Aperol Spritz	32	Limoncello Spritz32
Green Spritz	32	Hugo Spritz32
Pink Spritz	32	Lavender Spritz32
Gin & Tonic	31	Cuba Libre31
Tom Collins	31	Whisky Sour35
Mojito	35	Negroni35
Old Fashioned	35	Tequila Sunrise - 3x 40ml Shoty.3x/6x 40ml 29/49
Tequila Sunrise - 6x 40ml Shoty.	3x/6x 40ml 29/49	Kamikaze - 3x 40ml Shoty.3x/6x 40ml 29/49
Kamikaze - 6x 40ml Shoty.	3x/6x 40ml 29/49	Mad Dog - 3x 40ml Shoty.3x/6x 40ml 29/49
Mad Dog - 6x 40ml Shoty.	3x/6x 40ml 29/49	

ALKOHOLE		11
Domowe Limoncello - 40ml	40ml/0,5l 12/99	Domowe Limoncello - 0,5l 40ml/0,5l 12/99
Sambuca - 40ml	40ml 17	Tequila - 40ml 40ml 17
Jägermeister - 40ml	40ml/0,5l 17/139	Jägermeister - 0,5l 40ml/0,5l 17/139
Stumbras - 40ml	40ml/0,5l 15/129	Stumbras - 0,5l 40ml/0,5l 15/129
Jack Daniel's - 40ml	40ml/0,5l 17/149	Jack Daniel's - 0,5l 40ml/0,5l 17/149
Bumbu Rum - 40ml	40ml 25	