

MENU RESTAURACJI

KALBAS Caribbean restaurant

ul. Hoża 62, 00-682 Warszawa

POZYCJI W MENU

42

KATEGORII

11

STAN NA DZIEŃ

14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

2

Akra Malanga (vegan)

33 zł

Złociste placuszki z taro, chrupiące na zewnątrz i miękkie w środku. Składniki: taro, tymianek, pietruszka, papryka, limonka, papryczka scotch bonnet.

Féroce d'avocat

38 zł

Kremowa pasta z awokado z solonym dorszem, cytrusami, chili i kreolskimi przyprawami, podawana z chipsami z plantana. Składniki: solony dorsz, awokado, dymka, limonka, chilli, plantan.

DANIA GŁÓWNE

7

Soupe z'habitant

30 zł

Tradycyjna martynikańska zupa z warzywami korzeniowymi i karaibskimi ziołami. Składniki: wędzony boczek, bataty, szpinak, por, marchew.

Jerk chicken

49 zł

Kurczak marynowany w intensywnej mieszance papryczki Scotch Bonnet, ziela angielskiego i ziół, podawany z frytkami z batatów oraz ryżem z czerwoną fasolą. Składniki: udko z kurczaka w marynacie jerk po jamajsku, bataty, ryż, czerwona fasola.

Sauce gombo

62 zł

Aromatyczny gulasz wołowy z okrą, podawany z białym ryżem i sosem z czerwonej fasoli. Składniki: wołowina, okra, cebula, papryka, ryż, marchew, czerwona fasola, mleko kokosowe.

Dombrés aux crevettes

65 zł

Kluski gotowane w bogatym sosie kokosowo-pomidorowym z krewetkami. Składniki: krewetki, mleko kokosowe, pomidory, mąka, papryka, cebula.

Dorade Kalbas

85 zł

Specjalność szefa kuchni: pieczona dorada marynowana w czosnku i porze, podawana ze smażonym plantanem oraz tropikalną sałatką. Składniki: dorada, czosnek, por, plantan, sałata, pomidory, ogórek, mango, marakuja.

Lentils Colombo (vegan)

44 zł

Soczewica duszona w aromatycznej mieszance przypraw Colombo, podawana z białym ryżem i okrą. Składniki: soczewica, mleko kokosowe, przyprawa Colombo, marchew, papryka, ryż, okra.

Vege Jerk

47 zł

Bocznik królewski marynowany w intensywnej mieszance papryczki Scotch Bonnet, ziela angielskiego i ziół, smażony plantan oraz ryż z czerwoną fasolą. Składniki: bocznik królewski w marynacie jerk po jamajsku, plantan, ryż, czerwona fasola.

DESERY

2

Zdekonstruowana tarta - marakuja & kokos (vegan)

25 zł

Orzeźwiające połączenie marakui, limonki i kokosa. Składniki: tarta, marakuja, limonka, jogurt kokosowy.

Blanc-manger coco

28 zł

Delikatny, chłodzony pudding kokosowy z tropikalnym akcentem marakui i mango. Składniki: mleko kokosowe, mleko skondensowane, skórka z limonki, marakuja, mango.

6

Sok pomarańczowy 100%	12 zł	Sok ananasowy 100%	18 zł
Mango-ananas smoothie mango, ananas, mleko kokosowe	28 zł	Zielone smoothie szpinak, banan, imbir, woda kokosowa	28 zł
Woda butelkowana gazowana/niegazowana	10 zł	Karafka wody	5 zł

2

Hibiskus	26 zł	Classic	20 zł
-----------------	--------------	----------------	--------------

2

Waiting for the star 28 zł **Mango Ginger Breeze** 28 zł

Piwo imbirowe, jałowiec, limonka. Piwo imbirowe Old Jamaica, mango, limonka.

4

Zielona herbata - 400 ml	10 zł	Zielona herbata	10 zł
Czarna herbata	11 zł	Bisap	20 zł

KAWA				4
Espresso	12 zł	Americano	14 zł	
Late machiato	17 zł	Café crème	13 zł	

PIWO				4
Żywiec	18 zł	Corona	20 zł	
Corona 0%.	20 zł	Old Jamaica Ginger Beer	14 zł	

WINO				4
Riesling vid d' Alsace Henri Weber 2024 Appellation Alsace Contrôlée, 11%, France.	22 zł / 95 zł	Pinot Grigio Istra, 11,5%, Italy.	22 zł / 94 zł	
Côtes du Rhône Armand Dartois 2023 Appellation d'origine Protégée, 14%, France.	18 zł / 74 zł	Château Haut Terrasson 2023, Appellation Bordeaux Contrôlée, 13%, France.	20 zł/ 84 zł	

KOKTAJLE				5
Mango Collins Light Mango likier, jałowiec, limonka.	32 zł	Blue Malibu Malibu, Prosecco, Blue Curaçao, ananas.	35 zł	
Piña Colada Malibu, ananas, kokos.	32 zł	Passion Prosecco, marakuja, ananas, wanilia.	34 zł	
Hugo Spritz Prosecco, kwiat czarnego bzu, limonka.	32 zł			