

MENU RESTAURACJI

Loft Kocjana

Kocjana 3, 01-473 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
49

KATEGORII
9

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

8

Tradycyjny tatar wołowy

Tajemnicą naszego tatara jest doskonałe, świeżomielone mięso wołowe ogórek kiszony, podgrzybek marynowany, cebula, żółtko jaja oraz świeżo mielony pieprz i sól morską, a to wszystko skomponujesz samodzielnie tak jak lubisz

Szybowisko

czyli śledź na trzy sposoby Nasze trzy rodzaje śledzi, przyrządzane zgodnie z polskimi recepturami z różnych regionów. Na talerzu znajdziesz śledzie na trzy sposoby, a mianowicie śledzia w oleju, śledzia w śmietanie oraz śledzia w pomidorach

Skandynawski przelot

czyli łosoś Gravlax Przystawka o skandynawskim rodowodzie przygotowywana przy użyciu fileta z łososia bez skóry w towarzystwie rozspanki, rukoli, młodego szpinaku (typu baby) i cytryny

Domowy smalec

tradycyjny smalec z cebulą, jabłkiem według domowej receptury podawany z pieczywem i kiszonym ogórkiem

Krewetki w białym winie z natką pietruszki

krewetki przyrządzone w białym winie z czosnkiem, pietruszką, masłem i papryczką Piri Piri. Podane w emulsji winno-maślanej z grzanką

Trzy placki ziemniaczane

chrupiące placki ziemniaczane podane z kwaśną śmietaną

Kapitańskie placki ziemniaczane

trzy chrupiące placki ziemniaczane podane z łososiem Gravlax i kwaśną śmietaną

Omlet z warzywami

Klasyczny omlet w dwóch odsłonach do wyboru: - z pieczarką, młodym szpinakiem (baby) i suszonymi pomidorami - ze szpinakiem, polskim serem typu feta i świeżym pomidorem

ZUPY

4

Rosół z makaronem

wywar mięsno-warzywny sporządzany z drobiu i wołowiny, podawany z makaronem jajecznym typu nitki

Tradycyjny żurek

tradycyjna zupa z prawdziwego zakwasu mąki żytniej z gotowaną kiełbasą wieprzową i kawałkami boczku podawana z jajkiem na twardo oraz osobno z chrupiącym pieczywem

Flaki

sycąca zupa, na bazie bulionu z flaczków wołowych z liściem laurowym, zielem angielskim o intensywnym smaku i zapachu, podawana z porcją pieczonego

Zupa gulaszowa

rozgrzewająca zupa o nutach pomidorów i papryki z kawałkami mięsa ziemniakami, papryką, pomidorami, cebulą i marchwią

SAŁATKI

4

Sałata z oscypkiem -

i chrupiącym boczkiem roszponka / rukola / szpinak baby / pomidory cherry / winegret żurawinowy

Sałata z kurczakiem grillowanym -

sałata rzymska / chips z boczku / pomidory cherry / jajko posche / dressing anchois

Sałata z gęsią -

i marynowaną gruszką roszponka / rukola / szpinak baby / suszona żurawina / winegret balsamiczny

Sałata z łososiem -

i grillowanymi warzywami warzywa grillowane / roszponka / rukola / szpinak baby / prażone pestki dyni / winegret limonkowo – miodowy

BURGERY

2

Cheeseburger -

tradycyjny kotlet wołowy, ser żółty, chips z boczku, sałata lodowa, plastry pomidora, czerwonej cebuli serwowane w bułce pszennej z sezamem - podawany z frytkami belgijskimi i sałatką coleslaw

Fishburger -

porcja dorsza, sos tatarski, sałata lodowa, plastry pomidora, ogórka kiszzonego oraz pieczarką marynowaną serwowane w bułce pszennej z sezamem - podawany z frytkami belgijskimi i sałatką coleslaw

MAKARONY

3

Spaghetti z borowikami -

czosnek / papryczka piri piri / rukola / oliwa

Tagliatelle z kurczakiem -

czosnek / tymianek / prawdziwek / suszony pomidor / śmietana

Penne marinara -

cukinia / kapar / czarna oliwka / czosnek / szpinak baby / pomidory pelati

DANIA GŁÓWNE

10

Kaczka pieczona w pomarańczach

kaczka pieczona w pomarańczach podana z ziemniakami opiekany, burakami karmelizowanymi oraz sosem żurawinowy

Marzenie pilota

Żeberko duszone podawane kaszą gryczaną i surówką z ogórka kiszzonego

Kurka w zieleń

Kurczak nadziewany szpinakiem z fetą i suszonym pomidorem podawany z ziemniakami opiekany i warzywami czosnkowymi

Placek po węgiersku

Placek ziemniaczany podawany z gulaszem mięsny z nutą kwaśnej śmietany

Specjalność LOFTU dla 6 osób

Deska mięs pieczonych i grillowanych: żebro, zraz wołowy, kartacz, boczek, biała kiełbasa, kotlet drobiowy panierowany, frytki, warzywa, kapusta zasmażana

Śląska niedziela

Zraz wołowy podawane z kluskami śląskimi w towarzystwie modrej kapusty

Powrót do domu

Schabowy z kostką z ziemniakami z wody oraz kapusta zasmażana

Wspomnienie Babci

Kartacze z mięsem i okrasą (2 sztuki)

Micha pierogów

mix smaków 10 sztuk pierogów ręcznie lepionych taki jak się trafi (z cielęciną, z mięsem, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem i serem feta, z nadzieniem ruskim)

Specjalność LOFTU dla 3 osób

RYBY I OWOCE MORZA

3

Dorsz

w sosie kaparowym z puree marchwiowo-imbirowe, brokuł z masłem czosnkowym

Pstrąg

z pieca z koprem i cytryną podawany z kaszą bulgur i marchewka baby oraz brokułem

Łosoś

pieczony na duszonych porach z puree selerowym i marchewka baby

DESERY

5

Sernik

z musem truskawkowym

Lody

z gorącymi malinami

Torcik miodowy

Miodownik „Marlenka”

Szarlotka

na ciepło z lodami i bitą śmietaną

Mini tort bezowy z owocami i kremem Mascarpone

NAPOJE GORĄCE

10

Kawa Cafe Latte

Espresso z gorącym, spienionym mlekiem

Kawa Caramel Latte

Cafe Latte z syropem karmelowym

Kawa Espresso - ok. 35 ml

Mocna, czarna kawa

Kawa biała

Espresso z dodatkiem gorącej wody i mleka

Herbata czarna, czerwona, zielona, owocowa

Do wyboru

Kawa Vanilla Latte

Cafe Latte z syropem waniliowym

Kawa Cappuccino

Espresso z gorącym mlekiem i pianką

Kawa czarna

Espresso z dodatkiem gorącej wody

Gorąca czekolada

Z czekolady 60%, śmietanki i mleka

Herbata lotników

Czarna z konfiturą różaną