

MENU RESTAURACJI

Panattoni Café

Krochmalna 58, 00-864 Warszawa

POZYCJI W MENU
89

KATEGORII
20

STAN NA DZIEŃ
29.10.2026

Dania i ceny

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

KARTA SEZONOWA

3

Zupa krem z dyni 36

Pieczona dynia, crème fraîche, karmelizowane pestki dyni z chili, olej z pestek dyni, szałwia; ravioli z pieczoną gęsą i grzybami; grzanka z serem manchego i Mahon

Cepelinki z grzybami 48

Shimeji, dziki brokuł, chips z topinamburu, szczypiorek, sos z shiitake

Żebro wołowe 68

Puree ziemniaczane, dziki brokuł, marchew, topinambur, marynowana cebula, sos z czarnego czosnku

BURGERY

2

Kioto 40 zł

Szarpana kaczka, piklowana czerwona kapusta, majonez miso, prażone migdały, kolendra, maślana brioche. Dostępne codziennie od 14:00.

Cádiz 40 zł

Szarpana wieprzowina, chorizo, majonez aioli, ogórek piklowany, marchew po hiszpańsku, szczypiorek, maślana brioche. Dostępne codziennie od 14:00.

DOKOŁA ŚWIATA

3

Polskie 40

Dwa jajka (jajecznicza lub jajka sadzone), sałata, pieczone kiełbaski, ogórek konserwowy, pomidorki cherry, bekon, twarożek, pieczywo

Tureckie 36

Dwa jajka poche, labneh, pieczone pomidory, przyprawy, zioła, palone masło, pieczywo

Hiszpańskie 42

Dwa jajka sadzone, chorizo, sałata, ser manchego, pieczone ziemniaki z papryką i cebulą, awokado, pieczywo

SHAKSHUKA

4

Klasyczna 38

Dwa jajka, papryka, cebula, czosnek, słodkie pomidorki, kumin, kolendra, tahini

Dodatek: halloumi +5

Dodatek do shakshuki

Dodatek: chorizo +4

Dodatek do shakshuki

Dodatek: krewetki +8

Dodatek do shakshuki

JAJO!

3

Omlet / jajecznica / sadzone

36

Dwa jajka, suszone pomidory, awokado, sałata, słodkie pomidorki, pieczywo

Dodatek do jajecznicy: bekon

+4

Dodatek

Dodatek do omletu: ser Mahon

+4

Dodatek

GOFRY

6

Z bekonem

38

Bekon, jajko, ogórek konserwowy, sos serowy, cebula karmelizowana, sos chipotle, sałata

Dodatek do gofra: bekon

+4

Dodatek

Dodatek do gofra: jajko sadzone

+3

Dodatek

Z awokado

38

Awokado, jajko, sałata, pomidorki cherry zapiekane z oliwą i czosnkiem, sos chipotle, sos maślany

Z wędzonym łososiem

42

Wędzony łosoś, kremowy serek, awokado, sałata, pesto kaparowo-pietruszkowe

Z owocami

33

Owoce, do wyboru: dżem, nutella lub masło orzechowe

INNE PYSZNOŚCI

4

Krewetki

62

Krewetki, wino, masło, czosnek, natka pietruszki, pieczywo

Tapas solo

26/45

Zestaw prawdziwie hiszpańskich tapasów w wersji wegetariańskiej oraz mięsnej, doskonale komponuje się z winami

Dodatek do krewetek: chorizo

+4

Dodatek

Deska tapas

26/45

Zestaw prawdziwie hiszpańskich tapasów w wersji wegetariańskiej oraz mięsnej, doskonale komponuje się z winami

DESERY

1

Serniczki

38

Domowe serniczki, miód, śmietana, świeże owoce

POLECAMY

1

Robert's Favourite

42

Kremowy sernik baskijski na owsianym spodzie, mus truskawkowy, świeże owoce, kawa americano

NAPOJE

3

Lemoniada - 460 ml

19

Cytryna-mięta, malina-cytryna, ananas-yuzu

Soki wyciskane - 200 ml

19/25

Pomarańcza, grapefruit, mix

Soki wyciskane - 400 ml

19/25

Pomarańcza, grapefruit, mix

GORĄCA CZEKOLADA

2

Klasyczna - 350 ml

24

Z piankami - 360 ml

25

NAPOJE

4

Coca-Cola - 250 ml

13

Klasyczna, zero

Soki tłoczone - 300 ml

14

Różne smaki

Woda Cisowianka Perlage - 300 ml

9/17

Gazowana, niegazowana

Woda Cisowianka Perlage - 700 ml

9/17

Gazowana, niegazowana

NAPARY

3

Gruszka-imbir - 450 ml

25

Żurawina-rozmaryn - 450 ml

25

Kurkuma-kardamon - 450 ml

25

KAWA		12
Espresso - 60 ml	14	Americano - 200 ml 16
Espresso macchiato - 60 ml	15	Cappuccino - 200 ml 19
Flat white - 200 ml	20	Latte - 350 ml 20
Kawa zbożowa - 350 ml	16	Kawa po irlandzku z Baileys - 350 ml 27
Kawa mrożona - 460 ml	24	Tonic espresso - 460 ml 25
Pumpkin spiced - 350 ml	26	Syrop smakowy +2 Dodatek do kawy

MATCHA		7
Matcha/Hōjicha latte - 350 ml Mleko/napój roślinny	24	Pumpkin spiced matcha - 350 ml 27 Mleko/napój roślinny, syrop pumpkin spiced, bita śmietana, posypka pumpkin spiced
Biała czekolada i migdał matcha - 350 ml Mleko/napój roślinny, syrop migdałowy, biała czekolada	27	Mrożona matcha/hōjicha latte - 380 ml 25 Mleko/napój roślinny
Mango matcha - 320 ml Matcha, puree mango, mleko/napój roślinny	25	Truskawkowa matcha - 320 ml 25 Matcha, mus truskawkowy, mleko/napój roślinny
Orange/grapefruit matcha - 380 ml Matcha, świeżo wyciskany sok pomarańczowy lub grapefruitowy	25	

HERBATA

2

Wybór herbat - 500 ml

17

Herbata zimowa - 500 ml

24

PIWO

3

Żywiec - 400 ml, 5,5%

16

Piwa bezalkoholowe

Różne rodzaje – zapytaj kelnera

Kraftowe piwa

Różne rodzaje – zapytaj kelnera

GRZANIEC

3

Grzaniec biały

20

Grzaniec czerwony

20

Grzany Aperol

24

WINO

14

Lagoalva Classico Branco 12,0% Białe; Portugalia	17/70	Bio O Organic Chardonnay Reserva 13,5% Białe; Chile	21/100
Misty Cove Sauvignon Blanc 13,5% Białe; Nowa Zelandia	21/120	Maso di Mezzo Muller Thurgau 11,5% Białe; Włochy	20/100
Petit Chablis Domaine des Hates AOC 13,0% Białe; Francja	-/220	Lagoalva Classico Tinto 13,5% Czerwone; Portugalia	17/70
La Mascota Cabernet Sauvignon 14,5% Czerwone; Argentyna	21/125	Les Jamelles Syrah Grenache Minimalist 14,0% Czerwone; Francja	21/120
Cava 11,5% Musujące; Hiszpania	19/95	Prosecco 11,5% Musujące; Włochy	19/95
Get Lost Sparkling Orange 12,0% Musujące; RPA	19/95	Vita Libera Primitivo 0,0% Bezalkoholowe; Włochy	20/90
The Very Cautious One Gewurztraminer-Riesling 0,0% Bezalkoholowe; Australia	20/90	Cava Maset Zero 0,0% Bezalkoholowe; Hiszpania	20/90

KOKTAJLE

9

Aperol Spritz 34 Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza	New York Sour 36 Whisky Bushmills, sok z cytryny, syrop cukrowy, czerwone wino
Cuba Libre 34 Rum Kraken, Coca-Cola, limonka	Gin Tonic 34 Gin Drumshanbo Gunpowder, botanical tonic, cytryna
Pineapple Margarita 33 Tequila 1800, triple sec, puree ananasowe, sok z limonki	Amaretto Sour 34 Amaretto, sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura
Mini: 3 talerzyki + 2 kieliszki wina 50 W zestawie: migdały prażone w soli, oliwki, selekcja hiszpańskich serów, selekcja hiszpańskich wędlin, pinchos z pastą tuńczykową	Maxi: 5 talerzyków + 1 butelka wina 90 W zestawie: migdały prażone w soli, oliwki, selekcja hiszpańskich serów, selekcja hiszpańskich wędlin, pinchos z pastą tuńczykową
Dodatkowy talerzyk +15	