

MENU RESTAURACJI

Restauracja VIVA TANGO Steakhouse Argentino Warszawa

Nowogrodzka 4, 00-513 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
112

KATEGORII
16

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

9

Zupy sezonowe

Aktualna oferta oraz obowiązujące ceny dostępne są u obsługi restauracji

Empanadas de Carne

Złociste, chrupiące pierogi empanadas z mięsem wołowym, papryką, jajkiem i oliwkami zielonymi, podane z crème fraîche

45

Carpaccio Wołowe

Delikatne plastry cheateaubriand polędwicy argentyńskiej, podane z serem Parmigiano Reggiano, kaparami oraz pesto bazyliowym

94

Tatar de Atun

Tatar z tuńczyka żółtopłetwego z guacamole, majonezem szczypiorkowym, imbirem, sezamem oraz chipsem z krewetki argentyńskiej

74

Chorizo

Grillowane kiełbaski chorizo podane z sosem aioli chipotle i delikatną sałatką selerową

43

Langostinos con Chorizo

Smażone krewetki z chorizo, czosnkiem, coulis pomidorowym w aromatycznym sosie wino-maślanym z dodatkiem natki pietruszki

89

Empanadas de Queso

Złociste, chrupiące pierogi empanadas z nadzieniem serowym, kukurydzą, oliwkami i oregano, podane z sosem śmietanowo-bazyliowym

45

Tatar de Ternera

Tatar z polędwicy wołowej ręcznie siekany, bogato doprawiony według receptury Szefa Kuchni, podany z marynowanymi borowikami, ogórkiem kiszonym, pianą z ogórka kiszzonego, siekaną szalotką, aioli grzybowym, lubczykiem oraz żelem z żółtka

83

Tatar de Wagyu

Tatar z polędwicy Wagyu A5 z piklowanymi białymi szparagami, lubczykiem i żelem z żółtka, podany z grzankami z focacci

119

SALATKI

3

Ensalada César

Sałata Cezar w klasycznym, ametykańskim stylu z dodatkiem chorizo, sera Parmigiano Reggiano i ziołowymi grzankami

49

Ensalada César - opcja z krewetkami

108

Ensalada César - opcja z grillowaną polędwicą argentyńską

99

KAWIOR

2

Caviar Antonius Siberiano

Kawior z jesiotra Syberyjskiego Antonius 5* podany na lodzie

395

Caviar Antonius Oscietra

Kawior z jesiotra Rosyjskiego Antonius 5* podany na lodzie

695

DANIA Z WOŁOWINY

8

Bife de Lomo (200 g) Polędwica argentyńska	179	Bife Ancho (300 g) Antrykot argentyński	198
Bife de Chorizo (300 g) Rostbef argentyński	180	Hanging Tender Steak USA (200 g) Amerykańska świeca wołowa	175
Rib-eye Steak USDA Prime (za 100 g) Antrykot amerykański	99	Polędwica Wagyu Japonia A5 (za 100 g)	330
Parillada de Carne (1000 g) Grillowana wołowina argentyńska: Bife de Lomo, Bife Ancho & Bife de Chorizo. Podane z Chorizo, grillowanymi warzywami, frytkami stekowymi, mieszanymi sałatkami i selekcją sosów, serwowane na mini grillu z kamieniami lawowymi	649	Parillada de Carne (1000 g) Grillowana wołowina argentyńska: Bife de Lomo, Bife Ancho & Bife de Chorizo. Podane z Chorizo, grillowanymi warzywami, frytkami stekowymi, mieszanymi sałatkami i selekcją sosów, serwowane na mini grillu z kamieniami lawowymi	999

DANIA GŁÓWNE

6

Silla de Cordero (200 g) Grillowane nowozelandzkie steki jagnięce z kością w aromatycznej argentyńskiej marynacie	148	Milanesa de Viva Tango (180 g) Panierowany sznycel z polędwicy argentyńskiej	99
Burger Viva Tango (200 g) Soczysty burger z wyselekcjonowaną wołowiną, sałatą rzymską, pomidorem, ogórkiem kiszonym, czerwoną cebulą oraz majonezem	61	Filete de Atun (180 g) Stek z tuńczyka żółtopłetwego glazurowany sosem ostrygowym i sezamem, podany z salsą owocową z chilli	109
Pulpo a la Parrilla (265 g) Ośmiornica z grilla w autorskiej salsie Viva Tango	129	Coliflor Steak (250 g) Stek z kalafiora podawany z mieszanymi sałatkami, purée z kalafiora z masłem palonym i sosem chimichurri	69

DODATKI

11

Double baked potato29 Podwójnie pieczony ziemniak z włoskim boczkiem pancetta, crème fraîche, serem Manchego i szczypiorem	Warzywa z grilla w sosie chimichurri31
Duszona kukurydza z jalapeño, kolendrą i serem feta27	Selekcja mieszanych sałat z warzywami i dressingiem musztardowo-balsamicznym25
Frytki stekowe smażone na łożu wołowym z chrustem z chorizo35	Aksamitne purée ziemniaczane25
Aksamitne purée ziemniaczano-truflowe30	Frytki z batatów z nutą chilli i serem Parmigiano Reggiano39
Czarna trufła (5g)49	Pieczycwo z masłem wiejskim doprawionym solą Maldon20
Dodatek sezonowy Aktualna oferta oraz obowiązujące ceny dostępne są u obsługi restauracji	

SOSY		6	
Chimichurri	15	Sos pieprzowy demi-glace	30
Sos bearneski	15	Aioli chipotle	15
Aioli demi-glace	29	Sos grzybowy	15

DESERY

3

Flan Dulce de Leche

37

Delikatny pudding argentyński z kruszonką z palonego mleka, nutą soli maldon, churros i świeżymi owocami

Fondant de Chocolate

40

Fondant Viva Tango z belgijskiej czekolady z crème anglaise, karmelizowanymi śliwkami w czerwonym winie, podany z polewą czekoladową

Tarta de Queso Vasca

38

Sernik baskijski z dulce de leche, owocami i lodami kawowymi

PIWO

4

Alhambra Lager - 330 ml

21,-

Alhambra Red Lager - 330 ml

22,-

Paulaner Weissbier - 500 ml

25,-

Paulaner Wiess Free 0% - 500 ml

25,-

KOKTAJLE

9

Tango Yerba Passion

46,-

Vodka / Yerba Mate / Passion Fruit / Sweet&Sour

Wild Strawberry

42,-

Jagermeister / Wild Strawberry / Sweet&Sour

Pornstar Martini

47,-

Vodka / Vanilla / Passion Fruit / Prosecco

Aperol Spritz

43,-

Aperol / Prosecco / Orange / Sparkling Water

Negroni

57,-

Gin / Campari / Vermouth

Manhattan

68,-

Whisky / Red Vermouth / Angostura Bitter

Old Fashioned

69,-

Bourbon / Angostura Bitter

Fernando

39,-

Fernet Branca / Pepsi / Lime

Tatanka

42,-

Żubrówka Bison Grass / Apple Juice / Apple

ALKOHOLE		2	
Padro & Co Blanco Reserva - 80 ml	34,-	Padro & Co Rojo Classico - 80 ml	34,-

WHISKY						28
Bushmills Malt 10YO - 40 ml		22,-	Bushmills Malt 16YO - 40 ml		38,-	
Sexton - 40 ml		26,-	Nikka Yoichi 10YO Single Malt - 40 ml		89,-	
Naked Malt - 40 ml		26,-	Chivas Regal 12YO - 40 ml		27,-	
Chivas Regal 18YO - 40 ml		32,-	Glenlivet 12YO - 40 ml		32,-	
Ardbeg Ten - 40 ml		39,-	Benromach 10YO - 40 ml		39,-	
Glenfiddich 12YO - 40 ml		39,-	Dalmore 12YO - 40 ml		49,-	
Laphoraig 10YO - 40 ml		51,-	Highland Park 15YO - 40 ml		69,-	
Lagavulin 16 Anos - 40 ml		89,-	Glen Scotia 18YO Single Malt - 40 ml		99,-	
Glenmorangie Signet - 40 ml		169,-	The Macallan 12YO Double Cask - 40 ml		54,-	
The Macallan 12YO Sherry Oak Cask - 40 ml		59,-	The Macallan 15YO Double Cask - 40 ml		99,-	

WHISKY ciąg dalszy				28
The Macallan 18YO Double Cask - 40 ml		219,-	The Macallan Rare Cask 2023 - 40 ml	239,-
Buffalo Trace Bourbon - 40 ml		22,-	Jack Daniel's - 40 ml	29,-
Jack Daniel's Fire - 40 ml		29,-	Rittenhouse Rye - 40 ml	29,-
Elijah Craig Small Batch Bourbon - 40 ml		39,-	Blanton's Original Single Barrel - 40 ml	66,-

GIN				6
Gunpowder Irish Gin - 40 ml		28,-	Gunpowder Irish Gin Citrus - 40 ml	28,-
Malfy Gin Rosa - 40 ml		31,-	Gin No3 - 40 ml	32,-
Hendricks - 40 ml		34,-	Monkey 47 - 40 ml	36,-

RUM				6
Kraken Black Spiced - 40 ml		21,-	Bumbu - 40 ml	32,-
Brugal 1888 - 40 ml		39,-	Don Papa Masskara - 40 ml	43,-
Zacapa - 40 ml		48,-	New Groove Emotion - 40 ml	120,-

WÓDKA				5
Distil no. 9 - 40 ml		18,-	Chopin Czarny - 40 ml	24,-
Belvedere - 40 ml		28,-	Grey Goose - 40 ml	31,-
Belvedere Ten - 40 ml		149,-		

TEQUILA				4
1800 Silver - 40 ml		26,-	1800 Anejo - 40 ml	28,-
Clase Azul Plata - 40 ml		96,-	Clase Azul Reposado - 40 ml	144,-