

MENU RESTAURACJI

the BITES by Marcin Wachowicz

Wierzbowa, plac Teatralny 9/11, 00-094 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
38

KATEGORII
9

STAN NA DZIEŃ
16.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

5

Sledz matjas marynowany / Marinated mackerel

w musztardzie i oleju lnianym piklowana cebulka | prazone nasiona fenkula | oliwa
szczypiorkowa / in mustard and linseed oil | pickled onion | roasted fennel seeds |
chive oil

Pomidory w maslanej masali na labneh / Tomatoes in buttery
masala on labneh

Labneh | konfitowane pomidorki cherry | kremowa masala z maslem | olej
pomidorowy | swieza mieta | kolendra / labneh | cherry confit tomatoes | creamy
masala with butter | tomato oil | fresh mint | coriander

Wrapy z tortilli z siekana wolowina / Tortilla wraps with
chopped beef

Z salsa ananasowa i papryka chilli / with pineapple salsa and chili peppers

Hummus z batata i palonym porem / Sweet potato hummus

with roasted leek

Krem z batatow | olej chili | cebulka prazona | czarny sezam | wedzona papryka |
grillowana tortilla / sweet potato cream | chili oil | roasted onion | black sesame seeds
| smoked paprika | grilled tortilla

Grissini z wedzona szynka / Grissini with smoked ham

Rukola / ser plesniowy // rocket and blue cheese

MENU GRUPOWE 165 ZL - SALATA

1

Prosto z lasu / From the forest 165 zł net / person; cena dotyczy calego menu
grupowego, nie pojedynczej pozycji

Salata rzymska, rukola, sezonowe owoce i warzywa, sos cytrusowo-ziolowy /
romaine lettuce, arugula, seasonal fruits and vegetables, citrus and herbal sauce

PRZYSTAWKI		12
Sledz matjas marynowany / Marinated msties herring w musztardzie i oleju lnianym piklowana cebulka prazone nasiona fenkula oliwa szczypiorkowa / in mustard and linseed oil pickled onion roasted fennel seeds chive oil	Hummus z batata i palonym porre / Sweet potato hummus with roasted leek Krem z batatow olej chili cebulka prazona czarny sezam wedzona papryka grillowana tortilla / sweet potato cream chili oil roasted onion black sesame seeds smoked paprika grilled tortilla	Hummus z batata i palonym porre / Sweet potato hummus Krem z batatow olej chili cebulka prazona czarny sezam wedzona papryka grillowana tortilla / sweet potato cream chili oil roasted onion black sesame seeds smoked paprika grilled tortilla
Pomidory w maslanej masali na labneh / Tomatoes in buttery masala on labneh Labneh konfitowane pomidorki cherry kremowa masala z maslem olej pomidorowy swieza mieta kolendra / labneh cherry confit tomatoes creamy masala with butter tomato oil fresh mint coriander	Grissini z wedzona szynka / Grissini with smoked ham Rukola / ser plesniowy // rocket and blue cheese	Grissini z wedzona szynka / Grissini with smoked ham Rukola / ser plesniowy // rocket and blue cheese
Wrappy z tortilli z siekana wolowina / Tortilla wraps with chopped beef Z salsa ananasowa i papryka chilli / with pineapple salsa and chili peppers	Tacos z krewetkami i chipotle / Tacos with shrimp and chipotle Krewetki w przyprawach placek kukurydziany salata cebulka salsa z awokado i chipotle smietana z kolendra i limonka swieza kolendra sok z limonki / shrimps in spices corn pie lettuce onion avocado and chipotle salsa cream with coriander and lime fresh coriander lime juice	Tacos z krewetkami i chipotle / Tacos with shrimp and chipotle Krewetki w przyprawach placek kukurydziany salata cebulka salsa z awokado i chipotle smietana z kolendra i limonka swieza kolendra sok z limonki / shrimps in spices corn pie lettuce onion avocado and chipotle salsa cream with coriander and lime fresh coriander lime juice
Hummus z batata i palonym porre / Sweet potato hummus with roasted leek Krem z batatow olej chili cebulka prazona czarny sezam wedzona papryka grillowana tortilla / sweet potato cream chili oil roasted onion black sesame seeds smoked paprika grilled tortilla	Fenkul pieczony z kozim serem i gruszką / Roasted fennel with goat cheese and pear Fenkul pieczony i palony sos z koziego sera, masla i koperku maslo gruszkowo-bazyliowe gruszka winogrona tajska bazylia sol Maldon / roasted fennel goat cheese, butter and dill sauce pear and basil butter pear grapes Thai basil Maldon salt	Fenkul pieczony z kozim serem i gruszką / Roasted fennel with goat cheese and pear Fenkul pieczony i palony sos z koziego sera, masla i koperku maslo gruszkowo-bazyliowe gruszka winogrona tajska bazylia sol Maldon / roasted fennel goat cheese, butter and dill sauce pear and basil butter pear grapes Thai basil Maldon salt
Makaron soba z ricotta cytrynowa / Miso / Soba noodles with lemon ricotta and miso Makaron soba miso z woda ricotta cytrynowa z yuzu groszek cukrowy parmezan z microplane natka pietruszki czarny sezam emulsja miso / soba noodles miso with water lemon ricotta with yuzu sugar snap peas Parmesan cheese parsley black sesame seeds miso emulsion	Ceviche z tunczyka w mleku kokosowym / Tuna ceviche in coconut milk Tunczyk marynowany zalewa limonkowa sos kokosowy olej pomaranczowy olej pomidorowy filety z pomaranczy czuszka sol Maldon / marinated tuna lime pickle coconut sauce orange oil tomato oil orange fillets chilli Maldon salt	Ceviche z tunczyka w mleku kokosowym / Tuna ceviche in coconut milk Tunczyk marynowany zalewa limonkowa sos kokosowy olej pomaranczowy olej pomidorowy filety z pomaranczy czuszka sol Maldon / marinated tuna lime pickle coconut sauce orange oil tomato oil orange fillets chilli Maldon salt
Wrappy z tortilli z siekana wolowina / Tortilla wraps with chopped beef Z salsa ananasowa i papryka chilli / with pineapple salsa and chili peppers	Tacos z krewetkami i chipotle / Tacos with shrimp and chipotle Krewetki w przyprawach placek kukurydziany salata cebulka salsa z awokado i chipotle smietana z kolendra i limonka swieza kolendra sok z limonki / shrimps in spices corn pie lettuce onion avocado and chipotle salsa cream with coriander and lime fresh coriander lime juice	Tacos z krewetkami i chipotle / Tacos with shrimp and chipotle Krewetki w przyprawach placek kukurydziany salata cebulka salsa z awokado i chipotle smietana z kolendra i limonka swieza kolendra sok z limonki / shrimps in spices corn pie lettuce onion avocado and chipotle salsa cream with coriander and lime fresh coriander lime juice

DANIA GŁÓWNE

2

Zestaw Bites / BITES Set Cena 165 zł net / person; cena dotyczy całego menu grupowego, nie pojedynczej pozycji wolowa kofta z zielonym chilli, chrupiace szaszłyki z kurczaka z pico de gallo, zeberka wieprzowe z sosem chimichurri, grillowana biała kielbasa, grillowany ser / beef kofta with green chilli, crispy chicken skewers with pico de gallo, pork ribs with chimichurri sauce, grilled white sausage, grilled cheese	Zestaw Bites / BITES Set Cena 185 zł net / person; cena dotyczy całego menu grupowego, nie pojedynczej pozycji wolowa kofta z zielonym chilli, chrupiace szaszłyki z kurczaka z pico de gallo, zeberka wieprzowe z sosem chimichurri, grillowana biała kielbasa, grillowany ser / beef kofta with green chilli, crispy chicken skewers with pico de gallo, pork ribs with chimichurri sauce, grilled white sausage, grilled cheese
--	--

MENU GRUPOWE 185 ZŁ - SALATA

2

Prosto z lasu / From the forest Cena 185 zł net / person; cena dotyczy całego menu grupowego, nie pojedynczej pozycji Salata rzymska, rukola, sezonowe owoce i warzywa, sos cytrusowo-ziolowy / romaine lettuce, arugula, seasonal fruits and vegetables, citrus and herbal sauce	Salatka ziemniaczana z kaparami / Potato salad with capers and parsley Cena 185 zł net / person; cena dotyczy całego menu grupowego, nie pojedynczej pozycji Ziemniaki z octem klasyczny winegret grubo siekana natka pietruszki tymianek mielony czarny pieprz / potatoes with vinegar classic vinaigrette coarsely chopped parsley thyme ground black pepper
---	--

DANIA GŁÓWNE

1

Zestaw Bites / BITES Set Cena 205 zł net / person; cena dotyczy całego menu grupowego, nie pojedynczej pozycji wolowa kofta z zielonym chilli, chrupiace szaszłyki z kurczaka z pico de gallo, zeberka wieprzowe z sosem chimichurri, grillowana biała kielbasa, grillowany ser / beef kofta with green chilli, crispy chicken skewers with pico de gallo, pork ribs with chimichurri sauce, grilled white sausage, grilled cheese	
--	--

DODATKI		10
Ziolowe ziemniaki, chipsy z papieru ryżowego / Herb Potatoes, Rice Paper Crisps 205 zł net / person; cena dotyczy całego zupy grupowego, nie pojedynczych porcji	Sosy: sos z zielonego chili, czerwone chili / Sauces; green Chili Sauce, red Chimichurri 205 zł net / person; cena dotyczy całego zupy grupowego, nie pojedynczych porcji	
Gnocchi z sosem Pecorino i pistacjami / Gnocchi with Pecorino sauce and pistachios Domowe gnocchi sos z pecorino i białego wina maslane pangrattato z natka i szalwia prażone pistacje starty parmezan lub pecorino chrupiąca szalwia / homemade gnocchi pecorino and white wine sauce buttery pangrattato with parsley and sage roasted pistachios grated Parmesan or Pecorino crispy sage	Gnocchi ziemniaczane, ziolowe ziemniaki, chipsy z papieru ryżowego / Potato gnocchi, herb potatoes, rice paper crisps 205 zł net / person; cena dotyczy całego zupy grupowego, nie pojedynczych porcji	
Sosy: sos z zielonego chili, czerwone chili / Sauces; green Chili Sauce, red Chimichurri 205 zł net / person; cena dotyczy całego zupy grupowego, nie pojedynczych porcji	Kalafior w glazurze Char Siu z tahini / Char Siu glazed cauliflower with tahini Kalafior pieczony sos tahini glazura char siu z wodą olej chili szczypiorek sezam / swieża kolendra / roasted cauliflower tahini sauce char siu glaze with water chili oil chives sesame fresh coriander	
Ziolowe ziemniaki, chipsy z papieru ryżowego / Herb potatoes, rice paper crisps 205 zł net / person; cena dotyczy całego zupy grupowego, nie pojedynczych porcji	Sosy: sos z zielonego chili, czerwone chili / Sauces; green Chili Sauce, red Chimichurri 205 zł net / person; cena dotyczy całego zupy grupowego, nie pojedynczych porcji	
Gnocchi z sosem Pecorino i pistacjami / Gnocchi with Pecorino sauce and pistachios Domowe gnocchi sos z pecorino i białego wina maslane pangrattato z natka i szalwia prażone pistacje starty parmezan lub pecorino chrupiąca szalwia / homemade gnocchi pecorino and white wine sauce buttery pangrattato with parsley and sage roasted pistachios grated Parmesan or Pecorino crispy sage	Dynia Hokkaido z feta i salatką z kuskusem / Hokkaido pumpkin with feta and couscous salad Pieczona dynia kuskus z warzywami i ziołami salátka z natką, kolendrą i miętą ciecioraka pestki granatu winegret ziołowy olej z natki pietruszki sol Maldon / roasted pumpkin couscous with vegetables and herbs salad with parsley, coriander and mint chickpeas pomegranate seeds herbal vinaigrette parsley oil Maldon salt	

MENU GRUPOWE 205 ZŁ - SALATA		2
Prosto z lasu / From the forest 205 zł net / person; cena dotyczy całego zupy grupowego, nie pojedynczych porcji Salata rzymska, rukola, sezonowe owoce i warzywa, sos cytrusowo-ziołowy / romaine lettuce, arugula, seasonal fruits and vegetables, citrus and herbal sauce	Salátka ziemniaczana z kaparami / Potato salad with capers and parsley Ziemniaki z octem klasyczny winegret grubo siekana natka pietruszki tymianek mielony czarny pieprz / potatoes with vinegar classic vinaigrette coarsely chopped parsley thyme ground black pepper	

DESERY

3

Ciasta mieszane podane ze świeżymi owocami / Mixed cakes served with fresh fruit

Ciasta mieszane podane ze świeżymi owocami / Mixed cakes served with fresh fruit

Ciasta mieszane podane ze świeżymi owocami / Mixed cakes served with fresh fruit

Ciasta mieszane podane ze świeżymi owocami / Mixed cakes served with fresh fruit

Ciasta mieszane podane ze świeżymi owocami / Mixed cakes served with fresh fruit

Ciasta mieszane podane ze świeżymi owocami / Mixed cakes served with fresh fruit

Ciasta mieszane podane ze świeżymi owocami / Mixed cakes served with fresh fruit

Ciasta mieszane podane ze świeżymi owocami / Mixed cakes served with fresh fruit