

MENU RESTAURACJI

Winestone Warszawa Powiśle

Zagórna 1A, 00-441 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
130

KATEGORII
13

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

MAŁE TALERZE

2

Krem pomidorowy

26 zł

pieczone pomidory / skórka cytrynowa / dwie grzanki / oliwa ziołowa 300 g; tomato cream

Żurek z pieczoną kiełbasą chorizo

32 zł

chorizo / jajko poche 300 g; sour rye flour with baked chorizo

ŚREDNIE TALERZE

5

Garganelli z pastą truflową

52 zł

makaron garganelli / szynka crudo / edamame / emulsja maślana / pomidorki koktajlowe 280 g; dostępna opcja bez glutenu

Gnocchi z pieczonym bocznikiem

45 zł

gnocchi / pieczony boczniak / oliwa z oliwek / puder z czarnych oliwek / pomidorki cherry 300 g

Sałatka z sosem winegret

25 zł

mix sałat / pomidorki koktajlowe / ogórek / grzanki / sezam / Emigrana / szczypiorek 160 g. Dodatki do wyboru: krewetki 60 g w emulsji maślanej z czosnkiem i szalotką 25 PLN; grillowany ser halloumi 100 g 25 PLN; grillowany filet z kurczaka 140 g 25 PLN

Kremowe risotto z warzywami

45 zł

marchewka / cukinia / zielony groszek / oliwa ziołowa / słodka śmietanka / chips z parmezanu 300 g

Pierś z kurczaka zagrodowego

64 zł

pierś z kurczaka zagrodowego z kostką 200 g / zapiekanka z topinamburu / duszony koper włoski z boczkiem / sos śmietanowy 450 g

LOKALNE KAMIEŃ

2

Tatar wołowy z marynowanym borowikiem

49 zł

tatar wołowy 100 g / borowik marynowany / musztarda / rukola / szalotka / pikle / frytki lub grzanki z bagietki korzennej 210 g

Trio polskich pierogów podsmażanych

38 zł

z kapustą / z serem i ziemniakami / z wieprzowiną / kwaśna śmietana / szczypiorek / prażona cebula / chips z boczku 350 g

PRZYSTAWKI

4

Kanapka klubowa
48 zł

kurczak z wolnego wybiegu / boczek / jajko od kury z wolnego wybiegu / pomidor / mix sałat / frytki 400 g

Piknik śródziemnomorski
59 zł

Prosciutto Crudo / chorizo / Emigrana / gorgonzola / rolada kozia dojrzewająca / orzechy włoskie / oliwki tapas / rukola / konfitura morelowo-imbirowa 300 g

Carpaccio wołowe
59 zł

rukola / kiełki groszku / grzanka z majonezem kaparowym / oliwa truflowa / winegret musztardowy / Emigrana / słodkie balsamico 240 g

Krewetki / oliwki i pomidorki koktajlowe
62 zł

krewetki / oliwa z wyłoczyn / czosnek / pomidorki koktajlowe / oliwki / białe wino / masło / pietruszka 330 g

DUŻE TALERZE

6

Burger wołowy
59 zł

burger wołowy 150 g / bułka maślana / bekon / cheddar / pomidor / ogórek konserwowy / rukola / aioli musztardowe / frytki / relish 450 g

Kotlet schabowy
62 zł

schab z kością 210 g / puree ziemniaczane / duszona kapusta / słodka śmietanka 500 g

Polędwica beef wołowa
169 zł

polędwica wołowa 200 g / sos chimichurri / frytki criss cuts / mix sałat 500 g

Burger wegetariański
56 zł

burger Lindy McCartney 113,5 g / bułka maślana / pomidory / ogórek konserwowy / rukola / aioli musztardowe / frytki / relish 450 g

Policzki wołowe
78 zł

duszone policzki wołowe 140 g / kluseczki dyniowe / pieczona marchew / pasternak / sos rozmarynowy 450 g

Filet z sandacza
78 zł

sandacz filet 140 g / sos na białym winie ze szczypiorkiem / brokuły z pomidorkami cherry / kasza kuskus BIO z prażonymi pestkami słonecznika i pomidorami suszonymi / chips krewetkowy 450 g

ZERO WASTE

2

Warzywa w tempurze z tofu BIO
32 zł

tempura / cukinia / marchew / fasolka szparagowa / papryka / majonez cytrynowy 180 g

Zielony talerz
44 zł

młode warzywa / hummus / oliwki / kasza kuskus kukurydziana BIO z prażonymi pestkami słonecznika i pomidorami suszonymi 350 g

PRZYSTAWKI

3

Chleb domowy

bagietka korzenna

9 zł

Chleb domowy Winestone

bagietka korzenna / masło lub oliwa z oliwek / dukkah 120 g

14 zł

Frytki z dipami

dip cytrynowy / relish 250 g

24 zł

NA CHŁODNO

8

Pepsi - 20 cl

15 zł

Pepsi Max - 20 cl

15 zł

7 Up - 20 cl

15 zł

Mirinda Orange - 20 cl

15 zł

Schweppes Tonic - 20 cl

15 zł

Woda mineralna gazowana / niegazowana - 33 cl

13 zł

Woda mineralna gazowana / niegazowana - 70 cl

20 zł

Sok owocowy jabłkowy / pomarańczowy / czarna porzeczka 20 cl

15 zł

NA GORĄCO

6

Kawa czarna - 12 cl

Black coffee

16 zł

Espresso - 3 cl

16 zł

Espresso podwójne - 6 cl

Double espresso

22 zł

Latte - 20 cl

22 zł

Cappuccino - 15 cl

18 zł

Herbata czarna / owocowa / ziołowa - 20 cl

17 zł

Tea: black, fruit, herb

DOBRZE WARZONE

6

Kraftowe piwa w butelce - 50 cl

28 / butelka 50 cl

5-9,8% alk.

Piwo bezalkoholowe - 33 cl

18 / butelka 33 cl

Piwo Żywiec Lager - 30 cl

19 / 30 cl

4,5% alk.; draft beer

Piwo Żywiec Lager - 50 cl

25 / 50 cl

4,5% alk.; draft beer

Piwo Żywiec Białe - 30 cl

19 / 30 cl

4,9% alk.; draft beer

Piwo Żywiec Białe - 50 cl

25 / 50 cl

4,9% alk.; draft beer

WINO

52

Seyval Blanc Regent - 75 cl

140 / 75 cl

11,5% alk.; Polish wine

Seyval Blanc Regent - 25 cl

52 / 25 cl

11,5% alk.; Polish wine

Seyval Blanc Regent - 15 cl

32 / 15 cl

11,5% alk.; Polish wine

Red Fredrówka - 75 cl

140 / 75 cl

12% alk.; Polish wine

Red Fredrówka - 25 cl

52 / 25 cl

12% alk.; Polish wine

Red Fredrówka - 15 cl

32 / 15 cl

12% alk.; Polish wine

Cuvee'21 - 75 cl

140 / 75 cl

12% alk.; Polish wine

Cuvee'21 - 25 cl

52 / 25 cl

12% alk.; Polish wine

Cuvee'21 - 15 cl

32 / 15 cl

12% alk.; Polish wine

Edition Abtei Himmerod - 75 cl

120 / 75 cl

Riesling Feinherb; 12% alk.

Edition Abtei Himmerod - 25 cl

43 / 25 cl

Riesling Feinherb; 12% alk.

Edition Abtei Himmerod - 15 cl

26 / 15 cl

Riesling Feinherb; 12% alk.

Fossiles Haut Marin - 75 cl

120 / 75 cl

Colombard, Sauvignon, Gros Manseng; 11,5% alk.

Fossiles Haut Marin - 25 cl

43 / 25 cl

Colombard, Sauvignon, Gros Manseng; 11,5% alk.

Fossiles Haut Marin - 15 cl

26 / 15 cl

Colombard, Sauvignon, Gros Manseng; 11,5% alk.

La Gondola - 75 cl

122 / 75 cl

Pinot Grigio; 12% alk.

WINO

ciąg dalszy

52

La Gondola - 25 cl Pinot Grigio; 12% alk.	44 / 25 cl	La Gondola - 15 cl Pinot Grigio; 12% alk.	27 / 15 cl
Pago Casa Benasal Organic - 75 cl Gewurztraminer, Moscatel; 12% alk.	139 / 75 cl	Pago Casa Benasal Organic - 25 cl Gewurztraminer, Moscatel; 12% alk.	48 / 25 cl
Pago Casa Benasal Organic - 15 cl Gewurztraminer, Moscatel; 12% alk.	31 / 15 cl	Nocturne Viorica - 75 cl Chateau Purcari; 13,5% alk.	150 / 75 cl
Nocturne Viorica - 25 cl Chateau Purcari; 13,5% alk.	55 / 25 cl	Nocturne Viorica - 15 cl Chateau Purcari; 13,5% alk.	36 / 15 cl
Bouchard Heritage - 75 cl Pinot Noir; 12,5% alk.	135 / 75 cl	Bouchard Heritage - 25 cl Pinot Noir; 12,5% alk.	47 / 25 cl
Bouchard Heritage - 15 cl Pinot Noir; 12,5% alk.	30 / 15 cl	Waipara Hills - 75 cl Sauvignon Blanc; 12,5% alk.	150 / 75 cl
Waipara Hills - 25 cl Sauvignon Blanc; 12,5% alk.	54 / 25 cl	Waipara Hills - 15 cl Sauvignon Blanc; 12,5% alk.	33 / 15 cl
Beauty in Chaos - 75 cl Chardonnay; 12,5% alk.	150 / 75 cl	Beauty in Chaos - 25 cl Chardonnay; 12,5% alk.	55 / 25 cl
Beauty in Chaos - 15 cl Chardonnay; 12,5% alk.	36 / 15 cl	Velvet Touch - 75 cl Chardonnay; 12,5% alk.	155 / 75 cl
Velvet Touch - 25 cl Chardonnay; 12,5% alk.	56 / 25 cl	Velvet Touch - 15 cl Chardonnay; 12,5% alk.	34 / 15 cl
Grifone - 75 cl Primitivo; 13% alk.	115 / 75 cl	Grifone - 25 cl Primitivo; 13% alk.	42 / 25 cl
Grifone - 15 cl Primitivo; 13% alk.	26 / 15 cl	Purcari Nocturne Rara Neagra - 75 cl Babeasca Neagra; 13,5% alk.	150 / 75 cl

WINO

ciąg dalszy

52

Purcari Nocturne Rara Neagra - 25 cl Babeasca Neagra; 13,5% alk.	55 / 25 cl	Purcari Nocturne Rara Neagra - 15 cl Babeasca Neagra; 13,5% alk.	36 / 15 cl
Chianti Marco Gavio - 75 cl DOCG; 11,4% alk.	122 / 75 cl	Chianti Marco Gavio - 25 cl DOCG; 11,4% alk.	44 / 25 cl
Chianti Marco Gavio - 15 cl DOCG; 11,4% alk.	27 / 15 cl	Gnarly Head 1924 Double Black - 75 cl Zinfandel, Pinot Noir; 15,5% alk.	225 / 75 cl
Gnarly Head 1924 Double Black - 25 cl Zinfandel, Pinot Noir; 15,5% alk.	78 / 25 cl	Gnarly Head 1924 Double Black - 15 cl Zinfandel, Pinot Noir; 15,5% alk.	55 / 15 cl
Baglietti Prosecco - 75 cl 10,8% alk.; sparkling wine	165 / 75 cl	Baglietti Prosecco - 12 cl 10,8% alk.; sparkling wine	30 / 12 cl
Il Lusio Cava Brut - 75 cl 11,5% alk.; sparkling wine	130 / 75 cl	Pommery Apanage Brut - 75 cl 12,5% alk.; sparkling wine	399 / 75 cl

ODWAŻNE I MOCNE

26

Chopin - 4 cl 40% alk.	28 / 4 cl	Belvedere - 4 cl 40% alk.	35 / 4 cl
Carpano - 4 cl 18% alk.	22 / 4 cl	Martini - 10 cl 15-22% alk.	35 / 10 cl
Amundsen - 4 cl 40% alk.	24 / 4 cl	Gorzka Żołądkowa - 4 cl 40% alk.	20 / 4 cl
Orkisz - 4 cl 40% alk.	26 / 4 cl	Czarna Olcha Ziemniak / Żyto - 4 cl 40% alk.	24 / 4 cl
Żubrówka Bison Grass - 4 cl 37,5% alk.	18 / 4 cl	Saska Flavoured - 4 cl 30-32% alk.	22 / 4 cl

ODWAŻNE I MOCNE [ciąg dalszy](#)

26

Fernet Branca / Mente - 4 cl 34% alk.	26 / 4 cl	Baileys - 4 cl 17,5% alk.	24 / 4 cl
Jagermeister - 4 cl 35% alk.	26 / 4 cl	Gin Millhill's London Dry - 4 cl 38% alk.	34 / 4 cl
Republica White - 4 cl 37,5% alk.	26 / 4 cl	Republica Dark Reserva - 4 cl 38% alk.	26 / 4 cl
Dictador Rum 12 YO - 4 cl 40% alk.	38 / 4 cl	Roku Gin - 4 cl 43% alk.	42 / 4 cl
Jim Beam Black - 4 cl 43% alk.	34 / 4 cl	Maker's Mark - 4 cl 45% alk.	38 / 4 cl
Laphroaig Select - 4 cl 40% alk.	40 / 4 cl	Auchentoshan 12 YO - 4 cl 40% alk.	40 / 4 cl
Dubliner - 4 cl 40% alk.	34 / 4 cl	Toki - 4 cl 43% alk.	46 / 4 cl
Cognac - 4 cl 40% alk.	44 / 4 cl	Tequila - 4 cl 38% alk.	26 / 4 cl

KOKTAJLE

8

Hugo Spritz

49 zł

Prosecco / De Kuyper Elderflower / sok z limonki / świeża cząstka limonki / świeża mięta; 8,52% alk.

Republica Daiquiri

38 zł

Republica Reserva White / sok z limonki / syrop cukrowy; 17,65% alk.

Gold Rush

46 zł

Maker's Mark / sok z cytryny / syrop miodowy; 22,5% alk.

Citrus Tequila

46 zł

Tequila / Blue Curacao / De Kuyper peach tree / sok z cytryny / syrop cukrowy / limonka; 21,77% alk.

Republica Strawberry

42 zł

Republica Reserva White / De Kuyper Wild Strawberry / sok z cytryny / woda gazowana; 12% alk.

Gorzka Sour

35 zł

Żołądkowa Gorzka Tradycyjna / świeży sok z cytryny / sok z pomarańczy; 13,6% alk.

Millhills & Tonic

45 zł

Millhill's Dry Gin / tonic / plaster pomarańczy / gałązka melisy; 9,5% alk.

Irish time out

46 zł

Dubliner Irish Whiskey / Baileys / sok z cytryny / syrop cukrowy / laska cynamonu / pomarańcza; 22,85% alk.