

MENU RESTAURACJI

Antich Caffe del Mare (Kabaty)

od strony fontanny, Wąwozowa 6/lok.11A, 02-796 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
53

KATEGORII
9

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

2

BRUSCHETTA AL POMODORO
świeże pomidory, oliwa czosnkowa i bazylia

33 zł

FOCACCIA
rozmaryn, sól, oliwa extra virgin

24 zł

ZUPY

2

TOSKAŃSKA ZUPA RYBNA
podawana z pieczywem

38 zł

KREM Z POMIDORÓW
podawany z serem riccota, pesto i pieczywem

25 zł

SAŁATKI

4

INSALATA DI GAMBERI
smażone krewetki tygrysie 6 sztuk, mieszanka sałat, karczochy, pomidorki cherry i sos vinegre

49 zł

INSALATA CEZAR
grilowana pierś z kurczaka, mieszakna sałat, pomidorki cherry, świeży ogórek i sos Cezar

47 zł

INSALATA DI CAPRA
kozi ser, mieszanka sałat, gruszka, szynka parmeńska, pomidory cherry, ziarna słonecznika, oliwki i ocet balsamiczny

43 zł

INSALATA CAPRESE
plastry pomidorów oraz mozzarelli, oliwki, parmezan, rukola i pesto

33 zł

PIZZA

12

FRUTTI DI MARE 55 zł sos pomidorowy, mozzarella, kalmary, krewetki, ośmiorniczki, mule	GAMBERI 49 zł sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, cukinia, czosnek, peperoncino
CRUDO 47 zł mozzarella, sos pomidorowy, szynka parmeńska, rukola, oregano	GORGIO SALAMINO 45 zł sos pomidorowy, mozzarella, salami pikantne, gorgonzola D.O.P, peperoncino, oregano
VEGETARIANA 44 zł sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, papryka, cukinia, oliwki, cebula, czosnek, oregano	CAPRICCIOSA 43 zł sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, pieczarki, karczochy, oregano
DIAVOLA 39 zł sos pomidorowy, mozzarella, salami pikantne	COTTO E FUNGHI 39 zł mozzarella, sos pomidorowy, szynka gotowana, pieczarki
MARGHERITA 33 zł sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, bazylia, oregano	4 FORMAGGI 45 zł mozzarella, pecorino, parmezan, gorgonzola
GORGIO PEREE NOCI 45 zł mozzarella, gorgonzola, gruszka, orzechy włoskie	TARTUFO 45 zł mozzarella, pieczarki, trufle

MAKARONY

10

TAGLIATELLE CON NERO DI SEPPIA 57 zł kalmary, krewetki, mule, pomidorki cherry, peperoncino, natka pietruszki i oliwa	SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 57 zł krewetki, mule, ośmiorniczki, kalmary, czosnek, peperoncino i sos pomidorowy
TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA CON SALMONE 55 zł łosoś, szpinak, śmietana, czosnek i świeże pomidory	TAGLIATELLE CON MANZO 51 zł polędwica wołowa, papryka, suszone pomidory, czosnek, peperoncino i parmezan
TAGLIATELLE MARI E MONTI 51 zł krewetki, sos śmietankowy, borowiki	GNOCCHI ALLA VENEZIANA 45 zł nadziewane kozim serem, pasta truflowa, rukola, parmezan
SPAGHETTI ALLA CARBONARA 45 zł boczek guanciale, żółtka z jajka, pecorino, parmezan, czarny pieprz	TAGLIATELLE ALFREDO 44 zł szynka parmeńską, szpinak, czosnek, ser pecorino i peperoncino
SPAGHETTI CACIO E PEPE 41 zł pecorino, parmezan, czarny pieprz	GARGANELLI / GNOCCHI ALLA BOLOGNESE 38 zł sos z mielonego mięsa wołowo-wieprzowego, posypywane parmezanem

DANIA GŁÓWNE		3
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE kalmary, mule, krewetki, ośmiorniczki, natka pietruszki, peperoncino	57 zł	RISOTTO AL PESTO krewetki tygrysie, zielony groszek, świeże pomidory, pesto, parmezan
RISOTTO POLLO E VERDURE kurczak, warzywa duszone, masło, parmezan	47 zł	

DESERY		1
Tiramisu	24 zł	

NAPOJE ZIMNE		4
coca-cola	11 zł	cola zero 11 zł
SOK Do wyboru: pomarańczowy, porzeczkowy, multiwitamina	9 zł	CISOWIANKA 0.3l do wyboru: gazowana/niegazowana Możliwość zakupu butelki 0.7l 9 zł

WINO

15

TREBBIANO CHARDONNAY RUBICONE, IGT - 0,2l **18 zł**
Nos rzeński, pełen cytrusowych aromatów. Na podniebieniu akcenty jabłka i gruszeki.

TREBBIANO CHARDONNAY RUBICONE, IGT - 1l **71 zł**
Nos rzeński, pełen cytrusowych aromatów. Na podniebieniu akcenty jabłka i gruszeki.

PROSECCO BRUT PRIMA CLASSE, DOC - 0,75l **89 zł**
Delikatne, mineralne, bardzo przyjemne na podniebieniu z owocowym lekkim aromatem.

TERRE FORTI TREBBIANO-CHARDONNAY RUBICONE, IGT - 0,15l **18 zł**
Dobrze zbudowane, pełnocieliste, gładkie i odpowiednio zbalansowane w smaku.

FALANGHINA BENEVENTANO, IGP - 0,15l **21 zł**
Intensywny i trwały bukiet pachnących kwiatów i owoców. Świeże, bardzo przyjemne i mineralne w ustach.

MITO SOAVE, DOC - 0,75l **89 zł**
Przyjemny i intensywny aromat, w połączeniu ze świeżością, wytrawnością w smaku, czyni je winem uniwersalnym i niezwykle przyjemnym.

SAUVIGNON TREVEZEIE, PALADIN - 0,75l **121 zł**
Bukiet typowy, ze szlachetnymi nutami grejpfruta, owoców tropikalnych, cytrusów, melona, brzoskwini. W smaku owocowe, wytrawne, świeże i długotrwałe.

LA RUSTICA BIANCO MALVASIA DOC - 0,75l **79 zł**
Delikatne, młode i owocowe. Bukiet owocowo-kwiatowy.

TREBBIANO CHARDONNAY RUBICONE, IGT - 0,5l **45 zł**
Nos rzeński, pełen cytrusowych aromatów. Na podniebieniu akcenty jabłka i gruszeki.

PROSECCO BRUT PRIMA CLASSE, DOC - 0,15l **21 zł**
Delikatne, mineralne, bardzo przyjemne na podniebieniu z owocowym lekkim aromatem.

NOVEBOLLE BIANCO EXTRA DRY, DOC - 0,75l **79 zł**
Rzeńskie i eleganckie na podniebieniu, świeże, łagodnie wytrawne z klasycznie pięknym i trwałym perłazem.

TERRE FORTI TREBBIANO-CHARDONNAY RUBICONE, IGT - 0,75l **71 zł**
Dobrze zbudowane, pełnocieliste, gładkie i odpowiednio zbalansowane w smaku.

FALANGHINA BENEVENTANO, IGP - 0,75l **89 zł**
Intensywny i trwały bukiet pachnących kwiatów i owoców. Świeże, bardzo przyjemne i mineralne w ustach.

ZIBIBBO TERRE SICILIANE, IGT - 0,75l **97 zł**
Aromaty tropikalnego melona i kandyzowanych owoców są wspierane przez intensywne mango, kiwi i wikłokrzew.

LA RUSTICA BIANCO MALVASIA DOC - 0,15l **18 zł**
Delikatne, młode i owocowe. Bukiet owocowo-kwiatowy.