

MENU RESTAURACJI

Bistro SPATiF

Al. Ujazdowskie 45, 00-536 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
93

KATEGORII
11

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

TALERZYKI

13

French fries (V) chutney z tamaryndowca z morelą, domowy ketchup, majonez grzybowy	28
Pączek ziemniaczany cebula, mak, koper, lukier cebulowy	29
Wężymord sos holenderski na palonym maśle, sałatka z marynowanej gruszki i orzechów laskowych, węgierka w occie	36
Soczewica (V) krem z czerwonej soczewicy z mlekiem kokosowym, pikantną ciecierzycą, świeżą kolendrą i oliwą chilli	32
Grzyby leśne budyń z grzybów leśnych, demi-glace warzywny z winem porto, chrupka selerowa z natką pietruszki, piklowana brzosznica	36
Grzyby sezonowe emulsja winno-maślana z czosnkiem i koprem, chleb z jabłkiem i rodzynkami	36
Borek faszerowany serem sulguni z młodym szpinakiem, miętą i natką pietruszki z sosem jogurtowym z kuminem i piklowanym rokitnikiem	34

Ziemniaki Dauphine majonez z białej truflii, Tosago, sałatka ze smażonej brukselki, szalotki i kopru ze skórką limonki, ser Bursztyn	32
Ziemniak z ogniska (V) wegański twarożek ziołowy ze słonecznika, czarny kawior z wodorostów, chrust z pora, oliwa szczypiorkowa, puder z palonego siana	32
Papryka pâté z czerwonej papryki, sałatka z grillowanej papryki z rukolą i prażonym słonecznikiem, oliwa chilli, masło roślinne, chleb żytni	34
Sałata rzymska (V) smażona sałata rzymska, mus z daktyli, karmelizowane kurki z figami, sałatka ziołowa z piklowaną marchewką	34
Kalarepa (V) faszerowana ryżem, jabłkami i daktylami z prażoną kolendrą i skórką z cytryny polana masłem roślinnym z prażonymi migdałami	34
Dynia (V) stek z dyni, glazura z syropu z pędów sosny i orzechów laskowych, wegański sos Raita z miętą, harissa, marynowany rokitnik	34

PRZYSTAWKI

3

Buterszynyt (V)

21

trzy grzanki ze zmiennymi składnikami na pieczywie kultur warszawskich

Rwaniec domowy

26

rwany chlebek drożdżowy z przyprawami kultur warszawskich: curry, czosnek, kumin, mahaleb, confitowany w oliwie czosnek, masło roślinne

Pikle i kiszonki (V)

21

śliwka, kalarepa, arbuz, kalafior, marchew, ogórek, cebula

DANIA GŁÓWNE

4

Pyzy

56

por konfitowany w oliwie z cytryną i tymiankiem z kaszą manną i prażonymi orzechami włoskimi z sosem z pieczonego selera i oliwą z natki pietruszki

Pierogi

49

farsz allo gobi z sosem beurre blanc z żółtym curry i imbirem, chrust z pora i oliwa cytrusowa

Klops (V)

58

pieczeń z grzybów leśnych, kasztanów, szalotki i śliwek suszonych z konopią, ziołami i kaszą perłową, warzywnym sosem pieczeniowym i sałatką z ogórków Babci Ani

Moussaka (V)

56

duszone bakłażany, rwany borowik stepowy, pieczarki brunatne, smażone kurki, wegański beszamel tradycyjny, ajvar

DESERY

3

Fondant czekoladowy

36

czekolada, lody waniliowe, sos z nieszpuki zwyczajnej

Gruszka

28

gruszka pod kruszonką migdałową, chantilli waniliowe, piana z wina Mucha Sekt

Rurka z wegańskim kremem (V)

18

waniliowy wegański krem, puder z moreli

NAPOJE ZIMNE		9
Lemoniada	18	Mrożona herbata18
Mrożona yerba mate	18	Świeży sok wyciskany22 pomarańczowy / grejpfrutowy / mix
Kombucha by Laurent Grapevine - z sokiem z winogron; Laurie - z werbeną cytrynową i miętą	17 / 90	Woda w butelce10 / 18 Kropla Beskidu / Kropla Delice
Coca-Cola Zero Cukru / Coca-Cola / Sprite Kinley Tonic Water	13	Schweppes Premium Mixers16 Ginger Beer / Hibiscus / Pimenta Rosa
Burn	18	

SKIN CONTACT		6
Abeles Narancsbor - 125 ml32 Olaszrizling, Cserszegi fűszeres, Juhfark / Węgry; pigwa, kwiaty i skórka pomarańcza		Abeles Narancsbor - 750 ml190 Olaszrizling, Cserszegi fűszeres, Juhfark / Węgry; pigwa, kwiaty i skórka pomarańcza
Masiar Wines Oxi #3 - 125 ml33 Sauvignon Blanc, Gewurztraminer / Słowacja; kwiaty, cytrusy, zioła, zielona śliwka, pigwa		Masiar Wines Oxi #3 - 750 ml200 Sauvignon Blanc, Gewurztraminer / Słowacja; kwiaty, cytrusy, zioła, zielona śliwka, pigwa
La Sapata Orange - 750 ml200 Fetească regală / Rumunia; morela, mango, skórka pomarańczy, róża		June Sun MP - 750 ml210 Rkatsiteli, Mtsvane / Gruzja; herbata, żółta śliwka, słoneczne

NAPOJE GORĄCE 7	
Espresso 10 / 12	Americano 13
Cappuccino 15	Latte 17
Flat White 17	Espresso Tonic 18
Herbata 15 czarna / earl gray / zielona / jaśminowa / brzoskwiniowa / rooibos	

CYDRY 2	
Antonówka / Kwaśne Jabłko 19 / 110 Wytrawny, zielone jabłko, świeży	Jazz / Kwaśne Jabłko 110 Cydr fermentujący z owocami bzu, aronii i tarniny

PIWO		11
Syrenka	16 / 23	Grimbergen Blonde / Blanche19
Žatecký Světlý Ležák	15 / 18	Brooklyn EIPA25
Piwo rzemieślnicze / Browar Trzech Kumpli	23	Kronenbourg 1664 Blanc18
Okocim Jasne	18	Garage Hard Lemon19
Syrenka Sport 0%	16 / 23	Žatecký 0%18
Somersby Pear 0%	19	

WINO		24
Bum-Cyk 1L - 125 ml Edelzwicker / Francja; kwiaty, pigwa, rodzynki, pełne	29	Bum-Cyk 1L - 750 ml Edelzwicker / Francja; kwiaty, pigwa, rodzynki, pełne200
Barcentewicz Gewurztraminer - 125 ml Gewurztraminer / Polska; liczi, konfitura różana, jabłko	32	Barcentewicz Gewurztraminer - 750 ml Gewurztraminer / Polska; liczi, konfitura różana, jabłko190
Astral Muskat Ottonel - 125 ml Muskat Ottonel / Austria; gruszka, zielone jabłko, kwiaty polne	35	Astral Muskat Ottonel - 750 ml Muskat Ottonel / Austria; gruszka, zielone jabłko, kwiaty polne210
La Sapata Fetească regală - 750 ml Fetească regală / Rumunia; świeże, chrupkie, brzoskwinie, cytrusy	180	Winnica Silesian Cuvee - 750 ml Cuvee / Polska; morela, kwiaty, wielowymiarowe210
Iveruli Saperavi - 125 ml Saperavi / Gruzja; owoce leśne, czerwony pieprz, soczyste	33	Iveruli Saperavi - 750 ml Saperavi / Gruzja; owoce leśne, czerwony pieprz, soczyste200

WINO ciąg dalszy 24	
Abeles - 125 ml 33 Zweigelt / Węgry; wiśnia, zioła, zwiewne	Abeles - 750 ml 200 Zweigelt / Węgry; wiśnia, zioła, zwiewne
Csetvei Krisztina RAW/ka Pinot Noir NATURaBOR - 125 ml 36 Pinot Noir / Węgry; jagodowy dżem, nuty korzenne, delikatny dym	Csetvei Krisztina RAW/ka Pinot Noir NATURaBOR - 750 ml 220 Pinot Noir / Węgry; jagodowy dżem, nuty korzenne, delikatny dym
Les Bretèches Château Kefraya - 125 ml 36 Cinsaut, Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Carignan, Mourvèdre, Cabernet Franc, Marselan / Liban; czarna porzeczka, jagody, przyprawy, taniczne	Les Bretèches Château Kefraya - 750 ml 220 Cinsaut, Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Carignan, Mourvèdre, Cabernet Franc, Marselan / Liban; czarna porzeczka, jagody, przyprawy, taniczne
La Sapata Babeasca Neagra - 750 ml 180 Babeasca Neagra / Rumunia; śliwka, szałwia, jagody, spokojne	NU JAZZ Rosé 20 - 750 ml 240 Frankovka, Pinot Gris, André rosé / Czechy; owoce ogrodowe, soczyste, kupaż różu z czerwienią
Mucha Sekt Brut - 125 ml 26 Chardonnay / Niemcy; białe kwiaty, cytrusy, jabłka	Mucha Sekt Brut - 750 ml 160 Chardonnay / Niemcy; białe kwiaty, cytrusy, jabłka
Csetvei Krisztina RAW/ka ROSE - 125 ml 28 Pinot Noir, Kékfrankos / Węgry; truskawka, malina, lekka mineralność	Csetvei Krisztina RAW/ka ROSE - 750 ml 180 Pinot Noir, Kékfrankos / Węgry; truskawka, malina, lekka mineralność
Champagne G.H. Mumm Brut Grand Cordon - 125 ml 49 Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier / Francja; świeże owoce, zioła, subtelne	Champagne G.H. Mumm Brut Grand Cordon - 750 ml 380 Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier / Francja; świeże owoce, zioła, subtelne

KOKTAJLE

11

Jabłkowy Spritz Wódka, shrub jabłkowy, wytrawny cydr 35	Jesienny Boulevardier Bourbon, czerwony wermut, likier pomarańczowy, śliwka 38
Chrzanowe Martini Wódka, wytrawny wermut, tonik, chrzan 36	Jaśminowy G&T Gin, jaśmin, biały pieprz, Schweppes Pimenta Rosa 35
Pesto Smash Gin, rum Agricole, bazylia, cytryna 38	Pigwowa Margarita Biała tequila, mezcal, pigwa, zielona papryka, limonka 35
Żurawinowy Rum Sour Jasny rum, żurawina, jeżyna, limonka 35	Gryczany Highball Bourbon, gryka, morela, cytryna 36
Domowa nalewka podawana z lodem i cytryną 15	Hibiskusowy Collins 0% Gin, Amaro, grejpfrut, tonik hibiskusowy 31
Negroni 0% Gin, Aperitivo, wermut, Kinley Tonic Water 34	