

MENU RESTAURACJI

Bliski Wschód Vege Street Food&Cocktail Bar

Złota 11, 00-019 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU

162

KATEGORII

19

STAN NA DZIEŃ

14.10.2026

Dania i ceny

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

TALERZYKI MEZZE

1

Wybierz 3 talerzyki ulubionych mezze

59 zł

Zestaw 3 talerzyków mezze z listy.

MEZZE NA ZIMNO

10

Klasyczny hummus + pita

26 zł

Classic hummus + pita bread.

Roladki z grillowanego bakłażana z wegańską fetą

26 zł

Grillowany bakłażan z wegańską fetą, oliwą, granatem, ziołami i pistacjową dukkah.

Kremowy cacik z miętą, ogórkiem, czosnkiem, oliwą i chilli + pita

24 zł

Kremowy jogurt z miętą, ogórkiem, czosnkiem, oliwą, chilli i chlebkiem pita.

Kremowy ser labneh z konfitowanymi pomidorkami + pita

26 zł

Labneh z pomidorkami konfitowanymi w oliwie ziołowo-czosnkowej z ziołową chermulą i pitą.

Kremowy ser labneh z oliwkami i zatarem + pita

29 zł

Labneh z oliwkami, prażonym tymiankiem, sezamem i sumakiem oraz pitą.

Kremowy ser labneh z figą, miodem i karmelizowanymi orzechami włoskimi + pita

29 zł

Labneh z figą, miodem, karmelizowanymi orzechami włoskimi, świeżą miętą, oliwą chilli i pitą.

Mini fattoush

26 zł

Sałata rzymska, świeży pomidor, ogórek, cebula z natką, granat, chrupiąca pita i dressing z oliwą i sumakiem.

Marynowane libańskie i greckie oliwki

29 zł

Lebanese and Greek marinated olives.

Zestaw domowych sałatek

19 zł

Homemade salad set.

Zestaw domowych pikli

19 zł

Homemade pickles set.

MEZZE NA CIEPŁO

5

Falafel z sosem sezamowym

28 zł

Falafel with sesame sauce.

Chrupiący borek ze szpinakiem, czosnkiem i ras el hanout 29 zł
sosem toum z harissą

Crispy borek with spinach, garlic, ras el hanout and toum sauce with harissa.

Frytki z batata z dżemem figowym, tahiną i kolendrą

29 zł

Sweet potato fries with fig jam, tahini and fresh coriander.

Chrupiący borek ze szpinakiem, libańskim serem i sosem 29 zł
toum z harissą

Crispy borek with spinach, Lebanese cheese and toum sauce with harissa.

Smażone halloumi z miodem, oliwą i zatarem

29 zł

Fried halloumi with honey, olive oil and za'atar.

SAŁATKI

2

Sałatka sabich

44 zł

Mix sałat, smażony bakłażan, jajko gotowane, ogórek świeży, pomidorki cherry, sos mango amba, cytrynowe tahini, zhug.

Sałatka suq sweet

44 zł

Mix sałat, pieczony batat z czosnkiem i oliwą, ser akkawi, figa, granat, pomidorki cherry, szczypior, melasa z granata z oliwą.

BURGERY

3

Wege cheeseburger

52 zł

Roślinny burger, wegański cheddar, pomidor, cebula, sałata, ogórek kiszony, sos czosnkowy toum, harissa. Podawany z frytkami z zatarem i sosem czosnkowym toum z harissą.

Wymiana bułki na bezglutenową

+ 6 zł

Dopłata za bułkę bezglutenową; bułka wegańska bezpłatnie.

Halloumi burger

54 zł

Smażony ser halloumi, sałata, pomidor, grillowany ananas, czerwona kapusta z kuminem i melasą z granata, wegański majonez z harissą. Podawany z frytkami z zatarem i sosem czosnkowym toum z harissą.

PITA

3

Pita falafel

42 zł

Falafel, hummus, natka pietruszki, mięta, kolendra, ogórek kiszony, pomidor, cebula z sumakiem, sos sezamowy, harissa. Podawana z frytkami z zatarem i sosem czosnkowym toum z harissą.

Wegańska shawarma

44 zł

Hummus, shawarma roślinna, pikle, ogórek, pomidor, jalapeno, cebula z sumakiem, sos czosnkowy, harissa. Podawana z frytkami z zatarem i sosem czosnkowym toum z harissą.

Pita falafel - bakłażan smażony

+ 6 zł

Dopłata za smażony bakłażan.

DANIA GŁÓWNE

6

Curry indyjskie

54 zł

Indyjskie curry z pieczonego bakłażana w kremowym sosie z pomidorów, cebuli i orzechów nerkowca, podawane ze świeżą kolendrą oraz ryżem basmati lub chlebkiem pita.

Ramen po tajsku - jajko nitamago

+ 4 zł

Dopłata za jajko nitamago.

Falafel bowl

55 zł

Falafel, sałatka tabouleh z bulgurem i ziołami, hummus buraczkowy, pieczony kalafior i batat, pomidorki cherry, ogórek, marynowane oliwki, sos kolendrowy zhoug i tahina.

Ramen po tajsku

48 zł

Orzechowy ramen po tajsku z mleczkiem kokosowym, jackfruitem, pieczonymi batatami i smażoną okrą.

Satay tofu bowl

56 zł

Chrupiące szaszłyki smażone w panku, ryż basmati, sos orzechowy, kokosowa pikantna fasolka szparagowa, imbirowy słodko-kwaśny ogórek, ananas, kiełki mung, pomidorki cherry i czerwona kapusta.

Wege pad thai

49 zł

Makaron ryżowy ze smażonym tofu, cebulą, papryką i brokułem z pikantnym sosem sojowo-tamaryndowym, kiełkami mung, kolendrą, szczypiorem, orzeszkami ziemnymi, limonką i chili z octem ryżowym.

PIZZA

4

Sucuklu

48 zł

Turecka kiełbaska sucuk, mozzarella, sos pomidorowy, zatar.

Azizam

55 zł

Pieczarki, karczochy, oliwki czarne, cebula czerwona, mozzarella, sos pomidorowy.

Shawarma

55 zł

Roślinny kurczak, papryka, pieczarki, cebula czerwona, rukola, mozzarella, sos pomidorowy.

Akkawi

56 zł

Ser akkawi, pomidorki cherry, zhug, rukola, mozzarella, sos pomidorowy.

SOSY

7

Domowa harissa

Hot chilli sauce.

6 zł

Sos toum

Sos czosnkowy.

6 zł

Sos sezamowy

Sesame sauce.

6 zł

Wegański majonez

Vegan mayonnaise.

6 zł

Sos mango

Mango sauce.

6 zł

Ketchup

Ketchup.

6 zł

Chlebek pita - 1 szt.

Pita bread, 1 piece.

6 zł

DESERY

4

Mus chałwowy

Chałwa pistacjowa, bita śmietanka, biała czekolada, sos malinowy, prażone pistacje, turecka wata cukrowa.

31 zł

Sernik limonkowy

Orzechy nerkowca, mleko kokosowe, olej kokosowy, limonka.

29 zł

Wegańskie lody czekoladowe z sosem pistacjowym, granatem i kruszonką

Orzechy nerkowca, mleko kokosowe, kakao, pasta pistacjowa, wegańska śmietanka, pestki granatu, kruszonka.

30 zł

Baklava

Ciasto filo, orzechy włoskie, pistacje, orzeszki ziemne, masło roślinne.

22 zł

NAPOJE ZIMNE

12

Lemoniada
19 zł

Smaki: róża, mango, rabarbar, klasyczna.

Sharbat anar
19 zł

Granat, hibiskus, mięta, woda gazowana.

Qahwa barida
25 zł

Mrożona kawa daktylowa z tahini i mlekiem migdałowym.

Kombucha by Laurent
18 zł

Dostępne smaki do potwierdzenia u kelnera.

Woda Kinga Pienińska niegazowana / gazowana - 330 ml
9 zł

Bottled water still or sparkling.

Red Bull
19 zł
Jallab
19 zł

Melasa daktylowa z różą, bergamotka, woda.

Limunada tamar hind
19 zł

Pasta z tamaryndowca, cytryna, cukier, woda gazowana.

Sok wyciskany
25 zł

Pomarańcza, grejfrut lub mix.

Sok bio jabłko
18 zł

Organic apple juice.

Woda Kinga Pienińska niegazowana / gazowana - 700 ml
16 zł

Bottled water still or sparkling.

Fritz-Kola - 200 ml
16 zł

Kola lub kola bez cukru.

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

4

Aperitivo sour
31 zł

Martini Vibrante, syrop migdałowy, sok z bergamotki, biało.

Passion fruit fake-tini
31 zł

Gin 0%, puree marakuja, syrop waniliowy, sour, prosecco 0%.

Hugo virgin
31 zł

Syrop z kwiatów czarnego bzu, limonka, mięta, prosecco 0%.

A'zero'l spritz
31 zł

Syrop pomarańczowy spritz, prosecco 0%, woda gazowana, pomarańcza.

NAPOJE

10

Passion fruit iced coffee

25 zł

Espresso doppio, puree z marakui, sweet, woda gazowana.

Hibiscus & pomegranate ice tea

22 zł

Hibiskus, granat, herbata jaśminowa.

Apricot spritz

36 zł

Aperol, prosecco, puree morelowe.

Detox

29 zł

Brokuł, seler, szpinak, banan, ananas, sok jabłkowy.

Cheers

29 zł

Acai, mango, truskawka, borówka, sok jabłkowy.

Orange americano

25 zł

Espresso doppio, świeży sok z pomarańczy.

Orange & bergamot ice tea

24 zł

Syrop z pomarańczy, puree z bergamotki, herbata jaśminowa.

Citrus spritz

35 zł

Martini Fiero, prosecco, bitter grejpfrutowy, syrop mandarynkowy, limonka.

Red dragon

29 zł

Smoczy owoc, banan, mango, sok jabłkowy.

Sok z granatu - 250 ml

18 zł

Pomegranate juice.

KAWA

9

Espresso

12 zł

Espresso doppio

16 zł

Americano

15 zł

Flat white

19 zł

Cappuccino

18 zł

Latte

20 zł

Kawa po marokańsku

24 zł

Espresso doppio, kardamon, sezam, cynamon, mleko.

Mleko roślinne

+5 zł

Dopłata do kawy.

Herbata

18 zł

English breakfast, earl grey, gunpowder green, green jasmine, mango maui, spicy cinnamon, rooibos sunrise.

PIWO

16

Yalla Habibi - nasze autorskie piwo Craft beer. 26 zł	Pastry sour / dark beer / IPA / gose Craft beer. 26 zł
Lager / wheat Craft beer. 24 zł	Bezalkoholowe craft beer Non-alcoholic craft beer. 22 zł
Magic Road - piwo kraftowe 4%-11% - wariant 1 Dostępne smaki do potwierdzenia u kelnera; źródło podaje dwie ceny bez czytelných pojemności. 19 zł	Magic Road - piwo kraftowe 4%-11% - wariant 2 Dostępne smaki do potwierdzenia u kelnera; źródło podaje dwie ceny bez czytelných pojemności. 23 zł
Tyskie 5,2% - wariant 1 Lager; źródło podaje dwie ceny bez czytelných pojemności. 16 zł	Tyskie 5,2% - wariant 2 Lager; źródło podaje dwie ceny bez czytelných pojemności. 19 zł
Książęce pszeniczne 4,9% - wariant 1 Wheat beer; źródło podaje dwie ceny bez czytelných pojemności. 17 zł	Książęce pszeniczne 4,9% - wariant 2 Wheat beer; źródło podaje dwie ceny bez czytelných pojemności. 20 zł
Efes - tureckie piwo 5% - 500 ml 25 zł	Pilsner Urquell 4,4% - 500 ml 22 zł
Książęce - 500 ml IPA 5,4%, porter 8%, wiedeński lager 4,9%, ciemne łagodne 4,1%, złote pszeniczne 4,9%. 21 zł	Kozel Lezak 4,6% - 500 ml 21 zł
Lech Free - 330 ml 19 zł	Książęce bezalkoholowe - 500 ml Złote pszeniczne 0% lub IPA 0%. 20 zł

WINO

33

<

WINO [ciąg dalszy](#)

33

Bio Mundo de Yuntero White - 100 ml **Kieliszek 100 ml - 17 zł**
Wino domowe białe, Hiszpania, 75% verdejo, 25% sauvignon blanc, 12%.

Bio Mundo de Yuntero Red - 100 ml **Kieliszek 100 ml - 17 zł**
Wino domowe czerwone, Hiszpania, 50% tempranillo, 25% merlot, 25% syrah, 13%.

Vita Libera Pinot Grigio 0% - 100 ml **Kieliszek 100 ml - 17 zł**
Bezalkoholowy napój na bazie dealkoholizowanego białego wina, Włochy, Pinot Grigio, 0%.

Vita Libera Primitivo 0% - 100 ml **Kieliszek 100 ml - 17 zł**
Bezalkoholowy napój na bazie dealkoholizowanego czerwonego wina, Włochy, Primitivo, 0%.

Carmel Selected Sauvignon Blanc - 750 ml **Butelka 750 ml - 150 zł**
Wino białe, Izrael, Sauvignon Blanc, 12%.

Domaine Wardy Beqaa Valley White Dry - 750 ml **Butelka 750 ml - 150 zł**
Wino białe, Liban, 44% Viognier, 30% Sauvignon Blanc, 26% Obeidi, 13%.

Charbielin C Solaris - 100 ml **Kieliszek 100 ml - 23 zł**
Wino białe, Polska, Solaris, 13%.

Grans-Fassian Flussterrassen Riesling - 100 ml **Kieliszek 100 ml - 21 zł**
Wino białe, Niemcy, Riesling, 11,5%.

Forte Alto Pinot Grigio Vigneti Delle Dolomiti IGTV - 100 ml **Kieliszek 100 ml - 18 zł**
Wino białe, Włochy, Pinot Grigio, 12%.

Vinho Verde Holly Blue DOC - 100 ml **Kieliszek 100 ml - 17 zł**
Wino białe, Portugalia, Arinto, Avesso, Azal Branco, Loureiro, Trajadura, 9,5%.

Bio Mundo de Yuntero Red - 750 ml **Butelka 750 ml - 85 zł**
Wino domowe czerwone, Hiszpania, 50% tempranillo, 25% merlot, 25% syrah, 13%.

Vita Libera Pinot Grigio 0% - 750 ml **Butelka 750 ml - 85 zł**
Bezalkoholowy napój na bazie dealkoholizowanego białego wina, Włochy, Pinot Grigio, 0%.

Vita Libera Primitivo 0% - 750 ml **Butelka 750 ml - 85 zł**
Bezalkoholowy napój na bazie dealkoholizowanego czerwonego wina, Włochy, Primitivo, 0%.

Maset Zero Rosé Sin Alcohol 0% - 750 ml **Butelka 750 ml - 110 zł**
Bezalkoholowy różowy napój gazowany na bazie dealkoholizowanego wina, Hiszpania, Tempranillo, 0%.

Carmel Selected Sauvignon Blanc - 100 ml **Kieliszek 100 ml - 25 zł**
Wino białe, Izrael, Sauvignon Blanc, 12%.

Charbielin C Solaris - 750 ml **Butelka 750 ml - 140 zł**
Wino białe, Polska, Solaris, 13%.

Grans-Fassian Flussterrassen Riesling - 750 ml **Butelka 750 ml - 130 zł**
Wino białe, Niemcy, Riesling, 11,5%.

Forte Alto Pinot Grigio Vigneti Delle Dolomiti IGTV - 750 ml **Butelka 750 ml - 90 zł**
Wino białe, Włochy, Pinot Grigio, 12%.

Vinho Verde Holly Blue DOC - 750 ml **Butelka 750 ml - 85 zł**
Wino białe, Portugalia, Arinto, Avesso, Azal Branco, Loureiro, Trajadura, 9,5%.

Carmel Selected Merlot - 750 ml **Butelka 750 ml - 150 zł**
Wino czerwone, Izrael, Shomron, Merlot, 13%.

WINO ciąg dalszy 33	
Carmel Selected Merlot - 100 ml Wino czerwone, Izrael, Shomron, Merlot, 13%. Kieliszek 100 ml - 25 zł	Domaine Wardy Beqaa Valley Red Dry - 750 ml Wino czerwone, Liban, 34% Tempranillo, 33% Cabernet Sauvignon, 33% Syrah, 14%. Butelka 750 ml - 150 zł
Charbielin C Saint Laurent - 750 ml Wino czerwone, Polska, Saint Laurent, 12%. Butelka 750 ml - 140 zł	Charbielin C Saint Laurent - 100 ml Wino czerwone, Polska, Saint Laurent, 12%. Kieliszek 100 ml - 22 zł
Bio Maset Natura Tinto - 750 ml Wino czerwone, Hiszpania, Garnatxa Negra, 13,5%. Butelka 750 ml - 110 zł	Origines Italicae Primitivo Puglia Piccini IGT - 750 ml Wino czerwone, Włochy, Primitivo, 14%. Butelka 750 ml - 99 zł
Origines Italicae Primitivo Puglia Piccini IGT - 100 ml Wino czerwone, Włochy, Primitivo, 14%. Kieliszek 100 ml - 19 zł	Bio O Organic Reserva Carmenere - 750 ml Wino czerwone, Chile, Carmenere, 13,5%. Butelka 750 ml - 99 zł
Bio O Organic Reserva Carmenere - 100 ml Wino czerwone, Chile, Carmenere, 13,5%. Kieliszek 100 ml - 19 zł	

KOKTAJLE

16

Citrus sour

34 zł

Rum infuzowany pomarańczą, syrop mandarynkowy, sok z cytryny, bitter grejpfrutowy, biało.

Tamarind mojito

34 zł

Rum, pasta z tamaryndowca, mięta, limonka, brązowy cukier.

Syrian mule

34 zł

Arak, ginger beer, limonka.

Halva espresso martini

35 zł

Wódka, espresso, likier kawowy, tahini, sweet.

Sharbat spritz

35 zł

Campari, syrop z granatu i hibiskusa, prosecco.

Alanya

36 zł

Whisky, syrop waniliowy, puree marakuja, cynamon.

Arabic spritz

32 zł

Prosecco, sorbet grenadina, granat.

Szeherezada

37 zł

Gin truskawkowy, syrop różany, sour, tonik, czerwony pieprz, płatki róż.

Margarita frozen

36 zł

Tequila, triple sec, sour, sweet; smaki do wyboru: marakuja lub truskawka.

Pornstar martini

38 zł

Wódka waniliowa, marakuja, sweet, sour, prosecco.

Aperol spritz

36 zł

Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza.

Negroni

36 zł

Gin, campari, czerwony wermut.

Long island iced tea

44 zł

Wódka, gin, rum, tequila, triple sec, sour, sweet, cola.

Whisky sour

34 zł

Whisky, sweet, sour, angostura, biało.

Mojito - klasyczne / truskawka / mango

34 zł

Rum, brązowy cukier, limonka, mięta, woda gazowana.

Hugo

33 zł

Prosecco, syrop z kwiatów czarnego bzu, limonka, mięta, woda gazowana.

ALKOHOLE

13

Czarna Olcha - wódka kraftowa 40% - 40 ml

15 zł

Ziemniak lub żyto.

Czarna Olcha - wódka kraftowa 40% - 500 ml

160 zł

Ziemniak lub żyto.

Baileys 17% - 40 ml

18 zł

Kahlua 20% - 40 ml

18 zł

Jagermeister 35% - 40 ml

20 zł

Olmecca Silver / Gold 35% - 40 ml

19 zł

Bacardi - 40 ml

18 zł

Carta Blanca 37,5%, Carta Oro 37,5%, Carta Negra 40%, Spiced 35%, Coconut 32%.

Bombay Sapphire 40% - 40 ml

23 zł

Jim Beam 40% - 40 ml

19 zł

Jameson 40% - 40 ml

21 zł

Jameson 40% - 700 ml

280 zł

Jack Daniel's 40% - 40 ml

23 zł

Jack Daniel's 40% - 700 ml

320 zł

MENU KURKOWE

4

Zupa kurkowa

28 zł

Kurki, ziemniaki, cebula, czosnek, wegańska śmietana, koperek.

Hummus z kurkami

54 zł

Hummus, kurki, jajko gotowane, oliwa, świeża kolendra, orientalny mix pikli + pita.

Burger z kurkami i oscypkiem

56 zł

Kurki, oscypek, konfitura z czerwonej cebuli, szpinak, pomidor, majonez truflowy, bułka maślana + frytki zakręcone.

Pizza turecka z kurkami

52 zł

Kurki, pikantne tofu wędzone, szpinak, cebula biała, mozzarella, sos śmietanowy.