

MENU RESTAURACJI

Dziurka od Klucza

Fort Służew 1b, 02-787 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
143

KATEGORII
13

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

16

Deska serów i wędlin dla 2 osób 95/190 zł

wyselekcjonowany wybór wędlin i serów/ miód truflowy/ konfitura pomarańczowa/ oliwki/ cebulki cippoline/ owoce kaparowca

Tatar z pomidorów 52 zł

pomidory malinowe/ pomidory pieczone/ pomidorki semi secco/ brzoskwinia/ stracciatella/ szalotka/ majeranek/ ocet balsamiczny/ czerwony pieprz/ pieczywo

Sałatka z arbuzem 51 zł

sałaty/ ser feta/ czerwona cebula/ pomidorki cherry marynowane z bazylią, majerankiem, tymiankiem, octem balsamicznym i oliwą/ dressing miodowo-balsamiczny

Sałatka z fenkuła z burratą i świeżymi ziołami 49 zł

burrata/ fenkuł/ natka pietruszki/ koperek/ mięta/ pomarańcza/ skórka z limonki/ karmelizowane orzechy: pistacje, migdały, orzechy laskowe/ sól wędzona/ sos pomarańczowo-imbirowy

Mus serowy z pomidorami malinowymi 44 zł

mus: domowa ricotta, pecorino romano, parmigiano reggiano, philadelphia/ czerwona cebula/ oliwa bazyliowa/ oliwa arachidowa z suszonymi warzywami, peperoncino, ziarnami kakao, prażonymi pestkami dyni i słonecznika/ sól wędzona

Focaccia alla Parmigiana 46 zł

bakłażan/ pieczone pomodoro/ czosnek/ bazylia/ rozmaryn/ sok z cytryny/ mozzarella bufala/ ricotta salata

Kalmary 51 zł

pomidorki cherry/ rukola/ wino/ masło/ szalotka/ czosnek/ cytryna/ tymianek cytrynowy/ grzanki

Fritto misto 56 zł

frytowane owoce morza: kalmary baby, mule, krewetki/ sos aioli czosnkowy/ majonez cytrynowy

Deska serów i wędlin dla 4 osób 95/190 zł

wyselekcjonowany wybór wędlin i serów/ miód truflowy/ konfitura pomarańczowa/ oliwki/ cebulki cippoline/ owoce kaparowca

Tatar z rostbefu wołowego 59 zł

topinambur piklowany w kurkumie/ szczypior/ szalotka/ majonez alicii/ gorczyca infuzowana w occie/ pieczywo

Carpaccio z rostbefu wołowego z parmezanowym demi glasse 59 zł

peperoncino/ rozmaryn/ oliwa/ masło/ parmigiano reggiano/ pieprz młotkowany/ rukola/ pieczywo

Focaccia z tatarem z wędzonego łososia 56 zł

kremowy mus śmietankowo-pomidorowy/ sos ziołowy: koper, mięta, cytryna/ rukola

Insalata mista 28 zł

sałaty: karbowana, dębolistna czerwona, dębolistna zielona, endywia romanesca zielona, rukola/ marchew/ rzodkiewka/ sos winegret: ocet balsamiczny, miód, musztarda dijon, czosnek, sok z cytryny

Focaccia z mortadellą 45 zł

parmigiano reggiano/ krem z gorgonzoli i pistacji

Krewetki i chorizo 51 zł

krewetki (5 szt.)/ wino porto/ miód/ peperoncino/ natka/ pieczywo

Przegrzebki 69 zł

przegrzebki/ pomidorki cherry/ pangrattato alicii/ peperoncino/ wino/ masło/ czosnek/ estragon/ pieczywo

ZUPY

3

Zupa grzybowa z orzo

34 zł

borowik/ podgrzybek/ pieczarka/ cebula/ czosnek/ ziemniak/ bulion wołowy/ owo-drobiowy/ rozmaryn/ kwaśna śmietana/ natka

Zupa rybna

52 zł

z pomidorami i owocami morza; dostępna zazwyczaj w piątki i soboty

Krem z pieczonych neapolitańskich pomidorów bio

29 zł

pomidory pelati torrente bio/ marchewka/ czosnek/ seler naciowy/ straciatella/ tatar z pomidorów/ oliwa bazyliowa/ bazylia

MAKARONY

13

Paccheri z pesto pistacjowym

61 zł

speck/ suszony borowik/ śmietana/ parmigiano reggiano/ czosnek/ skórka z cytryny/ bazylia/ masło/ oliwa

Spaghetti ragu z parmigiano reggiano

54 zł

mięso wołowe/ pancetta/ czosnek/ cebula/ marchew/ seler naciowy/ pasta pomidorowa doppio/ wino/ masło

Bigoli z pieczonym rostbefem

71 zł

bisque gamberi rossi/ szalotka/ białe wino/ śmietana/ masło krewetkowe/ parmigiano reggiano

Spaghetti pomodoro ze straciatellą

46 zł

pomidory pelati/ czosnek/ bazylia/ oliwa bazyliowa

Gnocchi ze szparagami, szynką parmeńską i serkiem kozim

61 zł

pieczone pomidorki cherry/ czosnek/ śmietana/ masło

Ravioli nadziane wołowiną

52 zł

farsz: mielona wołowina/ ricotta/ grzyby leśne/ czosnek; sos: masło rozmarynowe/ parmigiano reggiano

Ravioli nadziane ricottą truflową i parmigiano reggiano

52 zł

farsz: domowa ricotta/ pasta truflowa/ parmigiano reggiano; sos: pieczarki portobello/ pieczony czosnek/ śmietana/ masło/ natka

Bigoli z krewetkami

71 zł

oliwa/ miodowe masło z chilli: czerwona cebula, czosnek, tymianek/ parmigiano reggiano

Bucatini z sałwą ananasowo-paprykową

69 zł

tatar z łososia marynowany w yuzu z lubczykiem/ wódka/ peperoncino/ pomidory pelati/ grillowany ananas/ tymianek cytrynowy

Paccheri z mulami

65 zł

szalotka/ seler naciowy/ czosnek/ białe wino/ masło/ tymianek/ zielone peperoni/ peperoncino/ skórka z cytryny/ natka

Tagliatelle z kurczakiem

56 zł

pierś z kurczaka/ miód/ śmietana/ peperoncino/ parmigiano reggiano/ pesto bazyliowe: bazylia, orzeszki piniowe, czosnek/ oliwa/ sok z cytryny

Spaghetti carbonara

53 zł

guanciale/ parmigiano reggiano/ pecorino/ żółtko/ pieprz

Ravioli nadziane bakłażanem i serem kozim

51 zł

sos: pancetta/ masło/ śmietana/ parmigiano reggiano/ pomidorki cherry/ czosnek/ szalotka/ natka

PIZZA

12

Margherita - mozzarella fior di latte 35 / 43 zł
pomidory san marzano DOP/ bazylia/ parmigiano reggiano/ mozzarella fior di latte

Mortadela z pistacją 48 zł
mortadela/ tymiankowy creme fraiche/ mozzarella fior di latte/ marynowana cytryna/ bazylia/ solone pistacje

Rostbef 56 zł
rostbef wołowy marynowany w peperoncino i tymianku/ cebula marynowana w occie balsamicznym/ creme fraiche/ mozzarella fior di latte/ rukola/ pecorino romano/ oliwa truflowa/ sól wędzona

Salsiccia piccante z krewetkami 57 zł
salsiccia piccante/ krewetki marynowane z czosnkiem/ czerwona cebula/ creme fraiche/ mozzarella FDL/ parmigiano reggiano/ natka

Salame Napoli 46 zł
salami napoli (delikatne salami)/ oliwki/ pomidory san marzano DOP/ mozzarella fior di latte/ bazylia/ parmigiano reggiano

Cotto 47 zł
szynka cotto/ marynowane cebulki cipolline/ pieczarki/ bazylia/ pomidory san marzano DOP/ mozzarella fior di latte/ parmigiano reggiano

Margherita - mozzarella di bufala 35 / 43 zł
pomidory san marzano DOP/ bazylia/ parmigiano reggiano/ mozzarella di bufala

Truflowa 51 zł
guanciale/ pieczarki portobello/ truflowy creme fraiche/ mozzarella fior di latte/ pecorino romano/ dymka

Spianata z gruszką 58 zł
spianata piccante/ gorgonzola piccante/ parmigiano reggiano/ creme fraiche/ mozzarella FDL/ provolone/ opalana dymka/ marynowana gruszka/ oliwa szczypiorowa

Stracciatella 50 zł
konfitura z pieczonych pomidorów pelati i figi/ granat/ mozzarella fior di latte/ parmigiano reggiano/ creme fraiche z pesto bazyliowym

Salsiccia z ziemniakami 54 zł
salsiccia/ scamorza/ czerwona cebula/ pieczone ziemniaki/ creme fraiche/ mozzarella FDL/ świeży koper

Spianata piccante 59 zł
pikantne salami/ pomidorki truskawkowe/ provolone dolce/ pomidory san marzano DOP/ mozzarella fior di latte/ bazylia/ parmigiano reggiano/ szczypior/ miód z chili i rozmarynem

DLA DZIECI

4

Spaghetti pomodoro 36 zł
pomidorki pelati/ czosnek

Gnocchi z owocami 36 zł
masełko/ miodek/ bułeczka tarta

Spaghetti ragu 44 zł
mięsko mielone/ warzywka/ sosik pomidorowy

Gnocchi na masełku 28 zł

NAPOJE ZIMNE

19

Polara Chinotto - 275 ml	21 zł	Polara Arancia Rossa - 275 ml	21 zł
Polara Mandarino Verde - 275 ml	21 zł	Tonic Water Thomas Henry - 200 ml	18 zł
Świeży sok z pomarańczy - 250 ml	21 zł	Świeży sok z grejpfruta - 250 ml	21 zł
Świeży sok mix - 250 ml	21 zł	Sok jabłkowy tłoczony - 250 ml	15 zł
Włoski sok pomidorowy Cirio - 200 ml	18 zł	Woda Fiuggi gazowana - 250 ml	16 zł
Woda Fiuggi niegazowana - 250 ml	16 zł	Woda Fiuggi gazowana - 750 ml	29 zł
Woda Fiuggi niegazowana - 750 ml	29 zł	Woda gazowana - 350 ml	9 zł
Woda niegazowana - 350 ml	9 zł	Woda gazowana - 700 ml	16 zł
Woda niegazowana - 700 ml	16 zł	Coca Cola - 250 ml	14 zł
Coca Cola Zero - 250 ml	14 zł		

LEMONIADY				4
Truskawka z bazylią	21 zł	Cytrusy z przyprawami na zimno - 250 ml	19 zł	
Lemoniada malinowo-cytrusowa z przyprawami na ciepło 250 ml	23 zł	Lemoniada sezonowa - 250 ml	21 zł	

KAWA				10
Espresso	10 zł	Doppio	16 zł	
Americano	17 zł	Cappuccino	19 zł	
Latte	19 zł	Flat White	19 zł	
Iced Latte	19 zł	Iced Americano	19 zł	
Espresso Tonic	25 zł	Orange Espresso	25 zł	

HERBATA

7

Assam	19 zł	Earl Grey	19 zł
Chun Mee	19 zł	Jaśminowa	19 zł
Rooibos	19 zł	Mango	19 zł
Green Neroli	19 zł		

PIWO

4

Żywiec Biały - 500 ml, 4,6%	23 zł	Birra Moretti - 500 ml, 4,9%	24 zł
Birra Moretti but. - 330 ml, 4,6%	20 zł	Birra Moretti bezalkoholowe but. - 330 ml	20 zł

ALKOHOLE

40

Grappa le Dic'otto Lune 41% - 40 ml	40 zł	Grappa di Amarone 41% - 40 ml	52 zł
Grappa Castagner Reserva 38% - 40 ml	43 zł	Grappa Extrafina 42% - 40 ml	40 zł
Rémy Martin VSOP 40% - 40 ml	55 zł	Campari 25% - 40 ml	18 zł
Fernet Branca 39% - 40 ml	24 zł	Amaro Averna 29% - 40 ml	21 zł

ALKOHOLE ciąg dalszy

40

Amaro Montenegro 23% - 40 ml	21 zł	Amaro Berta d'Erbe 30% - 40 ml	39 zł
Amaro Jefferson 30% - 40 ml	33 zł	Amaro Amara 30% - 40 ml	32 zł
Cucielo Bianco/Rosso/Dry 16,8% - 80 ml	38 zł	Cointreau 40% - 40 ml	20 zł
Liquore di mandarino di Sicilia 35% - 40 ml	29 zł	Liquore di limone di Sicilia 35% - 40 ml	29 zł
Jagermeister Manifest 38% - 40 ml	28 zł	Malfy Originale 41% - 40 ml	24 zł
Hendrick's 41,4% - 40 ml	33 zł	Portofino 43% - 40 ml	34 zł
Sabatini 41,3% - 40 ml	32 zł	Sabatini 0% - 40 ml	25 zł
Angostura Reserva 37,5% - 40 ml	23 zł	Angostura 1919 40% - 40 ml	31 zł
Angostura Tamboo 40% - 40 ml	29 zł	Dictador 12 40% - 40 ml	34 zł
Tullamore Dew 40% - 40 ml	22 zł	Laphroig 10 57,9% - 40 ml	49 zł
The Balvenie 12 40% - 40 ml	51 zł	Woodford Reserve Rye 45,2% - 40 ml	39 zł
Tamnavulin 40% - 40 ml	26 zł	Glenfiddich 12 40% - 40 ml	35 zł

ALKOHOLE ciąg dalszy 40	
Glenfiddich 18 47,8% - 40 ml 77 zł	Maker's Mark 45% - 40 ml 27 zł
Woodford Reserve 43,2% - 40 ml 36 zł	Patron Silver 40% - 40 ml 43 zł
Patron Anejo 40% - 40 ml 48 zł	Don Ramon Joven Salmiana 40% - 40 ml 43 zł
Ostoya 40% - 40 ml 20 zł	Belvedere Organic 40% - 40 ml 32 zł

DRUGI TALERZ 6	
Cannelloni 56 zł farsz: ricotta, szpinak, gorgonzola, czosnek/ mus z pieczonych pomidorów z wódką/ beszamel/ parmigiano reggiano/ oliwa szczypiorkowa/ pangrattato z orzechów włoskich	Ossobuco na risotto szafranowym 125 zł goleń wołowa/ marchew/ cebula/ seler naciowy/ czosnek/ czerwone wino/ bulion wołowy/ pieczone pomidory/ rozmaryn/ tymianek/ risotto: białe wino, masło, parmigiano reggiano, szalotka
Dorada 119 zł konfitowane ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem/ ziołowa sałatka: natka, koper, mieta, mizuna, szczaw krwisty/ straciatella z wasabi/ orzechy laskowe/ grillowany ogórek małosolny	Cappelletti z szarpanym ragu wołowym 61 zł farsz: szpinak, mozzarella, domowa ricotta, pecorino romano/ marchew/ cebula/ seler naciowy/ czosnek/ czerwone wino/ pieczone pomidory/ tymianek/ beszamel/ zapieczona mozzarella i parmigiano reggiano
Lasagne ragu 66 zł ragu wołowo-wieprzowe/ beszamel/ masło/ szpinak zasmażany z szalotką, czosnkiem, suszonymi pomidorami, śmietaną/ parmigiano reggiano/ pikle/ rukola	Stek z polędwicy wołowej z blanszowanym szpinakiem, konfitowanymi ziemniakami, masłem alic i sosem bisque 164 zł czosnek/ rozmaryn/ szalotka/ wino/ natka; w standardzie podawany stopień wysmażenia medium

MACZARON

5

Maczaron z kalmarami i chorizo

69 zł

czarne spaghetti barwione sepią; pomidory malinowe/ wino/ masło/ szalotka/ szczypior/ peperoncino/ czosnek

Maczaron z krewetkami „Brandy”

71 zł

czarne spaghetti barwione sepią; szalotka/ pomidorki cherry/ balsamico/ masło/ śmietana/ pesto orzechowe/ natka/ brandy/ czosnek

Maczaron z krewetkami i szynką parmeńską

71 zł

czarne spaghetti barwione sepią; pesto z suszonych pomidorów/ skórka z cytryny/ masło/ peperoncino/ wino/ śmietana/ szalotka/ czosnek/ rukola

Maczaron z przegrzebkami w sosie truflowym

98 zł

czarne spaghetti barwione sepią; przegrzebki/ sos truflowy/ wino/ śmietana/ czosnek/ skórka z cytryny

Maczaron z owocami morza

71 zł

czarne spaghetti barwione sepią; kalmary, krewetki, mule, ośmiorniczki/ sos pomidorowy/ kapary/ wino/ natka/ peperoncino/ czosnek