

MENU RESTAURACJI

MEATing Restaurant

Puławska 16, 02-512 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
175

KATEGORII
26

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

LETNIE MENU

4

Deska tatarów

199 zł

4 interpretacje tatarskie podane z pieczywem: Łosoś - łosoś, kimchi, awokado, czerwona cebula, chilli, labneh, oliwa ziołowa, kawior; Surf & Turf - tuńczyk, polędwica wołowa, kimchi, krewetka w tempurze, sezam, togarashi; Włoski - polędwica wołowa, kapary, cebula, ogórek konserwowy, infuzowana gorczyca, sos musztardowo-pomidorowy, Worcester; Tuńczyk - tuńczyk, ponzu, rzepa daikon, siracha mayo, wakame, sezam, gyoza chips.

Letni sandacz

69 zł

Filet z sandacza, puree ziemniaczane z palonym masłem, bób, fasolka szparagowa, oliwa ziołowa.

Spaghetti z bobem i chorizo

48 zł

Spaghetti, bób, chorizo, miód, oliwa z oliwek, pecorino, mięta, cytryna.

Polędwiczka z kurkami

66 zł

Polędwiczka wieprzowa, bekon, kurki na maśle, puree ziemniaczane, nowalijki.

PRZYSTAWKI

5

Chrupiące kalmary

38-

Kalmary, salsa mango, chrust z pora, chilli, natka, kimchi mayo.

Tatar włoski

59-

Polędwica wołowa, kapary, cebula biała, ogórek konserwowy, sos musztardowo-pomidorowy, Worcester, infuzowana gorczyca.

Krewetki chorizo

59-

Krewetki, chorizo, czerwone wino, miód, masło, cebula, natka pietruszki.

Krewetki winno-maślane

59-

Krewetki, białe wino, masło, czosnek, papryczka chilli, natka pietruszki.

Caprese z figą

49-

Pomidorki cherry, stracciatella, rukola, karmelizowane figi, balsamico, miód, oliwa z oliwek, bazylija, pistacje.

ZUPY

1

Zupa morska

39-

Aromatyczny wywar z rybami morskimi, małże, kalmary, ośmiorniczki, pieczone pomidory, fenkuł włoski, białe wino.

SAŁATKI

2

Awokado i migdały

59-

Awokado, pomidorki cherry, kolorowa papryka, prażone pestki słonecznika, mix sałat, vinaigrette, grzanki z miodem, kozim serem i prażonymi płatkami migdałów.

Sałatka nicejska

68-

Stek z tuńczyka, jajko, fasolka szparagowa, ziemniaki francuskie, oliwki, pomidorki cherry, mix sałat, vinaigrette.

DANIA Z WOŁOWINY

8

Rib Eye - sezonowany na sucho

46- / cena za 100 g

Cena za 100 g.

T-Bone - sezonowany na sucho

46- / cena za 100 g

Cena za 100 g.

Tomahawk - sezonowany na sucho

44- / cena za 100 g

Cena za 100 g.

Rib Eye

46- / cena za 100 g

Cena za 100 g.

Rostbef

45- / cena za 100 g

Cena za 100 g.

Polędwica

62- / cena za 100 g

Cena za 100 g.

Krzyżowa

34- / cena za 100 g

Cena za 100 g.

Gruszka

34- / cena za 100 g

Cena za 100 g.

DANIA GŁÓWNE

7

Ośmiornica

129-

Konfitowana macka ośmiornicy, puree marchewkowo-imbirowe, mus z fasoli i pomarańczy, salsa mango, grillowany ziemniak, szpinak baby, pomidorki cherry.

Grillowane awokado

49-

Awokado, pomidorki cherry, szpinak baby, sos orzechowy, śmietana, masło, orzechy włoskie, parmezan.

Grillowane awokado z krewetkami

49- + 16- krewetki

Awokado, pomidorki cherry, szpinak baby, sos orzechowy, śmietana, masło, orzechy włoskie, parmezan, krewetki.

Policzki

86-

Wolno gotowane policzki wołowe, puree marchewkowo-imbirowe, pak choi, chrust z pora.

Mule w białym winie

64-

Mule 500 g, białe wino, masło, czosnek, szalotka, papryczka chilli, natka pietruszki, grzanki.

Mule whisky

69-

Mule 500 g, whisky, por, śmietana, masło, natka pietruszki.

Surf & Turf

198-

Rib Eye 300 g, langustynki, pak choi, pieczone ziemniaki, sos szczawiowy jalapeño.

BURGERY

3

Classic

42-

Sezonowana wołowina, ser cheddar, piklowany ogórek, pomidor, cebula, sałata rzymska, jajko sadzone, sos majonezowy.

Kozi

54-

Sezonowana wołowina, ser kozi, dżem cebulowy, żurawina, pomidor, rukola, aioli.

Bad Boy

49-

Sezonowana wołowina, ser cheddar, bekon, piklowany ogórek, pomidor, jalapeño, sałata rzymska, sos szczawiowy jalapeño, aioli.

DESKI

2

Deska owoców morza

269-

Krewetki, mule, chrupiące kalmary, macka ośmiornicy, cienko krojone warzywa w tempurze, colesław wakame, salsa mango, ateryunki, dwa sosy do wyboru.

Deska steków 1000 g

389-

Stek suchodojrzewający, krzyżowa, gruszka, pieczone ziemniaki, pak choi, marynowane pomidorki cherry, colesław wakame, 3 sosy do wyboru.

DODATKI

11

Frytki

16-

Mix sałat z vinegrette

16-

Puree marchewkowo-imbirowe

16-

Marynowane pomidorki

16-

Colesław wakame

16-

Blanszowany szpinak

16-

Pieczone ziemniaki z gzikiem

18-

Grillowane warzywa

18-

Grillowany pak choi

18-

Masło czosnkowe

10-

Masło trufłowe

12-

SOSY

7

Aioli	8-	BBQ	8-
Pieczony czosnek	8-	Szczawiowy jalapeño	8-
Kimchi mayo	8-	Pieprzowy	8-
Chimichurri	8-		

DESERY

2

Kremowy sernik	29-	Tiramisu	28-
Z białą czekoladą, mus malinowy.			

NAPOJE ZIMNE

8

Coca-Cola Zero - 0,25 L	13-	Coca-Cola	13-
Fanta - 0,25 L	13-	Sprite - 0,25 L	13-
Kinley - 0,25 L	13-	Sok Cappy - 0,25 L	13-
Woda gaz / ngaz - 0,33 L	13-	Woda gaz / ngaz - 0,7 L	24-

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

10

Cuba Libre 0%	29-	Negroni 0%	29-
Cordino Orange Spritz 0%	29-	La Vida Pornstar 0%	34-
Virgin Mojito	29-	Verdejo Sparkling „Evadne” - butelka	90 zł
Castilla-La Mancha, Bodegas Verduguez, Hiszpania; limonka, zielone jabłko, świeże owoce, musujące.			
Verdejo „Evadne” - kieliszek	20 zł	Verdejo „Evadne” - butelka	90 zł
Castilla-La Mancha, Bodegas Verduguez, Hiszpania; zielone jabłko, cytrusy, białe owoce, białe.		Castilla-La Mancha, Bodegas Verduguez, Hiszpania; zielone jabłko, cytrusy, białe owoce, białe.	
Tempranillo „Evadne” - kieliszek	20 zł	Tempranillo „Evadne” - butelka	90 zł
Castilla-La Mancha, Bodegas Verduguez, Hiszpania; śliwka, wiśnia, czarny bez, czerwone.		Castilla-La Mancha, Bodegas Verduguez, Hiszpania; śliwka, wiśnia, czarny bez, czerwone.	

SOKI

3

Sok wyciskany pomarańcza - 0,33 L	26-	Sok wyciskany grejpfrut - 0,33 L	26-
Sok wyciskany mix - 0,33 L	26-		

LEMONIADY

8

Lemoniada Cytrynowa - 0,33 L	14-	Lemoniada Cytrynowa - 0,75 L	32-
Lemoniada Mango cytryna - 0,33 L	14-	Lemoniada Mango cytryna - 0,75 L	32-
Lemoniada Czarny bez - 0,33 L	14-	Lemoniada Czarny bez - 0,75 L	32-
Lemoniada Malina mięta - 0,33 L	14-	Lemoniada Malina mięta - 0,75 L	32-

KAWA

7

Espresso	10-	Espresso doppio	15-
Americano	15-	Cappuccino	16-
Flat White	17-	Latte	16-
Herbata Kericho	15-		

PIWO		7
Brooklyn Pilsner - 0,3 L	18-	Brooklyn Pilsner - 0,5 L22-
Guinness - 0,5 L	36-	Carlsberg 0,0% - 0,5 L19-
1664 Blanc - 0,33 L	24-	Grimbergen Blond - 0,33 L24-
Grimbergen Blanche - 0,33 L	24-	

WINO		24
Prosecco „Undici” Extra Dry - kieliszek29 zł DOC Prosecco, San Martino Vini, Włochy; kwiaty, jabłko, owocowe, półwytrawne, alk. 11%.		Prosecco „Undici” Extra Dry - butelka135 zł DOC Prosecco, San Martino Vini, Włochy; kwiaty, jabłko, owocowe, półwytrawne, alk. 11%.
Cava Brut Nature Organic Gran Reserva - butelka190 zł DO Cava, Sumarroca, Hiszpania; pigwa, zielone jabłko, nuty tostowe, alk. 11,5%.		Champagne Moët & Chandon Impérial Brut - butelka469 zł AOC Champagne, Moët & Chandon, Francja; cytrusy, brioche, migdały, alk. 12,5%.
Champagne Dom Pérignon Brut Vintage - butelka2300 zł AOC Champagne, Moët & Chandon, Francja; kandyzowana cytryna, tost, prażone migdały, alk. 12,5%.		Sauvignon Blanc, Esk Valley - kieliszek35 zł Marlborough, Esk Valley Winery, Nowa Zelandia; agrest, limonka, świeże zioła, alk. 12,5%.
Sauvignon Blanc, Esk Valley - butelka170 zł Marlborough, Esk Valley Winery, Nowa Zelandia; agrest, limonka, świeże zioła, alk. 12,5%.		Riesling Old Vines, Nik Weis - butelka195 zł Mosel, St. Urbans-hof, Niemcy; konfitura cytrynowa, dojrzałe jabłko, morela, półwytrawne, alk. 10%.
Chardonnay, Cycles Gladiator - kieliszek35 zł Kalifornia, Wine Hooligans, USA; ananas, tropikalne owoce, wanilia, alk. 14%.		Chardonnay, Cycles Gladiator - butelka170 zł Kalifornia, Wine Hooligans, USA; ananas, tropikalne owoce, wanilia, alk. 14%.

KOKTAJLE

8

Aperol Spritz	38-	Whisky Sour	36-
Pornstar Martini	39-	Negroni	38-
Woodford Old Fashioned	56-	Cuba Libre	34-
Long Island	44-	Mojito	34-

ALKOHOLE

4

Nalewki Majewskiego - 40 ml 18,4% Alk. Rodzinna firma Karola Majewskiego tworzy nalewki ręcznie, według tradycyjnych domowych receptur, z owoców z małych sadów, ekologicznych upraw i leśnych polan.	28 zł	Jägermeister - 40 ml 35% Alk.	18 zł
Krzeska Ziołowa - 40 ml 40% Alk.	34 zł	Grappa Alexander - 40 ml 40% Alk.	24 zł

WÓDKA

13

Potocki Wódka - 40 ml

29 zł

40% Alk. Wódka z rodowodem, produkowana z wyselekcjonowanego polskiego żyta. Dwukrotnie destylowana, klarowna, wytrawna i elegancka.

Stumbras - 40 ml

15 zł

40% Alk.

Baczewski - 40 ml

18 zł

40% Alk.

Belvedere - 40 ml

29 zł

40% Alk.

Pravda Espresso - 40 ml

29 zł

37,5% Alk.

Grey Goose - 0,7 l

499 zł

40% Alk.

Ora Honey & Pepper - 0,7 l

339 zł

40% Alk.

Potocki Wódka - 0,7 l

469 zł

40% Alk.

Stumbras - 0,7 l

229 zł

40% Alk.

Baczewski - 0,7 l

289 zł

40% Alk.

Belvedere - 0,7 l

469 zł

40% Alk.

Grey Goose - 40 ml

32 zł

40% Alk.

Ora Honey & Pepper - 40 ml

25 zł

40% Alk. Francuska wódka z regionu Grande Champagne, produkowana z selekcjonowanych zbóż. Naturalna słodycz miodu zbalansowana wyrazistą nutą pieprzu.

GIN

3

Bombay Sapphire - 40 ml

26 zł

40% Alk.

Monkey 47 - 40 ml

42 zł

47% Alk.

Hendrick's - 40 ml

32 zł

41,4% Alk.

RUM

5

Havana Club Original - 40 ml 37,5% Alk.	18 zł	Havana Club Especial - 40 ml 37,5% Alk.	18 zł
Kraken Black Spiced - 40 ml 40% Alk.	26 zł	Dictador 12YO - 40 ml 40% Alk.	34 zł
Dictador 20YO - 40 ml 40% Alk.	42 zł		

TEQUILA

5

Herradura Plata - 40 ml 40% Alk.	38 zł	Herradura Reposado - 40 ml 40% Alk.	42 zł
Patron Silver - 40 ml 40% Alk.	38 zł	Patron Reposado - 40 ml 40% Alk.	42 zł
Patron Anejo - 40 ml 40% Alk.	46 zł		

WHISKY		12
Famous Grouse - 40 ml 40% Alk.	24 zł	Famous Grouse - 0,7 l 40% Alk. 359 zł
Jack Daniel's - 40 ml 40% Alk.	28 zł	Jack Daniel's - 0,7 l 40% Alk. 449 zł
Chivas Regal 12YO - 40 ml 40% Alk.	29 zł	Chivas Regal 12YO - 0,7 l 40% Alk. 479 zł
Woodford Reserve - 40 ml 43,2% Alk.	36 zł	Balvenie Double Wood 12YO - 40 ml 40% Alk. 45 zł
Balvenie Caribbean Cask 14YO - 40 ml 43% Alk.	58 zł	Talisker 10YO - 40 ml 45,8% Alk. 61 zł
Macallan 12YO - 40 ml 40% Alk.	49 zł	Hibiki Japanese Harmony - 40 ml 43% Alk. 92 zł

BRANDY I KONIAK		6
A.E. Dor VS Selection - 40 ml 40% Alk. Świeże owoce, wanilia, delikatne przyprawy.	26 zł	A.E. Dor VS Selection - 0,7 l 40% Alk. Świeże owoce, wanilia, delikatne przyprawy. 420 zł
A.E. Dor VSOP Fine Champagne - 40 ml 40% Alk. Suszone owoce, kwiaty, nuty miodu.	39 zł	A.E. Dor VSOP Fine Champagne - 0,7 l 40% Alk. Suszone owoce, kwiaty, nuty miodu. 600 zł
A.E. Dor XO Renaissance - 40 ml 40% Alk. Kandyzowane owoce, kakao, prażone orzechy.	85 zł	A.E. Dor XO Renaissance - 0,7 l 40% Alk. Kandyzowane owoce, kakao, prażone orzechy. 1400 zł