

MENU RESTAURACJI

Nicoletta Warszawa

Emilii Plater 11, 00-669 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
159

KATEGORII
20

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

8

Oliwki marynowane w czosnku, chili, pietruszce i rozmarynie 21.00

Deep Fried Burrata z sosem morelowym, granatem i jalapeno 44.00

Carpaccio z ośmiornicy z kumkwatem, zielonym chilli, sokiem z pomidora, oliwą z oliwek, limonką i rzodkiewką 69.00

Kapusta włoska z musem z kasztanów, emulsją z czosnku niedźwiedziego i szczypiorkiem 32.00

Burrata z karmelizowaną figą, rozmarynem, migdałami, syropem z figi i oliwą bazyliową 44.00

Krewetki w białym winie z czosnkiem, chili, natką pietruszki i focaccią 49.00

Tatar wołowy z żółtkiem sous vide, czerwoną porzeczką, majonezem z trawy żubrowej i musztardowcem 52.00

Carpaccio wołowe z sosem aioli z anchois, oliwą, parmezanem, kaparami i paloną brukselką 46.00

MAKARONY

6

Nicoletta alla Vodka 42.00
włoski klasyk z kremowym sosem pomidorowym, chili, parmezanem i wódką

Gnudi z ricotty ze świeżą truflą, espumą z parmezanu i szalwą 58.00

Ravioli nadziewane krewetkami podane z sosem z pomidorów malinowych i parmezanu 59.00

Lasagne bolognese z beszamelem, majonezem bazyliowym i oregano 56.00

Ravioli z wołowiną, cebulą, selerem i marchewką w sosie na bazie czerwonego wina i śmietany 48.00

Ravioli z pieczonym łososiem, ricottą, zestawem z cytryny i koperkiem w sosie maślano-winnym z solirodem 44.00

DANIA GŁÓWNE

6

Bakłażan marynowany w miso z caponatą, sałatką z ziółami, panko bazyliowym i oliwą bazyliową **44.00**

Risotto z soki z czerwonej kapusty, mascarpone, karmelizowaną figą, pistacjami i parmezanem **50.00**

Pieczona pierś z kurczaka z puree ziemniaczanym, młodym marchewką, dzikim brokułem i sosem limoncello **64.00**

Ośmiornica z puree z wasabi, sałatką rzymską z aioli z czosnkiem, szczypiorkiem i musem z jagody **129.00**

Stek z tuńczyka glazurowany w colatura di alici, z ziemniakami cytrynowymi i sałatką z vinegrettem **129.00**

Polędwica wołowa z puree ziemniaczanym, sosem demi-glace i chipsami z topinamburu **145.00**

DESERY

3

Profiterolki z lodami śmietankowymi i płynną czekoladą **32.00**

Beza Pavlova z kremem mascarpone, owocami sezonowymi i miętą **36.00**

Półpłynące tiramisu **39.00**
zótka, mascarpone, biszkopt, espresso, słony karmel, pistacja, amaretto

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

4

Weingut Geierslay Trocken Alkoholfrei / Riesling / QA Mosel, Niemcy - kieliszek **35,-**
wytrawne, jabłko, gruszki, minerały

Weingut Geierslay Trocken Alkoholfrei / Riesling / QA Mosel, Niemcy - butelka **170,-**
wytrawne, jabłko, gruszki, minerały

Lussory Sparkling Brut / Arien, Chardonnay / Galicja, Hiszpania - kieliszek **32,-**
wytrawne, jabłko, brzoskwinie, brioszki

Lussory Sparkling Brut / Arien, Chardonnay / Galicja, Hiszpania - butelka **140,-**
wytrawne, jabłko, brzoskwinie, brioszki

SOFTY

19

Cola	12.00	Cola Zero	12.00
Sprite	12.00	Fanta	12.00
Tonic	12.00	Crodino	18.00
Cappy jabłkowy	12.00	Cappy pomarańczowy	12.00
Woda Acqua Panna 0,25 ml	15.00	Woda San Pellegrino - 0,25 ml	15.00
Woda Acqua Panna 0,75 ml	25.00	Woda San Pellegrino - 0,75 ml	25.00
Sok wyciskany: pomarańczowy	20.00	Sok wyciskany: grejpfrutowy	20.00
Sok wyciskany: mix	20.00	Lemoniada cytrynowa	17.00
Lemoniada truskawkowa	19.00	Lemoniada ananasowa	21.00
Red Bull	18.00		

MOCKTAJLE

4

Nicoletta Amour

32.00

Crodino/Prosecco b.a.

Vibrante Tonic

30.00

Vibrante/tonic

Hugo Virgin

32.00

Prosecco b.a./syrop z czarnego bzu/limonka/mięta/woda gaz.

Pornstar Martini 0%

34.00

pulpa marakuja/sok z limonki/syrop waniliowy/woda ngaz/białko wegańskie/Prosecco bezalkoholowe

KAWA

18

Espresso	10.00	Espresso doppio	12.00
Espresso macchiato	13.00	Espresso tonic	16.00
Americano	12.00	Americano z mlekiem	13.00
Cappuccino	14.00	Flat white	15.00
Latte	17.00	Kawa mrożona	20.00
Dodatkowe espresso	3.00	Syrop	2.00
Mleko roślinne	2.00	Herbata czarna	14.00
Herbata zielona	14.00	Earl Grey zielona	14.00
Rooibos	14.00	Owocowa	14.00

PIWO

2

Birra Messina 0,33

22.00

Fabrica 0% 0,33

18.00

SOUR

7

Whisky Sour

34.00

whisky / sour / sweet / białko wegańskie / Angoustura

Wódka Sour

32.00

wódka / sour / sweet / białko wegańskie / Angoustura

Limoncello Sour

34.00

Limoncello / sour / sweet / białko wegańskie / Angoustura

Amaretto Sour

32.00

Amaretto / sour / sweet / białko wegańskie / Angoustura

Aperol Sour

34.00

Aperol / sour / sweet / białko wegańskie / Angoustrua

Jager Sour

32.00

Jagermeister / sour / sweet / białko wegańskie / Angoustura

Gin Sour

32.00

Gin Tenjaku/sour/sweet/białko wegańskie/Angoustura

WINO

36

Nicoletta Bianco / Piemont / Italy - kieliszek

28,-

delikatne wino o cytrusowych aromatach

Nicoletta Bianco / Piemont / Italy - butelka

119,-

delikatne wino o cytrusowych aromatach

Oveja Blanca Moscatel / Moscatel - Hiszpania - kieliszek

29,-

liczi, grejpfrut, płatki róż, tropikalne owoce - wytrawne

Oveja Blanca Moscatel / Moscatel - Hiszpania - butelka

130,-

liczi, grejpfrut, płatki róż, tropikalne owoce - wytrawne

Ciari / Pinot Grigio / D.O.C. Delle Venezie, Włochy - kieliszek

32,-

wytrawne, kwiaty akacji, gruszki

Ciari / Pinot Grigio / D.O.C. Delle Venezie, Włochy - butelka

140,-

wytrawne, kwiaty akacji, gruszki

Biscardo Oropasso / Garganega, Chardonnay / I.G.T. Veneto, Włochy - kieliszek

34,-

łagodnie wytrawne, brzoskwinie, melon

Biscardo Oropasso / Garganega, Chardonnay / I.G.T. Veneto, Włochy - butelka

160,-

łagodnie wytrawne, brzoskwinie, melon

WINO ciąg dalszy

36

Bollini "Barricato 40" / Chardonnay / D.O.C. Trentino, Włochy - kieliszek ~~270,-~~ **237,-**

wytrawne, wanilia, plastry miodu

Weingut Geierslay "Alte Reben" Trocken / Riesling / QA Mosel, Niemcy - butelka ~~360,-~~ **300,-**

wytrawne, jabłko, gruszki, minerały

Mount Riley Sauvignon Blanc / Marlborough / Nowa Zelandia - butelka ~~370,-~~ **320,-**

wytrawne, marakuja, agrest, grejpfrut

Domaine Fevre Chablis Grand Cru / Chardonnay / A.O.C. Chablis, Francja - butelka ~~750,-~~ **750,-**

wytrawne, cytrusy, minerały, wanilia

Weingut Geierslay Rose Trocken / Pinot Noir / QA Mosel, Niemcy - butelka ~~160,-~~ **160,-**

wytrawne, poziomki, płatki róż, maliny

Nicoletta Roso / Piedmont / Italy - butelka ~~119,-~~ **119,-**

czerwone owoce

La Tribuna / Garnacha / Syrah / Monastrell - Hiszpania - butelka ~~140,-~~ **140,-**

czarna porzeczka, truskawka, nuty balsamiczne, kwiat pomarańczy - wytrawne

Monte Antico / Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot / I.G.T. Toscana, Włochy - butelka ~~160,-~~ **160,-**

wytrawne, wiśnie, czereśnie, fiołki

Baglio Gibellina "U Ppassimientu" / Nero d'avola, Frappato / D.O.C. Sycylia, Włochy - butelka ~~180,-~~ **180,-**

łagodnie wytrawne, suszone śliwki, maliny

Bollini "Barricato 40" / Chardonnay / D.O.C. Trentino, Włochy - butelka ~~180,-~~ **180,-**

wytrawne, wanilia, plastry miodu

Vite Colte "Masseria dei Carmelitani" GAVI / Cortese / D.O.C. Gavi, Piemont, Włochy - butelka ~~220,-~~ **220,-**

wytrawne, pigwa, gruszki, minerały

Domaine Fevre Chablis / Chardonnay / A.O.C. Chablis, Francja - butelka ~~320,-~~ **320,-**

wytrawne, minerały, cytrusy, polne kwiaty

Weingut Geierslay Rose Trocken / Pinot Noir / QA Mosel, Niemcy - kieliszek ~~34,-~~ **34,-**

wytrawne, poziomki, płatki róż, maliny

Nicoletta Roso / Piedmont / Italy - kieliszek ~~28,-~~ **28,-**

czerwone owoce

La Tribuna / Garnacha / Syrah / Monastrell - Hiszpania - kieliszek ~~32,-~~ **32,-**

czarna porzeczka, truskawka, nuty balsamiczne, kwiat pomarańczy - wytrawne

Monte Antico / Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot / I.G.T. Toscana, Włochy - kieliszek ~~34,-~~ **34,-**

wytrawne, wiśnie, czereśnie, fiołki

Baglio Gibellina "U Ppassimientu" / Nero d'avola, Frappato / D.O.C. Sycylia, Włochy - kieliszek ~~37,-~~ **37,-**

łagodnie wytrawne, suszone śliwki, maliny

Vite Colte / Nebbiolo / D.O.C. Langhe, Piemont, Włochy - butelka ~~260,-~~ **260,-**

wytrawne, maliny, wiśnie, suszony kwiat róży

WINO ciąg dalszy

36

Papale Linea Oro / Primitivo / D.O.P. Manduria, Włochy - butelka **270,-**

wytrawne, czarne wiśnie, dżem z malin

Barale Fratelli Barolo / Nebbiolo / D.O.C.G. Barolo, Piemont, Włochy - butelka **450,-**

wytrawne, czarne wiśnie, dzikie jagody, fiołki, prażone migdały

LAMIA Prosecco / Glera / Italy - butelka **129,-**

gruszka, zielone jabłko, akacja, bez

Prosecco Enrico Bedin Extra Dry / Glera / D.O.C. Treviso, Włochy - butelka **125,-**

półwytrawne, brzoskwinie, zielone jabłko

JM Gobillard & Fils Champagne Brut Tradition / Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay / A.O.C. Champagne, Francja - kieliszek **60,-**

wytrawne, polne kwiaty, jabłko, brioszka

Achaval Ferrer Malbec / Malbec / Mendoza - Argentyna - butelka **380,-**

wytrawne, jeżyny, maliny

LAMIA Prosecco / Glera / Italy - kieliszek **26,-**

gruszka, zielone jabłko, akacja, bez

Prosecco Enrico Bedin Extra Dry / Glera / D.O.C. Treviso, Włochy - kieliszek **28,-**

półwytrawne, brzoskwinie, zielone jabłko

Prosecco Col Sandago Superiore Brut / Glera / D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene, Włochy - butelka **200,-**

wytrawne, białe kwiaty, zielone jabłko

JM Gobillard & Fils Champagne Brut Tradition / Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay / A.O.C. Champagne, Francja - butelka **360,-**

wytrawne, polne kwiaty, jabłko, brioszka

GRZAŃCE

2

Włoskie grzane wino białe **25.00**

białe wino / miód / cynamon / goździki / pomarańcza

Herbata zimowa **20.00**

mix herbaty czarnej i owocowej / miód / pomarańcza / goździki / syrop cynamonowy

KOKTAJLE

12

Aperol Spritz

35.00

Aperol/Prosecco/woda gazowana

Limoncello Spritz

42.00

Limoncello/Prosecco/woda gazowana

Porn Star

42.00

wódka/marakuja/Passoa/limonka/syrop waniliowy/Prosecco/białko

Manhattan

36.00

Glendfiddich 12/Martini Rosso/Angoustura

Koktajl Nicole

38.00

Hendricks/Chambord/sour/sweet

Old Fashioned

33.00

whiskey / sweet / Angoustura

Campari Spritz

35.00

Campari/Prosecco/woda gazowana

Negroni

40.00

Tanjaku/Vermuth Rosso/Campari

Hendricks Tonic

44.00

Hendricks/tonik Thomas Henry

Sidecar

49.00

Remy Martin VSOP/Cointreau/sour

Hugo Spritz

32.00

Prosecco/syrop z czarnego bzu/limonka/mięta/woda gaz.

Mimosa

28.00

Prosecco Lamia / sok świeżo wyciskany z pomarańczy

ALKOHOLE

9

Grappa

47.00

Aperol

17.00

Campari

22.00

Limoncello

19.00

Averna

18.00

Cynar

14.00

Jagermeister

16.00

Likier pistacjowy

24.00

Fernet

15.00

WÓDKA6			
Żubrówka Czarna 40 ml	16.00	Żubrówka Czarna 700 ml	249.00
Żubrówka Bison Grass 40 ml	16.00	Żubrówka Bison Grass 700 ml	249.00
Belvedere 40 ml	22.00	Belvedere 700 ml	349.00

WHISKY11			
Glendfiddish 12	42.00	Glendfiddish 15	59.00
Grant's Triple Wood	20.00	Grant's 8YO	21.00
Grant's 12YO	30.00	Tullamore Dew	16.00
Tullamore Dew Honey	15.00	Monkey Shoulder	31.00
Monkey Shoulder Smokey	36.00	Wild Turkey 81	16.00
Wild Turkey Rye	27.00		

RUM1	
Sailor Jerry	19.00

TEQUILA		1
Salitos	16.00	

BRANDY I KONIAK		2
Remy Martin VSOP	59.00	Metaxa 17.00

GIN		2
Hendricks	37.00	Tenjaku 17.00