

MENU RESTAURACJI

René Cucina

Francuska 33, 03-905 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
80

KATEGORII
16

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PIZZA

1

Pizza slice

12 - 18 zł

Zapytaj obsługę o dostępne kompozycje. Pizza dostępna również w opcji take away w okienku. Cena za 1 kawałek.

ARANCINI & SUPPLI

4

Black Truffle Risotto

16/30 zł

Ryż arborio z masłem i białym winem, Pecorino Romano, czarna trufła, mozzarella fdl, domowy majonez z czarną truflą, oliwki kalamata. 1 szt. / 2 szt.

Triple onion

16/30 zł

Kokosowe risotto, karmelizowana cebula, Pecorino Romano, krem z białej cebuli, chrupiąca szalotka. 1 szt. / 2 szt.

Carbonara

16/30 zł

Żółtka, guanciale, Pecorino Romano, domowy majonez z kiszoną cytryną i kurkumą. 1 szt. / 2 szt.

Pulled Pork Ribs

32 zł

Wolno pieczone żebra wieprzowe z sosem pomidorowym, sos z palonej papryki i migdałów. 3 szt.

TALERZYKI

7

Domowa focaccia

18 zł

Z palonym masłem oraz masłem z białą truflą.

Ręcznie siekany tatar z polędwicy wołowej

45 zł

Gorczyca, majonez z limonką i bazylią, piklowana cukinia, szalotka, focaccia.

Sardynki

30 zł

W sosie z pieczonej papryki i migdałów, nasza focaccia.

Marynowany burak

30 zł

Karmelizowana cykoria, straciatella, orzechy, sos ze słodko-wędzonym chilli.

Pory palone na maśle

35 zł

Migdały, sos tonnato z tuńczykiem i anchois, Pecorino Romano.

Rostbef

36 zł

Focaccia, majonez estragonowy z anchois, konfitura z czerwonej cebuli.

Nduja & Vodka

44 zł

Makaron Pipe pieczony z sosem z pomidorami i wódką, mozzarella, nduja (dostępna również w opcji vege), burrata.

TALERZE

7

Karmelizowana dynia piżmowa
40 zł

Palone masło, limonka, smażone kapary, domowy labneh z tahini, olej z pestek dyni.

Porchetta & Polenta
42 zł

Wolno pieczony boczek wieprzowy z czarnym pieprzem, maślano-śmietankowa polenta, sos chimichurri z pietruszką, chilli i oliwą z oliwek.

The Kalafor pieczony w oliwie
40 zł

Kalafor piklowany, kalafor z limonką.

Ragu z żeber wołowych z czerwonym winem
44 zł

Pomidory San Marzano, domowa pasta Pappardelle, Pecorino Romano.

Deep fried lasagna
42 zł

Bocznik, taleggio, czarna trufla, sos alfredo z parmezanem i cytryną.

Domowe gnocchi ziemniaczane
38 zł

Cacio e pepe smażone na maśle, chmurka z Pecorino Romano, pieprz.

Smażony ser w panierce panko
44 zł

Sałata z koprem włoskim i orzechami laskowymi, konfitura z jabłek.

SŁODKIE

2

Baked Alaska
31 zł

Domowe lody waniliowe, mus pistacjowy, dżem wiśniowy, pieczona włoska beza.

Sernik baskijski
35 zł

Konfitura z pomidorów San Marzano, kwaśna śmietana.

NIEWINA

3

L'antidote
28/150 zł

Sok z winogron Gamay, zioła, soki owocowe

L'antilope
28/150 zł

Sok winogron Malvasja, jabłko, jałowiec, werbena cytrynowa, zioła

Magnolie proxy
26/140 zł

Kwiat magnolii, bazylia, pieprz czerwony

MUSUJĄCE

3

Adernats Cava Brut Nature, Katalonia, Hiszpania 26/150 zł
Macabeu, Parellada, Xarel.lo

Cremant, Parigot-Richard, Burgundia, Francja 270 zł
Pinot Noir, Chardonnay, Aligote

Croci Campedello, Emilia-Romania, Włochy 180 zł
Malvasia di Candia Aromatica, Marsanne, Ortrugo, Sauvignon

RÓŻOWE

1

Turi Rosato, Sycylia, Włochy 28/170 zł
Syrah

BIAŁE

7

Pecorino La Valentina, Abruzja, Włochy 27/165 zł
Pecorino

Raw/ka Zöld Veltelini, Mór, Węgry 35/210 zł
Grüner veltliner

Alvarinho, Vinho Verde, Portugalia 32/180 zł
Alvarinho

Vie di Romans Chardonnay, Friuli, Włochy 320 zł
Chardonnay

Flower Power, Podravska-Styria, Słowenia 26/140 zł
Kerner, Muscat, Riesling

Arbois Domaine Rolet, Jura, Francja 230 zł
Chardonnay

Jardin du Poir, Theseis, Dolina Loary, Francja 240 zł
Sauvignon Blanc

POMARAŃCZOWE

6

Marmenna bianco, Toskania, Włochy

Trebiano

26/145 zł

Riesling Amfora, Podravska-Styria, Słowenia

Riesling

31/180 zł

Le Petit Bandit, Alzacja, Francja

Pinot Blanc, Riesling, Sylvaner

34/210 zł

Vulcanica, Tekov, Słowacja

Pesecká leánka, pinot gris

240 zł

Joseph Guadalupe, Lombardia, Włochy

Trebiano di Lugana

260 zł

Nigori Strekov, Nitra, Słowacja

Welschriesling

290 zł

CZERWONE

8

Rosso Vasca 2L, Piemont, Włochy

Dolcetto, Freisa, Sangiovese

24/280 zł

Apostolos Naoussa Alta, Kreta, Grecja

Xynomavro

29/165 zł

Terlan Lagrein Tradition, Alto Adige, Włochy

Lagrein

34/195 zł

Melascone, Alto Piemonte, Włochy

Nebbiolo, Croatina, Vespolina

195 zł

Etikete, Katalonia, Hiszpania

Cabernet Sauvignon, Grenache, Macabeu

210 zł

Nerojbleo 21 Gulfi, Sycylia, Włochy

Nero d'avola

42/240 zł

Frankie comes from Strekov, Nitra, Słowacja

Sangiovese

39/230 zł

Pra Amarone 2017, Veneto, Włochy

Corvinone, Rondinella, Oseleta

490 zł

PIWO

6

Piwo lane z browaru Palatum

Lager

16/20 zł

Piwo z browaru Trzech Kumpi

IPA

25 zł

Topaz Weizen Inne Beczki

22 zł

Peroni 0%

18 zł

Free IPA od Inne Beczki

18 zł

Cydr, Winnica Wieliczka, Polska

18/95 zł

KOKTAJLE

5

Zimowe negroni

34 zł

Gin zimowy, campari, benini rosso

Hugo Spritz

34 zł

Prosecco, czarny bez, mięta, woda gazowana

Passion Hemingway

36 zł

Biały rum, luxardo maraschino, cytryna, marakuja

Aperol Spritz

34 zł

Aperol, prosecco, woda gazowana

Negroni

35 zł

Malfy gin, campari, benini rosso

MOCNE

5

Selekcja od Mikrogorzelnii - 40 ml

24 zł

Amaro Warszawa, likier z bergamotki, gin z polskich botaników, wódka żytnia

Grappa Roner Gewürztraminer - 40 ml

38 zł

Tequila Patrón Silver - 40 ml

41 zł

Amaro Montenegro - 40 ml

25 zł

Nikka Taketsuru Pure Malt - 40 ml

40 zł

BEZ ALKO

7

Crodino Spritz 0%

29 zł

Crodino, truskawka, woda gazowana

Domowa lemoniada

18 zł

Zapytaj o dostępny smak

Crodino bitter

16 zł

Cisowianka - 0,7

16 zł

Niegazowana/perlage

Kombucha

18 zł

Zapytaj o dostępny smak

Sok jabłkowy tłoczony z Kałęczewa

14 zł

Cisowianka - 0,3

9 zł

Niegazowana/perlage

GORĄCE		8
Herbata Leaf Liturgy	18 zł	Napar 19 zł
Czarna, zielona, biała z brzoskwinia, zielona z różą		Rokitnik, imbir, kurkuma, sok jabłkowy
Napar %	29 zł	Espresso 12 zł
Rokitnik, imbir, kurkuma, sok jabłkowy, bourbon infuzowany cynamonem		
Doppio	14 zł	Cappuccino 15 zł
Flat white	16 zł	Americano 14 zł