

MENU RESTAURACJI

# Seafood House Grill & Wine

Wiertnicza 96, 02-952 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU  
213

KATEGORII  
27

STAN NA DZIEŃ  
14.10.2026

## Dania i ceny

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

### OSTRYGI

9

|                      |               |                     |               |
|----------------------|---------------|---------------------|---------------|
| Gamen 5- 1 szt       | 7/36/69 zł    | Gamen 5- 6 szt      | 7/36/69 zł    |
| Gamen 5- 12 szt      | 7/36/69 zł    | Antilope 3- 1 szt   | 28/145/270 zł |
| Antilope 3- 6 szt    | 28/145/270 zł | Antilope 3- 12 szt  | 28/145/270 zł |
| Gillardeau 3- 1 szt  | 37/210/380 zł | Gillardeau 3- 6 szt | 37/210/380 zł |
| Gillardeau 3- 12 szt | 37/210/380 zł |                     |               |

### KAWIOR

2

|                                                                                                      |       |                                                                |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------|--------|
| Czerwony kawior z dzikiego łososia z Alaski (50 g)<br>masło włoskie/ szczypiorek/ wytrawne madeleine | 89 zł | Kawior Selection Seafood House (30 g)<br>hybryda Kaługa × Amur | 229 zł |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------|--------|

## RAW

5

## Ceviche z kulbina

72 zł

filet z kulbina/ szalotka/ awokado/ grillowana kukurydza/ kolendra / trufla czarna/ orzechy ziemne/ sos orzechowo-truflowy

## Tatar z łososia i wołowiny wagu

75 zł

majonez sriracha/ szczypiorek/ brioche/ natka pietruszki/ musztarda z estragonem/ majonez wasabi/ kawior z łososia

## Tuńczyk crudo ze stracciatellą

79 zł

oliwa z oliwek/ konfitowane pomidory cherry/ pistacje/ szczypiorek/ skórka z pomarańczy/ cytryna/ sól Maldon/ olej pomarańczowy

## Różowa dorada z sosem migdałowym

59 zł

winogrona/ migdały/ olej koperkowy/ oliwa z oliwek/ koperek/ sól Maldon

## Tatar z labraksa z czarnym kawiozem

79 zł

sos koperkowo-ogórkowy/ olej koperkowy/ szczypiorek/ chips z ryżu/ szalotka

## NA OTWARCIE WIECZORU

9

## Mini chlebek z masłem miso i bottargą

19 zł

chleb z mąki pełnoziarnistej i gryczanej / mieszanka nasion

## Przegrzebki św. Jakuba

85 zł

emulsja czosnkowa/ wędzony kawior ze śledzia/ chipsy z czosnku

## Baby kalmary z karczochami

69 zł

sos pil pil/ konfitowany czosnek/ czarne cytryny/ bottarga

## Mule w sosie z ndui

85 zł

salsa verde/ olej węglowy/ bagietka

## Lobster roll

140 zł

brioche/ awokado/ szalotka/ masło z szalotką i chili/ szczypiorek/ natka pietruszki/ majonez sriracha

## Canelé z krabem

69 zł

mięso kraba królewskiego/ crème fraîche/ kawior z łososia

## Croquette z grillowaną ośmiornicą

67 zł

aioli z pieczonej papryki/ sos pietruszkowy/ szałwia

## Brzuszek kulbina z grilla

62 zł

rybny BBQ/ sos bilbaína/ papryka padrón/ romanesco/ olej węglowy

## Argentyńskie krewetki z grilla

79 zł

sos bilbaína/ rybny BBQ/ olej węglowy/ wędzony kawior ze śledzia

## ZUPY

2

## Morska esencja z kraba i ryb morskich

69 zł

mięso kraba królewskiego/ aioli z kraba/ wytrawna madeleine

## Ajoblanco z tuńczykiem

45 zł

letnia trufla / chrupiący ryż / olej węglowy / olej pietruszkowy

DANIE SYGNATUROWE

3

Ośmiornica z oliwkami i ndują

119 zł

pourée ziemniaczane/ nduja/ oliwki/ pomidorki cherry/ sos ziołowy/ czosnek

Lobster Wellington

370 zł

sos bisque/ czerwony kawior z dzikiego łososia/ olej z krewetek/ purée ziemniaczane

\*Danie można podzielić na 2 osoby

Spaghetti z homarem

150 zł

sos z homara/ konfitowana szalotka z chili/ sos salsa verde

RYBY I OWOCE MORZA

7

|                                                                                                                                 |                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><div>Dorada różowa (500 g)</div><div>grill rybny jus</div></div> <div>79 zł</div>                                          | <div><div>Barwena (350 g)</div><div>grill rybny jus</div></div> <div>125 zł</div>                   |
| <div><div>Sola Dover (500 g)</div><div>sos pil pil</div></div> <div>195 zł</div>                                                | <div><div>Labraks dry age</div><div>sos bilbaína; cena za 100 g</div></div> <div>50 zł</div>        |
| <div><div>Stek z kulbina</div><div>sos bilbaína; cena za 100 g</div></div> <div>30 zł</div>                                     | <div><div>Stek z turbota na kości</div><div>sos pil pil; cena za 100 g</div></div> <div>75 zł</div> |
| <div><div>Seafood Grill Platter (800 g)</div><div>selekcja ryb i skorupiaków z grilla *dla dwojga</div></div> <div>690 zł</div> |                                                                                                     |

NIE RYBA

2

Kurczak kukurydziany z grilla

89 zł

sos jus z kurczaka

Ribeye

70 zł

sos jus z kurczaka; cena za 100 g

DODATKI

6

|                                        |       |                                     |       |
|----------------------------------------|-------|-------------------------------------|-------|
| Ziemniaki pieczone z sosem salsa verde | 19 zł | Warzywa z grilla z czosnkiem confit | 26 zł |
| Szparagi                               | 26 zł | Purée ziemniaczane                  | 19 zł |
| Papryczki padrón                       | 25 zł | Zielona sałatka                     | 19 zł |

DESERY

4

Tiramisu z sosem czekoladowym

mus z mascarpone/ kakao/ czarna porzeczka

38 zł

Karmelizowany mleczny tart z czarnym kawiozem

lody Earl grej/ wanilia

55 zł

Ganache z białej czekolady

czereśnie/ rabarbar/ żel z yuzu

39 zł

Sorbet z grillowanego ananasa

czereśnie/ rabarbar/ żel z yuzu

37 zł

| <div> <div></div> <div>NAPOJE BEZALKOHOLOWE</div> <div>16</div> </div> |  |           |  |
|------------------------------------------------------------------------|--|-----------|--|
| Coca-Cola (0,25 l)                                                     |  | 15 zł     |  |
| Coca-Cola Zero (0,25 l)                                                |  | 15 zł     |  |
| Soki (0,2 l) pomarańczowy/ jabłkowy/ pomidorowy                        |  | 15 zł     |  |
| Fever tree premium Indian tonic (0,2 l)                                |  | 16 zł     |  |
| Fever tree ginger beer (0,2 l)                                         |  | 16 zł     |  |
| French 75                                                              |  | 35 zł     |  |
| Basil Smash                                                            |  | 35 zł     |  |
| Pornstar Martini                                                       |  | 35 zł     |  |
| Feral Nr 1, Włochy - 125 ml                                            |  | 35/210 zł |  |
| Feral Nr 1, Włochy - 750 ml                                            |  | 35/210 zł |  |
| Muri Passing Clouds, Dania - 125 ml                                    |  | 40/240 zł |  |
| Muri Passing Clouds, Dania - 750 ml                                    |  | 40/240 zł |  |
| Sparkling tea Lysegron, Dania - 125 ml                                 |  | 35/210 zł |  |
| Sparkling tea Lysegron, Dania - 750 ml                                 |  | 35/210 zł |  |
| French Bloom 0,0 Blanc, Non-alco, Francja - 125 ml                     |  | 46/276 zł |  |
| French Bloom 0,0 Blanc, Non-alco, Francja - 750 ml                     |  | 46/276 zł |  |

| <div> <div></div> <div>WODA</div> <div>2</div> </div> |  |       |  |
|-------------------------------------------------------|--|-------|--|
| Woda niegazowana - 0.7 l                              |  | 25 zł |  |
| Woda gazowana - 0.7 l                                 |  | 25 zł |  |

| LEMONIADY                |  |       |                              | 4     |
|--------------------------|--|-------|------------------------------|-------|
| Matcha - limonka - 0.2 l |  | 31 zł | Mango - marakuja - 0.2 l     | 31 zł |
| Wiśnia - bazylia - 0.2 l |  | 31 zł | Ice Cacao z malinami - 0.2 l | 31 zł |

| KAWA      |  |       |                   | 6     |
|-----------|--|-------|-------------------|-------|
| Espresso  |  | 11 zł | Podwójny Espresso | 15 zł |
| Americano |  | 15 zł | Cappuccino        | 18 zł |
| Latte     |  | 19 zł | Flat White        | 22 zł |

| HERBATA                      |  |       |                           | 6     |
|------------------------------|--|-------|---------------------------|-------|
| Czarna herbata - 0.45 l      |  | 24 zł | Earl Grey - 0.45 l        | 24 zł |
| Zielona herbata - 0.45 l     |  | 24 zł | Gryczana herbata - 0.45 l | 24 zł |
| Rokitnikowa herbata - 0.45 l |  | 24 zł | Malinowa herbata - 0.45 l | 24 zł |

| PIWO                                   |       | 3                             |
|----------------------------------------|-------|-------------------------------|
| Messina z solą morską (0,33 l)         | 30 zł | Peroni 0,0% (0,33 l)<br>20 zł |
| Mastri Birrai Umbri blonde ale (0,3 l) | 35 zł |                               |

| WINO                                                        |            | 58                                                                       |
|-------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Białe czy Czerwone (zapytaj u kelnera) - 125 ml             | 30/180 zł  | Białe czy Czerwone (zapytaj u kelnera) - 750 ml<br>30/180 zł             |
| Cava Cossetania, Brut Nature, Hiszpania - 125 ml            | 40/240 zł  | Cava Cossetania, Brut Nature, Hiszpania - 750 ml<br>40/240 zł            |
| Prosecco Bortolomiol, Superior Extra Brut, Włochy - 125 ml  | 25/152 zł  | Prosecco Bortolomiol, Superior Extra Brut, Włochy - 750 ml<br>25/152 zł  |
| Cremant Parigot Richard, Quartier Libre, Francja - 125 ml   | 60/360 zł  | Cremant Parigot Richard, Quartier Libre, Francja - 750 ml<br>60/360 zł   |
| Taittinger Brut Reserve, Francja - 125 ml                   | 69/414 zł  | Taittinger Brut Reserve, Francja - 750 ml<br>69/414 zł                   |
| Taittinger Cuvée Prestige Rose, Francja - 125 ml            | 110/660 zł | Taittinger Cuvée Prestige Rose, Francja - 750 ml<br>110/660 zł           |
| Alois Lageder Pinot Grigio, Włochy - 125 ml                 | 39/234 zł  | Alois Lageder Pinot Grigio, Włochy - 750 ml<br>39/234 zł                 |
| Markus Molitor, Haus Klosterberg, Riesling, Niemcy - 125 ml | 29/184 zł  | Markus Molitor, Haus Klosterberg, Riesling, Niemcy - 750 ml<br>29/184 zł |
| Martin Codax, Rias Baixas, Albarino, Hiszpania - 125 ml     | 89/234 zł  | Martin Codax, Rias Baixas, Albarino, Hiszpania - 750 ml<br>89/234 zł     |

| <div> <div>WINO</div> <div>ciąg dalszy</div> </div> <div>58</div>                                                                             |                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div> <div> <div>Bodega Erron, Remordimiento, Chardonnay, Hiszpania</div> <div>43/250 zł</div> </div> <div>ml</div> </div>                    | <div> <div> <div>Bodega Erron, Remordimiento, Chardonnay, Hiszpania</div> <div>43/250 zł</div> </div> <div>ml</div> </div>        |
| <div> <div> <div>UBE, Bodegas Cota 45, Palomino, Hiszpania - 125 ml</div> <div>45/270 zł</div> </div> </div>                                  | <div> <div> <div>UBE, Bodegas Cota 45, Palomino, Hiszpania - 750 ml</div> <div>45/270 zł</div> </div> </div>                      |
| <div> <div> <div>UBE, Bodegas Cota 45, Palomino, Hiszpania - 125 ml</div> <div>79/474 zł</div> </div> </div>                                  | <div> <div> <div>UBE, Bodegas Cota 45, Palomino, Hiszpania - 750 ml</div> <div>79/474 zł</div> </div> </div>                      |
| <div> <div> <div>El tiempo que nos une, Monastrell, Hiszpania - 125 ml</div> <div>35/210 zł</div> </div> </div>                               | <div> <div> <div>El tiempo que nos une, Monastrell, Hiszpania - 750 ml</div> <div>35/210 zł</div> </div> </div>                   |
| <div> <div> <div>Tenuta Delle Terre Nerre Etna Rosso, Nerello Mascalese, Włochy - 125 ml</div> <div>43/250 zł</div> </div> </div>             | <div> <div> <div>Tenuta Delle Terre Nerre Etna Rosso, Nerello Mascalese, Włochy - 750 ml</div> <div>43/250 zł</div> </div> </div> |
| <div> <div> <div>Clos Trotelligotte, Cahors, Kor, Malbec, Francja - 125 ml</div> <div>48/228 zł</div> </div> </div>                           | <div> <div> <div>Clos Trotelligotte, Cahors, Kor, Malbec, Francja - 750 ml</div> <div>48/228 zł</div> </div> </div>               |
| <div> <div> <div>Colombera &amp; Garella, Melascone, Nebbiolo, Włochy - 125 ml</div> <div>40/210 zł</div> </div> </div>                       | <div> <div> <div>Colombera &amp; Garella, Melascone, Nebbiolo, Włochy - 750 ml</div> <div>40/210 zł</div> </div> </div>           |
| <div> <div> <div>Chateau Saint Cyrgues, Salamandre, Grenache Blanc, Francja - 125 ml</div> <div>38/210 zł</div> </div> </div>                 | <div> <div> <div>Chateau Saint Cyrgues, Salamandre, Grenache Blanc, Francja - 750 ml</div> <div>38/210 zł</div> </div> </div>     |
| <div> <div> <div>Lyrarakis, Kedros, Liatiko, Kreta, Grecja - 125 ml</div> <div>42/252 zł</div> </div> </div>                                  | <div> <div> <div>Lyrarakis, Kedros, Liatiko, Kreta, Grecja - 750 ml</div> <div>42/252 zł</div> </div> </div>                      |
| <div> <div> <div>Johanneshof Reinisch, Auslese Rotgipfler, Austria - 75 ml</div> <div>38 zł</div> </div> </div>                               | <div> <div> <div>Chateau Roumieu Sauternes, Francja - 75 ml</div> <div>40 zł</div> </div> </div>                                  |
| <div> <div> <div>Clement &amp; Florian Berthier, Coteaux du Giennois, Sauvignon Blanc, Francja - 750 ml</div> <div>300 zł</div> </div> </div> | <div> <div> <div>Bodega Cerron, Matas Altas, Airen, Macabeo, Hiszpania - 750 ml</div> <div>300 zł</div> </div> </div>             |
| <div> <div> <div>Domaine Chavy-Chouet, Aligote, Francja - 750 ml</div> <div>320 zł</div> </div> </div>                                        | <div> <div> <div>AYL 1G 21Premier Cru, Lauer, Riesling, Mosel, Niemcy - 750 ml</div> <div>300 zł</div> </div> </div>              |

## WINO

ciąg dalszy

58

Stefano Antonucci, Santa Barbara, Verdicchio, Włochy - 750 ml 590 zł

Weingut Allram Renner, Gruner Veltliner, Austria - 750 ml 520 zł

Tenuta Delle Terre Nere, Etna Bianco, Montalto, Carricante, Włochy - 750 ml 630 zł

Henri Bourgeois, Sancerre Les Barrones, Sauvignon Blanc, Francja - 750 ml 650 zł

Domaine Wach, Kastelberg, Grand Cru, Riesling, Francja - 750 ml 750 zł

Domaine de Enfants, Le Jouet Rouge, Grenache, Syrah, Francja - 750 ml 250 zł

Fattoria Poggerino Chianti Classico Nuovo, Sangiovese, Włochy - 750 ml 740 zł

Domaine l'Aurage, Le Versant, Merlot, Cabernet Franc, Francja - 750 ml 740 zł

Piegaia Chianti Classico, Sangiovese, Włochy - 750 ml 540 zł

Barollo Rocche Del Manzoni, Nebbiolo, Włochy - 750 ml 560 zł

Guerrieri Rizzardi 3Cru Amarone Della Valpolicella, Włochy - 750 ml 800 zł

Tinto Pesquera Reserva Ribera Del Duero DO, Tempranillo, Hiszpania - 750 ml 660 zł

Podere Le Ripi, Brunello di Montalcino, Włochy - 750 ml 670 zł

Gaja Sito Moresco Langhe, Nebbiolo, Włochy - 750 ml 740 zł

Wenus Quevri, Winnica Kosmos, Gewurztraminer, Polska - 750 ml 750 zł

Tenuta Delle Terre Nere, Etna Rosato, Nerello Mascalese, Włochy - 750 ml 720 zł

## KOKTAJLE

6

Per Se 45 zł  
gin/ kwiat czarnego bzu/ szałwia/ cytryna

Sonar 45 zł  
campari/ słodki wermut/ piwo/ oliwki

Viride 45 zł  
gin infuzowany bazylią/ bitter karczochowy/ wermut bianco

Yuzo 45 zł  
wódka waniliowa/ sake / yuzu/ wino musujące

Hakuna Matata 45 zł  
rum/ mezcal/ cold brew/ ananas

Flaneur 45 zł  
calvados/ angostura/ bitter waniliowo-morelowy

| ALKOHOLE                  |       |                  |       | 11 |
|---------------------------|-------|------------------|-------|----|
| Becherovka                | 25 zł | Montenegro Amaro | 25 zł |    |
| Campari                   | 25 zł | Kahlua           | 25 zł |    |
| Fernet Branca             | 30 zł | Cynar            | 30 zł |    |
| Amaretto Adriatico        | 30 zł | Benedictine DOM  | 35 zł |    |
| Drambuie The Isle of Skye | 40 zł | Salvia e Limone  | 35 zł |    |
| Suze                      | 25 zł |                  |       |    |

| GIN                    |       |                 |       | 10 |
|------------------------|-------|-----------------|-------|----|
| Knut Hansen 0,0%       | 25 zł | Tenjaku         | 25 zł |    |
| London No1             | 40 zł | Gin No3         | 40 zł |    |
| Scapegrace             | 40 zł | Filliers Dry 28 | 45 zł |    |
| Ki No Bi Kyoto Dry Gin | 50 zł | Seven Crofts    | 50 zł |    |
| Bombay Premier Cru     | 55 zł | Oxley           | 45 zł |    |

| WHISKY           |       |                               |       | 10 |
|------------------|-------|-------------------------------|-------|----|
| Bulleit Bourbon  | 30 zł | Glenfiddich 15 y.o.           | 55 zł |    |
| Jack Daniels     | 35 zł | Johnnie Walker Black Label 12 | 35 zł |    |
| Woodford Reserve | 35 zł | Nikka Coffee Malt             | 45 zł |    |
| Chivas Regal 12  | 45 zł | Lagavulin 16 y.o.             | 69 zł |    |
| Macallan 12 y.o. | 60 zł | Balvenie 12 DoubleWood        | 60 zł |    |

| RUM                 |       |                        |       | 3 |
|---------------------|-------|------------------------|-------|---|
| Boukman Botanical   | 60 zł | Angostura 1824 Premium | 85 zł |   |
| Kraken black spiced | 30 zł |                        |       |   |

| BRANDY I KONIAK |        |              |       | 3 |
|-----------------|--------|--------------|-------|---|
| Torres 10       | 25 zł  | Martell VSOP | 70 zł |   |
| Hennessy XO     | 180 zł |              |       |   |

| WÓDKA               |  |       |              | 4     |
|---------------------|--|-------|--------------|-------|
| Carvia Single Spice |  | 25 zł | Absolut Blue | 30 zł |
| Belvedere Organic   |  | 45 zł | Grey Goose   | 45 zł |

| SHERRY I PORTO                              |  |       |                                        | 5     |
|---------------------------------------------|--|-------|----------------------------------------|-------|
| Lustau Jarana Fino - 50 ml                  |  | 20 zł | Gonzalez Byass Alfonso Oloroso - 50 ml | 20 zł |
| Gonzalez Byass Nectar Pedro Ximenes - 50 ml |  | 23 zł | Graham's Fine Towny - 50 ml            | 20 zł |
| Graham's Fine Ruby - 50 ml                  |  | 20 zł |                                        |       |

| TEQUILA     |  |       |                        | 2     |
|-------------|--|-------|------------------------|-------|
| 1800 Silver |  | 39 zł | Mezcal Nuestra Soledad | 40 zł |

NA WYJĄTKOWE OKAZJE

15

|                                               |          |                                                                |          |
|-----------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------|----------|
| Peter Lauer Sekt, Riesling, Niemcy - 750 ml   | 250 zł   | Recaredo Intens Rosat Bruy Nature Corpinat, Hiszpania - 750 ml | 750 zł   |
| Bonnaire, Grand Cru, Blanc de Blancs - 750 ml | 500 zł   | Marguet Yuman, Premier Cru, Brut Nature - 750 ml               | 560 zł   |
| J-M Sélèque, Quintette - 750 ml               | 580 zł   | Charles Heidsieck, Brut Reserve - 750 ml                       | 600 zł   |
| Pierre Deville, Grand Cru - 750 ml            | 660 zł   | Ruinart Brut - 750 ml                                          | 640 zł   |
| Ruinart Rose - 750 ml                         | 1 100 zł | Taittinger Diamant 1,5L - 750 ml                               | 1 100 zł |
| Veuve Clicquot Brut - 750 ml                  | 700 zł   | Veuve Clicquot Rose - 750 ml                                   | 850 zł   |
| Chavost Rose, Brut Nature - 750 ml            | 800 zł   | Dom Perignon 2013/2015 - 750 ml                                | 2 900 zł |
| Krug, Grande Cuvee - 750 ml                   | 4 000 zł |                                                                |          |