

MENU RESTAURACJI

Station Wawer pizza & pasta

Ferio Wawer, Kazimierza Szpotkańskiego 4, 04-760 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
87

KATEGORII
12

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

ŚNIADANIA

10

GOOD MORNING PIZZA

38 zł

Jajko sadzone, mozzarella, boczek, szczypiorek, pomidor cherry, pieprz młotkowany.

UOVO FLORENTINO

32 zł

Jaja zapiekane (2 szt.) boczek, szpinak, śmietana, pieczywo

JAJECZNICA Z 3 JAJEK

28zł

zamów swoje ulubione dodatki

PÓŁMISEK PRZEKĄSEK

34 ZŁ

salami Spianata Piccante, szynka Di Parma, ser Grana Padano, ser Gorgonzola, ser kozi, awokado, oliwki czarne, pomidorki cherry, orzechy włoskie, pieczywo, oliwa Extra Vergine

FOCCACCIA

32 zł

ser mozzarella/szyka crudo/pomidory/sałata/pistacje

SZAKSZUKA

32 zł

Jajka zapiekane (2 szt.) papryka, pomidory, cebula, pieczywo

JAJKA SADZONE 2 szt.

32 zł

szpinak, chips z boczku, karmelizowana cebula, focaccia

RAVIOLI Z BIAŁYM SEREM

34 ZŁ

mus malinowy/mięta/słodka śmietanka

FOCCACCIA

32 zł

kozi ser/gruszka/miód lawendowy/cebula karmelizowana

FOCCACCIA

burrata/pomidory/pesto/oliwki

PRZYSTAWKI

6

FOCCACCIA

26 zł

rozmaryn /czarne oliwki /sól morską /domowe pesto bazyliowe

KREWETKI KRÓLEWSKIE

48 zł

krewetki 6 szt. / białe wino /czosnek /papryczka chilli / natka pietruszki /pieczywo własnego wypieku / palona cytryna

TALERZ WŁOSKICH PRZEKĄSEK

46 zł

(dla dwóch osób) selekcja włoskich serów i wędlin/oliwki marynowane w cytrusach i rozmarynie/ karmelizowana czerwona cebula/ focaccia

BRUSCHETTA

28 zł

pomidory /ricotta / bazylia /oliwa extra

CARPACCIO WOŁOWE

48 zł

plastry polędwicy wołowej/ rukola/ płatki Grana Padano/rukola/ kapary/oliwa truflowa / focaccia.

ZAPIEKANY KOZI SER

38 zł

gruszka marynowana w Porto/ marmolada z sezonowych owoców / focaccia

ZUPY

3

AKSAMITNY KREM POMIDOROWY

28 zł

Z MASCARPONE I BAZYLIOWYM PESTO

SYCYLIJSKA

42 zł

krewetki/ małże/ vongole / kalmary / oliwki / kapary / natka pietruszki / focaccia

DOMOWY ROSÓŁ

28 zł

bulion drobiowo wołowy z domowym makaronem

SAŁATKI

3

MEDITERRANO

28 zł

sałatka z kolorowych pomidorów z szalotką, oliwkami, świeżymi ziołami i żółtkiem -

SAŁATA CEZAR Z KREWETKAMI

52 zł

sałata rzymska / grillowane krewetki (5szt) /sos Cezar / grzanka

SAŁATA CEZAR

42 zł

sałata rzymska / soczysta pierś kurczaka / chipsy z boczku / płatki Grana Padano / sos Cezar / grzanki

MAKARONY

7

GARGANELLI POLLO PESTO

48 zł

pierś kurczaka, domowe pesto bazyliowe, cukinia, pomidorki cherry, ser Grana Padano

LINGUINIE CARBONARA

48 zł

guanciale / żółtko / ser Grana Padano / ser Pecorino /chips parmezanowy

TAGLIAIATELLE CRUDO

52 zł

szynka parmeńska/ wstążki cukinii i marchewki/ pomidorki cherry/ rukola

TAGLIATELLE ANDALUSIA

56 zł

Chorizo/ kalmary/ pomidorki cherry/ sos maślano-winny -

GNOCCHI ALL FORNO

48 zł

zapiekane gnocchi/ krewetki /małże pomidorki cherry

GARGANELLI PARMA E GORGONZOLA

49 zł

szynka parmeńska/ Gorgonzola/ mascarpone/ rukola -

LINGUINE NERO TARTUFO E GAMBERI

69 zł

Krewetki/ szalotka/ kremowa pasta truflowa

DANIA GŁÓWNE

4

POLĘDWICZKI Z PIERSI KURCZAKA W SOSIE MARSALA 48zł

gnocchi dyniowe/ szpinak blanszowany, pieczone pomidorki cherry

PIECZONY OKOŃ MORSKI 69 zł

cytrynowe opiekane ziemniaki / sałata z kopru włoskiego i pomarańczy -

OŚMIORNICA PO KALABRYJSKU 100 g 100 g /95 zł

macka grillowanej ośmiornicy /pieczone ziemniaki/ oliwki/kapary/ grillowane warzywa

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 120 zł

masło ziołowe / ziemniaki pieczone / dziki brokuł

PIZZA

13

MARGHERITA 34 zł

mozzarella Fior di Latte /sos San Marzano /świeża bazylia

SAPORI SPEZIATI 48 zł

mozzarella Fior di Latte /sos San Marzano /salami Spianata Piccante /ser Gorgonzola/ czerwona cebula /czarne oliwki

CAPRICIOSA 38 zł

mozzarella Fior di Latte /szynka cotto /pieczarki/ oliwki / sos San Marzano podawany oddzielnie

DIAVOLA 42 zł

mozzarella Fior di Latte /sos San Marzano /salami Spianata Piccante /czosnek /chilli

PERA AL GORGONZOLA 46 zł

sos bianco/ ser Gorgonzola/ szpinak/ gruszka / miód lawendowy/ orzechy włoskie

QUATTRO FORMAGGI 46 zł

mozzarella Fior di Latte /sos bianco /ser Gorgonzola /ser Pecorino /ser Grana Padano /rukola

DELI E TARTUFO 48 zł

mozzarella Fior di latte /sos bianco /szynka cotto /ser Pecorino /pieczarki /rukola /pistacje /oliwa truflowa

PARMA 49 zł

mozzarella Fior di Latte /sos San Marzano /szynka Di Parma /rukola /pomidorki cherry/ pestki słonecznika

DI CARNE 48 zł

Mozzarella Fior di Latte /sos San Marzano /szynka /salami Spianata Piccante /boczek /cebula

GAMBERETTI 52 zł

mozzarella Fior di Latte /sos San Marzano /krewetki 6 zł/pomidorki cherry/ papryczka chilli /

VEGETARIANA 42 zł

mozzarella Fior di Latte /sos San Marzano /grillowana papryka/cukinia/pieczarki/czerwona cebula /czosnek/sos balsamico

STACJA WAWER 48 zł

Ser kozi/ mozzarella fior di latte/ creme fraiche/ cebula karmelizowana/ szpinak/ ser Grana Padano.

BOSCAIOLA 38 zł

Mozarella fior di latte/ sos San Marzano/ kurczak/ pieczarki/ czosnek

MENU SEZONOWE - LATO

7

KURKI W ŚMIETANIE

42 zł

duszone w śmietanie z dodatkiem aromatycznego koperku i natki pietruszki.
Podawane z wypiekaną na miejscu, chrupiącą focaccią

TAGLIATELLE Z WOŁOWINĄ

54 zł

kawałki polędwicy wołowej w gęstym sosie kurkowym, ze świeżymi ziołami oraz wyrazistym serem Pecorino

RISOTTO MILANESE

52 zł

szafranowe, kremowe risotto z kurkami i zielonym groszkiem, chrupiącym chrustem z bekonu oraz delikatnym serkiem Straciatella

PANNA COTTA

29 zł

aksamitny tradycyjny włoski deser śmietankowy z prawdziwą wanilią, z sosem z leśnych owoców i chrupiącymi pistacjami

BURRATA Z KURKAMI

45 zł

kremowy włoski ser w towarzystwie marynowanych kurek, podawany na świeżej rukoli z dodatkiem oliwy szczypiorkowej i chrupiących pistacji, focaccia

RAVIOLI KURKOWE

42 zł

delikatne pierożki z nadzieniem z kurek i ricotty, otulone maślano-winnym sosem z kurkami i dojrzałym serem Grana Padano

PIZZA BIANCA Z KURKAMI

48 zł

z chrupiącą pancettą, leśnymi kurkami, aromatycznym serem wędzonym Scamorza i świeżym rozmarynem

DLA DZIECI

5

GNOCCHI SOS POMIDOROWY / GNOCCHI MASŁO

28 zł

ser Grana Padano

PIZZA MIKI

34 zł

Margherita

NUGGETSY Z KURCZAKA

36 zł

opiekane ziemniaki / surówka sezonowa -

GRILLOWANA PIERŚ KURCZAKA

34 zł

opiekane ziemniaczki /surówka sezonowa

ZUPA POMIDOROW LUB ROSÓL

18 zł

z makaronem

DESERY

3

CREME BRULEE

28 zł

wanilia/karmelizowany cukier

TIRAMISU SEZONOWE

32 zł

FONDANT CZEKOLADOWY

32 zł

podawany na ciepło z lodami waniliowymi czas oczekiwania 15 min

NAPOJE

9

Sok wyciskany ze świeżych owoców - 250 ml

Lemoniada bazyliowa - 350 ml

Lemoniada pietruszkowa - 350 ml

Lemoniada z syropem z czarnego bzu - 350 ml

Lemoniada GALVANINA BIO - 330 ml

Do wyboru: czerwona pomarańcza, granat, herbata brzoskwiniowa, mandarynka, cedrata

Lemoniada klasyczna z cytryną i miętą - 350ml

Sok pomidorowy - 200 ml

Pepsi / Pepsi Max - 200 ml

Tonic Schweppes - 200 ml

WINO

17

Cava, Brut, Bella Mistala, Walencja, Union Vinicola del Este, 2019, Włochy - 99 zł / 0,75l

Cava Bella Mistala została wyprodukowana z mieszanki gron Macebeo i Chardonnay- najlepszych organicznych, białych gron z Requena. Ta złożona Cava idealnie nadaje się do spożywania podczas całego posiłku. Idealnie pasuje do dań z ryżu, owoców morza, pieczonych ryb, makaronu, a nawet jako dodatek do dobrej kaczki.

Prosecco Millesimato Extra Dry - Casa Gheller, Veneto, Włochy - 99 zł / 0,75l

To lekko wytrawne wino musujące o dużej owocowości o niezwykle przyjemnym bukiecie, lekkie, owocowe, z delikatnym kwiatowym posmakiem. Wykonane w 100% z winogron Glera. Polecane do delikatnych mięs, grillowanych warzyw i deserów.

Moscato di Asti, DOCG, Araldica Vini Piemontesi, Włochy, 2019, Włochy - 99 zł / 0,75l

Delikatne, aromatyczne, lekko musujące, idealne do słodkich deserów. Znaczenie ma również niski poziom alkoholu 5%

Sauvignon Blanc, Novantaceppi, D.O.C., 2020, Latentia, Friulia, Włochy - 130 zł / 0,75l

To aromatyczne wino posiada intensywny smak z nutą owoców tropikalnych. Aromaty agrestu, miodowego melona oraz dojrzałych cytrusów są wyraźnie dominujące. Bardzo dobrze komponuje się z przystawkami, rybami oraz owocami morza.

Roero Arneis, DOCG, 2022, Franco Conterno, Piemont, Włochy - 130 zł / 0,75l

Bogaty owocowy bukiet z nutami moreli oraz białych owoców. W smaku jest intensywne z pikantnym, słodkim finiszem. Doskonałe do przystawek, szafranowego risotto, oraz dań z dodatkiem czarnej trufl.

Pinot Grigio, DOC, 2021, Novantaceppi, Latentia, Friulia, Włochy - 120 zł / 0,75l

karmelizowany ser kozi /suszone pomidory /pestki dyni /pestki granatu /liście zielonych sałat/ sos winegret

WINO ciąg dalszy 17	
Pecorino Superiore, DOP 2021, Abruzja, Citra Vini, Włochy - 0,75l Posiada piękny kwiatowy i balsamiczny aromat z nutami akacji oraz szaławii. Pachnie też owocami tropikalnymi i ananasem. Na podniebieniu jest pełne, o dobrej strukturze oraz długo utrzymującym się smaku z przyjemnym, mineralnym niuansiem. Doskonałe do owoców morza, skorupiaków, przystawek, delikatnych potraw oraz białych mięs.	Blanc de Mer, Bouchard Finlayson 2021, Cape South Coast, RPA - 0,75l Blanc de Mer składa się głównie z Rieslinga, Viognier i Chardonnay. Eksplozja kwiatowych aromatów zwiastuje pierwsze wrażenie! Na podniebieniu wyczuwalne nuty pigwy, moreli oraz migdałów z kremowym i wyrazistym posmakiem. Doskonałe na każdą porę roku! Idealnie pasuje do letnich sałatek, łososia, ostryg i białych serów.
Riesling "Traditionale", Pikes, 2022, Clare Valley, Australia - 0,75l Bardzo przyjemny Riesling z doliny Clare. Orzeźwiający i pijalny z wyczuwalnymi woskowymi nutami cytryny i grejpfruta, delikatnie mineralny. Polecany do owoców morza, ryb i białych mięs. Świetny wybór.	La Poda, Albariño, D.O. Rias Baixas, Hiszpania - 0,75l / 140 zł Eleganckie o aromacie cytrusów, pełne orzeźwiające. W aromacie wyczuwalne aromaty cytrusów i owoców pestkowych. Na podniebieniu jest świeże, soczyste i nieco słone. Polecane do deski serów i wędlin oraz owoców morza.
Montepulciano d'Abruzzo, Ferzo Teate, DOP 2018, Citra Vini, Abruzja, Włochy - 0,75l Wino o intensywnej rubinowej barwie z purpurowymi refleksami. Elegancki aromat z nutami czarnych wiśni, dzikich owoców, czarnego pieprzu, kakao i balsamicznymi niuansami. Gładkie i soczyste, ze złożonym i długotrwałym zakończeniem. Doskonałe do dań z grzybami i truflami. Dobrze komponuje się również z salami oraz dojrzewającymi serami.	Primitivo Di Manduria Uno Riserva 2021, Puglia, Włochy - 0,75l Aromaty intensywne przypominające dojrzałe wiśnie i śliwki, z przyjemnymi nutami kakao i wanilii. W smaku subtelne, miękkie, delikatne. Polecane do makaronów na bazie sera Grana Padano, cielęciny i szynki parmeńskiej.
Dolcetto d'Alba DOC, Piemont, Franco Conterno, Włochy - 0,75l Wino pochodzi z obszarów Monforte d'Alba, Barolo i Novello, gdzie gleba jest bogata w glinę. Dolcetto posiada bardzo intensywny kolor purpurowo-czerwony oraz aromaty czerwonych owoców, jest przyjemne i gładkie w smaku. Doskonałe do dań z makaronem, białych mięs oraz świeżych serów.	"Nicola Fabiano" Valpolicella Classico Superiore, D.O.C.G., Włochy - 0,75l Klasyczne wino czerwone z północy Włoch z regionu Veneto. Składa się z mieszanek regionalnych szczepów takich jak Corvina, Corvinone i Rondinella. Lekkie, delikatnie wytrawne z przyjemnym owocowym nosem. W smaku ominują aromaty przypraw, wiśni i jeryzn. Doskonale smakuje z pizzą, makaronami i pieczonym mięsem.
Luis Cañas, Reserva, Tempranillo Rioja, Hiszpania, 2015 - 0,75l Wino eleganckie i złożone, aromaty tytoniu, skóry, tymianku i rozmarynu. W ustach okrągłe, zrównoważone i ciepłe. Wyczuwalne nuty marmolady, jeżynowego likieru i słodkich wiśni. Polecane do steka i twardych serów.	Summum, Monastrell, Senorio de Barahonda, Yecla, Hiszpania 2018 - 0,75l Wino posiada intensywne aromaty kandyzowanych i suszonych owoców oraz niesamowicie bogatą strukturę z delikatną słodyczą dojrzałych owoców. Wino wysoko oceniane przez krytyków. Polecane do mięs czerwonych, carpaccio i makaronów.

17

0,750/0,751 zł

Wino charakteryzuje się intensywnym aromatem przypraw oraz ciemnych owoców jagodowych. Na podniebieniu jest długie z subtelnymi taninami oraz posmakami soczystych śliwek i jeżyn z nutami goździków oraz pieprzu. Nagrody i wyróżnienia : Srebrny Medal – National Wine Show of Australia 2019 Srebrny Medal - Royal Adelaide Wine Show 2019