

MENU RESTAURACJI

Trattoria Murano - Italian Restaurant

Pokorna 2/lok. U26, 00-199 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
146

KATEGORII
16

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

8

MISCELA DI OLIVE

17

mix oliwek w ziołach

BRUSCHETTA AL POMODORINI

33

pieczywo własnej produkcji, mozzarella, pomidory, masło czosnkowe, pesto bazyliowe, rukola, parmezan

BRUSCHETTA CON BURRATA

41

pieczywo własnej produkcji, burrata, nduja, rukola, miód, oliwa, czosnek

LE BONTÀ ITALIANE - una persona

49

focaccia, wybór włoskich serów i wędlin, orzech włoski, jalapeno, karczochy, kapary, suszone pomidory, rukola

LE BONTÀ ITALIANE - due persone

81

focaccia, wybór włoskich serów i wędlin, orzech włoski, jalapeno, karczochy, kapary, suszone pomidory, rukola

TARTARE DI MANZO MURANO

59

tatar z polędwicy wołowej 100 g wędzony dymem, pomidory suszone, kapary, cebula czerwona, marynowane borowiki, żółtko, musztarda francuska, majonez truflowy, oliwa szczypiorkowa, rukola

PIATTO DI GAMBERI MURANO

79

krewetki 11 szt. w emulsji winno-maślanej, grzanki czosnkowe, natka pietruszki, czosnek, chili

PIATTO GAMBERI CON NDUJA

83

krewetki 11 szt. w emulsji winno-maślanej, nduja, czosnek, chili, papryczka peperoni, grzanki czosnkowe

ZUPY

2

CREMA DI POMODORO - wege

33

krem z konfitowanych pomidorów san marzano, pesto bazyliowe, ricotta

CREMA DI POMODORO - z polędwicą wołową

35

krem z konfitowanych pomidorów san marzano z polędwicą wołową, pesto bazyliowe, ricotta

SAŁATKI

5

INSALATA CESARE - jajko

41

sałata rzymska, pancetta, grzanki, pomidory cherry, majonez, anchois, parmezan

INSALATA CESARE - kurczak ok. 100 g

49

sałata rzymska, pancetta, grzanki, pomidory cherry, majonez, anchois, parmezan

INSALATA CESARE - krewetki 5 szt.

51

sałata rzymska, pancetta, grzanki, pomidory cherry, majonez, anchois, parmezan

INSALATA CESARE - łosoś 100 g

55

sałata rzymska, pancetta, grzanki, pomidory cherry, majonez, anchois, parmezan

BURRATA CON ZUCCHINE

53

burrata, grillowana cukinia, pesto bazyliowe, pomidorki cherry, puder z pistacji, bazylia, oliwa

PRIMI

16

SPAGHETTI AGLIO E OLIO E PEPERONCINO spaghetti, oliwa, czosnek, peperoncino, parmezan, natka pietruszki 45	SPAGHETTI CARBONARA MURANO spaghetti, prażona pancetta, żółtko, parmezan, białe wino, natka pietruszki, pieprz 47
TAGLIATELLE CON CASTAGNE E POMODORI SECCHI (VEGAN) tagliatelle orkiszowe, suszone pomidory, kasztany, świeży szpinak, oliwa, czosnek, chili 49	STROZAPRETTI ALLA AMATRICIANA strozapretti, pelatti, pancetta, nduja, mascarpone, chili, czosnek, oliwki, czerwone wino, parmezan, natka pietruszki, cebula 51
SPAGHETTI CON POLLO spaghetti, kurczak, suszone pomidory, szpinak, oliwa, czosnek, chili, parmezan 53	PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE pappardelle, sos bolognese wieprzowo-wołowy, pelatti, marchew, seler, cebula, czerwone wino, czosnek, natka pietruszki, parmezan 55
TAGLIATELLE CACIO E PEPE CON GAMBERI tagliatelle, krewetki 5 szt., parmezan, białe wino, masło, czosnek, świeżo mielony pieprz, oliwa, chili, natka pietruszki 59	TAGLIATELLE CON MANZO tagliatelle, polędwica wołowa 100 g, borowik, marynowany zielony pieprz, suszone pomidory, czosnek, emulsja winno maślana, parmezan, natka pietruszki 65
GNOCCHI CON BURRATA gnocchi ziemniaczane, burrata, pesto bazyliowe, śmietana, karmelizowane pomidorki cherry, parmezan 51	GNOCCHI CON POLLO gnocchi ziemniaczane, kurczak, borowik, parmezan, suszone pomidory, czosnek, świeży tymianek, szpinak, sos winno-śmietanowy 55
RAVIOLI CON FUNGHI pierozki faszerowane borowikami 10 szt., emulsja winno-maślana, pasta truflowa, rukola, parmezan 53	RISOTTO CON ZAFFERANO - jajko poche ryż arborio, pasta szafranowa, groszek zielony, pomidorki cherry, cebula biała, czosnek, białe wino, parmezan, masło, śmietana, rukola 53
RISOTTO CON ZAFFERANO - kurczak ok. 100 g ryż arborio, pasta szafranowa, groszek zielony, pomidorki cherry, cebula biała, czosnek, białe wino, parmezan, masło, śmietana, rukola 57	RISOTTO CON ZAFFERANO - krewetki 5 szt. ryż arborio, pasta szafranowa, groszek zielony, pomidorki cherry, cebula biała, czosnek, białe wino, parmezan, masło, śmietana, rukola 63
RISOTTO CON ZAFFERANO - łosoś pieczony ok. 100 g ryż arborio, pasta szafranowa, groszek zielony, pomidorki cherry, cebula biała, czosnek, białe wino, parmezan, masło, śmietana, rukola 65	RISOTTO CON ZAFFERANO - polędwica wołowa ok. 100 g ryż arborio, pasta szafranowa, groszek zielony, pomidorki cherry, cebula biała, czosnek, białe wino, parmezan, masło, śmietana, rukola 79

DANIA GŁÓWNE

5

PETTO DI POLLO

69

pierś kurczaka zagrodowego ze skórą i kostką (sous vide) ok 250 gr, smażone ziemniaki z rozmarynem, grillowana cukinia, borowik, sos szafranowy

PETTO D'ANATRA

79

pierś z kaczki Mulard z chrupiącą skórą (sous vide) ok 250 g, polenta kukurydziana, kalafor romanesco, figa z ricottą i orzechami włoskimi, sos pomarańczowy z chili

BISTECCA DI MANZO

119

stek z polędwicy wołowej ok 200 g, puree ziemniaczano-truflowe z parmezanem, smażone karczochy ze szpinakiem, sos pieprzowy

GUANCE DI MANZO

75

policzki wołowe ok 180 g duszone w winie marsala, puree z pieczonego selera i jabłka, karmelizowana marchew, oliwa cytrynowa

BISTECCA DI SALMONE

81

pieczony stek z łososia ok 180 g, puree z batatów, brokuł z zestami z cytryny, sos kaparowy, papryczka peperoni

PIZZA

12

FOCACCIA

21

oliwa rozmarynowa, sól morska

PIZZA FUNGHI

37

mozzarella, sos pomidorowy, pieczarki, czosnek

PIZZA VEGETARIANA

47

mozzarella, sos pomidorowy, burrata, grillowana cukinia, karczochy, pomidorki cherry, pesto, czosnek

PIZZA MURANO

47

mozzarella, sos pomidorowy, kozi ser, szpinak, jajko, cebula karmelizowana

PIZZA SALAME PICCANTE

51

mozzarella, sos pomidorowy, salame piccante, oliwki, cebula

PIZZA PROSCIUTTO CRUDO

53

mozzarella, sos pomidorowy, prosciutto crudo, parmezan, rukola, pomidorki cherry

PIZZA MARGHERITA

31

mozzarella, sos pomidorowy

PIZZA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

43

mozzarella, sos pomidorowy, szynka cotto, pieczarki

PIZZA NAPOLI

47

mozzarella, sos pomidorowy, salame napoli dolce, bazylia

PIZZA QUATTRO FORMAGI

49

mozzarella, crème fraîche, gorgonzola, taleggio, parmezan

PIZZA HOT ITALIANA

53

mozzarella, sos pomidorowy, salame piccante, nduja, pieczarki, jalapeno, mascarpone, rukola

PIZZA CON SALMONE

55

mozzarella, sos pomidorowy, łosoś, cebula, kapary, mascarpone, koperek, oliwa cytrynowa

DODATKI

2

PATATE AL FORNO

ziemniaki zapiekane z ziołami i masłem

11

INSALATA MISTA

mix sałat z warzywami sezonowymi, dressing balsamiczny

19

DLA DZIECI

5

ZUPPA DI POMODORO

krem pomidorowy z kluseczkami, śmietana

19

SPAGHETTI POMODORO

spaghetti, sos pomidorowy, oregano, parmezan, śmietana

29

MINI PIZZA COTTO

mozzarella, sos pomidorowy, szynka cotto

31

GNOCCHI BOLOGNESE

gnocchi, sos bolognese wieprzowo-wołowy, parmezan

35

POLLO IMPANATO

panierowana pierś z kurczaka, puree ziemniaczane, mizeria na słodko

37

DESERY

3

GELATO

3 kulki lodów do wyboru, owoce sezonowe, sos malinowy

25

TORTA DI FORMAGGIO

sernik z karmelowej czekolady, owoce sezonowe, sos malinowy

31

TIRAMISU MURANO

ciasto tiramisu z musem z mascarpone, likier amaretto, espresso, kakao, owoce sezonowe

33

NAPOJE ZIMNE

10

S.Pellegrino / Acqua Panna - 0,25l	9	S.Pellegrino / Acqua Panna - 0,75l	19
Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic - 0,25l	9	Fuzetea - 0,25l	9
Sok Cappy pomarańczowa, jabłko, multiwitamina - 0,25l	9	Świeżo wyciskany sok - 0,4l	21
Lemoniada - 0,4l	19	Lemoniada smakowa - 0,4l	21
Lemoniada - 1l	45	Lemoniada smakowa - 1l	50

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

3

GEISERSLAY RIESLING 32/160 Dolina Mozeli. Wino bezalkoholowe z aromatami cytrusów i zielonych gruszek. Serwowane jako aperitif.		MARTINI VIBRANTE & TONIC 25	
MARTINI FLOREALE & TONIC 25			

NAPOJE GORĄCE

6

Espresso	9	Americano	11
Cappuccino	13	Espresso doppio	13
Latte machiato	15	Herbata	17

PIWO

14

Pilsner Urquell - 0,3 l. Piwo beczkowe	13	Pilsner Urquell - 0,5 l. Piwo beczkowe	17
Peroni Nastro Azzuro - 0,3 l. Piwo butelkowe	19	Książęce Złote Pszeniczne - 0,5 l. Piwo butelkowe	17
Książęce IPA - 0,5 l. Piwo butelkowe	17	Książęce Ciemne łagodne - 0,5 l. Piwo butelkowe	17
Książęce Czerwony Lager - 0,5 l. Piwo butelkowe	17	Lech Premium - 0,5 l. Piwo butelkowe	15
Tyskie - 0,5 l. Piwo butelkowe	15	Corona - 0,3 l. Piwo butelkowe	15
Franziskaner - 0,5 l. Piwo butelkowe	17	Lech Free - 0,3 l. Piwo bezalkoholowe	11
Corona zero - 0,3 l. Piwo bezalkoholowe	15	Książęce Złote Pszeniczne zero - 0,5 l. Piwo bezalkoholowe	15

WINO		23	
PROSECCO FRIZZANTE EXTRA DRY DOC	20/100	PROSECCO COL SANDAGO SUPERIORE DOCG	36/180
Azienda Vinicola Colferai, Veneto. Musujące wino o świeżym zapachu i delikatnej owocowości. Znakomite jako aperitif, do skorupiaków, przekąsek, dań wegetariańskich, wędlin.		Veneto. Aromaty zielonych jabłek i białych kwiatów. Doskonałe jako aperitif, dobrze uzupełnia lekkie przekąski, sałatki owocowe.	
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL LVMH	320	MOET & CHANDON ROSE IMPERIAL LVMH	340
Szampańskie. Oferuje aromatyczny bukiet zielonego jabłka, owoców cytrusowych oraz orzechów nerkowca. Doskonale komponuje się w towarzystwie deserów, a także białego mięsa czy ryb.		Szampańskie. Wyróżnia się trwałym smakiem porzeczki, jagody i maliny przeplata się z soczystością dojrzałej brzoskwini oraz świeżością mięty. Poleca się serwować jako aperitif, bądź podawać do owocowych deserów.	
PROSAPASSO PINOT NERO ROSATO	32/160	CATARRATTO TERRA DE CICALI, TERRE SICILIANE IGP	20/100
Biscardo Veneto. Delikatny aromat poziomkowo-wiśniowy. Świeże, harmonijne, gładkie na podniebieniu z eleganckim finiszem zaznaczonym subtelną kwasowością. Dedykowane jako aperitif i delikatnych przekąsek.		Sycylia. Sycylijskie, białe wytrawne wino, świeże i owocowe z bogatym, intensywnym bukietem. Najlepiej smakuje z daniami rybnymi lub białym mięsem.	

WINO ciąg dalszy 23	
PINOT GRIGRIO, UMBRIA IGT „SELVA VOLPINA” 22/110 Umbria. Bukiet elegancki, owocowy przypominający jabłka i cytrusy z nutą białych kwiatów. Idealne do antipasti, sałat, ryb, owoców morza.	CHARDONNAY, UMBRIA IGT „SELVA VOLPINA” 24/120 Umbria. Przyjemnie orzeźwiające, miękkie, wytrawne. Polecane do past szczególnie z sosem śmietanowym/maślanym, dań wegetariańskich, ryb, wędlin, lekkich dań z grzybami.
OROPASSO BISCARDO 32/160 Veneto. Eleganckie wino z nutami kwiatów i owoców z wiodącymi cytrusami z migdałowym akcentem. Najlepiej smakuje z daniami rybnymi lub białym mięsem.	CIARI SAUVIGNON BLANE IGT 34/170 Veneto. Aromat cytrusów i żółtych jabłek. Pasuje do skorupiaków, dań wegetariańskich, ryb.
SYRAH TERRA DELLE CICALI, TERRE SICILIANE IGP „RAMARRO” 20/100 Sycylia. Młode, smaczne i złożone wino, oferuje przyjemne aromaty jagód i fiołków. Najlepiej smakuje z duszonym mięsem, dziczyzną lub lekkimi serami.	PASSO DEL SUD APPASIMENTO IGP 24/120 Puglia. W ustach słodko pikantne maliny z wanilią oraz kakao. Idealne do delikatnych mięs czerwonych. Doskonałe podane samodzielnie.
MALBECH CORTE DELLE ROSE 24/120 Veneto. Owocowe z intensywnym aromatem malin. Może być serwowane samodzielnie lub jako towarzysz drobnych przekąsek, serów i mięs.	SANGIOVESE, CHIANTI DOCG „VILLA MARNIA” 26/130 Toskania. Pyszne, świeże, owocowe i soczyste Chianti z aromatami czereśni, czarnej porzeczki i przyjemnym owocowym posmakiem. Dobrze smakuje z grillowanymi i pieczonym mięsem czerwonym, dojrzałymi serami, zupami na bazie warzyw, risotto z grzybami.
CORVINA, MERLOT, ROSSO DELLE VENEZIE IGP „MILLEFIORI APPASSIMENTO” 30/150 Veneto. Piękny i intensywny bukiet przypominający wiśnie, suszone owoce, czekoladę i śliwki. Idealne do grillowanych mięs, dziczyzny, dań tradycyjnych kuchni śródziemnomorskiej, past, pizzy, twardych serów.	PRIMITIVO APPASSIMENTO, PUGLIA IGP „PASSITIVO” 32/160 Apulia. Pełne, skoncentrowane o intensywnych aromatach słodkich jagód, malin i czereśni z nutami pikantnych przypraw i czekolady. Wyśmienite do większości dań mięsnych, szczególnie wołowiny, dziczyzny lub pieczonych warzyw czy serów.
NEROPASSO ROSSO VENETO IGT BISCARDO 32/160 Veneto. Zapachy czereśni, wiśni i kompotu śliwkowego. Pasuje do wołowiny, past z intensywnymi sosami.	SCURI PINOT NERO D.O.C 34/180 Veneto. Wyczuwa się maliny i jeżyny, owoce czarnego bzu i czereśnie. Idealne do wołowiny, dziczyzny, kurczaka, past.
BALGIO GIBELLINA PASSIMENTO 36/180 Sycylia. Intensywny bukiet ciemnych wiśni z nutami suszonych truskawek i owoców granata. Wyśmienite do większości dań mięsnych.	PRIMITIVO, PRIMITIVO DI MANDURIA DOP „PAPALE ORO” 42/210 Apulia. Wino oczarowuje głęboką rubinową barwą oraz bogactwem aromatów dojrzałych ciemnych owoców, owocowej konfitury, drzewa cedrowego i goździków. Idealne do czerwonych, pieczonych, grillowanych mięs i miękkich serów.

WINO ciąg dalszy

23

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC - BISCARDO 270

Veneto. Intensywne aromaty z nutą dojrzałej wiśni oraz czekolady i migdałów. Pasuje do potraw dziczyzny, czerwonego mięsa oraz dojrzałych serów.

MOSCATO, PIEMONTE DOC PELISSERO 20/100

Piemont. Na podniebieniu słodkie a zarazem odpowiednio kwasowe, wzmacniane przez orzeźwiające bąbelki. Znakomite towarzystwo rozmaitych deserów i świeżych owoców.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG - BISCARDO 380

Veneto. Niezapomniane, trwałe i intensywne aromaty konfitur wiśni i czekolady. W ustach aksamitne, pozostawiające posmak gorzkich migdałów. Idealne do steka i policzków wołowych oraz dziczyzny.

KOKTAJLE

7

MIMOZA 25
GIN & TONIC 27
LIMONCELLO SPRITZ 29
APEROL SPRITZ 31
CAMPARI SPRITZ 31
CUBA LIBRE 31
NEGRONI 38

ALKOHOLE

25

Aperol - 40 ml 21

Likier/aperitif

Campari - 40 ml 21

Likier/aperitif

Fernet Branca - 40 ml 21

Likier/aperitif

Limoncello - 40 ml 21

Likier/aperitif

Jagermeister - 40 ml 21

Likier/aperitif

Cointreau - 40 ml 21

Likier/aperitif

ALKOHOLE

ciąg dalszy

25

Johnnie Walker Red - 40 ml Whisky i koniak	19	Johnnie Walker Black - 40 ml Whisky i koniak	23
Ballantines - 40 ml Whisky i koniak	19	Jack Daniels - 40 ml Whisky i koniak	23
Chivas Regal - 40 ml Whisky i koniak	25	Glenmorangie Original - 40 ml Whisky i koniak	33
Hennesy V.S. - 40 ml Whisky i koniak	21	Bacardi Carta Blanca - 40 ml Rum, tequila, gin	19
Bacardi Negro - 40 ml Rum, tequila, gin	21	Olmecca Srebrna - 40 ml Rum, tequila, gin	25
Finsbury - 40 ml Rum, tequila, gin	19	Martini Bianco - 80 ml Vermouth	21
Martini Rosso - 80 ml Vermouth	21	Martini Extra Dry - 80 ml Vermouth	21
Żubrówka biała - 40 ml Wódka	15	Finlandia - 40 ml Wódka	19
Sambuca - 40 ml Wódka	21	Belvedere - 40 ml Wódka	31
Grappa - 40 ml Wódka	31		