

MENU RESTAURACJI

Żebra i Kości

Poznańska 38, 00-689 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
204

KATEGORII
17

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

10

Pierogi galicyjskie z ziemniakami oraz twarogiem (vege) 38 zł
Galician dumplings filled with potatoes and cottage cheese

Tradycyjne polskie pierogi z żeberka z okrasą ze słoninki 44 zł
Traditional Polish dumplings filled with beef served with home-made lard

Burrata z marynowaną dynią oraz musm orzechowym (vege) 48 zł
Burrata with marinated pumpkin and nut mousse

Mule w sosie winno-pomidorowym z grillowaną bagietką 62 zł
Mussels in wine-tomato sauce with grilled baguette

Ceviche z krewetek z awokado 73 zł
Shrimp ceviche with avocado

Nóżki wieprzowe z musm chrzanowym i octem 44 zł
Pork legs with horseradish mousse and vinegar

Śledź matias macerowany w oleju lnianym z ziemniakiem w mundurku 44 zł
Matjes herring macerated in linseed oil with jacket potatoes

Grasica cielęca flambirowana w brandy (serwowana przy gościu) 62 zł
Veal sweetbread flambéed in brandy (served in the presence of the guest)

Krewetki w winno-maślanej emulsji z grillowaną chałką 68 zł
Shrimps in wine and butter emulsion with grilled challah

Tatar z polędwicy wołowej (siekan przy gościu) 77 zł
Beef tenderloin tartar (chopped in the presence of the guest)

ZUPY

3

Rosół z kaczki z pielmieni 33 zł
Duck broth soup with pelmeni

Zupa rybna delikatnie pikantna, z mulami, krewetkami i sandaczem 72 zł
Slightly spicy fish soup with mussels, shrimps and zander

Żurek z borowikami i purée ze skwarkami 37 zł
Sour rye soup with porcini mushrooms and purée with cracklings

SAŁATKI

3

Sałata z serem “pijana koza”, burakiem marynowanym, prażonymi orzechami nerkowca, winogronem, sosem vinaigrette (vege) **67 zł**

Lettuce with „drunk goat” cheese, marinated beetroot, roasted cashews, grapes, vinaigrette sauce

Sałata z rostbefem z argentyńskiej wołowiny, burakiem marynowanym, prażonymi orzechami nerkowca, winogronem, dip cytrusowy **70 zł**

Lettuce with argentinian rostbef, marinated beetroot, roasted cashews, grapes, citrus sauce

Sałata cezarska z krewetkami, jajem w koszulce, szynką parmeńską, pomidorkami cherry i parmezanem **67 zł**

Caesar salad with shrimps, poached egg, Parma ham, cherry tomatoes, parmesan cheese

DANIA GŁÓWNE

15

Poliki wołowe w sosie wiśniowym z burakami glazurowanymi 76 zł
Beef cheeks in cherry sauce with glazed beets

Kaczka z flambirovanym jabłkiem i czerwoną kapustą (serwowana przy gościu) 86 zł
Duck with flambéed apple and red cabbage (served in the presence of the guest)

Okoń morski z warzywami w emulsji winno-maślanej (500g) 89 zł
Sea bass with vegetables in wine and butter emulsion (500g)

Sznicel wieprzowy z jajkiem sadzonym i fasolką szparagową 78 zł
Pork schnitzel with fried egg and green beans

Kotleciki jagnięce ze szparagami i boczniakami 168 zł
Lamb chops with asparagus and oyster mushrooms

Fishburger z dorszem, sosem tatarskim oraz kimchi 68 zł
Fishburger with cod, tatar sauce and kimchi

Burger BBQ 400g sezonowanej wołowiny Black Angus, bekon, czerwona cebula, jajko sadzone, sałata, ser Raclette 126 zł
BBQ burger 200/400g seasoned Black Angus beef, bacon, red onion, egg, lettuce, Raclette cheese

Burger Rzeźnika 400g sezonowanej wołowiny Black Angus, konfitura z czerwonej cebuli, rukola, ser Raclette 126 zł
Butcher's burger 200/400g seasoned Black Angus beef, red onion jam, arugula, Raclette cheese

Golonka wieprzowa wolno pieczona, z młodą kapustką zasmażaną i musztardą 78 zł
Slow roasted pork shank with fried cabbage and mustard

Sandacz w sosie porowym ze szparagami 78 zł
Zander in leek sauce with asparagus

Bryzol wołowy z borowikiem, dymką i buraczkami 129 zł
Beef spud with porcini mushrooms, spring onion and beetroot

Sznicel cielęcy z jajkiem sadzonym i fasolką szparagową 129 zł
Veal schnitzel with fried egg and green beans

Linguini z cukinii, oliwki, pomidorki cherry, kolendra, parmezan (vege) 56 zł
Zucchini linguini, olives, cherry tomatoes, coriander, parmesan

Burger BBQ 200g sezonowanej wołowiny Black Angus, bekon, czerwona cebula, jajko sadzone, sałata, ser Raclette 68 zł
BBQ burger 200/400g seasoned Black Angus beef, bacon, red onion, egg, lettuce, Raclette cheese

Burger Rzeźnika 200g sezonowanej wołowiny Black Angus, konfitura z czerwonej cebuli, rukola, ser Raclette 68 zł
Butcher's burger 200/400g seasoned Black Angus beef, red onion jam, arugula, Raclette cheese

DANIA Z WOŁOWINY

14

W sosie grzybowym z buraczkami i opiekаныmi ziemniakami 325g Ribs in mushroom sauce with glazed beetroots 325g/650g 119 zł	W sosie grzybowym z buraczkami i opiekаныmi ziemniakami 650g Ribs in mushroom sauce with glazed beetroots 325g/650g 118 zł
W sosie ze śliwki i wędzonej gruszki z fasolką i purée 325g Ribs in purpleplum and smoked pear sauce with asparagus 325g/650g 119 zł	W sosie ze śliwki i wędzonej gruszki z fasolką i purée 650g Ribs in purpleplum and smoked pear sauce with asparagus 325g/650g 178 zł
W czosnku z fasolką szparagową i purée 250g Garlic ribs with asparagus 250g/500g 78 zł	W czosnku z fasolką szparagową i purée 500g Garlic ribs with asparagus 250g/500g 119 zł
W sosie BBQ z pak choi i opiekаныmi ziemniaczkami 250g BBQ ribs with pak choi and hazelnut 250g/500g 78 zł	W sosie BBQ z pak choi i opiekаныmi ziemniaczkami 500g BBQ ribs with pak choi and hazelnut 250g/500g 119 zł
Polędwica z byka z pieczonym tukiem, bocznikami i młodym dymką (200 g) Bull tenderloin with baked tuk, oyster mushrooms and spring onions (200 g) 149 zł	Antrykot z polskiej jałowki (300 g) Polish heifer rib eye (300 g) 190 zł
Antrykot z argentyńskiej wołowiny sezonowanej na mokro 300 dni (300 g) Argentinian rib eye wet-seasoned for 60 days (300 g) 269 zł	Rostbef z argentyńskiej wołowiny sezonowanej na mokro 300 dni (400 g) Argentinian rostbef wet-seasoned for 60 days (400 g) 309 zł
T-Bone (650 g) T-Bone (650 g) 229 zł	Tomahawk (1,2 kg) Tomahawk (1,2 kg) 429 zł

DODATKI

20

Purée ziemniaczane Mashed potatoes	15 zł	Frytki z batatów Sweet potato fries	18 zł
Gratin ziemniaczane Potato gratin	18 zł	Ziemniaczki francuskie w ziołach French potatoes with herbs	18 zł
Młoda kapustka zasmażana Fried young cabbage	15 zł	Mieszane sałaty z sosem vinaigrette Mixed lettuces with vinaigrette	15 zł
Buraczki glazurowane Glazed beets	15 zł	Boczniki z dymką Oyster mushrooms with spring onions	16 zł
Warzywa korzeniowe w emulsji winno-maślanej Root vegetables in wine and butter emulsion	16 zł	Szparagi w maśle Asparagus in butter	20 zł
Ser Raclette Raclette cheese	49 zł	Grillowane krewetki (5 szt.) Grilled shrimps (5 psc.)	49 zł
Sos BBQ BBQ sauce	10 zł	Sos grzybowy Mushroom sauce	10 zł
Sos śliwkowy na gruszcze wędzonej Plum on smoked pear sauce	10 zł	Sos czosnkowy Garlic sauce	10 zł
Sos brzoskwiniowy delikatnie pikantny Slightly spiced peach sauce	10 zł	Sos serowy na bazie taleggio i gorgonzoli Cheese sauce based on taleggio and gorgonzola	10 zł
Sos pieprzowy Pepper sauce	10 zł	Sos Rzeźnika Butcher's sauce	10 zł

DESERY		1
Zapytaj kelnera lub daj się słodko zaskoczyć Ask the waiter or be sweet suprised	32 zł	

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

1

LEITZ RIESLING EINS-ZWEI-ZERO - but.
RHEINGAU / NIEMCY

161 zł

SOKI

9

Coca-Cola/PEPSI - 250ml

13 zł

PEPSI MAX - 250ml

13 zł

7UP - 250ml

13 zł

MIRINDA - 250ml

13 zł

SCHWEPPES - 250ml

13 zł

Sok TOMA - 250ml

13 zł

Fresh Orange, grapefruit, mix - 250ml

28 zł

Woda Gaz / B. Gaz karafka 550ml

11 zł

Lemoniada smakowa 300ml

28 zł

KAWA

8

Herbata sirocco

Cup of tea

21 zł

Herbata zimowa z przyprawami i miodem

Cup of tea

28 zł

Espresso

Cup of coffee

14 zł

Americano

Cup of coffee

16 zł

Espresso doppio

Cup of coffee

25 zł

Cappucino

Cup of coffee

22 zł

Cafe latte

Cup of coffee

23 zł

Flat white

Cup of coffee

28 zł

PIWO

6

Cydr Ovy 330ml	32 zł	Tichauer Wheat 500ml	23 zł
Tichauer Dark 500ml	23 zł	Tichauer Lager 500ml	23 zł
Tichauer bezalkoholowe 500ml	23 zł	Wino Grzane 200 ml	26 zł

WINO

50

PROSECCO COL SANDAGO SUPERIORE BRUT - but.	172 zł	PROSECCO COL SANDAGO SUPERIORE BRUT - kiel.	33 zł
D.O.C.G. CONEGLIANO VALDOBBIADENE / WŁOCHY		D.O.C.G. CONEGLIANO VALDOBBIADENE / WŁOCHY	
CASTILLO DE MONTBLANC CAVA BRUT RESERVA - but.	167 zł	CASTILLO DE MONTBLANC CAVA BRUT RESERVA - kiel.	30 zł
D.O. CAVA / HISZPANIA		D.O. CAVA / HISZPANIA	
JM GOBILLARD & FILS CHAMPAGNE BRUT	402 zł	WINNICA JASIEL PERSICA - but.	248 zł
A.O.C. CHAMPAGNE / FRANCJA		Polska	
WINNICA JASIEL PERSICA - kiel.	54 zł	WINNICA JASIEL RUBUS - but.	248 zł
Polska		Polska	
WINNICA JASIEL RUBUS - kiel.	54 zł	WINO DOMOWE CHARDONNAY - but.	138 zł
Polska		I.G.T. PUGLIA / WŁOCHY	
WINO DOMOWE CHARDONNAY - kiel.	30 zł	QUINTA DE GOMARIZ LOUREIRO - but.	161 zł
I.G.T. PUGLIA / WŁOCHY		D.O.C. VINHO VERDE / PORTUGALIA	
QUINTA DE GOMARIZ LOUREIRO - kiel.	34 zł	PINTA NEGRA RESERVA ARINTO	172 zł
D.O.C. VINHO VERDE / PORTUGALIA		CHARDONNAY / LISBOA / PORTUGALIA	
BORGOMOLINO PINOT GRIGIO	179 zł	WEINHAUS HAIDEN GRÜNER VELTLINER	184 zł
D.O.C. VENEZIA / WŁOCHY		BURGENLAND / AUSTRIA	

WINO

ciąg dalszy

50

WEINGUT GEIERSLAY RIESLING TROCKEN - but. MOSEL / NIEMCY	196 zł	WEINGUT GEIERSLAY RIESLING TROCKEN - kiel. MOSEL / NIEMCY	45 zł
MOUNT RILEY SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH/ NOWA ZELANDIA	207 zł	FERNAND ENGEL SEMI-DRY GEWURZTRAMINER RESERVA A.C. ALSACE / FRANCJA	233 zł
FEVRE CHABLIS A.O.C. CHABLIS / FRANCJA	322 zł	WINO DOMOWE PRIMITIVO - but. I.G.T. PUGLIA / WŁOCHY	138 zł
WINO DOMOWE PRIMITIVO - kiel. I.G.T. PUGLIA / WŁOCHY	26 zł	FIAMBERTI „TINA” BARBERA D.O.C. OLTREPÒ PAVESE / WŁOCHY	172 zł
MONTE ANTICO I.G.T. TOSCANA / WŁOCHY	184 zł	WEINHAUS HAIDEN BLAUFRÄNKISCH KASTANIE - but. BURGENLAND / AUSTRIA	184 zł
WEINHAUS HAIDEN BLAUFRÄNKISCH KASTANIE - kiel. BURGENLAND / AUSTRIA	39 zł	PINTA NEGRA RESERVA TOURIGA NACIONAL CABERNET SAUVIGNON / LISBOA / PORTUGALIA	196 zł
VINA SANTURNIA CRIANZA - but. DOCa RIOJA / HISZPANIA	196 zł	VINA SANTURNIA CRIANZA - kiel. DOCa RIOJA / HISZPANIA	45 zł
SOGNO DEL SUD APPASSIMENTO D.O.C. SICILIA / WŁOCHY	196 zł	ASTRUC PINOT NOIR RÉSERVE PAYS D'OC / FRANCJA	207 zł
BODEGAS TRUS ROBLE RIBERA DEL DUERO / HISZPANIA	253 zł	ALDEGHERI VALPOLICELLA RIPASSO - but. RIPASSO D.O.C. CLASSICO SUPERIORE /WŁOCHY	253 zł
ALDEGHERI VALPOLICELLA RIPASSO - kiel. RIPASSO D.O.C. CLASSICO SUPERIORE /WŁOCHY	50 zł	PAPALE LINEA ORO PRIMITVO DI MANDURIA - but. D.O.P. MANDURIA / WŁOCHY	265 zł
PAPALE LINEA ORO PRIMITVO DI MANDURIA - kiel. D.O.P. MANDURIA / WŁOCHY	57 zł	MANOS NEGRAS MALBEC - but. MENDOZA / ARGENTYNA	265 zł

WINO

ciąg dalszy

50

MANOS NEGRAS MALBEC - kiel. MENDOZA / ARGENTYNA	57 zł	RAMON DE AYALA RESERVA DOCa RIOJA / HISZPANIA	287 zł
VITE COLTE „LA MALORA” NEBBIOLO D.O.C. LANGHE / WŁOCHY	299 zł	ENIGMA SANGIOVESE „APPASSIMENTO” I.G.T. RUBICONE / WŁOCHY	299 zł
CHÂTEAU REIDENT BORDEAUX SUPÉRIEUR / FRANCJA	299 zł	VINA SANTURNIA GRAN RESERVA - but. DOCa RIOJA / HISZPANIA	391 zł
VINA SANTURNIA GRAN RESERVA - kiel. DOCa RIOJA / HISZPANIA	80 zł	CHÂTEAU LA TOUR MARQUIS DE MONS MARGAUX / FRANCJA	529 zł
ALDEGHERI AMARONE D.O.C.G. AMARONE DELLA VALPOLICELLA / WŁOCHY	609 zł	BARALE FRATELLI BAROLO D.O.C.G. BAROLO / WŁOCHY	667 zł
NADA FIORENZO BARBARESCO D.O.C.G. BARBARESCO / WŁOCHY	667 zł	TIEZZI BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. BRUNELLO DI MONTALCINO / WŁOCHY	885 zł

KOKTAJLE

12

Espresso Martini – delikatny deserowy po posiłku
41 zł

(wódka waniliowa, likier kawowy, espresso, bitter czekoladowy)

Hugo Spritz – orzeźwiający, kobiecy aperitif
48 zł

(likier biały bez, limonka, mięta, tonic henry thomas, prosecco)

Aviation – intrygujący aperitif
45 zł

(gin, likier fiołkowy, likier luxardo maraschino, cytryna)

Cosmopolitan – popularny aperitif
45 zł

(wódka cytrynowa, likier pomarańczowy, sok żurawinowy, limonka)

Boulevardier – doskonały aperitif jak i digestive
48 zł

(Bourbon, Vermouth rosso, campari, bitter czekoladowy)

Manhattan – zarówno aperitif jak i digestive
48 zł

(Bourbon, Vermouth rosso, angostura bitter)

Penicylina – o właściwościach leczniczych
48 zł

(szkocka whisky, syrop miodowy, cytryna, biało, imbir)

Porn Star Martini – słodko-kwaśny aperitif
45 zł

(wódka waniliowa, pure marakuja, likier biała czekolada, prosecco)

Hemingway – klasyczny aperitif
45 zł

(rum, likier luxardo maraschino, grapefruit, limonka, syrop demerara)

Gin Basil Smash – aromatyczny aperitif
41 zł

(wódka waniliowa, likier kawowy, espresso, bitter czekoladowy)

Margarita liczi – odświeżająca kompozycja
48 zł

(tequila, sok liczi, limonka, syrop cukrowy)

Old Fashioned – mocne zakończenie
48 zł

(Bourbon, angostura bitter, brązowy cukier)

ALKOHOLE		18
Martini 120ml (Bianco, Extra Dry, Rosso, Rossato, Fiero)	24 zł	Lillet Aperitif b. 100ml 34 zł
Lillet Aperitif r. 100ml	34 zł	Campari Bitter 40ml 28 zł
Apsinthion Grand De Luxe 40ml	41 zł	Disaronno Originale - 40ml 21 zł
Fernet Branca - 40ml	24 zł	Kahlua - 40ml 24 zł
Carolans Irish Cream - 40ml	24 zł	Cointreau - 40ml 25 zł
Boyyega Sambuca Bianca - 40ml	24 zł	Riga Black Balsam - 40ml 24 zł
Luxardo Maraschino - 40ml	26 zł	Chambord R.d.F - 40ml 32 zł
Starzona Śliwka - 40ml	34 zł	Kukułka - 40ml 32 zł
Chałwówka waniliowa - 40ml	29 zł	Cytrynówka z liczi - 40ml 29 zł

GIN

18

Ostoya but 0,7	414 zł	Ostoya 40ml	25 zł
Chopin but 0,7	414 zł	Chopin 40ml	25 zł
Chopin ziemniak but 0,5	609 zł	Chopin ziemniak 40ml	37 zł
Head but 0,7	678 zł	Head 40ml	40 zł
Kruk żyto but	300 zł	Kruk żyto 40ml	23 zł
Kruk ziemniak but	540 zł	Kruk ziemniak 40ml	34 zł
Finsbury London Dry 40ml	28 zł	London NO.1 40ml	28 zł
Jose Cuervo Silver 40ml	25 zł	Jose Cuervo Reposado 40ml	25 zł
Jose Cuervo Platino 40ml	40 zł	Krzeska 40 ml	44 zł

RUM				6
Brugal Blanco - 40ml		24 zł	Brugal Anejo - 40ml	24 zł
Kraken - 40ml		28 zł	Vecchia Romagna - 40ml	21 zł
Camus VSOP - 40ml		47 zł	Grappa Alexander - 40ml	28 zł

WHISKY				10
Famous Grouse - 40ml		25 zł	Jack Daniels - 40ml	28 zł
Baczeński J.A. Whiskey - 40ml		25 zł	Chivas Regal - 40ml	31 zł
Bushmills Original - 40ml		28 zł	Bushmills Malt 10YO - 40ml	37 zł
Ardbeg Malt 10YO - 40ml		59 zł	Glenmorangie Lasanta - 40ml	59 zł
Aberlour Malt Whisky 12YO - 40ml		41 zł	Cardhu Malt 12YO - 40ml	40 zł