MENU RESTAURACJI

Ask For Alonzo Warsaw

Chmielna 71, 00-801 Warszawa

POZYCJI W MENU	KATEGORII	STAN NA DZIEŃ
112	8	30.10.2026

Dania i ceny

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

ŚNIADANIA 15

Śniadanie w Toskanii / Breakfast in Tuscany — 39 zł
Grzanka, sos puttanesca, szynka parmeńska, wybór jajka: sadzone, w koszulce lub jajecznica

Śniadanie Alonzo / Alonzo's breakfast — 59 zł
Kiełbaski, rukola, sałatka z pomidorków cherry, szparagi, grzanka, wybór jajka

Włoska frittata / Italian frittata — 49 zł
Kiełbaska, szparagi, mozzarella

Morning Gloria — 29 zł
Organiczny jogurt grecki, granola, miód, maliny / Organic Greek yoghurt, granola, honey, raspberries

Caesar salad — 29 zł
Sałata rzymska, anchois, parmezan, ogórek, pomidor cherry; kurczak +12 PLN, krewetki +18 PLN, szynka parmeńska +12 PLN

TLC sandwich — 39 zł
Ciabatta, ragu bolońskie, cheddar, mozzarella

Auntie Maria's 3-course brunch — 88 zł per person
88 PLN za osobę, minimum 2 osoby: deska przystawek, wybór dania głównego (śniadaniowa carbonara, zapiekane rigatoni, penne z szynką parmeńską, jajka z pulpetami, śniadanie w Toskanii, włoska frittata, jajka po benedyktyńsku, toast cioci Marii, Morning Gloria, TLC sandwich, śniadanie Alonzo lub panini z mortadelą) i deser (tiramisu, panna cotta albo sernik matcha)

Free flow 0%: selected mocktails / soft drinks / sparkling wine 0% — 118 zł per person
Opcjonalne 2 godziny, dopłata za osobę

Śniadaniowa carbonara / Breakfast carbonara — 49 zł
Spaghetti, rzymskie guanciale, jajko sadzone, czarny pieprz

Jajka zapiekane po włosku z pulpetami / Italian baked eggs & meatballs — 49 zł
Sos serowy

Jajka Benedykta wujka Toniego / Uncle Tony's benedict — 39 zł
Brioszka, młody szpinak, bekon wędzony, jajka w koszulce, sabayon z parmezanem

Toast mojej cioci Marii / My auntie's Maria toast — 39 zł
Brioszka, mascarpone, konfitura z owoców leśnych

Panini z prosciutto / Panini with prosciutto ham — 39 zł
Ciabatta, olej bazyliowy, mozzarella, suszone pomidory, rukola

Włoska kanapka z wołowiną / Italian beef sandwich — 49 zł
Żeberka wołowe, sos grzybowy, rukola, musztarda

Free flow brunch: piwo / house wine / sparkling wine — 148 zł per person
Opcjonalne 2 godziny, dopłata za osobę

PRZYSTAWKI

8

Zupa dnia / Soup of the day 29 zł

Pomidorowa bruschetta / Tomato bruschetta 29 zł
Bazylia, oliwa z oliwek / Basil, extra virgin olive oil

Burrata z rukolą / Burrata with arugula 49 zł
Pomidory cherry, winegret bazyliowy; opcjonalnie szynka parmeńska +16 PLN / Cherry tomato, basil vinaigrette; Parma ham +16 PLN

Chrupiące kalmary / Fried calamari 29 zł
Kapary, majonez cytrynowy / Capers, lemon mayo

Deska serów i wędlin włoskich / Italian cold cuts & cheese board średnia 39 zł / duża 12
Mortadela, szynka parmeńska, salami spicy, taleggio, gorgonzola

Mule / Mussels 79 zł
Sos winno-maślany, cytryna, chilli, natka pietruszki / Butter & white wine sauce, lemon, chilli, parsley

Rzymskie pulpety / Roman meatballs 3 sztuki 39 zł
Wołowo-wieprzowe, sos pomidorowy, mozzarella

Carpaccio z polędwicy wołowej / Beef tenderloin carpaccio 59 zł
Sos truflowy, rukola, parmezan / Truffle paste, arugula, parmesan

MAKARONY

17

Ravioli Fiorentina 49 zł
Szpinak, ricotta, sos pomidorowy, bazylia / Spinach, ricotta, tomato sauce, basil

Spaghetti z mulami / Mussels spaghetti 59 zł
Sos winno-maślany, chilli, natka pietruszki / Butter & white wine sauce, chilli, parsley

Penne alla vodka 49 zł
Wędzony bekon, zielony groszek, sos pomidorowy

Zapiekane rigatoni / Oven baked rigatoni 49 zł
Sos serowo-grzybowy / Cheese, mushroom sauce

Spaghetti z rzymskimi pulpetami / Baked spaghetti & Roman meatballs 69 zł
Mozzarella, sos pomidorowy / Napolitana tomato sauce, mozzarella

Alonzo's carbonara 49 zł
Spaghetti, rzymskie guanciale, jajko, czarny pieprz, parmezan

Stek z polędwicy wołowej / Beef tenderloin tagliata 200 g 159 zł
Sos grzybowy, rukola, suszone pomidory, pieczone ziemniaki

Kurczak a la parmigiana / Chicken parmigiana 69 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, rukola, frytki

Włoska porchetta / Italian porchetta 89 zł
Purée ziemniaczane, sos grzybowy

Penne z krewetkami / Prawn penne 69 zł
Sos kremowo-homarowy, seler naciowy, chilli / Creamy lobster sauce, celery, chilli

Risotto z krewetkami / Prawn risotto 69 zł
Szparagi, chilli, pomidory cherry, parmezan, sos homarowy

Fusilli z 'nduja / Fusilli with 'nduja 59 zł
Ricotta, sos pomidorowy, chilli, czosnek, natka pietruszki

Tortellini z szynką parmeńską / Parma ham tortellini 49 zł
Sos kremowo-truflowy / Creamy truffle sauce

Klasyczna włoska lasagne / Classic lasagne 49 zł
Ragu bolońskie / Bolognese ragu

Rigatoni amatriciana 49 zł
Rzymskie guanciale, sos pomidorowy, parmezan

Filet z okonia morskiego / Sea bass fillet 89 zł
Sos puttanesca, pieczone ziemniaki

Sałatka Primavera / Primavera salad 59 zł
Warzywa z patelni: szparagi, ziemniaki, karczochy, fasola szparagowa, oliwki, orzeszki piniowe

DODATKI

5

Frytki Alonzo / Alonzo's fries 19 zł
Oliwa truflowa, parmezan

Sałatka z rukoli / Rocket salad 29 zł
Pomidory cherry, krem balsamiczny, winegret limonkowy, parmezan

Sałatka z pomidorów koktajlowych / Cherry tomato salad 39 zł
Oliwa z oliwek, bazylia

Pieczone ziemniaki / Potato wedges 19 zł
Czosnek, rozmaryn, dip pomidorowy

Zielone szparagi / Asparagus 39 zł
Cytryna, oliwa z oliwek

DESERY

4

Alonzo tiramisu małe 29 zł / duże 49 zł

Sernik matcha / Matcha cheesecake 29 zł
Truskawki, biała czekolada

Panna cotta 29 zł
Biała czekolada, sos jagodowy

Deser lodowy / Ice cream cup 29 zł
Trzy gałki lodów, sos jagodowy, sezonowe owoce

TAKE-AWAY MENU

12

Sałatka z krewetkami / Prawn salad — 49 zł
Pomidor, winegret limonkowy, chilli, orzeszki piniowe / Tomato, lime vinaigrette, chilli, pine nuts

Spaghetti al pesto — 49 zł
Bazylia, orzeszki piniowe, parmezan, suszone pomidory

Spaghetti bolońskie / Spaghetti bolognese — 49 zł
Ragu wołowo-wieprzowe, sos pomidorowy, parmezan

Spaghetti z pomidorami / Tomato & basil spaghetti — 49 zł
Sos pomidorowy, bazylia, parmezan

Salami & mozzarella panini — 39 zł
Ciabatta, pieczona papryka, oliwki, frytki z parmezanem

Espresso - pojedyncze / podwójne — 12 zł / 16 zł
Single / double

Americano — 16 zł

Cappuccino — 18 zł

Latte — 20 zł

Alonzo lemoniada / Alonzo's lemonade — 20 zł
Bazylia, gazowana woda, cytryna / Basil, sparkling water, lemon

Soki / Juices — 12 zł
Pomarańcza, jabłko, krwista pomarańcza / Orange, apple, blood orange

Soft drinks — 12 zł
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

26

Alonzo's G&T — 38 zł
Gin, tonik Thomas Henry, bazylia, cytryna / Gin, Thomas Henry tonic water, basil, lemon

Spiked lemonade — 34 zł
Wódka, lemoniada, bazylia, woda gazowana

Aperol spritz — 36 zł
Aperol, Prosecco, woda gazowana

Limoncello spritz — 38 zł
Pallini limoncello, Prosecco, woda gazowana

Negroni 0% — 38 zł
Gin 0%, syrop aperitifowy 0%, Martini Vibrante 0%

Limoncello spritz 0% — 38 zł
Pallini Limonzero, Prosecco 0%

Alonzo's 0% G&T — 32 zł
Gin 0%, tonik Thomas Henry, bazylia, cytryna

Red 0% spritz — 36 zł
Martini Vibrante 0%, syrop aperitifowy 0%, Thomas Henry lemon bitter

Klasyczne Negroni / Classic Negroni — 38 zł
Gin, Campari, czerwony wermut / sweet vermouth

Sbagliato — 34 zł
Campari, czerwony wermut, Prosecco

NAPOJE BEZALKOHOLOWE ciąg dalszy

26

Kawowe Negroni / Coffee rum Negroni 34 zł
Plantaray ciemny rum, Campari, czerwony wermut, Luciano Amaro likier kawowy

Książęce IPA - 500 ml cena niejednoznaczna w źródle OCR

Książęce pszeniczne 0.0% - 500 ml cena niejednoznaczna w źródle OCR

Czarna kawa / Americano 16 zł

Latte 20 zł

Cisowianka - 300 ml 14 zł
Niegazowana / gazowana

Alonzo lemoniada / Alonzo's lemonade 20 zł
Bazylia, gazowana woda, cytryna / Basil, sparkling water, lemon

Thomas Henry 14 zł
Tonik, piwo imbirowe, tonik z kwiatem wiśni, lemon bitter

Peroni - 250 ml / 400 ml 24 zł / 400 ml - cena nieczytelna w OCR

Peroni 0.0% - 330 ml cena niejednoznaczna w źródle OCR

Espresso - pojedyncze / podwójne 12 zł / 16 zł
Single / double

Cappuccino 18 zł

Herbata / Tea 16 zł
Darjeeling, Earl Grey, japońska Sencha, ziołowa malina / Darjeeling, Earl Grey, Japanese Sencha, Herbal Raspberry

Cisowianka - 700 ml 18 zł
Niegazowana / gazowana

Soki / Juices 16 zł
Pomarańcza, jabłko, krwista pomarańcza / Orange, apple, blood orange

Soft drinks 12 zł
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta

WINO

25

Monteliana Prosecco DOC, Spumante Extra Dry NV 28 zł / 138 zł
Wenecja / Veneto; bukiet owocowy, brzoskwinie i gruszki / peaches and pears

Veuve Clicquot Ponsardin, Brut NV 498 zł
Szampania / Champagne; zielone jabłko, cytrusy i brioche / Granny Smith, brioche and citrus

Elvio Cogno Moscato d'Asti DOCG 2022 288 zł
Piemont; delikatnie złote, szałwia i suszone owoce / sage and sweet dried fruits

Gran Sasso Trebbiano d'Abruzzo NV 28 zł / 128 zł
Abruzja; żółte owoce, brzoskwinia, głóg i kwiat pomarańczy

WINO ciąg dalszy

25

Terrazze della Luna Pinot Grigio 2022 28 zł / 128 zł
Trydent / Trentino DOC; kwiatowo-owocowe, jabłko, akacja i owoce pestkowe

Volpaia Vermentino Maremma DOC 2023 258 zł
Toskania; kwiatowe, morska bryza, żonkil i skórka cytrynowa

Cantine Bulgarini Lugana DOC 2023 258 zł
Lombardia; brzoskwinia i morela

Vie di Romans Chardonnay DOC 2021 528 zł
Friuli; prażony kokos, jabłko reneta, akacja i wiciokrzew

Governo Rosso IGT 2020 28 zł / 158 zł
Toskania; czerwone owoce i wanilia

Cusumano Benuara Nero d'Avola IGT 2021 248 zł
Sycylia; dzikie jagody i leśna ściółka

Boscarelli Rosso Ferrari IGT 2021 268 zł
Toskania; goździki i tytoń

Giacomo Fenocchio Nebbiolo Langhe DOCG 2023 398 zł
Piemont; wytrawne i aromatyczne, śliwki, jeżyny i nuta smoły

Giacomo Fenocchio Bussia Barolo DOCG 2020 678 zł
Piemont; zioła, truskawki, lukrecja i zioła prowansalskie

Casanova di Neri Brunello di Montalcino DOCG 2019 728 zł
Toskania; jałowiec i jagody z goździkami

Gaja Barolo Dagromis DOCG 2019 888 zł
Piemont; dojrzałe jagody, porzeczki i róża

Rizzardi Soave DOC Classico 2020 168 zł
Wenecja; gruszki, skórka pomarańczy i nuta migdałów / almond, pear, orange peel

Cantina Morone Albanora Falanghina del Sannio Guardia 2021 248 zł
Kampania; brzoskwinia, cytrusy i dziki kwiat

Alois Lageder Gewurztraminer DOC 2024 288 zł
Alto Adige; tropikalno-kwiatowy mix, geranium i róża

Tramari Rosé di Primitivo Salento IGP 2022 38 zł / 168 zł
Apulia / Puglia; zioła śródziemnomorskie, wiśnie i maliny

Guerrieri Rizzardi Valpolicella Classico DOC 2024 38 zł / 198 zł
Wenecja; wiśnia, czereśnie i wanilia

Campo Marina Primitivo di Manduria DOC 2022 248 zł
Apulia; śliwka, kakao i wanilia

Elvio Cogno Dolcetto d'Alba 'Mandorlo' DOC 2022 308 zł
Piemont; borówka, jeżyny i dym

Giuseppe Gorelli Rosso di Montalcino DOC 2019 498 zł
Toskania; czerwone owoce, wiśnia, żurawina i nuty ziemiste

Monte Zovo Amarone della Valpolicella 2019 698 zł
Wenecja; śliwka, wiśnia i wanilia

Dal Forno Romano Valpolicella Superiore 2016 798 zł
Wenecja; śliwkowo-czekoladowe, przyprawione ciasto owocowe