

MENU RESTAURACJI

Baila Show&Dining

Grzybowska 60, 00-844 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
49

KATEGORII
6

STAN NA DZIEŃ
29.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

16

SELEKCJA WŁOSKICH WĘDLIN

175 zł

Selekcja bresaoli, prosciutto, letto lonzino i spianaty z tru ami, podawana z papryczkami nadziewanymi serem, marynowanymi oliwkami, melonem, winogronami, miksem bułeczek i bitym masłem.

TATAR WOŁOWY Z BOROWIKAMI I BOTTARGĄ

79 zł

Delikatna polędwica wołowa z marynowanymi borowikami, szalotką i bottargą, doprawiona solą i pieprzem. Podawana z aioli czosnkowym, bitym masłem, olejem szczypiorkowym, świeżym szczypiorkiem i focaccią.

HUMMUS Z PITĄ I WARZYSZAMI

39 zł

Kremowy hummus z ciecierzycy i tahini z pitą, świeżym ogórkiem i marchewką, granatem oraz kolendrą. Całość dopełniają oliwy chili i miętowa oraz sos imbirowo-szczypiorkowy.

TATAKI Z TUŃCZYKA W SEZAMIE

86 zł

Tuńczyk w sezamie z ogórkiem, kolendrą i szczypiorkiem, podawany z sosem na bazie ponzu i fermentowanej czarnej soi z olejem chili.

SAŁATKA alla CEZAR — z krewetkami (3 szt.)

69 zł

Sałata rzymska z sosem cezarskim, pomidorkami cherry, parmezanem i grzankami czosnkowymi.

SAŁATKA MIODOWO-BALSAMICZNA — z rostbefem (60 g)

72 zł

Mix sałat z pomidorkami cherry, smażonymi papryczkami padron, majonezem truowym i orzechami piniowymi w sosie miodowo-balsamicznym.

KREWETKI TYGRYSIE Z CHORIZO I 'NDUJĄ

95 zł

6 krewetek tygrysich w intensywnym sosie pomidorowym z chorizo i 'ndują, z masłem i natką pietruszki. Podawane z bagietką.

SELEKCJA SERÓW

175 zł

Starannie dobrana selekcja serów Primosale Fantasia, Primosale peperoncino, Fontina i szwajcarskiego Gruyère, podawana z orzechami pekan, marynowanymi oliwkami, hummusem, melonem, winogronami, miksem bułeczek i bitym masłem.

CARPACCIO WOŁOWE Z PARMEZANEM

72 zł

Cienkie plastry polędwicy wołowej z rukolą, parmezanem i czerwoną cebulą, doprawione solą, pieprzem i octem balsamicznym. Podawane z grissini, miksem bułeczek i bitym masłem.

TATAR Z TUŃCZYKA Z AWOKADO

72 zł

Delikatny tatar z tuńczyka w sosie na bazie mentsuyu i kabayaki, z masłem z awokado, musem kukurydzianym i kumkwatem. Całość uzupełniają świeże jalapeño, szczypiorek i oliwa szczypiorkowa.

SAŁATKA alla CEZAR — z szaszłykiem z kurczaka z bekonem (140 g)

86 zł

Sałata rzymska z sosem cezarskim, pomidorkami cherry, parmezanem i grzankami czosnkowymi.

SAŁATKA MIODOWO-BALSAMICZNA — z grillowanym kozim serem (100 g)

86 zł

Mix sałat z pomidorkami cherry, smażonymi papryczkami padron, majonezem truowym i orzechami piniowymi w sosie miodowo-balsamicznym.

CHRUPIĄCE KALMARY Z GOCHUJANG RANCH

59 zł

Chrupiące kalmary baby Loligo w autorskiej panierce z mieszanki mąk, podawane z wyrazistym sosem gochujang ranch, płatkami gochugaru i aromatycznym pieprzem sansho. Całość dopełniają świeża kolendra i limonka.

BAILA TACOS (dla 3-4 osób)

230 zł

Zestaw do samodzielnego komponowania 12 tacos: wołowina z chipotle i pastą z tamaryndowca oraz kurczak marynowany w sosie pomidorowym z miodem i zatarem. Towarzyszą im masło z awokado, świeże chili i kolendra, salsa z zielonych pomidorów, piklowana czerwona cebula, salsa mango, limonka, cytryna oraz kwaśna śmietana. Tortille podawane są na gorącym kamieniu lawowym.

PRZYSTAWKI ciąg dalszy

16

DOMOWY ROSÓŁ Z KACZKI

49 zł

Rosół na kaczce i wołowinie z lanymi kluskami i świeżą natką pietruszki.

KREM RYBNY Z WYWAREM Z HOMARA

49 zł

Krem rybny z wywarem z homara - z łososiem, tuńczykiem i krewetką, z pomidorami pelati San Marzano, chili, cebulą, warzywami korzeniowymi i czosnkiem.

DANIA GŁÓWNE

8

SPAGHETTI Z PESTO PAPRYKOWYM I PEKANAMI — z burakiem (60 g)

84 zł

Spaghetti z aromatycznym pesto paprykowym, orzechami pekan, rukolą, parmezanem i śmietanką. Wykończone czosnkowym pangrattato, wędzoną solą i chili.

SPAGHETTI Z PESTO PAPRYKOWYM I PEKANAMI — z polędwicą dwicą wołową (100 g)

94 zł

Spaghetti z aromatycznym pesto paprykowym, orzechami pekan, rukolą, parmezanem i śmietanką. Wykończone czosnkowym pangrattato, wędzoną solą i chili.

PIECZONY SANDACZ Z SOSEM MAŚLANYM

92 zł

Pieczony sandacz z ziemniaczkami i brokolini, podawany z sosem maślanym, pomidorowym concassé i kaparami.

ŁOSOŚ TERIYAKI Z BATATEM

98 zł

Filet z łososia zapiekany z sosem teriyaki i sezamem, podawany z pieczonym batatem oraz świeżą salsą z mango i chili.

SZASZŁYK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ

109 zł

Soczysta polędwica wołowa z pszenną tortillą, pastą z czarnej fasoli, miksem ziół, smażonym batatem i papryczkami padrón. Podawany z sosem chimichurri, granatem i olejem chili, doprawiona wędzoną solą i pieprzem.

KURCZAK BABY Z SALSĄ DE AJO

69 zł

Półówka kurczaka baby z sosem paprykowym, zapiekanką ziemniaczaną i kukurydzą, glazurowana i podawana z salsą de ajo oraz masłem czosnkowym.

ŻEBERKO WIEPRZOWE Z CHIMICHURRI

98 zł

Żeberko wieprzowe z zapiekanką ziemniaczaną i papryczkami padrón, podawane z sosem chimichurri i oliwą chili.

BEEF & MUSHROOM BURGER

79 zł

Burger wołowy ze smażonymi pieczarkami i karmelizowaną cebulą, sosem tru owym, rukolą i serem Emmentaler. Podawany z frytkami i aioli czosnkowym.

DANIA Z WOŁOWINY

4

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ | POLSKA

190 zł

Polędwica wołowa flambirowana whisky Talisker 10YO, podawana na gorącym kamieniu lawowym z demi-glace, masłem ziołowym, purée ziemniaczanym i pomidorkami koktajlowymi w pesto z suszonych pomidorów i pastą tom yum.

ANTRYKOT PRIME | USA

330 zł

Antrykot Prime ambirowany whisky Talisker 10YO, podawany na gorącym kamieniu lawowym z demi-glace, masłem ziołowym, purée ziemniaczanym i pomidorkami koktajlowymi w pesto z suszonych pomidorów i pastą tom yum.

POLĘDWICA WOŁOWA WAGYU | JAPONIA

640 zł

Polędwica wołowa Wagyu ambirowana whisky Talisker 10YO, podawana na gorącym kamieniu lawowym z demi-glace, masłem ziołowym, purée ziemniaczanym i pomidorkami koktajlowymi w pesto z suszonych pomidorów i pastą tom yum.

Płatki 23-karatowego złota do steka

190 zł

SUSHI

7

FUTOMAKI VEGE (6 szt.)

39 zł

Futomaki z czerwoną papryką, ogórkiem, sałatą rzymską, serkiem, awokado, oshinko i tykwą. Całość uzupełniają prażony por, mayo mentsuyu oraz masago arae.

CALIFORNIA SAKURA (8 szt.)

46 zł

Rolka z parzoną krewetką, łososiem, awokado, oshinko, tykwą, serkiem Philadelphia habanero, prażonym porem i mayo mentsuyu.

CALIFORNIA EBI AWOKADO (8 szt.)

75 zł

California z krewetkami w panko, ogórkiem i oshinko, z majonezem japońskim i sosem yuzu, obłożona plastrami awokado.

BAILA SUSHI SET (44 szt.)

340 zł

Zestaw sześciu kompozycji: Futomaki Vege, California Ikura, California Sakura, California Dragon Grill Sake, California Ebi Awokado i Futomaki Kegon.

CALIFORNIA IKURA (8 szt.)

59 zł

Rolka z labraksem, grzybami shiitake i szczypiorkiem, z majonezem tru owym, czerwonym tobiko i majonezem kewpie.

CALIFORNIA DRAGON GRILL SAKE (8 szt.)

79 zł

California z pieczonym łososiem, serkiem Philadelphia, ogórkiem i tykwą, z sosem kabayaki, majonezem sriracha, sezamem i szczypiorkiem, obłożona opalonym świeżym łososiem.

FUTOMAKI KEGON (6 szt.)

69 zł

Futomaki z tuńczykiem, łososiem, awokado, oshinko, serkiem Philadelphia, węgorzem unagi i salsą mango.

DODATKI

12

Purée truflowe

18 zł

Frytki

16 zł

Pieczyno z masłem

14 zł

Masło

5 zł

Sosy (zapytaj kelnera)

12 zł

Marynowane oliwki

16 zł

Chili

5 zł

Marynowany imbir

5 zł

Wasabi

5 zł

Krewetka tygrysia | 1 szt.

16 zł

Placki tacos | 6 szt.

20 zł

Złoto do steka

190 zł

DESERY

2

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

39 zł

Sernik z białą czekoladą, sosem karmelowym i owocami sezonowymi.

MILLE-FEUILLE Z MALINAMI

39 zł

Karmelizowane ciasto francuskie z kremem waniliowym i żelem malinowym, podawane z owocami sezonowymi i miętą.