

MENU RESTAURACJI

Bistro SPATiF

Al. Ujazdowskie 45, 00-536 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
91

KATEGORII
11

STAN NA DZIEŃ
29.10.2026

Dania i ceny

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

TALERZYKI

11

French fries (V) 28
sos tatarski, domowy ketchup, majonez grzybowy, puder z grzybów leśnych

Pączek ziemniaczany 29
cebula, mak, koper, lukier cebulowy

Wężymord 36
pieczony w popiele wężymord, redukcja z pędów sosny i cydru z antonówki, sabayonne z koziej serwatki, sałatka z gruszek i piklowanej gorczycy

Soczewica (V) 32
indyjska zupa dahl z czerwonej soczewicy i mleka kokosowego, pikantna ciecierzycza, kolendra, sałatka z piklowanej śliwki z granatem

Borek 34
ser sulguni z miętą, gruziński sos tkemali z dzikich śliwek i ziaren kolendry, orzechy włoskie, piklowane śliwki

Burak (V) 36
stek z pieczonego buraka w soli wędzonej, purée z kasztanów, orzechy laskowe, jeżyny w gastrique, chipsy z topinamburu, oliwa sosnowa

Ziemniaki hasselback 32
maślanka, jus z pieczonej cebuli, sałatka z szalotki, brukselki i kopru

Tabakiery ziemniaczane (V) 34
tarte ziemniaki w cieście pierogowym z okrasą z szalotki i buraków z estragonem, kwaśna wegańska śmietana, karmelizowany pigwowiec

Grzyby leśne (V) 34
galareta z wywaru grzybów leśnych, borowiki, rydze i kurki w occie, boczniki w ponzu, marchewka, majonez chrzanowy, chrust ziemniaczany

Bun-cha (V) 38
wietnamska sałatka z makaronu sojowego Bun, wywar warzywny z kombu i grzyba, kozia broda w sosie śliwkowym, piklowana marchew i rzepa, tofu, kolendra, dymka, orzechy ziemne

Bakłażan (V) 34
panierowany bakłażan, baba ghanush, sałatka z ogórka, granatu, mięty i natki pietruszki

PRZYSTAWKI

4

Butersznyt 21
trzy małe przekąski na ciepło ze zmiennymi składnikami na pieczywie kultur warszawskich

Chatka ziołowa 26
żydowska chatka maślana z czosnkiem, koprem, natką i szpinakiem, konfitowany czosnek, masło roślinne z ziołową oliwą i solą wędzoną

Pikle i kiszonki (V) 21
śliwka, kalarepa, arbuz, kalafior, marchew, ogórek, cebula

Sery 98
polskie, francuskie i litewskie sery, serwowane ze świeżymi owocami, konfiturami i orzechami; porcja dla dwóch osób

DANIA GŁÓWNE

4

Pyzy

56

z pieczoną dynią, serem Lazur niebieskim i orzechami włoskimi, masło z szałwią i piklowany rokitnik

Klops (V)

59

mięso konopne z pieczarkami, kremowe ziemniaki, zasmażane buraki, sos pieczarkowy

Pierogi tatarskie

52

z ziemniakami i wędzonym twarogiem w emulsji maślanej z koprem i sałatką z ogórków kiszonych, czerwonej cebuli i kopru

Kofta (V)

56

kofta jęczmienna z grzybami leśnymi i natką pietruszki, demi-glace warzywny z zielonym pieprzem, sałatka z pieczonego topinamburu, buraków konserwowych, brukselki i ziół, majonez wegański z chrzanem, piklowana gorczyca, oliwa świerkowa

DESERY

3

Fondant czekoladowy

36

czekolada, lody waniliowe, coulis porzeczkowe

Sezam

9

chałwa sezamowa, sorbet z rokitnika i pomarańczy, sezamki

Rurka z wegańskim kremem (V)

18

waniliowy wegański krem, sos malinowy, puder z malin

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

10

Wspomnienie lata

37

bezalkoholowy wermut kwiatowy, syrop z czarnego bzu, suszone kwiaty, cytryna, biało

Foayer

42

migdał, bezalkoholowa whisky, czarna herbata, imbir, cytryna, aksamitna pianka

Picolo Spritz 0%

36

musujące wino bezalkoholowe, wermut 0%

Traubensaft

28 / 165

grüner veltliner, Kamptal – Austria, Chris Heiss; białe winogrono, szarlotka

Kombucha BIO Meduzyna 0,33 L

28

Jaśmin – jaśmin, nuty winogron i truskawek; Nepal – słodkie ciemne owoce, cytrusowa cierpkość

Jesienne aleje

40

bezalkoholowy bitter, żurawina, pomarańcza, cynamon

Przedzimie

35

prosecco 0%, rokitnik, rozmaryn, przyprawy korzenne

Negroni 0%

38

gin 0%, aperitivo 0%, wermut 0%

Most

28 / 165

cabernet moravia, Morawy – Czechy, Herzanovi; drożdżówka ze śliwką i kruszonką, kompot z rabarbaru

Acala Mimosa 0,33 L

30

herbata musująca, Litwa; aromat cytrusów, świeża pomarańcza i cytryny, subtelne przyprawy

NAPOJE ZIMNE		9
Lemoniada	21	Świeży sok wyciskany pomarańczowy / grejpfrutowy / mix24
Coca-Cola Zero Cukru / Coca-Cola / Sprite / Kinley Tonic Water / Fanta / Sok Cappy jabłkowy	14	Schweppes Premium Mixers Ginger Beer / Hibiscus / Pimenta Rosa17
Burn	20	Kropla Beskidu 0,3 L niegazowana / gazowana10
Kropla Beskidu 0,7 L niegazowana / gazowana	18	Woda Borjomi 0,3 L20
Woda Vitatuas 0,3 L	20	

NAPOJE GORĄCE		10
Espresso	14	Doppio17
Americano	17	Cappuccino20
Latte	20	Flat White20
Espresso Tonic	23	Herbata czarna, earl gray, zielona, jaśminowa, brzoskwiniowa, rooibos18
Napar imbirowy	21	Napar korzenny21

CYDRY

5

Szara i Żłota Reneta Chyliczki; esencjonalny, orzeźwiający, intensywna kwasowość 20 / 120	Cydr 0,33 L Chyliczki; zapytaj o dostępne opcje 26
Cydr Lodowy 40 ml 30	Cydr Dzik polskie jabłko, pół-słodki, pół-musujący, gazowany, orzeźwiający 26
Cydr Dzik 0% polskie jabłko, trawa cytrynowa, orzeźwiający 26	

PIWO

10

Syrenka 0,5 L	27	Heineken Keg 0,4 L	21
Heineken 0,33 L	21	Heineken Silver 0,5 L	24
Żywiec IPA / APA / Białe / Porter 0,5 L	24	Desperados / Desperados RED 0,5 L	24
Piwo Rzemieśnicze 0,5 L Browar Trzech Kumpi, różne rodzaje	28	Syrenka Sport 0,5 L 0%	27
Heineken 0,5 L 0%	24	Żywiec Białe 0,5 L 0%	24

WINO

16

KOKTAJLE

9

Royal Porn Star

43

wódka infuzowana liśćmi kafiru, likier z bergamotki, marakuja, domowy syrop waniliowy, szampan

Aksamit

43

Amaro Nocino, likier kakaowy, domowy likier korzenny, gałka muszkatołowa, świeża śmietanka

Zimowy Epizod

45

cachaça, Aperol, Luxardo Maraschino, ocet jabłkowy, wiśnia z imbirem, jałowiec, różowy pieprz, limonka, bitters

Paradoks

42

domowa cytrynówka, ginger beer, mięta, limonka; opcjonalnie woda gazowana

Domowa nalewka 40 ml

22

Ujazdowski Sour

45

żubrówka, cytryna, syrop tymiankowo-cynamonowy, Angostura, redukcja z octu jabłkowego i suszonych jabłek, przyprawy, trawa żubrowa

Warszawski Spleen

46

biały wermut infuzowany olejem z rokitnika, pomarańcza, miód, tymianek, szalwia, wytrawny cydr

Bohema

45

bourbon, palone masło, gruszka, Chocolate Bitters, Orange Bitters

Nie wiem

44

wódka pszeniczna, woda brzoźowa, agrest, saline