

MENU RESTAURACJI

Dziurka od Klucza

Fort Służew 1b, 02-787 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
129

KATEGORII
13

STAN NA DZIEŃ
29.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

16

Deska serów i wędlin dla 2 osób 95
Wyselekcjonowany wybór wędlin i serów; miód truflowy; konfitura pomarańczowa; oliwki; cebulki cippoline; owoce kaparowca.

Tatar z pomidorów 52
Pomidory malinowe, pomidory pieczone, pomidorki semi secco, brzoskwinia, stracciatella, szalotka, majeranek, ocet balsamiczny, czerwony pieprz, pieczywo.

Sałátka z arbuzem 51
Sałaty, ser feta, czerwona cebula, pomidorki cherry marynowane z bazylią, majerankiem, tymiankiem, octem balsamicznym i oliwą, dressing miodowo-balsamiczny.

Sałátka z fenkuła z burratą i świeżymi ziołami 49
Burrata, fenkuł, natka pietruszki, koperek, mięta, pomarańcza, skórka z limonki, karmelizowane orzechy, sól wędzona, sos pomarańczowo-imbirowy.

Mus serowy z pomidorami malinowymi 44
Domowa ricotta, pecorino romano, parmigiano reggiano, philadelphia, czerwona cebula, oliwa bazyliowa, oliwa arachidowa z suszonymi warzywami, peperoncino, ziarna kakao, pestki dyni i słonecznika.

Focaccia alla parmigiana 46
Bakłażan, pieczone pomodoro, czosnek, bazylia, rozmaryn, sok z cytryny, mozzarella bufala, ricotta salata.

Kalmary 51
Pomidorki cherry, rukola, wino, masło, szalotka, czosnek, cytryna, tymianek cytrynowy, grzanki.

Fritto misto 56
Frytowane owoce morza: kalmary baby, mule, krewetki; sos aioli czosnkowy, majonez cytrynowy.

Deska serów i wędlin dla 4 osób 190
Wyselekcjonowany wybór wędlin i serów; miód truflowy; konfitura pomarańczowa; oliwki; cebulki cippoline; owoce kaparowca.

Tatar z rostbefu wołowego 59
Topinambur piklowany w kurkumie, szczypior, szalotka, majonez alicy, gorczyca infuzowana w occie, pieczywo.

Carpaccio z rostbefu wołowego z parmezanowym demi glace 59
Peperoncino, rozmaryn, oliwa, masło, parmigiano reggiano, pieprz młotkowany, rukola, pieczywo.

Focaccia z tatarem z wędzonego łososia 56
Kremowy mus śmietankowo-pomidorowy, sos ziołowy, rukola.

Insalata mista 28
Sałaty, marchew, rzodkiewka, sos winegret z octem balsamicznym, miodem, musztardą dijon, czosnkiem i sokiem z cytryny.

Focaccia z mortadellą 45
Parmigiano reggiano, krem z gorgonzoli i pistacji.

Krewetki i chorizo 51
Krewetki (5 szt.), wino porto, miód, peperoncino, natka, pieczywo.

Przegrzebki 69
Przegrzebki, pomidorki cherry, pangrattato alicy, peperoncino, wino, masło, czosnek, estragon, pieczywo.

ZUPY

3

Zupa grzybowa z orzo

34

Borowik, podgrzybek, pieczarka, cebula, czosnek, ziemniak, bulion wołowy-drobiowy, rozmaryn, kwaśna śmietana, natka.

Zupa rybna

52

Z pomidorami i owocami morza; dostępna zazwyczaj w piątki i soboty.

Krem z pieczonych neapolitańskich pomidorów BIO

29

Pomidory pelati torrente bio, marchewka, czosnek, seler naciowy, stracciatella, tatar z pomidorów, oliwa bazyliowa, bazylia.

MAKARONY

13

Paccheri z pesto pistacjowym

61

Speck, suszony borowik, śmietana, parmigiano reggiano, czosnek, skórka z cytryny, bazylia, masło, oliwa.

Spaghetti ragu z parmigiano reggiano

54

Mięso wołowe, pancetta, czosnek, cebula, marchew, seler naciowy, pasta pomidorowa doppio, wino, masło.

Bigoli z pieczonym rostbefem

71

Bisque gamberi rossi, szalotka, białe wino, śmietana, masło krewetkowe, parmigiano reggiano.

Spaghetti pomodoro ze stracciatellą

46

Pomidory pelati, czosnek, bazylia, oliwa bazyliowa.

Gnocchi ze szparagami, szynką parmeńską i serkiem kozim

51

Pieczone pomidorki cherry, czosnek, śmietana, masło.

Ravioli nadziane wołowiną

52

Farsz: mielona wołowina, ricotta, grzyby leśne, czosnek. Sos: masło rozmarynowe, parmigiano reggiano.

Ravioli nadziane ricottą truflową i parmigiano reggiano

52

Farsz: domowa ricotta, pasta truflowa, parmigiano reggiano. Sos: pieczarki portobello, pieczony czosnek, śmietana, masło, natka.

Bigoli z krewetkami

71

Oliwa, miodowe masło z chilli, czerwona cebula, czosnek, tymianek, parmigiano reggiano.

Bucatini z salsą ananasowo-paprykową

69

Tatar z łososia marynowany w yuzu z lubczykiem, wódka, peperoncino, pomidory pelati, grillowany ananas, tymianek cytrynowy.

Paccheri z mulami

65

Szalotka, seler naciowy, czosnek, białe wino, masło, tymianek, zielone peperoni, peperoncino, skórka z cytryny, natka.

Tagliatelle z kurczakiem

56

Pierś z kurczaka, miód, śmietana, peperoncino, parmigiano reggiano, pesto bazyliowe, oliwa, sok z cytryny.

Spaghetti carbonara

53

Guanciale, parmigiano reggiano, pecorino, żółtko, pieprz.

Ravioli nadziane bakłażanem i serem kozim

51

Sos: pancetta, masło, śmietana, parmigiano reggiano, pomidorki cherry, czosnek, szalotka, natka.

PIZZA

11

Margherita

35 / 43

Pomidory san marzano DOP, bazylia, parmigiano reggiano; do wyboru mozzarella fior di latte lub mozzarella di bufala.

Trufłowa

51

Guanciale, pieczarki portobello, trufłowy creme fraiche, mozzarella fior di latte, pecorino romano, dymka.

Spianata z gruszką

58

Spianata piccante, gorgonzola piccante, parmigiano reggiano, creme fraiche, mozzarella FDL, provolone, opalana dymka, marynowana gruszka, oliwa szczypiorowa.

Stracciatella

50

Konfitura z pieczonych pomidorów pelati i figi, granat, mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano, creme fraiche z pesto bazyliowym.

Salsiccia z ziemniakami

54

Salsiccia, scamorza, czerwona cebula, pieczone ziemniaki, creme fraiche, mozzarella FDL, świeży koper.

Spianata piccante

59

Pikantne salami, pomidorki truskawkowe, provolone dolce, pomidory san marzano DOP, mozzarella fior di latte, bazylia, parmigiano reggiano, szczypior, miód z chili i rozmarynem.

Mortadela z pistacją

48

Mortadela, tymiankowy creme fraiche, mozzarella fior di latte, marynowana cytryna, bazylia, solone pistacje.

Rostbef

56

Rostbef wołowy marynowany w peperoncino i tymianku, cebula marynowana w occie balsamicznym, creme fraiche, mozzarella fior di latte, rukola, pecorino romano, oliwa trufłowa, sól wędzona.

Salsiccia piccante z krewetkami

57

Salsiccia piccante, krewetki marynowane z czosnkiem, czerwona cebula, creme fraiche, mozzarella FDL, parmigiano reggiano, natka.

Salame Napoli

46

Salami napoli, oliwki, pomidory san marzano DOP, mozzarella fior di latte, bazylia, parmigiano reggiano.

Cotto

47

Szynka cotto, marynowane cebulki cipolline, pieczarki, bazylia, pomidory san marzano DOP, mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano.

DLA DZIECI

4

Spaghetti pomodoro

36

Pomidorki pelati, czosnek.

Spaghetti ragu

44

Mięsko mielone, warzywka, sosik pomidorowy.

Gnocchi z owocami

36

Masełko, miodek, bułeczka tarta.

Gnocchi na masełku

28

NAPOJE ZIMNE 13	
Polara Chinotto - 275 ml	21
Polara Arancia Rossa - 275 ml	21
Polara Mandarino Verde - 275 ml	21
Tonic Water Thomas Henry - 200 ml	18
Świeży sok z pomarańczy / z grejpfruta / mix - 250 ml	21
Sok jabłkowy tłoczony - 250 ml	15
Włoski sok pomidorowy Cirio - 200 ml	18
Woda Fiuggi gazowana / niegazowana - 250 ml	16
Woda Fiuggi gazowana / niegazowana - 750 ml	29
Woda gazowana / niegazowana - 350 ml	9
Woda gazowana / niegazowana - 700 ml	16
Coca Cola - 250 ml	14
Coca Cola Zero - 250 ml	14

LEMONIADY 4	
Truskawka z bazylią	21
Cytrusy z przyprawami na zimno - 250 ml	19
Lemoniada malinowo-cytrusowa z przyprawami na ciepło - 250 ml	23
Lemoniada sezonowa - 250 ml	21

KAWA

9

Espresso	10	Doppio	16
Americano	17	Cappuccino	19
Latte	19	Flat white	19
Iced latte / americano	19	Espresso tonic	25
Orange espresso	25		

HERBATA

1

Assam / Earl Grey / Chun Mee / jaśminowa / Rooibos / Mango / Green Neroli 19

PIWO

4

Żywiec Biały - 500 ml, 4,6%	23	Birra Moretti - 500 ml, 4,9%	24
Birra Moretti but. - 330 ml, 4,6%	20	Birra Moretti bezalkoholowe but. - 330 ml	20

ALKOHOLE

40

Grappa le Dic'otto Lune - 40 ml, 41% Digestivo	40	Grappa di Amarone - 40 ml, 41% Digestivo	52
---	----	---	----

ALKOHOLE ciąg dalszy

40

Grappa Castagner Reserva - 40 ml, 38%
43

Digestivo

Grappa Extrafina - 40 ml, 42%
40

Digestivo

Rémy Martin VSOP - 40 ml
55

Digestivo

Campari - 40 ml, 25%
18

Amaro / bitter

Fernet Branca - 40 ml, 39%
24

Amaro / bitter

Amaro Averna - 40 ml, 29%
21

Amaro / bitter

Amaro Montenegro - 40 ml, 23%
21

Amaro / bitter

Amaro Berta d'Erbe - 40 ml, 30%
39

Amaro / bitter

Amaro Jefferson - 40 ml, 30%
33

Amaro / bitter

Amaro Amara - 40 ml, 30%
32

Amaro / bitter

Cucielo Bianco / Rosso / Dry - 80 ml, 16,8%
38

Wermut

Cointreau - 40 ml, 40%
20

Likier

Liquore di mandarino di Sicilia - 40 ml, 35%
29

Likier

Liquore di limone di Sicilia - 40 ml, 35%
29

Likier

Jägermeister Manifest - 40 ml, 38%
28

Likier

Malfy Originale - 40 ml, 41%
24

Gin

Hendrick's - 40 ml, 41,4%
33

Gin

Portofino - 40 ml, 43%
34

Gin

Sabatini - 40 ml, 41,3%
32

Gin

Sabatini 0% - 40 ml
25

Gin

Angostura Reserva - 40 ml, 37,5%
23

Rum

Angostura 1919 - 40 ml, 40%
31

Rum

Angostura Bamboo - 40 ml, 40%
29

Rum

Dictador 12 - 40 ml, 40%
34

Rum

ALKOHOLE

ciąg dalszy

40

Tullamore Dew - 40 ml, 40% Whisky	22	Laphroaig 10 - 40 ml, 57,9% Whisky	49
The Balvenie 12 - 40 ml, 40% Whisky	51	Woodford Reserve Rye - 40 ml, 45,2% Whisky	39
Tamnavulin - 40 ml, 40% Whisky	26	Glenfiddich 12 - 40 ml, 40% Whisky	35
Glenfiddich 18 - 40 ml, 47,8% Whisky	77	Maker's Mark - 40 ml, 45% Burbon	27
Woodford Reserve - 40 ml, 43,2% Burbon	36	Patron Silver - 40 ml, 40% Tequila / mezcal	43
Patron Anejo - 40 ml, 40% Tequila / mezcal	48	Don Ramon Joven Salmiana - 40 ml, 43% Tequila / mezcal	43
Ostoya - 40 ml, 40% Wódka	20	Belvedere Organic - 40 ml, 40% Wódka	32

DRUGI TALERZ

6

Cannelloni 56

Farsz: ricotta, szpinak, gorgonzola, czosnek; mus z pieczonych pomidorów z wódką, beszamel, parmigiano reggiano, oliwa szczypiorkowa, pangrattato z orzechów włoskich.

Dorada 119

Konfitowane ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem, ziołowa sałatka, stracciatella z wasabi, orzechy laskowe, grillowany ogórek małosolny.

Lasagne ragu 66

Ragu wołowo-wieprzowe, beszamel, masło, szpinak z szalotką, czosnkiem, suszonymi pomidorami i śmietaną, parmigiano reggiano, pikle, rukola.

Ossobuco na risotto szafranowym 125

Goleń wołowa, marchew, cebula, seler naciowy, czosnek, czerwone wino, bulion wołowy, pieczone pomidory, rozmaryn, tymianek; risotto z białym winem, masłem, parmigiano reggiano i szalotką.

Cappelletti z szarpanym ragu wołowym 61

Farsz: szpinak, mozzarella, domowa ricotta, pecorino romano; marchew, cebula, seler naciowy, czosnek, czerwone wino, pieczone pomidory, tymianek, beszamel, zapieczona mozzarella i parmigiano reggiano.

Stek z polędwicy wołowej z blanszowanym szpinakiem, konfitowanymi ziemniakami, masłem alic i sosem bisque 164

Czosnek, rozmaryn, szalotka, wino, natka; w standardzie stopień wysmażenia medium.

MACZARON

5

Maczaron z kalmarami i chorizo 69

Czarne spaghetti barwione sepią; pomidory malinowe, wino, masło, szalotka, szczypior, peperoncino, czosnek.

Maczaron z krewetkami „brandy” 71

Czarne spaghetti barwione sepią; szalotka, pomidorki cherry, balsamico, masło, śmietana, pesto orzechowe, natka, brandy, czosnek.

Maczaron z krewetkami i szynką parmeńską 71

Czarne spaghetti barwione sepią; pesto z suszonych pomidorów, skórka z cytryny, masło, peperoncino, wino, śmietana, szalotka, czosnek, rukola.

Maczaron z przegrzebkami w sosie truflowym 98

Czarne spaghetti barwione sepią; przegrzebki, sos truflowy, wino, śmietana, czosnek, skórka z cytryny.

Maczaron z owocami morza 71

Czarne spaghetti barwione sepią; kalmary, krewetki, mule, ośmiorniczki, sos pomidorowy, kapary, wino, natka, peperoncino, czosnek.