

MENU RESTAURACJI

Enoteka Warszawska

rynek Nowego Miasta 13/15, 00-229 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
135

KATEGORII
13

STAN NA DZIEŃ
29.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

8

Ceviche z tuńczyka

Grejpfrut / chrzan / sos sojowy

68,-

Tatar wołowy z chipsami z topinamburu

Anchois / grzyby / żelowane żółtko / majodashi

58,-

Śledź iwashi z jabłkiem

Śmietana / cebula / kurkuma / olej lniany / ziemniak

36,-

Burratta z morelą

Ogórek / chilli / pestki dyni

49,-

Krewetki z pomidorkami

Nduja / groszek / czosnek

57,-

Pierogi z kaczką (6 szt)

Demi-glace z kardamonem / śliwka

64,-

Placki ziemniaczane z grzybami leśnymi

Śmietanka / czosnek / cebula / zioła ogrodowe

56,-

Placki ziemniaczane z łososiem

Kawior / wędzona śmietana / oliwa szczypiorkowa

62,-

ZUPY

2

Żur z jajkiem

Puree szczypiorkowe / kiełbasa biała / żebra wędzone

44,-

Toskański krem pomidorowy

Mascarpone / pieczone pomidorki / pesto / focaccia

36,-

SAŁATKI

2

Sałata z palonym kozim serem

Gruszka / burak / balsamico Casa Rinaldi / selekcja sałat / kuskus perłowy

54,-

Sałata Cezar

Prażone kapary / suszone pomidory / Bursztyn / krewetki lub kurczak

53,-

PIZZA

6

Margherita
39,-

San Marzano / bazylia / mozzarella FDL

Salsiccia Spicy Honey
52,-

San Marzano / mozzarella FDL / gorgonzola / miód rozmarynowy / czerwona cebula / chilli

Verdura
44,-

San Marzano / kozi ser / taleggio / warzywa grillowane / konfitura z czerwonej cebuli

Cotto & Porcini
46,-

San Marzano / miód rozmarynowy / mozzarella FDL

Salsiccia Trufła
52,-

San Marzano / taleggio / mozzarella FDL / kapary / salami z koprem włoskim

Pera & Gorgonzola
44,-

Biały sos / pesto orzechowe / rozmaryn / miód

DANIA GŁÓWNE

5

Pierś z kaczki Mulard
116,-

Puree z gruszek i pietruszki / marchewka / wiśnia / kardamon

Schabowy Iberico
86,-

Mizeria / młode ziemniaki / masło / zioła ogrodowe

Grillowane rzodkiewki w pesto
62,-

Aioli koperkowo-cytrynowy / ziemniak / bób / groszek cukrowy

Stek z polędwicy wołowej
156,-

Puree z topinamburu / demi glace / warzywa sezonowe

Stek z łososia w teriyaki
88,-

Warzywa grillowane / oliwa sezamowa / ponzu

DESERY

3

Parfait chałwowe
32,-

Sezam / słony karmel / grejpfrut / wędzona sól

Beza z bitą śmietaną i owocami
32,-
Sernik z białej czekolady
32,-

Ziemia jadalna / wiśnie / owoce sezonowe

NAPOJE ZIMNE

5

Lemoniada	20,-	Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Kinley Tonic, Cappy	16,-
Sok świeżo wyciskany Freshly squeezed juice	25,-	Cisowianka Classique / Perlage - 0,3 l	14,-
Cisowianka Classique / Perlage - 0,7 l	22,-		

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

3

Sparkling Riesling, JJ Leitz Non-alcoholic Rheingau, 0%	140,-	Riesling Eins-Zwei-ZERO, JJ Leitz Non-alcoholic Rheingau, 0%	130,-
Pinot Noir, zero point five, JJ Leitz Non-alcoholic Rheingau, 0,5%	130,-		

NAPOJE GORĄCE

8

Americano	14,-	Cappuccino	18,-
Cafe latte	18,-	Doppio	16,-
Espresso	12,-	Gorąca czekolada Hot chocolate	32,-
Herbata Tea	22,-	Herbata zimowa Spiced winter tea	32,-

PIWO 3	
Książęce Lager - 0,5 l 5%	26,-
Perroni 0,0% - 0,3 l Bezałkolewowe	24,-
Perroni - 0,3 l 5%	24,-

WINO 15	
Marsuret Prosecco di Treviso Brut - 125 ml Veneto, Włochy	35,-
Gemischter Satz Nussberg, Hajszan-Neumann - 125 ml Wiedeń, Austria, 12,5%	39,-
L'Armangia Barbera d'Asti "Titon" - 125 ml Piemont, Włochy, 14,5%	39,-
Chateaneuf du Pape 'Les Demoiselles' 2023, Chateau de la Font du Loup - 125 ml Południowa Dolina Rodanu, 14,5%	62,-
Amethyste brut NV Louis Barthélémy - 375 ml Champagne, Vallée de la Marne, 12,5%	190,-
Dosage Zéro Grand Cru Eric Rodez Champagne, Montagne de Reims, 12,5%	560,-
Blanc de Blancs Grand Cru Eric Rodez Champagne, Montagne de Reims, 12,5%	740,-
Grand Vintage 2015 Moët & Chandon Champagne, 12,5%	1650,-
Pouilly-Fume, Cedrick Bardin - 125 ml Dolina Loary, 12,5%	37,-
Lola White Blend (Semillon &), Spinifex - 125 ml Barossa Valley, Australia, 13%	42,-
Bourgogne Rouge 'La Coulee Rare' 2021, Domaine de la Luote - 125 ml Cotes Chalonneise, Burgundia, Francja, 13%	46,-
Dolce Vitae, Amastuola - 125 ml Puglia, Włochy, 15%	45,-
Amethyste brut NV Louis Barthélémy Champagne, Vallée de la Marne, 12,5%	390,-
Cuvée des Crayères Grand Cru Eric Rodez Champagne, Montagne de Reims, 12,5%	590,-
Cuvée de Grands Vintages Grand Cru Eric Rodez Champagne, Montagne de Reims, 12,5%	910,-

SEZONOWE - REKOMENDACJE SZEFA KUCHNI

5

Pierogi z kurkami
62,-

Bób / masło / wino / zioła ogrodowe / czosnek / chipsy z topinamburu

Kotlet mielony Iberico 50% z sałatką z buraków
69,-

Młode ziemniaki / masło / koperek / burak / jabłko / kiełki słonecznika

Risotto z bobem i kurkami
74,-

Arborio / pecorino / bób / kurki / natka / masło / czosnek / pieczone pomidorki

Focaccia z kurkami
44,-

Bób / Gran Regal / zioła ogrodowe / pomidorki

Okoń morski na musie z groszku
96,-

Groszek / młody ziemniak / pomidorki cherry / masło / bób / kurki

WINO

70

Prosecco di Treviso brut, Marsuret
145,-

Prosecco di Treviso, Veneto, 11,5%

Prosecco di Valdobbiadene brut 'San Boldo', Marsuret
165,-

Prosecco di Valdobbiadene, Veneto, 11,5%

El Creuer Brut Nature vintage 2018, Mas Goma1724
195,-

Metodo Classico, Katalonia, 11,5%

Encruzado, Quinta da Falorca
195,-

Dao, Portugalia, 13%

Albarino de Fefinanes, Palacio de Fefiñanes
220,-

Galicja, Hiszpania, 13%

Rioja Blanco, Valenciso
240,-

Rioja, Hiszpania, 13,5%

Chardonnay, Salt and Stone Cellars
170,-

Central Coast, USA, 13,5%

Riesling, Spy Valley
170,-

Marlborough, Nowa Zelandia, 12,5%

Sauvignon Blanc, Spy Valley
170,-

Marlborough, Nowa Zelandia, 13%

Chenin Blanc "Secateurs", AA Badenhorst
180,-

Swartland, RPA, 13%

Buttery Chardonnay, Shortbread Wine Co.
195,-

California, USA, 14,5%

Lola White Blend (Semillon &), Spinifex
210,-

Barossa Valley, Australia, 13%

Sauvignon Blanc "Wild", Greywacke
250,-

Marlborough, Nowa Zelandia, 13,5%

Semillon "Zaha", Bodega Teho
250,-

La Consulta, Mendoza, Argentyna, 13%

WINO

ciąg dalszy

70

Sancerre rouge, Bernard Reverdy & Fils. - 375 ml Dolina Loary, Francja, 13,5%	160,-	Saint-Joseph, Domaine du Monteillet - 375 ml Dolina Rodanu, Francja, 13%	190,-
Charmes de Kirwan, Chateau Kirwan - 375 ml Margaux, Francja, 13%	215,-	Montepuciano d'Abruzzo, Antica Tenuta Pietramore Abruzja, 14,5%	150,-
Barbera d'Asti "Titon", L'Armangia Piemont, 14,5%	195,-	Nebbiolo Langhe 2023, Ugo Lequio Piemont, 14%	245,-
Chianti Classico 2020, Podere Le Cincole Panzano in Chianti, Toskania, 13,5%	250,-	Valpolicella Superiore Ripasso 2022, Le Ragose Veneto	260,-
Centosassi 2020, Primitivo, Cantina Amastuola Salento, 16%	280,-	Amarone della Valpolicella Riserva 2012, Le Ragose Veneto, 16%	520,-
Barolo 2017, Anselma Giacomo Serralunga d'Alba, Piemont, 14,5%	530,-	D'Alceo 2011, Castello dei Rampolla Panzano in Chianti, Toskania, 14,5%	1260,-
Sancerre blanc, Bernard Reverdy & Fils. - 375 ml Dolina Loary, Francja, 12,5%	150,-	Chablis, Domaine du Colombier - 375 ml Chablis, Burgundia, Francja, 12%	150,-
Carmes de Rieussec, Sauternes - 375 ml Bordeaux, Francja, 14%	195,-	Riesling "Leitz Out", Johannes Leitz Rheingau, Niemcy, 11,5%	145,-
Gemistersatz, Weingut Hajszan Neumann Wiedeń, Austria, 13%	190,-	Gruner Veltliner "Piri", Martin Nigl Kremstal, Austria, 12,5%	190,-
Riesling Erste Lage, Briedeler Herzchen, Immich-Batterieberg Mozela, Niemcy, 12%	260,-	Fiano&Malvazia, Bialento, Cantina Amastuola Salento, 12%	140,-
Gavi di Gavi, 'LaFornace', Cinzia Bergaglio Piemont, 13,5%	145,-	Trebbiano Superiore, Antica Tenuta Pietramore Abruzja, 13,5%	160,-

WINO

ciąg dalszy

70

Pinot Grigio, Weingut Rottensteiner Alto Adige, 14,5% 170,-	Soave Classico, I Campi Veneto, 13,5% 190,-
Chardonnay “Robi&Robi”, L’Armangia Piemont, 13,5% 190,-	Gewurztraminer, Weingut Rottensteiner Alto Adige, 14,5% 190,-
Sauvignon Blanc ‘Mediaevum’, Gumphof Alto Adige, 13,5% 240,-	Sauvignon Blanc ‘Praesulis’, Gumphof Alto Adige, 14% 310,-
Chenin Blanc, Florian Mollet Dolina Loary, 12% 150,-	Muscadet Sevre at Maine sur lie, Domaine de la Peppie Dolina Loary, 12% 150,-
Pouilly-Fume, Cedrick Bardin Dolina Loary, 12,5% 180,-	Macon-Davaye 2023, Domaine de la Croix Senaillet Bourgogne, Mâconnaise 220,-
Bourgogne Blanc ‘Ecume de Terre’ 2022, Domaine de La Luolle Côte Chalonnaise, Burgundia, 13% 240,-	Chablis 1’er Cru “Beauroy” 2023, Domaine Garnier Burgundia, 13,5% 320,-
Hautes-Cotes de Nuits Blanc 2022, A.F.Gros Burgundia, 13% 370,-	Mersault ‘Les Vireuils’ 2013, Jean-Louis Moissenet Bonnard Côte de Beaune, Burgundia, 13% 690,-
Mersault ‘Les Tillets’ 2020’, Vincent Girardin Côte de Beaune, Burgundia, 13% 780,-	Puligny-Montrachet, Philippe Pacalet Côte de Beaune, Burgundia, 13,5% 990,-
Saint Pierre, Cotes du Rhone Południowa Dolina Rodanu, 14% 160,-	La Syrah a Papa, Domaine du Monteillet Dolina Rodanu, 13,5% 190,-
Bourgogne Rouge ‘La Coulee Rare’ 2021, Domaine de la Luolle Cotes Chaloneisse, Burgundia, 13% 360,-	Chateauneuf du Pape ‘Les Demoiselles’ 2023, Chateau de la Font du Loup Południowa Dolina Rodanu, 14,5% 1395,-
L’Esprit de Chevalier 2021, Domaine de Chevalier Pessac-Leognan, Bordeaux, 13,5% 350,-	Gevrey-Chambertin 2021, Philippe Pacalet Côte de Nuits, Burgundia, 13,5% 980,-

WINO

ciąg dalszy

70

Corton Grand Cru 2015, Vincent Girardin Côte de Beaune, Burgundia, 13,5%	1260,-	Valdehermoso Crianza, Bodegas Valderiz Ribera del Duero, Hiszpania, 14,5%	180,-
Pisarres, Costers del Pisarres Priorat, Katalonia, Hiszpania, 14,5%	195,-	Po de Poeira Tinto, Poirá Douro, Portugalia, 14%	230,-
Valenciso Reserva 2020, Bodegas Valenciso Rioja Alta, Hiszpania, 14,5%	280,-	Red Blend “Secateurs”, AA Badenhorst Swartland, RPA, 13,5%	170,-
Cabernet Franc “Maritime”, Norfolk Rise Mt. Benson, Australia, 13,5%	180,-	Cinsault “Single Ferment” Itata, Chile, 13%	190,-
Esprit, Spinifex Barossa Valley, Australia, 14,5%	250,-	Malbec “Zaha”, Bodega Teho Paja Altamira, Mendoza, Argentyna, 14%	270,-
Pinot Noir, Greywacke Marlborough, Nowa Zelandia, 13,5%	320,-	Clos du Val Red Blend Cabernet Sauvignon & Merlot California, USA, 14,5%	340,-