

MENU RESTAURACJI

Loft Kocjana

Kocjana 3, 01-473 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
49

KATEGORII
9

STAN NA DZIEŃ
30.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

8

Tradycyjny tatar wołowy

Tajemnicą naszego tatara jest doskonałe, świeżomielone mięso wołowe ogórek kiszony, podgrzybek marynowany, cebula, żółtko jaja oraz świeżo mielony pieprz i sól morską, a to wszystko skomponujesz samodzielnie tak jak lubisz

Szybowisko

czyli śledź na trzy sposoby Nasze trzy rodzaje śledzi, przyrządzane zgodnie z polskimi recepturami z różnych regionów. Na talerzu znajdziesz śledzie na trzy sposoby, a mianowicie śledzia w oleju, śledzia w śmietanie oraz śledzia w pomidorach

Skandynawski przelot

czyli łosoś Gravlax Przystawka o skandynawskim rodowodzie przygotowywana przy użyciu fileta z łososia bez skóry w towarzystwie rozponki, rukoli, młodego szpinaku (typu baby) i cytryny

Domowy smalec

tradycyjny smalec z cebulą, jabłkiem według domowej receptury podawany z pieczywem i kiszonym ogórkiem

Krewetki w białym winie z natką pietruszki

krewetki przyrządzone w białym winie z czosnkiem, pietruszką, masłem i papryczką Piri Piri. Podane w emulsji winno-maślanej z grzanką

Trzy placki ziemniaczane

chrupiące placki ziemniaczane podane z kwaśną śmietaną

Kapitańskie placki ziemniaczane

trzy chrupiące placki ziemniaczane podane z łososiem Gravlax i kwaśną śmietaną

Omlet z warzywami

Klasyczny omlet w dwóch odsłonach do wyboru: - z pieczarką, młodym szpinakiem (baby) i suszonymi pomidorami - ze szpinakiem, polskim serem typu feta i świeżym pomidorem

ZUPY

4

Rosół z makaronem

wywar mięsno-warzywny sporządzany z drobiu i wołowiny, podawany z makaronem jajecznym typu nitki

Tradycyjny żurek

tradycyjna zupa z prawdziwego zakwasu mąki żytniej z gotowaną kiełbasą wieprzową i kawałkami boczku podawana z jajkiem na twardo oraz osobno z chrupiącym pieczywem

Flaki

sycąca zupa, na bazie bulionu z flaczków wołowych z liściem laurowym, zieleń angielskim o intensywnym smaku i zapachu, podawana z porcją pieczywa

Zupa gulaszowa

rozgrzewająca zupa o nutach pomidorów i papryki z kawałkami mięsa ziemniakami, papryką, pomidorami, cebulą i marchwią

SAŁATKI

4

Sałata z oscypkiem -

i chrupiącym boczkiem roszponka / rukola / szpinak baby / pomidory cherry / winegret żurawinowy

Sałata z kurczakiem grillowanym -

sałata rzymska / chips z boczku / pomidory cherry / jajko posche / dressing anchois

Sałata z gęsią -

i marynowaną gruszką roszponka / rukola / szpinak baby / suszona żurawina / winegret balsamiczny

Sałata z łososiem -

i grillowanymi warzywami warzywa grillowane / roszponka / rukola / szpinak baby / prażone pestki dyni / winegret limonkowo – miodowy

BURGERY

2

Cheeseburger -

tradycyjny kotlet wołowy, ser żółty, chips z boczku, sałata lodowa, plastry pomidora, czerwonej cebuli serwowane w bułce pszennej z sezamem - podawany z frytkami belgijskimi i sałatką coleslaw

Fishburger -

porcja dorsza, sos tatarski, sałata lodowa, plastry pomidora, ogórka kiszzonego oraz pieczarką marynowaną serwowane w bułce pszennej z sezamem - podawany z frytkami belgijskimi i sałatką coleslaw

MAKARONY

3

Spaghetti z borowikami -

czosnek / papryczka piri piri / rukola / oliwa

Tagliatelle z kurczakiem -

czosnek / tymianek / prawdziwek / suszony pomidor / śmietana

Penne marinara -

cukinia / kapar / czarna oliwka / czosnek / szpinak baby / pomidory pelati

DANIA GŁÓWNE

10

Kaczka pieczona w pomarańczach -

kaczka pieczona w pomarańczach podana z ziemniakami opiekany, burakami karmelizowanymi oraz sosem żurawinowy

Marzenie pilota -

Żeberko duszone podawane kaszą gryczaną i surówką z ogórka kiszzonego

Kurka w zieleńi -

Kurczak nadziewany szpinakiem z fetą i suszonym pomidorem podawany z ziemniakami opiekany i warzywami czosnkowymi

Placek po węgiersku -

Placek ziemniaczany podawany z gulaszem mięsnym z nutą kwaśnej śmietany

Specjalność LOFTU dla 6 osób -

Deska mięs pieczonych i grillowanych: żebro, zraz wołowy, kartacz, boczek, biała kiełbasa, kotlet drobiowy panierowany, frytki, warzywa, kapusta zasmażana

Śląska niedziela -

Zraz wołowy podawane z kluskami śląskimi w towarzystwie modrej kapusty

Powrót do domu -

Schabowy z kostką z ziemniakami z wody oraz kapusta zasmażana

Wspomnienie Babci -

Kartacze z mięsem i okrasą (2 sztuki)

Micha pierogów -

mix smaków 10 sztuk pierogów ręcznie lepionych taki jak się trafi (z cielęciną, z mięsem, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem i serem feta, z nadzieniem ruskim)

Specjalność LOFTU dla 3 osób -

RYBY I OWOCE MORZA

3

Dorsz -

w sosie kaparowym z puree marchwiowo-imbirowe, brokuł z masłem czosnkowym

Pstrąg -

z pieca z koprem i cytryną podawany z kaszą bulgur i marchewka baby oraz brokułem

Łosoś -

pieczony na duszonych porach z puree selerowym i marchewka baby

DESERY

5

<div><div>Sernik</div><div>-</div><div>z musem truskawkowym</div></div>	<div><div>Szarlotka</div><div>-</div><div>na ciepło z lodami i bitą śmietaną</div></div>
<div><div>Lody</div><div>-</div><div>z gorącymi malinami</div></div>	<div><div>Mini tort bezowy z owocami i kremem Mascarpone</div><div>-</div></div>
<div><div>Torcik miodowy</div><div>-</div><div>Miodownik „Marlenka”</div></div>	

NAPOJE GORĄCE

10

<div> <div>Kawa Cafe Latte</div> <div>Espresso z gorącym, spienionym mlekiem</div> </div>	-	<div> <div>Kawa Vanilla Latte</div> <div>Cafe Latte z syropem waniliowym</div> </div>	-
<div> <div>Kawa Caramel Latte</div> <div>Cafe Latte z syropem karmelowym</div> </div>	-	<div> <div>Kawa Cappuccino</div> <div>Espresso z gorącym mlekiem i pianką</div> </div>	-
<div> <div>Kawa Espresso - ok. 35 ml</div> <div>Mocna, czarna kawa</div> </div>	-	<div> <div>Kawa czarna</div> <div>Espresso z dodatkiem gorącej wody</div> </div>	-
<div> <div>Kawa biała</div> <div>Espresso z dodatkiem gorącej wody i mleka</div> </div>	-	<div> <div>Gorąca czekolada</div> <div>Z czekolady 60%, śmietanki i mleka</div> </div>	-
<div> <div>Herbata czarna, czerwona, zielona, owocowa</div> <div>Do wyboru</div> </div>	-	<div> <div>Herbata lotników</div> <div>Czarna z konfiturą różaną</div> </div>	-