

MENU RESTAURACJI

Restauracja Al Fuego

Duchnicka 3, 01-796 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
155

KATEGORII
19

STAN NA DZIEŃ
29.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

10

Pulpo a la gallega 69 zł
ośmiornica po galicyjsku 80g, podana z ziemniakami, papryką pimentón, oliwą i sokiem z cytryny

Krewetki z chorizo 49 zł
krewetki smażone na maśle z cydrem, czosnkiem i pomidorkami cherry, podane z pieczywem

Hígado en salsa de soja 35 zł
wątróbka drobiowa w sosie miodowo-sojowym, ze szpinakiem, pomidorkami cherry i cebulą, podana z pieczywem

Patatas bravas 25 zł
smażone ziemniaki podane z pikantnym sosem brava

Tatar z tuńczyka 54 zł
ręcznie siekany tatar 110g, z sezamem, sosem sojowym, chilli i imbirem, majonezem wasabi i ogórkiem marynowanym, podany z pieczywem

Gambas al ajillo 54 zł
krewetki smażone z czosnkiem, natką pietruszki, podane z pieczywem

Calamares fritos 49 zł
smażone krążki kalmarów, mąka kukurydziana, sos aioli i ostry sos chili

Kaszanka smażona 28 zł
Kaszanka smażona na maśle, podana z konfiturą jabłkowo-cebulową

Tatar z polędwicy wołowej 54 zł
ręcznie siekany tatar 110g, z grzybami marynowanymi, czerwoną cebulą, szczypiorkiem i majonezem grzybowym podany z pieczywem

Deska przekąsek 69 zł
ser dojrzewający, oliwki, kiełbasa chorizo, kiełbasa fuet, pasta z suszonych pomidorów, grissini, orzechy

ZUPY

2

Sopa de pescado rojo 32 zł
zupa rybna z owocami morza, na pomidorach

Zupa sezonowa zł
zapytaj o szczegóły

SAŁATKI

2

Salatka z kozim serem, burakami marnowanymi i orzechami włoskimi: z polędwicą wołową 110g 49 zł
ogórek, owoce sezonowe, sałata, sos winegret

Salatka z kozim serem, burakami marnowanymi i orzechami włoskimi: wegetariańska 45 zł
ogórek, owoce sezonowe, sałata, sos winegret

DANIA Z WOŁOWINY

5

Stek z polędwicy polskiej (240g)

159 zł

Każdy stek serwujemy z dwoma wybranymi dodatkami lub sosami

Stek z polędwicy argentyńskiej (240g)

199 zł

Każdy stek serwujemy z dwoma wybranymi dodatkami lub sosami

Mix Grill

289 zł

Rib Eye PL 300g, kiełbaska jagnięca 2szt, kofta wołowa 2szt, pierś z kurczaka 220g, sałatka, ziemniaki z grilla, kolba kukurydzy, warzywa grillowane

Rib Eye Steak polski (340g)

179 zł

Każdy stek serwujemy z dwoma wybranymi dodatkami lub sosami

Rib Eye Steak Argentyński (340g)

209 zł

Każdy stek serwujemy z dwoma wybranymi dodatkami lub sosami

BURGERY

2

Firmowy

44 zł

wołowina 180g, cheddar, sałata, pomidor, cebula, domowy sos tatarski, sos bbq, frytki w zestawie

Jalapeño

49 zł

wołowina 180g, pikantny sos bbq, papryczka jalapeño, cheddar, sałata, cebula, pomidor, frytki w zestawie

DANIA GŁÓWNE

6

Policzki wołowe

73 zł

z sosem grzybowym, brukselką na maśle z prażonymi migdałami i purée truflowym

Argentinian Milanesa

69 zł

cienki kotlet wołowy 220g, podany z gorącym sosem pomidorowym z mozzarellą i purée ziemniaczanym ze szczypiorkiem

Filet z sandacza

79 zł

z sosem krewetkowym z karczochami i purée ziemniaczanym

Filet z kaczki

65 zł

z marynowanymi burakami, rzodkiewką, purée ziemniaczanym i owocowym sosem demi-glace

Filet z kurczaka

49 zł

smażony w panierce panko, z frytkami i sałatką z sosem winegret, sos aioli

Ryba pieczona w całości

62 zł

frytki lub ziemniaki opiekane, oliwa ziołowa, sałatka z sosem winegret (szczegóły u obsługi)

DODATKI

5

Ziemniaki z grilla

10 zł

Frytki belgijskie

14 zł

Frytki z batatów

16 zł

Sałatka

16 zł

Z sosem winegret

Warzywa z grilla

16 zł

Cukinia, papryka, cebula

FAJITAS

5

Wege

cukinia, czerwona fasola, papryka, cebula

44 zł

Kurczak

49 zł

Chorizo

49 zł

Wołowina

49 zł

Krewetki

59 zł

PAELLA

4

Paella de mariscos y chorizo

owoce morza, chorizo, ryż, papryka, cukinia, czosnek

129 zł

Paella de arroz negro

owoce morza, ryż, sepia, zielony groszek, papryka, cukinia, czosnek

119 zł

Paella de mariscos

owoce morza, ryż, papryka, cukinia, czosnek

109 zł

Paella de pollo y chorizo

kurczak, chorizo, ryż, papryka, cukinia, czosnek

89 zł

SOSY

8

Béarnaise	12 zł	Demi glace	8 zł
Pieprzowy	8 zł	Whisky	8 zł
Aioli	8 zł	BBQ Mississippi	8 zł
Ketchup	4 zł	Majonez	4 zł

DLA DZIECI

4

Zupa pomidorowa	14 zł	Makaron z sosem pomidorowym	19 zł
Kotlecik z piersi kurczaka / Filecik rybny podany z puree ziemniaczanym lub frytkami i surówką z marchewki i jabłka	32 zł	Mini Burger z frytkami	29 zł

DESERY

3

Churros Gorące churros podawane z cynamonowym karmelem	19 zł	Fondant Czekoladowy Gorący fondant z gorzkiej czekolady o aksamitnym wnętrzu, podany z sorbetem truskawkowym	35 zł
deser sezonowy zapytaj o szczegóły obsługi			

NAPOJE		16
Woda ngaz/gaz 330ml	6 zł	Woda Perrier 330ml14 zł
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	12 zł	Sok 250ml9 zł pomarańcza, jabłko, porzeczka, pomidor
Lemoniada cytrynowa 900ml	34 zł	Lemoniada cytrynowa 400ml17 zł
Espresso doppio	14 zł	Cappuccino14 zł
Latte Macchiato	16 zł	Cortado12 zł
Americano	12 zł	Espresso10 zł
Herbata klasyczna	12 zł	Herbata zimowa z cynamonem25 zł herbata czarna, syrop malinowy, imbir, goździki, cynamon, cytryna, pomarańcza, jabłko
Owocowa herbata zimowa	25 zł herbata owocowa, syrop malinowy, goździki, żurawina, cytryna, pomarańcza, jabłko	Napar na przeziębienie26 zł herbata imbirowa, miód, imbir, anyż, goździki, kurkuma, cytryna

PIWO 7	
Zwierzyniec lane 0,33l 16 zł	Zwierzyniec lane 0,5l 18 zł
Żywiec Białe butelkowe 0,5l 20 zł	Półczyn bezglutenowy 0,5l 20 zł
Hiszpańskie piwo 18 zł	Bawaria 0,0 % 0,33l 15 zł
Żywiec białe zero 0,0 % 0,5l 20 zł	

WINO 38	
Trebbiano Chardonnay - Antico Rosone (150 ml) 17 zł wytrawne, Emilia-Romagna, Włochy Łagodne, aromat kwiatów, cytrusów i gruszek.	Trebbiano Chardonnay - Antico Rosone 70 zł wytrawne, Emilia-Romagna, Włochy Łagodne, aromat kwiatów, cytrusów i gruszek.
Grillo - Luma (150 ml) 20 zł wytrawne, Sycylia, Włochy Mocne aromaty cytrusów, brzoskwiń z nutą ziołową.	Grillo - Luma 90 zł wytrawne, Sycylia, Włochy Mocne aromaty cytrusów, brzoskwiń z nutą ziołową.
Macabeo & Verdejo - Legado Muñoz (150 ml) 22 zł wytrawne, La Mancha, Hiszpania Lekkie ale wyraziste i orzeźwiające, aromaty moreli, gruszek oraz kwiatów.	Macabeo & Verdejo - Legado Muñoz 100 zł wytrawne, La Mancha, Hiszpania Lekkie ale wyraziste i orzeźwiające, aromaty moreli, gruszek oraz kwiatów.
Sauvignon Blanc - Connoisseur le Cheval (150 ml) 22 zł lekko wytrawne, Gaskonia, Francja trawiaste, mocno owocowe z lekką kwasowością.	Sauvignon Blanc - Connoisseur le Cheval 100 zł lekko wytrawne, Gaskonia, Francja trawiaste, mocno owocowe z lekką kwasowością.
Riesling Kabinett, Moselland (150 ml) 22 zł wytrawne z nutą słodczy, Mozela, Niemcy Aromat zielonych owoców, jabłek i pigwy.	Riesling Kabinett, Moselland 100 zł wytrawne z nutą słodczy, Mozela, Niemcy Aromat zielonych owoców, jabłek i pigwy.
Verdejo - Larrua (150 ml) 24 zł wytrawne, Rueda, Hiszpania Lekkie, świeże z nuta zielonych jabłek, brzoskwiń i moreli	Verdejo - Larrua 110 zł wytrawne, Rueda, Hiszpania Lekkie, świeże z nuta zielonych jabłek, brzoskwiń i moreli

WINO ciąg dalszy 38	
Verdejo - Jose Pariente (150 ml) 35 zł wytrawne, Rueda, Hiszpania Owocowe, nuty zielonych owoców, jabłek, gruszek i brzoskwiń.	Verdejo - Jose Pariente 165 zł wytrawne, Rueda, Hiszpania Owocowe, nuty zielonych owoców, jabłek, gruszek i brzoskwiń.
Chardonnay - Moulin De Gassac 110 zł wytrawne, Langwedocja, Francja Mocne aromaty cytrusów z delikatnym akcentem miodu.	Garnatxa Blanca - Herència Altés 140 zł wytrawne, Terra Alta, Katalonia, Hiszpania Bardzo aromatyczne z nutami melona i białych owoców.
Sauvignon Blanc - Hunky Dory 190 zł wytrawne, Marlborough, Nowa Zelandia Bardzo świeże, o mocnym aromacie mango, cytrusów, agrestu i ziół.	Vino De La Casa: Blanco 850 ml 70 zł Karafka domowego białego wina 850 ml
Rosé - Connoisseur (150 ml) 22 zł Merlot, Marselan, Cabernet Sauvignon lekko wytrawne, Gaskonia, Francja Wino różowe o świeżym i intensywnym bukiecie czerwonych owoców z subtelną nutą wanilii.	Rosé - Connoisseur 100 zł Merlot, Marselan, Cabernet Sauvignon lekko wytrawne, Gaskonia, Francja Wino różowe o świeżym i intensywnym bukiecie czerwonych owoców z subtelną nutą wanilii.
Cava, Hiszpańskie wino musujące (150ml) 15 zł	Prosecco Belstar Brut 130 zł musujące, wytrawne, Veneto, Włochy Aromat świeżych brzoskwiń, moreli i jabłek.
Sangiovese - Antico Rosone (150 ml) 17 zł łagodnie wytrawne, Emilia-Romagna, Włochy Aromat kwiatów, owoców i przypraw z wyraźną nutą wiśni, slipek i bzu.	Sangiovese - Antico Rosone 70 zł łagodnie wytrawne, Emilia-Romagna, Włochy Aromat kwiatów, owoców i przypraw z wyraźną nutą wiśni, slipek i bzu.
Garancha - Legado Muñoz (150 ml) 22 zł wytrawne, La Mancha, Hiszpania Pachnące śliwkami i porzeczkami z wyraźną nutą wanilii i kawy.	Garancha - Legado Muñoz 100 zł wytrawne, La Mancha, Hiszpania Pachnące śliwkami i porzeczkami z wyraźną nutą wanilii i kawy.
Primitivo - Gran Sasso (150 ml) 22 zł wytrawne, Puglia, Włochy Mocne aromaty suszonych śliwek, pomarańczy, dżemu i przypraw.	Primitivo - Gran Sasso 100 zł wytrawne, Puglia, Włochy Mocne aromaty suszonych śliwek, pomarańczy, dżemu i przypraw.
Kupaż - Castroviejo Rioja (150 ml) 24 zł wytrawne, Rioja, Hiszpania Tempranillo, Graciano, Mazuelo Młode, lekkie i świeże, nuty młodych owoców leśnych.	Kupaż - Castroviejo Rioja 110 zł wytrawne, Rioja, Hiszpania Tempranillo, Graciano, Mazuelo Młode, lekkie i świeże, nuty młodych owoców leśnych.
Malbec - Famiglia Bianchi (150 ml) 32 zł wytrawne, Mendoza, Argentyna Aromaty śliwki i wiśni, czekolady oraz wanilii. Butelka 150 zł	Kupaż - Jaraba Crianza (150 ml) 32 zł wytrawne, Pago La Jaraba, Hiszpania Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot Nuty dojrzałej wiśni i śliwki w czekoladzie. Butelka 150 zł
Tempranillo - Finca Resalso (150 ml) 35 zł wytrawne, Ribera del Duero, Hiszpania Świeże, owocowe, nuty truskawek i malin. Butelka 165 zł	Garnatxa Negra - Herència Altés 140 zł wytrawne, Terra Alta, Katalonia, Hiszpania Aromat dojrzałych malin i śliwek z nutą mineralną.

WINO

ciąg dalszy

38

Tempranillo - Vitaran Crianza

140 zł

wytrawne, Rioja, Hiszpania Aromat wanilii i cynamonu z jeżynami i śliwką.

Tempranillo - Emilio Moro

350 zł

wytrawne, Ribera del Duero, Hiszpania Eleganckie, pełne, soczyste, wyczuwalne owoce leśne. Leżakujące 12 miesięcy w dębie francuskim i amerykańskim.

Primitivo - Campo Marina

160 zł

wytrawne, Puglia, Włochy Aromat dojrzałych wiśni z nutą czekolady i wanilii.

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

590 zł

wytrawne, Villa Rizzardi, Veneto, Włochy Intensywne aromaty czarnych jagód, wiśni i korzennych przypraw. Eleganckie, mineralne o czekoladowym nuanse.

SANGRIA

1

Domowa Sangria (karafka)

39 zł

KOKTAJLE

14

Long Island wódka, rum biały, gin, tequila, cointreau, cola, cytryna 42 zł	Aperol Tropical aperol, rum biały, cava, mięta, limonka, pomarańcza 34 zł
Aperol Spritz cava, aperol, pomarańcza, woda gazowana 29 zł	Hugo cava, syrop z czarnego bzu, limonka, mięta, woda gazowana 29 zł
Tequila Sunrise tequila, sok pomarańczowy, grenadyna 29 zł	Mojito rum, cukier trzcinowy, sprite, woda gazowana, limonka, mięta 29 zł
Mojito na czarnym rumie rum ciemny, cukier trzcinowy, sprite, woda gazowana, limonka, mięta 29 zł	Gin & tonic gin, tonic, limonka 27 zł
Sunrise wódka, sok pomarańczowy, grenadyna 26 zł	Cuba libre rum, cola, limonka 26 zł
Martini Fiero martini fiero, tonic, pomarańcza 24 zł	Martini na lodzie martini bianco 20 zł
Tinto de verano 20 zł	Mimoza cava, sok pomarańczowy 20 zł

ALKOHOLE 13	
Hugo bezalkoholowe 27 zł bezalkoholowe wino musujące, limonka, syrop z czarnego bzu, mięta, woda gazowana	Virgin Mojito 24 zł
Martini vibrante & Tonic 0,5 % 22 zł	VINA'0° Classic pétillant (150 ml) 20 zł musujące, półwytrawne, 0,0 % alkoholu, Francja
Chivas regal 12 50 ml 26 zł	Wild Turkey 50 ml 26 zł
Jack Daniel`s 50 ml 24 zł	Tullamore 50 ml 20 zł
Jim Beam 50 ml 18 zł	Johnnie Walker red 50 ml 18 zł
Grant`s 50 ml 18 zł	Sierra Tequila silver 40 ml 23 zł
Sierra Tequila gold 40 ml 23 zł	

WÓDKA 10	
Finlandia 40 ml	16 zł
Wyborowa 40 ml	14 zł
Luksusowa czarna 40 ml	14 zł
Gorzka żołądkowa tradycyjna 40 ml	14 zł
Żubrówka bison grass 40 ml	14 zł
Finlandia 0,5l	160 zł
Wyborowa 0,5l	140 zł
Luksusowa czarna 0,5l	140 zł
Gorzka żołądkowa tradycyjna 0,5l	140 zł
Żubrówka bison grass 0,5l	140 zł