

MENU RESTAURACJI

Restauracja Sour

Oboźna 9/105, 00-332 Warszawa

POZYCJI W MENU
157

KATEGORII
10

STAN NA DZIEŃ
30.10.2026

Dania i ceny

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

ŚNIADANIA

12

Jajka po benedyktyńsku z szynką 46,00 zł
brioszka / szpinak / sos holenderski / 2 jajka w koszulce / szynka / szczypiorek

Jajka po benedyktyńsku z krewetkami 49,00 zł
brioszka / szpinak / sos holenderski / 2 jajka w koszulce / krewetki / szczypiorek

Burger śniadaniowy 44,00 zł
wołowina / jajecznicza / ser maasdam / ogórek piklowany / sałata / brioche / chimichurri / sos burgerowy

Zielona shakshuka 41,00 zł
brokuł / szpinak / edamame / 2 jajka w koszulce / feta / zioła / za'atar / grzanka

Talerzyk Sour z krewetkami 44,00 zł

Serniczki z twarogu 41,00 zł
dżem / śmietana / owoce sezonowe / mleko skondensowane / pistacja

Jajka po benedyktyńsku z łososiem 48,00 zł
brioszka / szpinak / sos holenderski / 2 jajka w koszulce / łosoś gravlax / szczypiorek

Tost z cheddarem i boczkiem 42,00 zł
jajecznicza / pesto pistacjowe / szczypiorek

Awokado tost 41,00 zł
domowy chleb na zakwasie / serek kremowy / grana padano

Talerzyk Sour z łososiem 43,00 zł
2 jajka gotowane / chleb / ubite masło z solą Maldon / twarożek z czosnkiem niedźwiedzim / łosoś gravlax

Talerzyk Sour z szynką 40,00 zł
2 jajka gotowane / ser maasdam / chleb / ubite masło z solą Maldon / twarożek z czosnkiem niedźwiedzim

Leniwe pierożki z owocami, kremem pâtissière i dżemem jagodowym 42,00 zł

PRZYSTAWKI

13

Smażone grzyby shiitake **35,00 zł**

orzeszkowy sos satay / kolendra / cebula piklowana / trawa cyt / olej chilli

Korokke **37,00 zł**

japoński krokiet z wołowiny i ziemniaków w chrupiącym panko / wiśniowy bbq / salsa nam jim z zielonego chili

Chleb na zakwasie i ubite masło **11,00 zł**
Tatar wołowy z sosem hollandaise **51,00 zł**

wołowina / pachnotka / olej chili / szczypiorek / grzanka

Tatar z tuńczyka **59,00 zł**

awokado / kawior / ogórek / sezam / chipsy krewetkowe

Frytki **22,00 zł**

aioli truflowy

Sałátka z grillowanym halloumi **51,00 zł**

awokado / batat / pomidorki konfitowane / edamame / dukka / jarmuż / sałata rzymska / winegret z marakui

Smażony kalmar **39,00 zł**

sos karmelowy z pieprzem syczańskim / kolendra / limonka

Kurczak satay na maślanym toście shokupan **39,00 zł**

grillowany kurczak / orzechowy sos satay / trawa cytrynowa / pickle / kolendra / olej chili

Tropikalne ceviche z łososia **53,00 zł**

łosoś / szalotka / marakuja / sok ananasowy / papryka / trawa cytrynowa / kolendra / grzanka

Tatar wołowy **51,00 zł**

kapary / grana padano / żółtko / brioche / aioli ziołowy / szalotka

Hummus **38,00 zł**

sezonowe pomidory / pesto pistacjowe / dukka / zioła / chleb

Sałátka z krewetkami **54,00 zł**

awokado / batat / pomidorki konfitowane / edamame / furikake / jarmuż / sałata rzymska / winegret z marakui

MENU GŁÓWNE — DANIA

16

Barszcz ukraiński

49,00 zł

zeberko bbq / pampuszka / zioła / śmietana

Batat z gzikiem

42,00 zł

twaróg / jogurt / salsa macha / aioli ziołowy / szczypiorek

Rigatoni Al Ragù

48,00 zł

długo duszone ragu wołowe / guanciale / grana padano / bazylia

Risotto z krewetkami

59,00 zł

edamame / masło miso / furikake / dashi

Cheeseburger z frytkami

56,00 zł

wołowina / ser maasdam / ogórek piklowany / sałata / brioche / sos serowy / aioli truflowy

Łosoś pieczony

72,00 zł

edamame / pesto pistacjowe / zielony groszek

Stek z tuńczyka

88,00 zł

grillowane warzywa / sałatka z jarmużu / słodko-kwaśny sos nam jim jaew

Stek Denver (medium-rare, 220 g)

85,00 zł

/ ziemniaki / grillowane warzywa / béarnaise

Krem z pieczonej dyni i karmelizowanej cebulki

37,00 zł

kruszonka serowa z pestkami dyni/ zielony olej /grzanka z brie

Chicken Kyiv

55,00 zł

puree ziemniaczane / warzywa sezonowe / aioli / szczypiorek

Makaron z krewetkami, kawiozem i pesto pistacjowym

59,00 zł

kawior / pesto pistacjowe / pomidorki cherry / pangrattato

Chicken Saltimbocca

53,00 zł

kurczak / prosciutto / kapary / szalwia / grana padano / białe wino / szalotka / puree ziemniaczane / warzywa sezonowe

Szaszłyczek wołowy adana

52,00 zł

moutabal / ziemniaki / zioła / cebula piklowana

Gołąbki azjatyckie z wieprzowiną i krewetkami

49,00 zł

Gołąbki z krewetek i wieprzowiny w kapuście włoskiej / sos achar z palonych pomidorów i sezamu / koperek

Grillowana dorada z sosem beurre blanc

74,00 zł

groszek/puree ziemniaczane/koperek/cytryna

Leniwe pierożki z owocami, kremem pâtissière i dżemem jagodowym

42,00 zł

DESERY		15
Napoleon ~2,5kg	300,00 zł	Miodownik ~2,5kg300,00 zł
Napoleon z porzeczką ~2,5	340,00 zł	Biszkopt czekolada-wiśnia ~2kg270,00 zł
Biszkopt waniliowo-jagodowy ~2,7kg	350,00 zł	Biszkopt pistacja-malina ~3kg410,00 zł
Biszkopt waniliowo-truskawkowy ~4,5	540,00 zł	Sernik baskijski waniliowy23,00 zł
Sernik baskijski czekoladowy	23,00 zł	Miodownik26,00 zł
Napoleon	26,00 zł	Tiramisu pistacjowe28,00 zł
Napoleon z porzeczką	28,00 zł	Ciasto marchewkowe z marmoladą pomarańczową 26,00 zł Ciasto marchewkowe na biskupcie z kremem śmietankowym typu cream cheese i marmoladą pomarańczową
Ekler Snickers	26,00 zł	

NAPOJE ZIMNE		29
Matcha lemoniada	24,00 zł	Matcha Orange27,00 zł
Ice Matcha	22,00 zł	Coconut cloud matcha27,00 zł
Iced Matcha Banan	26,00 zł	Matcha mango-marakuja kolagenowa na wodzie kokosowej26,00 zł

NAPOJE ZIMNE <small>ciąg dalszy</small>		29	
Iced Latte	21,00 zł	Espresso z domowym tonikiem	23,00 zł
Espresso orange	26,00 zł	Kombucha lawenda	21,00 zł
Kombucha truskawka	21,00 zł	Kombucha sour	21,00 zł
Iced tea sour <small>sour z kiszonych cytryn</small>	21,00 zł	Iced tea lawenda	21,00 zł
Iced tea truskawka	21,00 zł	Lemoniada sour	21,00 zł
Lemoniada Lawenda	21,00 zł	Lemoniada truskawka	21,00 zł
Domowy tonik	21,00 zł	Sok świeżo wyciskany pomarańcza	24,00 zł
Sok świeżo wyciskany grejpfrut	24,00 zł	Sok świeżo wyciskany miks	24,00 zł
Fritz kola klasyczna	18,00 zł	Fritz kola zero	18,00 zł
Woda Aqua Panna 0,25	11,00 zł	Woda Aqua Panna 0,7	17,00 zł
Woda S. Pellegrino 0,25	11,00 zł	Woda S.Pellegrino 0,7	17,00 zł
Sok jabłkowy	12,00 zł		

NAPOJE BEZALKOHOLOWE				10
Mimosa tropikalna 0%	29,00 zł	Pina Colada 0%	38,00 zł	
StGermain Hugo 0%	39,00 zł	Clover Club 0%	38,00 zł	
Martini Vibrante&Tonik 0%	35,00 zł	Martini Vibrante Spritz 0%	35,00 zł	
Martini Floreale&Tonic 0%	25,00 zł	Martini Floreale Spritz 0%	35,00 zł	
APEROL SPRITZ 0%	35,00 zł	GIN-TONIK 0%	37,00 zł	

NAPOJE GORĄCE

20

Espresso doppio	14,00 zł	Americano	16,00 zł
Cappuccino	18,00 zł	Flat white	20,00 zł
Latte	21,00 zł	Lawendowe flat white	22,00 zł
Pumkin Spice Latte 2 espresso / puree pumkin Spice / pianka cynamonowa	27,00 zł	Pumkin Spice Matcha Matcha / puree pumkin Spice / pianka cynamonowa	27,00 zł
Matcha latte	23,00 zł	Matcha truskawkowa	27,00 zł
Matcha bananowa	26,00 zł	Matcha malinowa z kolagenem	28,00 zł
Przelew 200 ml	15,00 zł	Przelew 350 ml	18,00 zł
Chai Latte herbata czarna / mleko bez laktozy / syrop chai / cynamon	24,00 zł	Kakao	22,00 zł
Herbata sypana zielona/jasminowa/czarna/erl grey	16,00 zł	Napar imbirowy z cytrusami i miodem imbir / cytryna / pomarańcza / mięta/ miód	22,00 zł
Napar z rokitnika z pomarańczą i cynamonem rokitnik / pomarańcza / cynamon / syrop cukrowy	22,00 zł	Herbata Zimowa czarna herbata / cynamon / pomarańcza / miód / anyż	22,00 zł

PIWO

5

Miami lager	23,00 zł	Mango jerry	23,00 zł
Topaz Pszeniczne	23,00 zł	Zero to hero 0%	23,00 zł
Piwo Ipa 0%	23,00 zł		

WINO

23

Barbabolla

31,00 zł

VENETO | Włochy

MARCO BARBA MUSUJĄCA BIEL

Tropical oasis.

Banany, zest z cytryny i pomelo.

Rzeńskie, z drobnym bąblem i subtelną goryczką w finiszu. Juicy. garganega, glera, trebbiano, moscato giallo

Treviso Extra Dry Prosecco, Włochy

27,00 zł

DOC Treviso, Italy

Półwytrawne, zielone jabłko i bez.

Cava Proa Brut, Hiszpania

25,00 zł

DO Cava, Spain

Świeża i wytrawna. Cytrusy i brzoskwinie.

Frimi 0%

26,00 zł

Świeże i ekspresyjne, z nutami zielonego jabłko, owoców tropikalnych i gruszek, podkreślone żywą kwasowością i perlistymi bąbelkami. FRIMI Pure White 0,0% wyrasta ze światła wina — z jego estetyki, rytuału i smaku. Powstaje w regionie Katalonia, w oparciu o wielopokoleniowe tradycje winiarskie. Wina FRIMI zostały pozbawione alkoholu, zachowując strukturę, naturalną kwasowość i gastronomiczny charakter.

Prosecco 0%

23,00 zł

Eleganckie, bezalkoholowe wino musujące pochodzące z Hiszpanii. Produkt o jasno słomkowożółtej barwie i delikatnej, długo utrzymującej się perlistości. Aromat jest świeży i intensywny, z dominującymi nutami owoców tropikalnych - ananasa, mango i marakui - oraz subtelnym akcentem cytrusowym, w którym wyróżnia się grejfrut i limonka. W smaku wino pozostaje rzeńskie, lekkie i przyjemnie owocowe.

Cremant d'Alsace Henri Ehrhart

29,00 zł

Alzacja, Francja; Pinot Blanc

Eleganckie, subtelne, cytrusowe i wytrawne.

<div> <div>WINO</div> <div>ciąg dalszy</div> </div> <div>23</div>	
<div> <div>Le Blanc Bonhomme</div> <div> <div>Bordeaux, Francja 2024</div> <div>colombard 10%, sauvignon blanc 45%, sémillon 45%</div> <div>BIEL</div> <div>Crème de vin.</div> <div>Białe brzoskwinie, dojrzałe cytryny i wanilia.</div> <div>Gładkie i eleganckie, ze zbalansowaną kwasowością.</div> <div>Magnifique!</div> </div> <div>33,00 zł</div> </div>	<div> <div>Orchard Lane Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia</div> <div> <div>Marlborough, New Zealand</div> <div>Tropikalne aromaty; marakuji, agrestu i porzeczek. Słodko kwaśne</div> </div> <div>30,00 zł</div> </div>
<div> <div>Welschriesling</div> <div> <div>Bio-Wein</div> <div>2024</div> <div>Riesling</div> <div>Austria</div> </div> <div>31,00 zł</div> </div>	<div> <div>Sauvignon Blanc LeMonde</div> <div> <div>Friuli, Włochy</div> <div>Zielone aromaty liścia porzeczki i agrestu. Soczyste.</div> </div> <div>30,00 zł</div> </div>
<div> <div>Pinot Bianco LeMonde</div> <div> <div>Friuli, Włochy</div> <div>Dojrzałe brzoskwinie, banan i melon. W ustach pełne.</div> </div> <div>30,00 zł</div> </div>	<div> <div>Verdejo Eguren Ugarte</div> <div> <div>Rioja, Hiszpania</div> <div>Rześkie i grejfrutowe z aromatami ziół.</div> </div> <div>27,00 zł</div> </div>
<div> <div>Emma</div> <div> <div>Katalonia, Hiszpania</div> <div>2023</div> <div>POMARAŃCZ</div> <div>Catalan daughter.</div> <div>Rokitnik, papierówki i piklowane cytryny.</div> <div>Rześka kwasowość i taniny</div> <div>senchy. She knows!</div> <div>albarinho 60%, riesling 40%</div> </div> <div>35,00 zł</div> </div>	<div> <div>Turi bianco, Włochy</div> <div> <div>Wino naturalne, organiczne i wegańskie. Intensywny, pełen nut białych kwiatów, śródziemnomorskich ziół, skórek cytrusowych oraz dojrzałych owoców pestkowych (brzoskwinia, nektarynka, żółta śliwka).</div> </div> <div>32,00 zł</div> </div>
<div> <div>Pinot Noir Rosé, Von Winning, Niemcy</div> <div> <div>Pfalz, Germany</div> <div>Truskawki i poziomki.</div> </div> <div>31,00 zł</div> </div>	<div> <div>Indigeno</div> <div> <div>Abruzja, Włochy</div> <div>2021</div> <div>RÓŻ</div> <div>Sweet&Sour.</div> <div>Kompot z malin i truskawek z wyraźnymi nutami prażonego sezamu.</div> <div>Żurawinowa kwasowość i słodycz octu balsamicznego.</div> <div>Bottoms up!</div> <div>montepulciano</div> </div> <div>33,00 zł</div> </div>

<div> <div>WINO</div> <div>ciąg dalszy</div> </div> <div>23</div>	
<div> <div>Rouge</div> <div> <div>Lotaryngia, Francja</div> <div>2022</div> <div>CZERWIEN</div> <div>Cherry Riot.</div> <div>W nosie czekoladki z wiśniami, amaretto i... botwinka.</div> <div>W ustach napar hibiskusowy z wiśniową kwasowością. Go wild!</div> <div>pinot noir</div> </div> <div>32,00 zł</div> </div>	<div> <div>Septima Malbec, Argentyna</div> <div> <div>Mendoza, Argentina</div> <div>Skóra, tytoń i czarna porzeczka.</div> </div> <div>27,00 zł</div> </div>
<div> <div>Le Vialle Rosso</div> <div> <div>Veneto, Włochy; Corvina; Cabernet Sauvigno, Merlot.</div> <div>Rodzynki i śliwki w likierze. Z delikatną słodyczą. Bardzo ekstraktywne.</div> </div> <div>30,00 zł</div> </div>	<div> <div>Refosco Le Monde</div> <div> <div>Friuli, Włochy; Refosco</div> <div>Intensywne, pikantne, lekko taniczne.</div> </div> <div>30,00 zł</div> </div>
<div> <div>Kindzmarauli Teliani</div> <div> <div>Teliani Valley</div> <div>Gruzja, Kacheti</div> <div>Półśłodkie</div> <div>2024</div> <div>Szczepy: saperavi</div> <div> <p>Na podniebieniu wino atakuje soczystością leśnych jagód i dojrzałych jeżyn, oferując strukturę, która pieści podniebienie swoją gładkością. Środek palety jest pełny i krągły, a jedwabiste taniny subtelnie podbijają owocowy charakter całości, nie dominując nad jego łagodną naturą. Finisz zaskakuje elegancją i długością, pozostawiając retronosowe wspomnienie chłodnego niuansu miętowego, który nadaje kompozycji pożądaną lekkość i czystość.</p> <p>Aby w pełni docenić kunszt tego czerwonego, półśłodkiego trunku, należy go serwować w temperaturze 12–14°C</p> </div> </div> <div>32,00 zł</div> </div>	<div> <div>Grzaniec Biały</div> <div> <div>białe wytrawne wino / domowy syrop Spider / wermut Martini Bianco / pomarańcza/ cynamon / anyż</div> </div> <div>28,00 zł</div> </div>
<div> <div>Grzaniec Czerwony</div> <div> <div>czerwone wytrawne wino / domowy syrop Spider / wermut Martini Rosso / pomarańcza/ cynamon / anyż</div> </div> <div>28,00 zł</div> </div>	

KOKTAJLE

14

Mimoza tropikalna
29,00 zł

ananas / marakuja / pomarańcza / prosecco

Gin Sour ananas-kokos
38,00 zł

gin/ cytryna / ananas / puree kokosowe

St-Germain Hugo Spritz
39,00 zł

likier St-Germain / prosecco / syrop z kwiatów czarnego bzu / limonka / mięta

Whisky Sour
39,00 zł

Dewar's 12 / cytryna / cukier / angostura

Martini Fiero & Tonic
35,00 zł

Martini Fiero / tonic / pomarańcza

Martini Fiero Spritz
35,00 zł

Martini Fiero / prosecco / woda gazowana / pomarańcza

Aperol spritz
35,00 zł

aperol / prosecco / woda gazowana

Pornstar Martini
39,00 zł

wódka waniliowa / likier z marakui / marakuja / cytryna / prosecco

Pina Colada
38,00 zł

rum / puree kokosowe / śmietanka kokosowa / puree ananasowe / sok ananasowy

Clover Club
38,00 zł

gin/cytryna / syrop malinowy

Americano z domowym tonikiem
35,00 zł

Martini Riserva Bitter / Martini Rosso / domowy tonic / pomarańcza

Patron Paloma
40,00 zł

Patron Silver tequila / sok grejpfrutowy / syrop cytrusowy / woda gazowana

Martini Bianco Spritz
35,00 zł

Martini Bianco / prosecco / woda gazowana / cytryna

Gin-Tonic
37,00 zł

Bombay Sapphire London Dry gin / cytryna / domowy tonic