

MENU RESTAURACJI

San Lorenzo

al. Jana Pawła II 36, 00-141 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
114

KATEGORII
12

STAN NA DZIEŃ
29.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

9

Parmigiana

53.00 zł

Parmigiana – wyśmienita zapiekanka z bakłażanów, pomidor i mozzarelli.

Zapiekane Muszle Św. Jakuba

51.00 zł

Zapiekane Muszle Św. Jakuba nadziewane krewetkami, mulami w lekkim sosie z nutą szafranu.

Tatar z łososia

58.00 zł

Tatar z łososia podany na kremie z burraty z ananasem, czarnym sezamem i świeżą miętą

Aromatyczna focaccia

13.00 zł

Aromatyczna focaccia z toskańską oliwą extra vergine.

Sycylijski tatar z tuńczyka

75.00 zł

Sycylijski tatar z tuńczyka – tuńczyk, kapary, oliwki, pomidorki koktajlowe Pachino

Mule duszone na białym winie podne z grzankami

52.00 zł

Mule duszone na białym winie podne z grzankami

Szynka Parmeńska z mozzarellą z mleka bawolego DOP

55.00 zł

Szynka Parmeńska z mozzarellą z mleka bawolego DOP.

Tatar wołowy z chrupiącym lejącym się żółtkiem

69.00 zł

Fantastyczny tatar wołowy z chrupiącym lejącym się żółtkiem.

Carpaccio wołowe

65.00 zł

Carpaccio z marynowanej wołowiny podanej z płatkami parmezanu

ZUPY

4

Delikatny krem z pomidorów

38.00 zł

Delikatny krem z pomidorów z liguryjskim pesto.

Aksamitny krem z porów z krewetkami grillowanymi

42.00 zł

Aksamitny krem z porów z krewetkami grillowanymi

Zupa borowikowa

55.00 zł

Zupa borowikowa aromatyzowana białą truflą pod płaszczykiem z ciasta francuskiego.

Krem z fasoli

37.00 zł

Krem z fasoli podany z makaronem i chrupiącym bekonem.

SAŁATKI

4

Sałatka z Gruszką, Orzechami Włoskimi i Gorgonzola 48.00 zł

Sałatka z rukoli z gruszką, orzechami włoskimi i serem gorgonzola.

Sałatka z owoców morza 59.00 zł

Sałatka z owoców morza (ośmiornica, mątwą, kalmar, krewetki) z ziemniakami i świeżą rukolą

Sałatka z kopru włoskiego 48.00 zł

Sałatka z kopru włoskiego, pomarańczy, oliwek Taggiasche i łososia wędzonego

Sałatka z krewetkami w kremowym sosie 54.00 zł

Sałatka z krewetkami w kremowym sosie z szafranem i imbirem z grillowanym awokado

PIERWSZE DANIA

5

Prawdziwa Carbonara 52.00 zł

Prawdziwa Carbonara (ser owczy pecorino DOP, chrupiące policzki wieprzowe)

Spaghetti z małżami w białym winie 73.00 zł

Spaghetti z małżami w białym winie

Penne w sosie pomidorowym 37.00 zł

Penne w sosie pomidorowym z pikantną papryczką

Spaghetti cacio e pepe 47.00 zł

Spaghetti cacio e pepe z serem pecorino Romano DOP, świeżym pieprzem

Spaghetti z owocami morza 84.00 zł

Spaghetti z owocami morza zapiekane w pergaminie z pomidorkami cherry

MAKARONY

10

Domowe tagliatelle podane z ragu według przepisu San Lorenzo 45.00 zł Domowe tagliatelle podane z ragu według przepisu San Lorenzo.	Lasagne San Lorenzo 48.00 zł Lasagne San Lorenzo z ragu i mozzarellą
Czarne tagliolini 52.00 zł Czarne tagliolini barwione atramentem z kłamarnicy ręcznie robione z ośmiorniczkami, pomidorkami i liguryjskim pesto	Czarne ravioli z nadzieniem ze świeżego łososia 62.00 zł Czarne ravioli z nadzieniem ze świeżego łososia
Tagliatelle ręcznie robione z krewetkami i cukinią 55.00 zł Tagliatelle ręcznie robione z krewetkami i cukinią.	Czerwone domowe kopytka w kremowym sosie 53.00 zł Czerwone domowe kopytka w kremowym sosie parmeżano prażonymi migdałami
Canelloni nadziewane farszem mięsnym 48.00 zł Canelloni nadziewane farszem mięsnym ze szpinakiem w sosie beszamelowym	Pasta al Torcchionio z kremem serowym 52.00 zł Pasta al Torcchionio z kremem serowym, rukolą i chrupiącym bekonem i serem ricotta z Sardynii
Ravioli z nadzieniem z łabrze i sera ricotta 58.00 zł Ravioli z nadzieniem z łabrze i sera ricotta podane w kremowym sosie z krewetkami i obecnymi tymiankiem	Agnolotti z sekretnym nadzieniem naszego Szefa 48.00 zł Agnolotti z sekretnym nadzieniem naszego Szefa z klarowanym masłem aromatyzowane białą truflą

RYBY I OWOCE MORZA

9

Półmisek chrupiących owoców morza z cukinią 95.00 zł

Półmisek chrupiących owoców morza z cukinią (ośmiornica, kalmary, krewetki, kałamarnica)

Pieczony łosoś z grillowanymi warzywami 69.00 zł

Pieczony łosoś z grillowanymi warzywami i opiekanymi ziemniakami.

Tuńczyk w czarnym sezamie 93.00 zł

Tuńczyk w czarnym sezamie z oliwkami, suszonymi pomidorami i kaparami o smaku śródziemnomorskim

Labraks pieczony w soli morskiej 75.00 zł

Labraks pieczony w soli morskiej z sałatką i zielonym sosem / 400g.

Krewetki Argentyńskie (5 szt.) 89.00 zł

Krewetki Argentyńskie (5 szt.) w lekkim sosie z białego wina ze świeżymi pomidorkami cherry

Dorada gotowana na parze 75.00 zł

Dorada gotowana na parze podana z delikatnym ragu z krewetek i warzyw

Ośmiornica z grillowanymi warzywami 102.00 zł

Ośmiornica z grillowanymi warzywami i opiekanymi ziemniakami.

Filet z labraska w białym winie 65.00 zł

Filet z labraska w białym winie z kaparami, oliwkami, pomidorkami cherry i ziemniakami

Dorada / labraks z grilla z sałatką z kopru włoskiego 75.00 zł

Dorada / labraks z grilla z sałatką z kopru włoskiego i opiekanymi ziemniakami

DANIA GŁÓWNE

7

Stek wołowy z rozmarynem (200 gr) 85.00 zł

Stek wołowy z rozmarynem podany z opiekanymi ziemniakami. (200g)

Fiorentina T-bone stek wołowy z grilla 35.00 zł

Fiorentina T-bone stek wołowy z grilla podana z ziemniakami pieczonymi z rozmarynem grubą solą. | cena podana jest za 100g

Tagliata z polędwicy wołowej 99.00 zł

Tagliata z polędwicy wołowej zapiekana w piecu w najlepszym wykonaniu naszego Szefa kuchni.

Kotlet drobiowy SAN LORENZO 45.00 zł

Kotlet drobiowy SAN LORENZO z ziemniakami opiekanymi w piecu.

Grillowana pierś z kaczki 85.00 zł

Grillowana pierś z kaczki w sosie z owoców leśnych podana z ziemniakami.

Polędwiczka wieprzowa nadziewana orzechami 62.00 zł

Polędwiczka wieprzowa nadziewana orzechami włoskimi podana z cebulkami w occie balsamicznym i ziemniakami pieczonymi z rozmarynem.

Policzki wołowe w sosie Barolo 75.00 zł

Policzki wołowe w sosie Barolo podane z puree ziemniaczanym.

PIZZA

17

Margherita **33.00 zł**
Pomidory z S. Marzano, ser mozzarella Fior di latte, bazylia, oliwa extra vergine

Quattro formaggi **40.00 zł**
Ser mozzarella „Fior di latte”, we(dzonyser „Scamorza”, ser „Ricotta”, parmezan, bazylia, oliwa extra vergine

San Lorenzo **46.00 zł**
Ser mozzarella „Fior di latte”, ser „Ricotta”, „Prosciutto Crudo”, rukola, płatki paremezanu

Friarelli **40.00 zł**
Mozzarella „fior di latte”, włoska kiełbasa, friarelli – brokuły neapolitańskie, świeża bazylia, oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia

Allegra **48.00 zł**
Ser mozzarella „Fior di latte”, krewetki, oliwa czosnkowa, rukola, pomidorki Cherry, oliwa extra vergine.

Margherita **57.00 zł**
Pomidory z S. Marzano, ser mozzarella Fior di latte, bazylia, oliwa extra vergine

Diavola **72.00 zł**
Pomidory S. Marzano, mozzarella „Fior di latte”, pikantne salami, bazylia, oliwa extra vergine

Parma **72.00 zł**
Pomidory z S. Marzano, ser mozzarella „Fior di latte”, szynka parmen ska,bazylia, oliwa extra vergine

Salame **72.00 zł**
Pomidory S. Marzano, ser mozzarella „Fior di latte”, salami Napoli, oliwa extra vergine.

Prosciutto e funghi **40.00 zł**
Pomidory z S. Marzano, ser mozzarella Fior di latte, szynka, pieczarki, bazylia

Parma **48.00 zł**
Pomidory z S. Marzano, ser mozzarella „Fior di latte”, szynka parmen ska,bazylia, oliwa extra vergine

Diavola **44.00 zł**
Pomidory S. Marzano, mozzarella „Fior di latte”, pikantne salami, bazylia, oliwa extra vergine

Salame **41.00 zł**
Pomidory S. Marzano, ser mozzarella „Fior di latte”, salami Napoli, oliwa extra vergine.

Frutti di mare **57.00 zł**
Pomidory S. Marzano, ser mozzarella „Fior di latte”, mix owoców morza- mule, vongole, krewetki, kalmary, krab, oliwa extra vergine.

Prosciutto e funghi **72.00 zł**
Pomidory z S. Marzano, ser mozzarella Fior di latte, szynka, pieczarki, bazylia

Quattro formaggi **72.00 zł**
Ser mozzarella „Fior di latte”, we(dzonyser „Scamorza”, ser „Ricotta”, parmezan, bazylia, oliwa extra vergine

San Lorenzo **72.00 zł**
Ser mozzarella „Fior di latte”, ser „Ricotta”, „Prosciutto Crudo”, rukola, płatki paremezanu

DODATKI

4

Ziemniaki z pieca z rozmarynem

18.00 zł

Ziemniaki z pieca z rozmarynem.

Szpinak z oliwą extra vergine i czosnkiem

24.00 zł

Szpinak z oliwą extra vergine i czosnkiem.

Warzywa grillowane z czosnkiem i natką pietruszki

24.00 zł

Warzywa grillowane z czosnkiem i natką pietruszki.

Mix sałat

36.00 zł

Mix sałat ze świeżymi warzywami i oliwkami Taggiasche.

DESERY

6

Sorbet malinowy z szampanem

27.00 zł

Sorbet malinowy z szampanem

Delikatne migdałowe rurki

34.00 zł

Delikatne migdałowe rurki nadziewane czekoladą w trzech smakach.

Mus śmietankowy podany na kremie owocowym.

24.00 zł

Mus śmietankowy podany na kremie owocowym.

Tiramisù

29.00 zł

Tiramisù

Ananas podany na serniku

30.00 zł

Ananas podany na serniku z czekoladowymi ciasteczkami i świeżą miętą.

Ciepły torcik czekoladowy

37.00 zł

Ciepły torcik czekoladowy z kremem waniliowym i lodami truskawkowymi.

CALZONI

1

Calzone San Lorenzo

42.00 zł

Pomidory S. Marzano, ser mozzarella „Fior di latte”, ser ricotta, szynka.

WINO

38

Wina białe Stołowe - Kieliszek 150 ml

15 zł

Kieliszek 150 ml – 15 zł | Karafka 0,5 ml – 39 zł | Karafka 1 L – 85 zł

Wina białe Stołowe - Karafka 0,5 ml

39 zł

Kieliszek 150 ml – 15 zł | Karafka 0,5 ml – 39 zł | Karafka 1 L – 85 zł

Wina białe Stołowe - Karafka 1 L

85 zł

Kieliszek 150 ml – 15 zł | Karafka 0,5 ml – 39 zł | Karafka 1 L – 85 zł

Bianco di Binto - 150 ml

30 zł

IGT Toscana, Fattoria Poggio Capponi | 150 ml - 30 zł

WINO

ciąg dalszy

38

Primo Bianco - 150 ml DOC Vermentino di Sardegna, Mesa 150 ml – 34 zł	34 zł	Resilence Lucio - 150 ml DOC Sicilia, Colomba Bianca 150 ml - 35 zł	35 zł
Wino stołowe - Kieliszek 150 ml Kieliszek 150 ml – 15 zł Karafka 0,5 L – 39 zł Karafka 1 L – 85 zł	15 zł	Wino stołowe - Karafka 0,5 L Kieliszek 150 ml – 15 zł Karafka 0,5 L – 39 zł Karafka 1 L – 85 zł	39 zł
Wino stołowe - Karafka 1 L Kieliszek 150 ml – 15 zł Karafka 0,5 L – 39 zł Karafka 1 L – 85 zł	85 zł	Chianti - 150 ml DOCG, Toskania, Fattoria Poggio Capponi 150 ml – 30 zł	30 zł
Tinoroso - 150 ml IGT Toscana, Fattoria Poggio Capponi 150 ml – 45 zł	45 zł	Il Cardinale - 150 ml DOC Primitivo di Manduria 150 ml – 45 zł	45 zł
Prosecco - 150 ml DOCG, Prosecco, WYTRAWNE, EKSTRA WYSUSZONE 150 ml – 23 zł	23 zł	Bella Glamour - alkohol free - 150 ml Veneto, Prosecco alkohol free 150 ml – 19 zł	19 zł
Bianco di Binto IGT, Toscana, Fattoria Poggio Capponi	119.00 zł	Fumaio Chardonnay & Sauvignon IGT, Toscana, Castello Banfi	126.00 zł
Due Uve IGT, Pinot Grigio & Sauvignon Blank, Bertani	129.00 zł	Pinot Grigio Valdadige DOC, Alto Adige, Santa Margherita	169.00 zł
Ribolla Gialla DOC, Traverso, Friuli	158.00 zł	Primo Bianco DOC Vermentino di Sardegna, Mesa	179.00 zł
Sovente IGT, Toskania, farma Poggio Capponi	159.00 zł	Resilence Lucio DOC Sicilia, Colomba Bianca	165.00 zł
Chianti DOCG Chianti, Fattoria Poggio Capponi TOSCANA	119.00 zł	Chianti Lamole di Lamole DOCG Chianti Classico, Raccolto TOSCANA	198.00 zł
Chianti Lamole di Lamole Riserva DOCG Chianti Classico, Raccolto TOSCANA	219.00 zł	Brunello di Montalcino DOCG Brunello di Montalcino, Da Vinci TOSCANA	385.00 zł
Tinorso IGT Toscana, Fattoria Poggio Capponi SUPER TUSCAN	255.00 zł	Papale, Primitivo di Manduria DOP Varvaglione Vigne PUGLIA	132.00 zł

WINO ciąg dalszy

38

Il Cardinale DOC Primitivo di Manduria PUGLIA	219.00 zł	Amarone DOC Veneto, Amarone della Valpolicella VENETO	255.00 zł
Appassimento IDT Veneto, Vivaldi VENETO	180.00 zł	Lam' oro IGT Toskania, Lamole SUPER TUSCAN	699.00 zł
Prosecco DOCG Prosecco, DRY, EXTRA DRY	135.00 zł	Bella Glamour - alkohol free Veneto, Prosecco alcohol free	89.00 zł
Franciacorta Cuvee Brut DOCG Franciacorta, Bellavista	349.00 zł	Moet & Chandon Brut Imperial	450.00 zł
Veuve Clicquot Brut	450.00 zł	Dom Perignon	2,499.00 zł