

MENU RESTAURACJI

Sofra Mezze & Food

Wilcza 71, 00-679 Warszawa

POZYCJI W MENU
145

KATEGORII
15

STAN NA DZIEŃ
30.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

20

Tatar z polędwicy wołowej majonez z pieczonego czosnku, szczypior, parmezan	29 zł	Lahmacun pizza turecka z warzywami i mielonym mięsem jagnięco-wołowym	21 zł
Kalafior libański jogurt z harissą, orzechy, mix libańskich przypraw, granat	24 zł	Misa z falafel hummus, warzywa i pikle	24 zł
Grillowana cukinia pomidor, ser mozzarella, pesto bazyliowe, jogurt, sumak	24 zł	Placki z cukinii	24 zł
Hummus pasta z ciecierzycy i tahini	15 zł	Baba ganoush pasta z pieczonego bakłażana, czosnek, tahini	18 zł
Tzatzyki dip jogurtowy, świeży ogórek, czosnek	15 zł	Bakłażan z ognia jogurt z czosnkiem, kolendra, granat	18 zł
Bakłażan w pomidorach z warzywami na ciepło lub zimno	18 zł	Mix greckich oliwek	15 zł
Oryginalna feta saganaki zapiekana w miodzie i sezamie	19 zł	Deska hummus klasyczny, paprykowy, zielone pesto, lawasz, pasta z pieczonego bakłażana	25 zł
Mezze trio do wyboru 3 miseczki: tzatzyki, hummus klasyczny, hummus pesto, hummus paprykowy, baba ganoush, bakłażan w pomidorach, bakłażan w jogurcie, mix oliwek, falafel	każda miseczka 10 zł	Super tapas tzatzyki, hummus, baba ganoush, papryka faszerowana, dolma, oliwki, ser feta, ciociorka w przyprawach, falafel, kalafior libański, kim-chi, lawasz	49 zł
Zupa dnia	10 zł	Frytki	6 zł
Surówka	6 zł	Tatar z łososia z salsą pomidorki cherry, kapary	28 zł

Z PIECA

4

Zapiekany bakłażan z mielonym mięsem wołowo-jagnięcym 33 zł

podany z sałatką, kaszą bulgur i dipem jogurtowo-czosnkowym

Zapiekany bakłażan wegetariański

31 zł

z cieciorą i zieloną soczewicą podany z sałatką, kaszą bulgur i dipem jogurtowo-czosnkowym

Musaka z mielonym mięsem wołowo-jagnięcym

29 zł

beszamel, mozzarella i chleb turecki

Musaka wegetariańska

29 zł

warzywa, beszamel, mozzarella i chleb turecki

SAŁATKI

5

Klasyczna sałata grecka

29 zł

Sałata rzymska z kurczakiem

29 zł

sos cezar, kapary, parmezan, grzanki

Sałata rzymska z krewetkami

33 zł

sos cezar, kapary, parmezan, grzanki

Sałata z karmelizowanym kozim serem

29 zł

suszone owoce marynowane w czerwonym winie

Carpaccio z buraka

29 zł

pieczony kozi ser, rukola, pestki dyni, vinegret sezamowy

GRILL

11

Siekane mięso jagnięco-wołowe
35 zł

grillowane na szpadzie podane (na ostro lub łagodnie) z sałatką, kaszą bulgur i dipem jogurtowo-czosnkowym

Grillowane kotleciki bałkańskie jagnięco-wołowe
35 zł

podane na ragout warzywnym z sosem jogurtowo-czosnkowym

Szaszłyk z mięsa jagnięcego na paście z pieczonego bakłażana
42 zł
Comber jagnięcy
45 zł

grillowane warzywa, sos chimichurri

Lokma
39 zł

grillowane kawałki rostbefu na rukoli, parmezan, pomidorki cherry

Udo kaczkii confit
39 zł

z gnocchi ziemniaczanymi, karmelizowana gruszka, sos z owoców leśnych

Siekane mięso jagnięco-wołowe zapiekane
39 zł

w sosie pomidorowym serwowane na tureckim chlebie z jogurtem

Szaszłyk z mięsa jagnięcego
39 zł

podany z sałatką, kaszą bulgur i dipem jogurtowo-czosnkowym

Szaszłyk z podudzia z kurczaka
28 zł

z surówką, frytkami i dipem jogurtowo-czosnkowym

Stek z polędwicy wołowej
59 zł

sezonowe warzywa, sos demi glace

Mix mięs z grilla dla 2 osób
89 zł

comber 2 szt., stek z kurczaka, lahmacun, kotleciki bałkańskie 2 szt., siekane mięso na szpadzie, kasza bulgur, surówka

BURGERY

2

Burger wołowy
29 zł

cheddar, ogórek kiszony, sałata, pomidor, sos majonezowy

Burger wołowy Adana na ostro
35 zł

jagnięco-wołowy, cheddar, kim-chi, ogórek kiszony, rukola, pomidor, sos andaluzyjski

RYBY I OWOCE MORZA

9

Kalmary baby smażone w tempurze

cytryna, natka

29 zł

Owoce morza w tempurze

cytryna, natka

32 zł

Mule w białym winie - 0,5 kg

32 zł

Mule w białym winie - 1 kg

59 zł

Krewetki królewskie w białym winie

pomidorki cherry, lawasz (7 szt.)

33 zł

Krewetki królewskie w sosie musztardowym

pomidorki cherry, lawasz (7 szt.)

33 zł

Labrax z pieca

sezonowe warzywa z patelni

45 zł

Łosoś z pieca

sezonowe warzywa z patelni

48 zł

Dorada z pieca

sezonowe warzywa z patelni

45 zł

MAKARONY

3

Czarne tagliatelle z krewetkami

pomidorki, natka, sos winno-maślany

36 zł

Spaghetti z owocami morza

sos winno-maślany

39 zł

Gnocchi z kozim serem

palone masło z szałwią

29 zł

PIDE

4

Pide z owocami morza

z białym sosem i kaparami, ser mozzarella

34 zł

Pide z łososiem

kapary i oliwki na białym sosie, ser mozzarella

34 zł

Pide z grillowanymi warzywami

sos pomidorowy, ser mozzarella

24 zł

Pide z Sucukiem

marynowane papryczki, sos pomidorowy, ser mozzarella

26 zł

NAPOJE

10

Pepsi - 0,2 L	0,2L 7 zł	Pepsi Max - 0,2 L	0,2L 7 zł
7 Up - 0,2 L	0,2L 7 zł	Mirinda Orange - 0,2 L	0,2L 7 zł
Schweppes Tonic - 0,2 L	0,2L 7 zł	Lipton Ice Tea - 0,2 L lemon, peach, green, green matcha	0,2L 7 zł
Woda gaz/ngaz - 0,2 L	0,2L 7 zł	Soki Toma - 0,2 L jabłkowy, pomidorowy, grapefruitowy, pomarańczowy, czarna porzeczka	0,2L 7 zł
Sok świeżo wyciskany - 0,3 L pomarańczowy, grejfrutowy, mieszany	0,3L 15 zł	Cisowianka gaz/ngaz - 0,7 L	0,7L 12 zł

KAWA

12

Kawa turecka	7 zł	Kawa turecka z kardamonem	8 zł
Ristretto	6 zł	Americano	7 zł
Espresso	7 zł	Espresso doppio	9 zł
Espresso macchiato	8 zł	Espresso macchiato doppio	10 zł
Cappuccino	10 zł	Cappuccino doppio	12 zł
Cafe latte machiatto	12 zł	Cafe latte machiatto doppio	14 zł

COCTAIL FINLANDIA COPA

6

Copa Finlandia Winter	25 zł	Finlandia Red Hot Caipiroska	25 zł
Lynchburg Lemonade	25 zł	Hot Apple Pie	25 zł
Old Fashioned	25 zł	Aperol Spritz	20 zł

HERBATA

2

Herbata turecka z kardamonem	5 zł	Herbata w czajniku Sirocco	12 zł
		wybór smaków u kelnera	

PIWO

6

Żywiec - 0,5 L	0,5L 12 zł	Żywiec bezalkoholowy - 0,33 L	0,33L 9 zł
Heineken - 0,33 L	0,33L 10 zł	Mythos / Grecja - 0,5 L	0,5L 14 zł
Paulaner - 0,5 L	0,5L 16 zł	Cydr - 0,3 L	0,3L 10 zł

WINO

35

Wina domowe - 1 L	1L 69 zł	MOSTRA, białe/czerwone (Grecja) - 0,5 L	0,5L 39 zł
KECHRIBARI Restina, wino żywiczne (Francja) - 0,5 L	0,5L 39 zł	PROSECCO EXTRA DRY, Malibran (Włochy, Veneto)	20 zł / 115 zł

<div> <div>WINO</div> <div>ciąg dalszy</div> <div>35</div> </div>	
<div> <div>PROSECCO EXTRA DRY, Malibran (Włochy, Veneto)</div> <div>18 zł / 115 zł</div> </div>	<div> <div>SAUVIGNON BLANC, DEL MAR' LA VIRTU (Hiszpania, Rioja)</div> <div>18 zł / 80 zł</div> </div>
<div> <div>SAUVIGNON BLANC, DEL MAR' LA VIRTU (Hiszpania, Rioja)</div> <div>18 zł / 80 zł</div> </div>	<div> <div>ARROCERRO SEMIDULCE LAS VIRTUDES (Hiszpania, Aragonia)</div> <div>18 zł / 80 zł</div> </div>
<div> <div>ARROCERRO SEMIDULCE LAS VIRTUDES (Hiszpania, Aragonia)</div> <div>18 zł / 80 zł</div> </div>	<div> <div>GRAN CERDO BIANCO (Moscato, Viura) Hiszpania Rioja</div> <div>18 zł / 95 zł</div> </div>
<div> <div>GRAN CERDO BIANCO (Moscato, Viura) Hiszpania Rioja</div> <div>18 zł / 95 zł</div> </div>	<div> <div>CHARDONNAY, VINA ZORZAL (Hiszpania, Navarra)</div> <div>21 zł / 105 zł</div> </div>
<div> <div>CHARDONNAY, VINA ZORZAL (Hiszpania, Navarra)</div> <div>21 zł / 105 zł</div> </div>	<div> <div>ALBARINIO, BICO DA RAN' ZARATE (Hiszpania, Rias Baixas)</div> <div>21 zł / 105 zł</div> </div>
<div> <div>ALBARINIO, BICO DA RAN' ZARATE (Hiszpania, Rias Baixas)</div> <div>21 zł / 105 zł</div> </div>	<div> <div>GARNACHA BLANCA VINA ZORZAL (Hiszpania, Navarra)</div> <div>21 zł / 125 zł</div> </div>
<div> <div>GARNACHA BLANCA VINA ZORZAL (Hiszpania, Navarra)</div> <div>21 zł / 115 zł</div> </div>	<div> <div>GRUNER VELTLINER 'TERRASSEN' Joseph Ehmoser</div> <div>130 zł</div> </div>
<div> <div>PINOT GRIGIO, HILL' NALS MARGREID (Włochy, Trydent)</div> <div>145 zł</div> </div>	<div> <div>RIESLING TROCKEN VON BUHL (Niemcy, Palatynat)</div> <div>160 zł</div> </div>
<div> <div>CABERNET SAUVIGNON 'TU' LAS VIRTUDES (Hiszpania, Aragonia)</div> <div>18 zł / 85 zł</div> </div>	<div> <div>CABERNET SAUVIGNON 'TU' LAS VIRTUDES (Hiszpania, Aragonia)</div> <div>18 zł / 85 zł</div> </div>
<div> <div>PRIMITIVO 'SIRE' MOCAVERO (Włochy, Apulia)</div> <div>18 zł / 90 zł</div> </div>	<div> <div>PRIMITIVO 'SIRE' MOCAVERO (Włochy, Apulia)</div> <div>18 zł / 90 zł</div> </div>
<div> <div>GARNACHA VINA ZORZAL (Hiszpania, Navarra)</div> <div>19 zł / 95 zł</div> </div>	<div> <div>GARNACHA VINA ZORZAL (Hiszpania, Navarra)</div> <div>19 zł / 95 zł</div> </div>
<div> <div>CHIANTI DOCG FATTORIA DI SAMMONTANA (Włochy, Toskania)</div> <div>18 zł / 115 zł</div> </div>	<div> <div>CHIANTI DOCG FATTORIA DI SAMMONTANA (Włochy, Toskania)</div> <div>18 zł / 115 zł</div> </div>

<div> <div>WINO</div> <div>ciąg dalszy</div> <div>35</div> </div>	
<div> <div>PINOT NOIR 'UNIQUE' DOMAINE DU SALVARD (Francja)</div> <div>ml125</div> <div>115 zł</div> </div>	<div> <div>PINOT NOIR 'UNIQUE' DOMAINE DU SALVARD (Francja)</div> <div></div> <div>115 zł</div> </div>
<div> <div>VALPOLICELLA CLASSICO 'IL VELLUTO' MERONI (Włochy, Veneto)</div> <div></div> <div>135 zł</div> </div>	<div> <div>LANGHE ROSSO GD VAJRA (Włochy, Piemonte)</div> <div></div> <div>135 zł</div> </div>
<div> <div>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CIRELLI (Włochy, Abruzja)</div> <div></div> <div>145 zł</div> </div>	<div> <div>VALPOLICELLA RIPASSO 'MALAVOGLIA' (Włochy, Veneto)</div> <div></div> <div>175 zł</div> </div>
<div> <div>CHIANTI CLASSICO RISERVA IL MOLINO DI GRACE (Włochy, Toskania)</div> <div></div> <div>145 zł</div> </div>	

WHISKY				16
Degustacyjne deski z whisky - 20 ml	20ML / 39 zł	Glen Dronach 12 YO - 40 ml	40ML / 24 zł	
Benriach Curiositas - 40 ml	40ML / 24 zł	Glenglassaugh Revival - 40 ml	40ML / 24 zł	
Wódka Ostoya - 0,5 L	0,5L / 120 zł	Wódka Ostoya - 40 ml	40ML / 12 zł	
Finlandia Vodka - 0,5 L	0,5L / 100 zł	Finlandia Vodka - 40 ml	40ML / 10 zł	
Finlandia Lime - 40 ml	40ML / 10 zł	Finlandia Redberry - 40 ml	40ML / 10 zł	
Finlandia Coconut - 40 ml	40ML / 10 zł	Jack Daniel's Tennessee Whisky - 40 ml	40ML / 16 zł	
Jack Daniel's Tennessee Fire - 40 ml	40ML / 16 zł	Jack Daniel's Tennessee Honey - 40 ml	40ML / 16 zł	
Gentelmen Jack - 40 ml	40ML / 18 zł	Jack Daniel's Single Barrel - 40 ml	40ML / 18 zł	