MENU RESTAURACJI

Stacja Wawer

Kazimierza Szpotańskiego 4/004, Warszawa

POZYCJI W MENU	KATEGORII	STAN NA DZIEŃ
80	11	29.10.2026

Dania i ceny

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

ŚNIADANIA (10)

GOOD MORNING PIZZA — 38 zł
jajko sadzone, mozzarella, boczek, szczypiorek, pomidor cherry, pieprz młotkowany

UOVO FLORENTINO — 32 zł
jaja zapiekane (2 szt.) boczek, szpinak, śmietana, pieczywo

JAJECZNICA Z 3 JAJEK — 28zł
zamów swoje ulubione dodatki

PÓŁMISEK PRZEKĄSEK — 34 ZŁ
salami Spianata Piccante, szynka Di Parma, ser Grana Padano, ser Gorgonzola, ser kozi, awokado, oliwki czarne, pomidorki cherry, orzechy włoskie, pieczywo, oliwa Extra Vergine

FOCCACIA — 32 zł
ser mozzarella / szynka crudo / pomidory / sałata / pistacje

SZAKSZUKA — 32 zł
jajka zapiekane (2 szt.) papryka, pomidory, cebula, pieczywo

JAJKA SADZONE 2 szt. — 32 zł
szpinak, chips z boczku, karmelizowana cebula, focaccia

RAVIOLI Z BIAŁYM SEREM — 34 ZŁ
mus malinowy / mięta / słodka śmietanka

FOCCACIA — 32 zł
kozi ser / gruszka / miód lawendowy / cebula karmelizowana

FOCCACIA
burrata / pomidory / pesto / oliwki

PRZYSTAWKI (6)

FOCACCIA — 26 zł
rozmaryn / czarne oliwki / sól morska / domowe pesto bazyliowe

KREWETKI KRÓLEWSKIE — 48 zł
krewetki 6 szt. / białe wino / czosnek / papryczka chilli / natka pietruszki / pieczywo własnego wypieku / palona cytryna

TALERZ WŁOSKICH PRZEKĄSEK — 46 zł
dla dwóch osób; selekcja włoskich serów i wędlin / oliwki marynowane w cytrusach i rozmarynie / karmelizowana czerwona cebula / focaccia

BRUSCHETTA — 28 zł
pomidory / ricotta / bazylia / oliwa extra

CARPACCIO WOŁOWE — 48 zł
plastry polędwicy wołowej / rukola / płatki Grana Padano / kapary / oliwa truflowa / focaccia

ZAPIEKANY KOZI SER — 38 zł
gruszka marynowana w Porto / marmolada z sezonowych owoców / focaccia

ZUPY

3

AKSAMITNY KREM POMIDOROWY — 28 zł
z mascarpone i bazyliowym pesto

SYCYLIJSKA — 42 zł
krewetki / małże / vongole / kalmary / oliwki / kapary / natka pietruszki / focaccia

DOMOWY ROSÓŁ — 28 zł
bulion drobiowo-wołowy z domowym makaronem

SAŁATKI

3

MEDITERRANO — 28 zł
sałatka z kolorowych pomidorów z szalotką, oliwkami, świeżymi ziołami i żółtkiem

SAŁATA CEZAR Z KREWETKAMI — 52 zł
sałata rzymska / grillowane krewetki (5 szt.) / sos Cezar / grzanka

SAŁATA CEZAR — 42 zł
sałata rzymska / soczysta pierś kurczaka / chipsy z boczku / płatki Grana Padano / sos Cezar / grzanki

MAKARONY

7

GARGANELLI POLLO PESTO — 48 zł
pierś kurczaka, domowe pesto bazyliowe, cukinia, pomidorki cherry, ser Grana Padano

LINGUINIE CARBONARA — 48 zł
guanciale / żółtko / ser Grana Padano / ser Pecorino / chips parmezanowy

TAGLAIATELLE CRUDO — 52 zł
szynka parmeńska / wstążki cukinii i marchewki / pomidorki cherry / rukola

TAGLIATELLE ANDALUSIA — 56 zł
Chorizo / kalmary / pomidorki cherry / sos maślano-winny

GNOCCHI ALL FORNO — 48 zł
zapiekane gnocchi / krewetki / małże / pomidorki cherry

GARGANELLI PARMA E GORGONZOLA — 49 zł
szynka parmeńska / Gorgonzola / mascarpone / rukola

LINGUINE NERO TARTUFO E GAMBERI — 69 zł
krewetki / szalotka / kremowa pasta truflowa

DANIA GŁÓWNE

4

POLĘDWICZKI Z PIERSI KURCZAKA W SOSIE MARSALA — 48zł
gnocchi dyniowe / szpinak blanszowany / pieczone pomidorki cherry

OŚMIORNICA PO KALABRYJSKU - 100 g — 100 g /95 zł
macka grillowanej ośmiornicy / pieczone ziemniaki / oliwki / kapary / grillowane warzywa

PIECZONY OKOŃ MORSKI — 69 zł
cytrynowe opiekane ziemniaki / sałata z kopru włoskiego i pomarańczy

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ — 120 zł
masło ziołowe / ziemniaki pieczone / dziki brokuł

PIZZA

13

MARGHERITA — 34 zł
mozzarella Fior di Latte / sos San Marzano / świeża bazylia

CAPRICIOSA — 38 zł
mozzarella Fior di Latte / szynka cotto / pieczarki / oliwki / sos San Marzano podawany oddzielnie

PERA AL GORGONZOLA — 46 zł
sos bianco / ser Gorgonzola / szpinak / gruszka / miód lawendowy / orzechy włoskie

DELI E TARTUFO — 48 zł
mozzarella Fior di latte / sos bianco / szynka cotto / ser Pecorino / pieczarki / rukola / pistacje / oliwa truflowa

DI CARNE — 48 zł
mozzarella Fior di Latte / sos San Marzano / szynka / salami Spianata Piccante / boczek / cebula

VEGETARIANA — 42 zł
mozzarella Fior di Latte / sos San Marzano / grillowana papryka / cukinia / pieczarki / czerwona cebula / czosnek / sos balsamico

BOSCAIOLA — 38 zł
mozzarella fior di latte / sos San Marzano / kurczak / pieczarki / czosnek

SAPORI SPEZIATI — 48 zł
mozzarella Fior di Latte / sos San Marzano / salami Spianata Piccante / ser Gorgonzola / czerwona cebula / czarne oliwki

DIAVOLA — 42 zł
mozzarella Fior di Latte / sos San Marzano / salami Spianata Piccante / czosnek / chilli

QUATTRO FORMAGGI — 46 zł
mozzarella Fior di Latte / sos bianco / ser Gorgonzola / ser Pecorino / ser Grana Padano / rukola

PARMA — 49 zł
mozzarella Fior di Latte / sos San Marzano / szynka Di Parma / rukola / pomidorki cherry / pestki słonecznika

GAMBERETTI — 52 zł
mozzarella Fior di Latte / sos San Marzano / krewetki 6 szt. / pomidorki cherry / papryczka chilli

STACJA WAWER — 48 zł
ser kozi / mozzarella fior di latte / creme fraiche / cebula karmelizowana / szpinak / ser Grana Padano

MENU SEZONOWE - JESIEŃ

9

Uovo funghi e tartufo — 42 zł
jajko poche / grzyby leśne / borowiki / fonduta Parmigiano / oliwa truflowa / chrupiąca focaccia

Ravioli di oca — 52 zł
delikatne pierożki z nadzieniem z gęsiny / sos śliwkowy

Risotto rosso d'autunno — 48 zł
burak / gorgonzola / orzechy włoskie / tymianek / wino Marsala

Kofta d'agnello — 69 zł
jagnięce mięso mielone / pasta z pieczonej papryki / zapiekany ziemniak

Millefoglie croccante — 28 zł
chrupiące płaty ciasta filo / krem mascarpone z nutą pomarańczy / maliny / pistacje / cukier puder

Bruschetta con pere e gorgonzola — 28 zł
chrupiąca focaccia / karmelizowana gruszka / Gorgonzola / orzechy włoskie / świeży tymianek / balsamico

Pappardelle al ragù bianca — 58 zł
kawałki soczystej wołowiny / grzyby leśne / ser Pecorino / oliwa truflowa

Tagliata di manzo — 89 zł
soczyste plastry polędwicy wołowej / sos z grzybów leśnych / focaccia

Pizza con funghi e pancetta — 46 zł
grzyby leśne / pancetta / tymianek / syrop klonowy / czerwona cebula

DLA DZIECI

5

GNOCCHI SOS POMIDOROWY / GNOCCHI MASŁO — 28 zł
ser Grana Padano

PIZZA MIKI — 34 zł
Margherita

NUGGETSY Z KURCZAKA — 36 zł
opiekane ziemniaki / surówka sezonowa

GRILLOWANA PIERŚ KURCZAKA — 34 zł
opiekane ziemniaczki / surówka sezonowa

ZUPA POMIDOROW LUB ROSÓŁ — 18 zł
z makaronem

DESERY

3

CREME BRULEE 28 zł
wanilia / karmelizowany cukier

TIRAMISU SEZONOWE 32 zł

FONDANT CZEKOLADOWY 32 zł
podawany na ciepło z lodami waniliowymi; czas oczekiwania 15 min

WINO

17

Cava, Brut, Bella Mistala, Walencja, Union Vinicola del Este - 0,75 l — 0,75l / 99 zł
Cava z mieszanki gron Macebeo i Chardonnay

Moscato di Asti, DOCG, Araldica Vini Piemontesi, Włochy 2019 - 0,75 l — 0,75l / 99 zł
delikatne, aromatyczne, lekko musujące

Roero Arneis, DOCG, 2022, Franco Conterno, Piemont, Włochy - 0,75 l — 0,75l / 130 zł
owocowy bukiet z nutami moreli i białych owoców

Pecorino Superiore, DOP 2021, Abruzja, Citra Vini, Włochy - 0,75 l — 0,75l / 120 zł
kwiatowy i balsamiczny aromat, nuty akacji, szałwii i owoców tropikalnych

Riesling Traditionale, Pikes, 2022, Clare Valley, Australia, 0,75 l — 0,75l / 150 zł
orzeźwiający Riesling z doliny Clare

Montepulciano d'Abruzzo, Ferzo Teate, DOP 2018, Citra Vini, Abruzja, Włochy - 0,75 l — 0,75l / 120zł
intensywne, soczyste, z nutami czarnych wiśni i kakao

Dolcetto d'Alba DOC, Piemont, Franco Conterno, Włochy - 0,75 l — 0,75l / 140 zł
intensywny kolor i aromaty czerwonych owoców

Luis Cañas, Reserva, Tempranillo Rioja, Hiszpania, 2015 - 0,75 l — 0,75l / 190zł
wino eleganckie i złożone, z nutami tytoniu, skóry, tymianku i rozmarynu

Shiraz, Bremerview, 2020, Langhorne Creek, Bleasdale - 0,75 l — 0,75l / 125 zł
intensywny aromat przypraw i ciemnych owoców jagodowych

Prosecco Millesimato Extra Dry - Casa Gheller, Veneto, Włochy - 0,75 l — 0,75l / 99 zł
wino musujące ze szczepu Glera

Sauvignon Blanc, Novantaceppi, D.O.C., 2020, Latentia, Friulia, Włochy - 0,75 l — 0,75l / 130 zł
aromatyczne wino z nutą owoców tropikalnych

Pinot Grigio, DOC, 2021, Novantaceppi, Latentia, Friulia, Włochy - 0,75 l — 0,75l / 120 zł

Blanc de Mer, Bouchard Finlayson 2021, Cape South Coast, RPA - 0,75 l — 0,75l / 120 zł
mieszanka Rieslinga, Viogniera i Chardonnay

La Poda, Albariño, D.O. Rias Baixas, Hiszpania - 0,75 l — 0,75l /140 zł
świeże i soczyste wino o aromatach cytrusów i owoców pestkowych

Primitivo Di Manduria Uno Riserva 2021, Puglia - 0,75 l — 0,75l / 120 zł
aromaty dojrzałych wiśni i śliwek, nuty kakao i wanilii

Nicola Fabiano Valpolicella Classico Superiore, D.O.C., Włochy - 0,75 l — 0,75l / 140 zł
lekkie, delikatnie wytrawne, z aromatami przypraw i wiśni

Summum, Monastrell, Senorio de Barahonda, Yecla, Hiszpania 2018 - 0,75 l — 0,75l / 160zł
intensywne aromaty kandyzowanych i suszonych owoców