kawa
Brazylia Santos India Malabar - Arabica 100%

ESPRESSO 9

CAFFE DOPPIO 13

KAWA BIAŁA 13

FLAT WHITE 14

KAWA LUNGO 10

CAFFE MACCHIATO 11

CAPPUCCINO 14

CAFFE LATTE 17

KAWA MROŻONA 20

ESPRESSO TONIC 18

ORANGE ESPRESSO 19

mleko owsiane / sojowe 3, mleko bez laktozy 2

herbata premium
zaparzana w czajniczku 3-5 minut,

DARJEELING TGFOP 13
indyjska czarna herbata

EARL GREY IMPERIALE 13
tradycyjna mieszanka czarnej herbaty i olejku z bergamotki

MARRAKESH MINT 13
tradycyjna mieszanka liści zielonej herbaty i mięty Nana

SPECIAL JASMINE 13
liście zielonej herbaty zmieszane są z azjatyckimi kwiatami jaśminu

SAMURAI 13
zielona herbata Bancha wzbogacona cynamonem, goździkami, kawałkami migdałów, czerwonymi kwiatami krokosza barwierskiego i aromatami

SOGNO d'AMORE 13
owocowo-ziołowa mieszanka hibiskusa, róży i owoców

sok ze świeżych owoców

POMARAŃCZOWY 0,3l - 20

GREJPFRUTOWY 0,3l - 23

makaroniarze

ul. Cecylii Śniegockiej 2 róg Czerniakowskiej
00-430 Warszawa

Dołącz do nas na facebooku i instagramie!

Makaroniarze

@makaroniarze_warszawa

* Ceny wyrażone są w PLN i zawierają podatek VAT.

** Informacje o alergenach występujących w daniach dostępny u obsługi.

makaroniarze

piwo lane

PERONI NASTRO AZZURO alk. 5 % obj 0,25l - 16 / 0,4l - 23

piwo butelkowe

PERONI NASTRO AZZURO /bezalkoholowe/ 0,33l - 16

BIRRA MANIA BIANCA WITBIER /pszeniczne/ 0,33l - 25

BIRRA MANIA SICILIAN IPA 0,33l - 25

BIRRA MANIA ZERO IPA /bezalkoholowe/ 0,33l - 25

napoje zimne

COCA-COLA ZERO CUKRU 0,25l - 13

COCA-COLA ORGINAL 0,25l - 13

TONIC KINLEY WATER 0,25l - 13

SAN PELLEGRINO /niegazowana/ 0,25l - 14

ACQUA PANNA /gazowana/ 0,25l - 14

WODA NIEGAZOWANA / GAZOWANA
0,3l - 6 0,5l - 10 1,0l - 15

SOK CAPPY JABŁKOWY 0,25l - 15

lemoniada

GREJPFRUTOWA Z ROZMARYNEM 0,4l - 23

KLASYCZNA 0,4l - 18

koktajle bezalkoholowe

APEROL ZERO 29
syrop z pomarańczy / prosecco 0% / woda gazowana / cząstka pomrańczy

LIMONCELLO SPRITZ ZERO 29
sok z cytryny i limonki / prosecco 0% / woda gazowana / cząstka cytryny i limonki

koktajle alkoholowe

APEROL SPRITZ 33
Aperol / Prosecco / woda gazowana / cząstka pomarańczy

MARTINI FIERO & TONIC 32
Martini Fiero / Tonic Kinley Water / cząstka pomarańczy

LILLET HUGO 35
Lillet Blanc / syrop z czarnego bzu / Tonic Kinley Water / cząstki limonki / mięta

śniadania
codziennie od 9:00 do 13:00

JAJECZNICA (DODATKI DO WYBORU)
3 jaja / smalec z fasoli / roszponka / rzodkiewka / ziarna / szczypiorek /
dressing pomarańczowy / foccacia i masło / dodatki do wyboru:
ze szpinakiem i czosnkiem 38 / z szynką 39 / z łososiem 44

JAJKA PO BENEDYKTYŃSKU Z SZYNKĄ 44
foccacia / szpinak marynowany / szynka / 2 jajka w koszulce /
sos holenderski / szczypiorek / prażona cebulka

TOST Z PASTĄ JAJECZNĄ I FRANKFUTERKAMI 42
foccacia/ pasta jajeczna / roszponka / 2 frankfurterki /
jajko w koszulce / ogórek małosolny / szczypiorek

JAJKA PO BENEDYKTYŃSKU Z LABNEH'em 45
foccacia / szpinak marynowany / serek labneh / 2 jajka w koszulce /
sos holenderski / prażona cebulka / szczypiorek

SZAKSZUKA Z GRZYBAMI SHITAKE 42
pomidor / ciecierzyca / czosnek / czerwona cebula / 2 jajka w koszulce /
grzyby shitake/ rzodkiewka / prażona cebula / szczypiorek / foccacia

JAJA PO TURECKU 39
jogurt grecki / czosnek / masło chili / 2 jajka w koszulce / rzodkiewka /
oliwa chili i cytrynowa / koper / kolendra / foccacia

PUSZYSTY OMLET 37
kremowy serek twarogowy / domowy sos jagodowy / kawior jagodowy

przekąski

BRUSCHETTA 34
grzanki z grzybami / ser Tallegio DOP / pieczony orzech włoski

PARMIGIANA DI MELANZANE 33
zapiekany bakłażan z pomidorami i serem Grana Padano DOP

STEKI Z SELERA 29
długo pieczony seler / sos pieprzowo-ziołowy

zupa

MARCO POLO 28
wołowina / grzyby mun / imbir / fasola edamame / trawa cytrynowa /
makaron ryżowy / kolendra

dla dzieci

SPAGHETTI BOLOGNESE 34

GNOCCHI
z palonym masłem i serem Grana Padano 33

z włoskiej ulicy

FOCCACIA 25
długo fermentowane ciasto, oliwa extra vergine,
chrupiąca skórka i miękki środek

ARANCINI 34
sycylijskie kulki ryżowe z aromatycznym nadzieniem:
ragù z zielonym groszkiem, grzybowe z serem Taleggio DOP,
z szarpaną wieprzowiną. majonez pietruszkowy

LASAGNE DI BOLOGNA 48
tradycyjna lasagne z Bolonii z długo gotowanym ragù,
sosem beszamelowym i makaronem jajecznym.

makarony

TAGLIOLINI Z KREWETKAMI 62
krewetki / cukinia / pomidor koktajlowy / czosnek / sos winno-maślany
żółtko / cząstka limonki / pietruszka

SPAGHETTI CARBONARA 47
pancetta / jajko / ser Pecorino Romano DOP

PAPPARDELLE Z GRZYBAMI 50
boczniaki / sos śmietanowy / czosnek / cebula /
ser Grana Padano DOP / pietruszka

FREGOLA SARDA Z KALMARAMI 61
cebula / czosnek / pietruszka / sos parmezanowo-śmietanowy

PENNE Z ŁOSOSIEM I BROKUŁAMI 60
łosoś / brokuły / sos winno-maślany / kapary / prażone migdały

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 41
oliwa extra virgin / czosnek / chili / ser Grana Padano DOP / pietruszka

LINGUINE Z VONGOLAMI 59
vongole / sos winno-maślany / czosnek / chili / cząstka limonki / pietruszka

CASERECCE Z PESTO PISTACJOWYM 58
domowe pesto pistacjowe / kremowa burrata / pistacje / zest z cytryny
ser Grana Padano DOP

LINGUINE Z TATAREM Z TUŃCZYKA 60
szczypiorkowy sos beurre blanc / chili / kolendra

PENNE ARRABBIATA 48
sos pomidorowy z czosnkiem, cebulą i chili / pancetta /
ser Grana Padano DOP / bazylia

RIGATONI ALLA NORCINA 56
salsiccia / cebula / sos śmietanowy z truflą / ser Grana Padano DOP / kolendra

ORECCHIETTE Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ 51
karkówka / ser Grana Padano DOP / pieczarka / koperek

CONCHIGLIONI Z POLICZKAMI WOŁOWYMI 59
grillowana pieczarka / puree z dyni / płatki sera Grana Padano DOP

* makaron bezglutenowy + 2, makaron razowy + 2

* dodatkowy ser Grana Padano DOP + 5, składnik warzywny + 4 / mięsny +6

sałaty

CEZAR 53
sałata rzymska / grillowany filet z kurczaka / pomidory koktajlowe /
płatki sera Grana Padano / sos anchois / grzanki

HALLOUMI 54
roszponka / ser halloumi / orzechy włoskie / granat / pomarańcz /
pomidorki koktajlowe / dressing pomarańczowy

desery

CYTRYNOWE TIRAMISU Z LIMONCELLO 33

CREME BRULEE 27

SEMIFREDDO Z MALINAMI I PISTACJAMI 27



NASZE WINA

musujące - lane z beczki
150ml / 500ml

BIANCO FRIZZANTE alk. 10,5 % obj 19 / 59
Glera, Azjenda Agricola Boron, Włochy

Idealne o każdej porze dnia, zachwyca perlistymi bąbelkami i intensywnym
zapachem. Lekko owocowy aromat z nutą jabłek i zielonych owoców daje
efekt świeżości i delikatnej słodyczy.

białe
150ml / 750ml

COSTERS DEL SIÓ LA BOSCANA 29 / 139
Chardonnay, DO Costeres del Segre, Hiszpania

Wino o bladożółtym kolorze, z zielonkawymi refleksami.
Intensywne aromaty brzoskwini, moreli, owoców tropikalnych, cytryny,
limonki, a także słodkie nuty dojrzałego melona. Można wyczuć podobne
smaki, jak aromaty, ale podkreślone nutą brzoskwini i zielonego jabłka.
Wino ma długi finisz i daje uczucie świeżości na podniebieniu.

SHEEP DREAMS 33 / 156
Sauvignion Blanc, Marlborough, Nowa Zelandia

Lekkie i uniwersalne nowozelandzkie wino. Urzeka niezwykłym,
bogatym bukietem tropikalnych owoców - marakui i liczi, z delikatną
nutą agrestu, brzoskwini i świeżo skoszonej trawy. Wino z wyraźną
strukturą, orzeźwiającą kwasowością i lekko słodkawym finiszem.

czerwone

SAN MARZANO NACA PRIMITIVO BIO 28 / 136
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC, SAN MARZANO, WŁOCHY

To organiczne czerwone wino z certyfikatem BIO – naturalne, zdrowe
i przyjazne środowisku. Głęboka, intensywna rubinowa barwa
z purpurowymi refleksami zachwyca już na pierwszy rzut oka.
Bogaty i złożony bukiet dojrzałych wiśni, soczystych śliwek, przepleciony
nutami świeżo palonej kawy i pikantnego czarnego pieprzu. Na
podniebieniu wino jest wyraziste, doskonale zbalansowane, zgodne
z aromatycznym profilem, z długą, przyjemną i pełną niuansów końcówką

TRAPICHE RESERVE 27 / 133
Malbec, Mendoza, Argentyna

Wino ma czerwoną barwę z fioletowymi refleksjami. Dominują nuty
śliwki i czarnej wiśni z odrobiną czarnego pieprzu. W smaku miękkie
i okrągłe, z aromatami dojrzałych, nasyconych jagód.
Finisz pikantny i pełny z ciągnącymi się taninami.