

makarony

TAGLIOLINI Z KREWETKAMI 59

krewetki / cukinia / pomidor koktajlowy / czosnek / sos winno-maślany
zółtko / cząstka limonki / pietruszka

SPAGHETTI CARBONARA 46

pancetta / jajko / ser Pecorino Romano DOP

PAPPARDELLE Z GRZYBAMI 49

boczniki / sos śmietanowy / czosnek / cebula / ser Grana Padano DOP /
pietruszk

FREGOLA SARDA Z KALMARAMI 59

cebula / czosnek / pietruszka / sos parmezanowo-śmietanowy

PENNE Z ŁOSOSIEM I BROKUŁAMI 57

łosoś / brokuły / sos winno-maślany / kapary / prażone migdały

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 39

oliwa extra virgin / czosnek / peperoncino / ser Grana Padano DOP /
pietruszk

LINGUINE Z VONGOLAMI 57

vongole / sos winno-maślany / czosnek / chili / cząstka limonki / pietruszka

CASERECCE Z PESTO PISTACJOWYM 52

domowe pesto pistacjowe / kremowa burrata / pistacje / zestaw z cytryny

ser Grana Padano DOP

LINGUINE Z TATAREM Z TUŃCZYKA 58

szczypiorkowy sos beurre blanc / chili / kolendra

PENNE ARRABBIATA 47

sos pomidorowy z czosnkiem, cebulą i chili / pancetta / ser Grana Padano DOP /
bazyli

RIGATONI ALLA NORCINA 53

salsiccia / cebula / sos śmietanowy z trufłą / ser Grana Padano DOP / kolendra

ORECCHIETTE Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ 49

karkówka / ser Grana Padano DOP / pieczarka / koper

CONCHIGLIONI Z POLICZKAMI WOŁOWYMI 57

grzyby shiitake / puree z dyni / płatki sera Grana Padano DOP

* makaron bezglutenowy + 2, makaron razowy + 2

sałaty

CEZAR 49

sałata rzymska / grillowany fileć z kurczaka / pomidory koktajlowe /
płatki sera Grana Padano / sos anchois / grzanki

HALLOUMI 49

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

desery

CYTRYNOWE TIRAMISU Z LIMONCELLO 31

CREME BRULEE 26

SEMIFREDDO Z MALINAMI I PISTACJAMI 27



makaroniarze

ul. Cecylii Śniegockiej 2 róg Czerniakowskiej
00-430 Warszawa

Dołącz do nas na facebooku i instagramie!



Makaroniarze



@makaroniarze_warszawa



makaroniarze

śniadania

codziennie od 9:00 do 13:00

JAJECZNICA (DODATKI DO WYBORU)

3 jajka / smalec z fasoli / roszponka / rzodkiewka / ziarna / szczypiorek /

dressing pomarańczowy / pieczywo i masło / dodatki do wyboru:

ze szpinakiem i czosnkiem 34 / z szynką 35 / z łososiem 39

JAJKA PO BENEDYKTYŃSKU Z SZYNKĄ 38

tost francuski / szpinak marynowany / szynka / 2 jajka w koszulce /

sos holenderski / szczypiorek / prażona cebulka

TOST Z PASTĄ JAJECZNĄ I FRANKFUTERKAMI 38

tost francuski / pasta jajeczna / roszponka / 2 frankfurterki /

jajko w koszulce / ogórek małosolny / szczypiorek

JAJKA PO BENEDYKTYŃSKU Z LABNEH'em 39

tost francuski / szpinak marynowany / serek labneh / 2 jajka w koszulce /

sos holenderski / prażona cebulka / szczypiorek

SZAKSZUKA Z GRZYBAMI SHITAKE 37

pomidory / ciecierzyc

z chili / czosnek / czerwona cebula / 2 jajka w koszulce /
grzyby shiitake/ rzodkiewka / prażona cebula / szczypiorek / pieczywo

JAJA PO TURECKU 36

jogurt grecki / czosnek / masło chili / 2 jajka w koszulce / rzodkiewka /

oliwa chili i cytrynowa / koper / kolendra / pieczywo

PUSZYSTY OMLET 35

kremowy serek twarogowy / domowy sos jagodowy / kawior jagodowy

przekąski

BRUSCHETTA 33

grzanki z grzybami / ser Tallegio DOP / pieczony orzech włoski

PARMIGIANA DI MELANZANE 28

zapiekany bakłażan z pomidorami i serem Grana Padano DOP

STEKI Z SELERA 29

długo pieczony seler / sos pieprzowo-ziolowy

zupa

MARCO POLO 27

wołowina / grzyby mun / imbir / fasola edamame / trawa cytrynowa /

makaron ryżowy / kolendra

dla dzieci

SPAGHETTI BOLOGNESE 30

GNOCCHI

z palonym masłem i serem Grana Padano 32

* Ceny wyrażone są w PLN i zawierają podatek VAT.

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

kawa

ESPRESSO 9
Brazylia Santos India Malabar - Arabica 100%

CAFFE DOPPIO 13
podwójne espresso

KAWA BIAŁA 13
espresso z podwójną ilością wody, spienionym mlekiem

FLAT WHITE 14
podwójne espresso z lekko spienionym mlekiem

KAWA LUNGO 10
espresso z podwójną ilością wody

CAFFE MACCHIATO 11
espresso z czapeczką spienionego mleka

CAPPUCCINO 14
espresso z ciepłym, spienionym mlekiem

CAFFE LATTE 16
podwójne espresso z dużą ilością spienionego mleka

KAWA MROŻONA 19
podwójne espresso z mlekiem, syropem waniliowym i bitą śmietaną

ESPRESSO TONIC 17
podwójne espresso, tonic

ORANGE ESPRESSO 18
podwójne espresso, świeżo wyciskany sok z pomarańczy

FREDDO CAPPUCCINO 17
podwójne espresso, kremowe mleko na zimno

mleko owsiane / sojowe 3, mleko bez laktozy 2

herbata premium

zaparzana w czajniczku 3-5 minut,

DARJEELING TGFOP 16
indyjska czarna herbata

EARL GREY IMPERIALE 16
tradycyjna mieszanka czarnej herbaty i olejku z bergamotki

MARRAKESH MINT 16
tradycyjna mieszanka liści zielonej herbaty i mięty Nana

SPECIAL JASMINE 16
liście zielonej herbaty zmieszane są z azjatyckimi kwiatami jaśminu

SAMURAI 16
zielona herbata Bancha wzbogacona cynamonem, goździkami, kawałkami migdałów, czerwonymi kwiatami krokosza barwierskiego i aromatami

SOGNO d’AMORE 16
owocowo-ziolowa mieszanka hibiskusa, róży i owoców

piwo lane

PERONI NASTRO AZZURO alk. 5 % obj 0,25l - 13 / 0,4l - 18

piwo butelkowe

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

BIRRA MANIA BIANCA WITBIER /pszeniczne/ 0,33l - 21

BIRRA MANIA SICILIAN IPA 0,33l - 21

BIRRA MANIA ZERO IPA /bezalkoholowe/ 0,33l - 21

napoje zimne

COCA-COLA ZERO CUKRU 0,25l - 10

COCA-COLA ORGINAL 0,25l - 10

TONIC KINLEY WATER 0,25l - 10

KROPLA BESKIDU /niegazowana/ 0,33l - 10

KROPLA DELICE /gazowana/ 0,33l - 10

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

SOK CAPPY JABŁKOWY 0,25l - 10

sok ze świeżych owoców

POMARAŃCZOWY 0,3l - 19

GREJPFRUTOWY 0,3l - 20

lemoniada

GREJPFRUTOWA Z ROZMARYNEM 0,4l - 20

KLASYCZNA 0,4l - 17

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 32

Aperol / Prosecco / woda gazowana / cząstka pomarańczy

MARTINI FIERO & TONIC 31

Martini Fiero / Tonic Kinley Water / cząstka pomarańczy

LILLET HUGO 33

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



NASZE WINA

musujące - lane z beczki

BIANCO FRIZZANTE alk. 10,5 % obj 17 / 53

 Glera, Azienda 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 25 / 116

 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 30 / 147

 Sauvignon 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 27 / 129

 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 26 / 120

 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.