

MENU DLA DZIECI / CHILDREN'S MENU

Rosół z makaronem
(Chicken noodle soup)
12 zł

Nuggets z kurczaka z frytkami i mizerią
(Chicken nuggets with French fries and cucumber salad)
16 zł

Grillowane eskalopki z kurczaka, z marchewką na słodko i gotowanymi ziemniakami
(Escalope of chicken with sweet carrots and boiled potatoes)
17 zł

Pulpeciki z dorsza z sosem pomidorowym i gotowanymi ziemniakami
(Cod meatballs with tomato sauce and boiled potatoes)
17 zł

Penne z sosem pomidorowym
(Penne with tomato sauce)
16 zł

Naleśniki z nutellą
(Crepes with Nutella cream)
14 zł

Lody waniliowe z sosem truskawkowym
(Vanilla ice cream with strawberry mousse)
16 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic
6 zł

Nestea brzoskwiniowa / cytrynowa
(Peach or lemon Nestea)
6 zł

Soki – jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka, pomidorowy
(Juice – apple, orange, blackcurrant, tomato)
6 zł

Soki świeżo wyciskane – pomarańczowy, grejpfrutowy, mix
(Fresh juice – orange, grapefruit, mix)
14 zł

Woda Kropla Beskidu – gazowana / niegazowana
(Still or sparkling water – Kropla Beskidu)
6 zł

San Pellegrino/Acqua Panna 0,75 l
16 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Herbata (Tea)
9 zł

Espresso
8 zł

Podwójne espresso (Double espresso)
12 zł

Latte, Americano, Capuccino
10 zł

Bistecca
bistro

RESTAURACJA
BISTECCA BISTRO

ul. Branickiego 11, 02-972 Warszawa
Tel. 22 258 12 43, biuro@bistecca.pl, www.bistecca.pl



PRZYSTAWKI / STARTERS

Chrupiące grzanki z wątróbką, pomidorami i gorgonzolą
(Crispy toasts with liver pate, tomatoes and gorgonzola)
22 zł

Kozi ser zapiekany z miodem, z oliwą rozmarynową i orzechami pinii
(Goat cheese baked with honey, rosemary olive oil and pine nuts)
32 zł

Tatar z sezonowanej polędwicy wołowej
(Beef tartare)
36 zł

Carpaccio z polędwicy wołowej z oliwą truflową
(Beef carpaccio with truffle olive oil)
35 zł

Krewetki smażone w oliwie z czosnkiem i ostrą papryczką
(Fried shrimps in olive oil with garlic and chili)
34 zł

Wędzony pstrąg w marynacie z musztardy francuskiej z grzanką ziołową
(Smoked trout marinated in french mustard with herb toast)
32 zł

Mini Burger z sosami – BBQ, piklowy, salsa pomidorowa z dymką
(Mini burger with sauces: BBQ, pickles sauce, tomato salsa)
29 zł



ZUPY / SOUPS

Bulion z kaczki z pierożkami
(Duck bouillon with dumplings)
18 zł

Zupa grzybowa na żurze
(Mushroom soup)
16 zł

Krem z pomidorów
(Tomato cream soup)
16 zł

Zupa dnia
(Soup of the Day)
15 zł

MAKARONY / PASTA

Pappardelle z polędwicą wołową, suszonymi pomidorami i rukolą, aromatyzowane oliwą z białej trufli
(Pappardelle with beef, sun-dried tomatoes, rucola and dressed with white truffle olive oil)
35 zł

Spaghetti chitarra z krewetkami, cukinią i szafranem
(Spaghetti chitarra with shrimps, zucchini and saffron)
36 zł

Penne z kurczakiem, szpinakiem i gorgonzolą
(Penne with chicken, spinach and gorgonzola)
32 zł

Linguine z pesto bazyliowym, pieczonym czosnkiem i parmezanem
(Linguine with basil pesto, roasted garlic and parmesan cheese)
29 zł

Dla grup od 7 osób doliczamy serwis 10%.
A 10% service charge is added for groups from 7 people.

STEKI / STEAKS

Naszą specjalnością od zawsze były mięsa. Jako jedni z pierwszych rozpoczęliśmy serwowanie wołowiny sezonowanej. Teraz ten proces odbywa się również u nas. W specjalnej szafie chłodniczej, wyselekcjonowana, polska wołowina dojrzewa na sucho w ściśle określonej temperaturze i wilgotności. W takich warunkach przechowujemy ją przez kilka tygodni, wskutek czego mięso staje się bardziej kruche, a jego smak niezwykle wyrazisty.

Pozycje sezonowane na sucho oznaczone są specjalnym symbolem. Reszta serwowanych steków pochodzi od sprawdzonych dostawców i podlega procesowi sezonowania na mokrą.



BISTECCA (1kg) z warzywami grillowanymi, pieczonymi ziemniakami i sosami: diabelskim i Jack Daniels
(Grilled BISTECCA – Porterhouse steak served with grilled vegetables, roasted potatoes, Jack Daniels and hot chili sauce)
169 zł

Rostbef sezonowany na sucho – 28 dni
(Dry aged striploin steak – 28 days)
26 zł/100g



Antrykot sezonowany na sucho – 35 dni
(Dry aged rib-eye steak – 35 days)
29 zł/100g



Sezonowana polędwica wołowa (200g)
(Tenderloin steak)
69 zł

Tomahawk (750g)
(Tomahawk steak)
149 zł

Chateaubriand (350g) z sałatką ze świeżych warzyw, łódeczkami ziemniaczanymi oraz sosami: gorgonzola i Jack Daniels
(Chateaubriand with fresh salad, roasted potatoes, Jack Daniels and gorgonzola sauce)
139 zł

Dodatki i sosy - do wyboru w cenie steków.
(Additions and sauces to choose - included in the price)

SOSY / SAUCES

Jack Daniels, Chimichurri, Pieprzowy (pepper sauce), Gorgonzola (gorgonzola sauce), Bearnaise, BBQ

DODATKI / ADDITIONS

Ziemniaki opiekane z ziołami (roasted potatoes with herbs)

Ziemniak pieczony z masłem czosnkowym (potato with garlic butter)

Frytki stekowe (fries)

Łódeczki ziemniaczane smażone na maśle (potato wedges)

Warzywa z grilla (grilled vegetables)

Salatka ze świeżych warzyw (mixed salad)

Pomidory z cebulą, rukolą i winegret (tomatoes with onion, rucola and vinegret)

Karmelizowana marchewka (glazed carrots)

Koszyk pieczywa (bread)

Rekomendujemy maksymalnie średni stopień wysmażenia steków.
Medium is the maximum recommended level of doneness.

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

Kaczka z pieca z sosem różanym
(Oven duck in fruit sauce)
49 zł

Żeberka z pieca z piklami
(Ribs straight from the oven with pickles)
57 zł

Ossobuco z glazurowaną marchewką i pieczonym czosnkiem
(Ossobuco with glazed carrots and roasted garlic)
59 zł

Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym
(Pork sirloin in chanterelle mushroom sauce)
39 zł

Polędwiczka wieprzowa z sosem maślanym i gnocchi truflowymi
(Pork sirloin with butter sauce and truffle gnocchi)
39 zł

Mięsa grillowane na kamieniu wulkanicznym
(Various kinds of meat grilled over volcanic stone)
55 zł

Pierś kurczaka zapiekana z pieczarkami i parmezanem, z sosem BBQ
(Chicken breast roasted with mushrooms and parmesan cheese with BBQ sauce)
39 zł

Bistecca Burger – sos do wyboru: BBQ, piklowy, salsa pomidorowa z dymką
(Homemade beef burger – sauce to choose: BBQ, pickles sauce, tomato salsa)
39 zł



Dorada pieczona z trawą cytrynową, z chutneyem z mango
(Roasted sea bream with lemon grass and mango chutney)
52 zł

Filet z dorsza z sosem winno-cytrynowym i puree z buraków
(Fillet of cod with lemon-wine sauce)
49 zł

SALATY / SALADS

Rukola z polędwicą wołową marynowaną w teriyaki i dressingiem truskawkowym
(Rocket salad with beef marinated in teriyaki and strawberry dressing)
36 zł

Mieszanka sałat ze szpinakiem, gorgonzolą i smażonym kurczakiem
(Mixed greens with spinach, gorgonzola cheese and grilled chicken)
33 zł

Salata z wędzonym pstrągiem, twarożkiem ziołowym i dressingiem limonkowym
(Salad with smoked trout, herb cottage cheese and lime dressing)
34 zł

DESERY / DESSERTS

Tort bezowy z sosem truskawkowym
(Meringue gateau with strawberry mousse)
19 zł

Czekoladowe pave z musem z białej czekolady
(Dark chocolate Pave with white chocolate mousse)
19 zł

Panna cotta karmelowa z chutneyem z ananasa
(Caramel Panna cotta with pineapple chutney)
18 zł

Lody zapiekane pod bezą
(Ice cream baked under the meringue)
16 zł