42 WARSZAWSKI FESTIWAL FILMOWY FEST2026 MENU

42 Warsaw International Film Festival
9 – 18.10.2026

MAŁE / SMALL PLATES

PIECZYWO NA ZAKWASIE 13 zł (W)

masło, sól Maldon / oliwa / Sourdough bread, butter, Maldon sea salt / olive oil

SELEKCJA SERÓW 78 zł (W)

Dziugas, holenderski ser z pesto, rzemieślniczy camembert w popiele, sery pleśniowe z Kozieław, miód z Dzierzgonia, domowa konfitura, krakersy / Cheese selection, Dziugas, Dutch pesto cheese, artisan ash-coated Camembert, mould-ripened cheeses from Kozieławy, honey from Dzierzgoń, house-made preserve, crackers

SMAŻONY PODPŁOMYK 37 zł (W)

gzik, pieczone warzywa korzeniowe, pasta z pieczonej papryki, zioła / Fried flatbread, gzik, roasted root vegetables, roasted pepper paste, herbs

ZIEMNIAKI W POPIELE 37 zł (GF)

wędzona śmietana, ikra z pstrąga, koper / Ash-roasted potatoes, smoked cream, trout roe, dill

TATAR Z BAWETY 51 zł

majonez lubczykowy, żółtko konfitowane, kurki, piklowana cebula, chips ziemniaczany, chleb żytni, masło / Flank steak tartare, lovage mayonnaise, confit egg yolk, chanterelles, pickled onion, potato crisp, rye bread, butter

HUMMUS Z PIECZONYMI MARCHEWKAMI 37 zł (V)

pasta paprykowa, kolendra, orzeszki ziemne, za'atar, nachosy / Hummus, roasted carrots, pepper paste, coriander, peanuts, za'atar, nachos

FRYTKI ZIEMNIACZANE 39 zł (GF)

pieczarki, chrupiący boczek, Grana Padano, sos czosnkowy, pietruszka / French fries, champignons, crispy bacon, Grana Padano, garlic sauce, parsley

FRYTKI ZIEMNIACZANE 39 zł (GF V)

wegańska feta, pieczarki, orzeszki ziemne, majonez wegański, kolendra / French fries, plant-based feta, champignons, peanuts, vegan mayonnaise, coriander

PATÉ Z LEŚNYCH GRZYBÓW 39 zł (W)

chałka, konfitura z owoców leśnych, puder grzybowy / Wild mushroom pâté, challah, forest berry preserve, mushroom powder

SAŁATKI / SALADS

SAŁATKA CEZAR 45 zł

kurczak, pomidorki, sos Cezar, boczek, grzanki, płatki parmezanu / Caesar salad, chicken, cherry tomatoes, Caesar dressing, bacon, croutons, Parmesan flakes

PIECZONE BURAKI 42 zł (GF W V)

rukola, gruszka, orzech włoski, ser pleśniowy / feta roślinna, dressing balsamiczny, oliwa z oliwek / Roasted beetroot, arugula, pear, walnut, blue cheese / plant-based feta, balsamic dressing, olive oil

ZUPY / SOUPS

ŻUREK NA ZAKWASIE 29 zł

biała kiełbasa, jajko, puree ziemniaczane / Polish sour rye soup, white sausage, egg, mashed potatoes

ZUPA DNIA 25 zł
Soup of the day

(W) wegetariańskie / vegetarian
(GF) bezglutenowe / gluten free
(V) wegańskie / vegan

KULTURALNA

Lunch w Kulturalnej
od poniedziałku do piątku
od 12:00 do 16:00

Do grup od 6 osób
doliczamy 10% serwisu

DUŻE / LARGE PLATES

PIECZONY KALAFIOR **45 zł** V

pasta Marmite, puree z orzechów nerkowca, salsa ziołowa, chrupiąca bułka / Roasted cauliflower, Marmite, cashew purée, herb salsa, crispy bread

POLICZKI WIEPRZOWE **69 zł**

sos własny, gratin ziemniaczany, karmelizowany burak / Braised pork cheeks, natural jus, potato gratin, caramelised beetroot

KURCZAK ZAGRODOWY **65 zł**

puree ziemniaczano-truflowe, jarmuż, sos demi-glace / Free-range chicken, potato-truffle purée, kale, demi-glace

„FISH & CHIPS” **57 zł**

morszczuk w tempurze, mus z groszku i mięty, majonez z pieczonego czosnku, frytki / tempura hake, pea and mint purée, roasted garlic mayonnaise, French fries

DOMOWE KOPYTKA **45 zł** W

wędzona śmietana, chipsy z topinamburu, szczypiorek, sos warzywny / House-made kopytka, smoked cream, Jerusalem artichoke crisps, chives, vegetable sauce W

DESERY / DESSERTS

SERNIK BASKIJSKI **29 zł** W

słony karmel, mus malinowy / Basque cheesecake, salted caramel, raspberry mousse

KLUSKI LENIWE **29 zł** W

karmelizowana śliwka węgierka, miód z Dzierzgonia, kruszonka / Polish sweet cheese dumplings, caramelised Hungarian plum, honey from Dzierzgoń, crumble

CIASTO BANANOWE **33 zł** V

krem wegański, konfitura daktylowa, karmelizowany banan / Banana cake, vegan cream, date preserve, caramelised banana

PRODUKTY / PRODUCTS

SERY RZEMIEŚLNICZE
Gospodarstwo Rolne Emilia i Krzysztof Witkowscy / *Kozieławy*

MIÓD
Gospodarstwo Pszczelarskie Ewa i Bogdan Toporkiewicz / *Dzierzgoń*

ŚLIWKA WĘGIERKA
produkt sezonowy / Polska

GRZYBY LEŚNE
produkt sezonowy / Polska

WARZYWA JESIENNE
produkty sezonowe / Polska

IKRA Z PSTRĄGA
Łotwa

KARTA NAPOJÓW / DRINKS

HERBATY / TEA

HERBATA **12 zł**
Tea

ZIOŁA I OWOCE **16 zł**
herbs & fruits

- **RUMIANKOWY SPOKÓJ**
  rumianek / Chamomile
- **CHWILA CISZY**
  kompozycja ziół i owoców / Herbal & fruit infusion
- **RÓŻANY OGRÓD**
  róża i owoce / Rose & fruit infusion

HERBATA ZIMOWA **25 zł**
winter tea

- **KORZENNA PIGWA**
  syrop z pigwy, pomarańcza, cynamon, goździki / Quince syrup, orange, cinnamon, cloves
- **ŻURAWINOWY LAS**
  syrop żurawinowy, imbir, cytryna, rozmaryn / Cranberry syrup, ginger, lemon, rosemary

KAWA / COFFEE

ESPRESSO	**9 zł**
AMERICANO	**13 zł**
CAPPUCCINO	**14 zł**
FLAT WHITE	**16 zł**
LATTE	**18 zł**

napój roślinny	**+2 zł**
dodatkowe espresso	**+3 zł**
plant-based milk	**+2 zł**
extra espresso	**+3 zł**

NAPOJE / SOFT DRINKS

WODA Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ / karafka 1 l gazowana / niegazowana **18 zł**

KROPLA BESKIDU / KROPLA DELICE **11 zł**

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO **13 zł**

FANTA / SPRITE / KINLEY **13 zł**

CAPPY **13 zł**

BURN **16 zł**

RED BULL **18 zł**

SOK WYCISKANY **21 zł**
fresh juice

LEMONIADY / LEMONADES

CYTRYNOWO-MIĘTOWA **17 zł**
lemon & mint

GRUSZKOWO-IMBIROWA **19 zł**
pear & ginger

MALINOWA **19 zł**
raspberry

MOCKTAILE / MOCKTAILS

FIOLETOWY **35 zł**

- **Cava 0,0%, cytrusowy bitter, klitoria ternateńska, herbata jaśminowa, tonic, czereśnia maraschino** / Cava 0.0%, citrus bitter, butterfly pea flower, jasmine tea, tonic, maraschino cherry / Słodko-gorzki, kwiatowo-herbaciany

CZERWONY **35 zł**

- **Crodino Rosso / syrop z pigwy / syrop hibiskusowy / sok z limonki / woda gazowana** / **rozmaryn** / Crodino Rosso, quince syrup / hibiscus syrup / lime juice / sparkling water / rosemary / Słodko-kwaśny, ziołowo-owocowy, wyrazisty aperitif

ZŁOTY **35 zł**

- **Cava 0,0%, sok z rokitnika, maliny, bitter 0%, rozmaryn** / Cava 0.0%, sea buckthorn juice, raspberries, 0% bitter, rosemary / Owocowe złoto, soczysty, ziołowy

Zapytaj obsługę o bezalkoholowe klasyki.
Ask our staff about non-alcoholic classics.

PIWO / BEER

PERŁA BEZALKOHOLOWA	**12 / 16 zł**
PERŁA EXPORT	**12 / 16 zł**
ZWIERZYNIEC PILS	**16 / 19 zł**
ZWIERZYNIEC WITBIER	**16 / 19 zł**

PIWA BUTELKOWE

Zapytaj obsługę o dostępne rodzaje i ceny.
Bottled beer — ask our staff about available types and prices.

PIWA BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC BEER

Zapytaj, co mamy dziś
ask us what we have today.

KULTURALNE DRINKI / KULTURALNA SIGNATURE COCKTAILS

Koktajle inspirowane Warszawą i miejscami wokół Pałacu Kultury i Nauki.

PARK ŚWIĘTOKRZYSKI **37 zł**

Ostoya infuzowana jabłkiem, sok z cytryny, syrop cynamonowy, bitters pomarańczowy, aquafaba / Ostoya infused with apple, lemon juice, cinnamon syrup, orange bitters, aquafaba / Jabłkowo-cynamonowy, orzeźwiający, aksamitna pianka.

PORTIERNIA **37 zł**

Malfy Gin infuzowany hibiskusem i malinami / Campari / Lillet Blanc / prosecco / płatki róży / Malfy Gin infused with hibiscus and raspberries / Campari / Lillet Blanc / Prosecco / rose petals / Owocowo-ziołowy, lekki, musujący, wytrawny

ROTUNDA **37 zł**

Olmeca Blanco, gruszkowo-imbirowe purée, trawa cytrynowa, limonka, amaretto, mięta / Olmeca Blanco, pear & ginger purée, lemongrass, lime, amaretto, mint / Pikantno-gruszkowy, cytrusowy, z nutą migdałową

SALA KONGRESOWA **37 zł**

Beefeater, Cynar, wino jarzębinowe, dym drzewny, skórka pomarańczy / Beefeater, Cynar, rowanberry wine, wood smoke, orange peel / Wytrawny, ziołowo-dymny, o mocnym charakterze.

IGLICA **37 zł**

Lustau, Joseph Cartron Cacao, amaro, mleko kokosowe, biała czekolada / Lustau, Joseph Cartron Cacao, amaro, mleko kokosowe, biała czekolada / Kremowy,deserowy słodki

Zapytaj obsługę o klasyczne koktajle spoza menu *Ask our staff about classic cocktails not on the menu*

SZPRYCERY / SPRITZ

GRÓJECKIE ZŁOTO **35 zł**

białe wino, gruszkowo-imbirowe purée, sok z limonki, trawa cytrynowa, woda gazowana / White wine, pear & ginger purée, lime juice, lemongrass, soda / Gruszkowo-imbiowy, lekki, orzeźwiający, pikantny

KWIATOWY RUBIN **35 zł**

Lillet, syrop z hibiskusa i kwiatu pomarańczy, prosecco / Lillet, hibiscus & orange blossom syrup, prosecco / Kwiatowy, delikatny, musujący, lekko słodki.

POMORSKI BURSZTYN **35 zł**

prosecco, sok z rokitnika, maliny, woda gazowana, rozmaryn / Prosecco, sea buckthorn juice, raspberries, soda, rosemary / Rokitnikowo-malinowy, soczysty, owocowy, ziołowy.

WINA 0% / NON-ALCOHOLIC WINES

CAVA VILARNAU 0,0% **21/115 zł**

Vilarnau · Katalonia, Hiszpania
Rześka, owocowa, bezalkoholowe bąbelki.

WINA BIAŁE / WHITE WINES

VERDICCHIO **19 / 65 / 120 zł**

100% Verdicchio · Marchia, Włochy / Livio Bruni / Świeże, cytrusowe, z migdałowym finiszem

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE **19 / 65 / 120 zł** V

100% Pinot Grigio / Wenecja, Włochy / Domus Vini / Lekkie, owocowe, wysoce pijalne

SOLARIS **33 / 165 zł**

Winnica Socha / Roztocze, Polska / Brzoskwinia, gruszka, zbalansowany orzeźwiający finisz

CHARDONNAY **27 / 135 zł** V

Terroir Océanique / Francja / Domaine Capdepon / Cytrusowe, maślane, z nutą ananasa

VINHO VERDE **135 zł** V

Chantel / Portugalia / Caves Campelo / Bardzo lekkie, rześkie, delikatnie musujące

BOBAL BLANC DE NOIR BIO **145 zł** V
Bobal Icon / D.O.P. Manchuela / Hiszpania / Vega Tolosa / Unikatowe białe z czerwonych winogron, owocowe.

RIESLING & GEWÜRZTRAMINER **165 zł** V

Jesuiten Hof / Palatynat, Niemcy / Niezwykle aromatyczne, z nutą lychee i brzoskwini.

WINA CZERWONE / RED WINES

CABERNET **19 / 65 / 120 zł** V

Gandin / Friuli-Wenecja Julijska, Włochy / Lekkie, ziołowo-owocowe, na co dzień

PRIMITIVO IGT **25 / 145 zł** V

Primitivo / Puglia, Włochy / Cantina Danese / Pełne, miękkie, soczyste i powidłowe.

REGENT **33 / 175 zł** V

Winnica Socha / Roztocze, Polska / Ciemne, owocowe, o zdecydowanym charakterze.

CABERNET FRANC ROBLE **145 zł** V

LA ESTACADA Hiszpania / Castilla / Dębowe, wyraziste, o głębokim aromacie. [BIO]

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY **25 / 145 zł**

La Gioiosa / Włochy / Owocowe, z delikatną nutą słodyczy.

CAVA BRUT **135 zł** V

Torito Bravo / Raventós Rosell / Katalonia / Wytrawne, rześkie, z drożdżowym akcentem.

G.H. MUMM CORDON ROUGE **345 zł**

Francja / Szampania / Kultowy szampan, elegancki, o bogatym bukiecie.

ALKOHOLE / SPIRITS

OSTOYA **14 / 220 zł**

SMAKÓWKI / FLAVOURED VODKA **15 zł**

- pigwa / wiśnia / cytryna
- quince / cherry / lemon

JAMESON **18 / 290 zł**

JAMESON BLACK BARREL **25 zł**

CHIVAS REGAL 12 YO **23 zł**

HAVANA CLUB 3 YO **18 / 250 zł**

BUMBU RUM **25 zł**

BEEFEATER **18 zł**

MALFY GIN G.Q.D.I. **25 zł**

OLMECA **21 zł**

OLMECA ALTOS **25 zł**

WIĘCEJ PRZY BARZE / MORE AT THE BAR

Większy wybór alkoholi znajdziesz przy barze.
A wider selection of spirits is available at the bar.

KULTURALNA

42 Warsaw International Film Festival
9 – 18.10.2026

TU JESTEŚ U SIEBIE!
Here you can be yourself

facebook.com/cafekulturalna
instagram.com/cafekulturalna
www.kulturalna.pl