



Drodzy Przyjaciele,

Nie tylko smak i wygląd naszych potraw mają znaczenie. Jesteśmy zachwyceni włoską gościnnością i sposobem, w jaki Włosi świętują i spotykają się na co dzień z przyjaciółmi.

Z miłości do jedzenia...
Z włoską gościnnością...

Dear Friends,

Not only taste and visual aspect of our dishes matters. We are delighted with Italian hospitality and the way Italians celebrate and meet their friends in everyday life.

With love of eating...
With Italian hospitality...



Colazione / Śniadania / Breakfast

Coś na dobry początek... czyli śniadanko palce lizać :)

Something to make your day... Meaning delicious breakfast :)

do 13:00

to 1:00 pm

Coś na słodko...

Sweet proposals...

- | | |
|---|-------|
| Owsianka na mleku z pomarańczami i miodem
<i>Porridge with orange and honey</i> | 15 zł |
| Grzanki z mascarpone, owocami, orzechami i miodem
<i>Toast with mascarpone, fruit, nuts and honey</i> | 19 zł |
| Pizza Bianca
Świeży ser kozi, winogrona, truskawki, orzechy włoskie i miód
<i>Fresh goat's cheese, grapes, strawberries, Italian nuts and honey</i> | 19 zł |

... coś na słono

... salted proposals

- | | |
|-------|---|
| 17 zł | Jajko sadzone na grzankach z prosciutto di parma podawane z sałatką z rukoli i pomidorków koktajlowych
<i>Fried egg on toast with prosciutto di Parma with arugula and cherry tomatoes</i> |
| 19 zł | Jajecznica z cebulą, salami, bułeczkami podawana z sałatką z rukoli i pomidorków koktajlowych
<i>Scrambled eggs with onion, salami and rolls served with arugula and cherry tomatoes</i> |
| 22 zł | Pomidory zapiekane z serem mozzarella, kiełbaski z grilla, rukola, bułeczki, masło
<i>Tomatoes baked with mozzarella, grilled sausages, arugula, buns, butter</i> |

Dowolna kawa lub herbata w cenie śniadania.

Coffe or tea for free.



Antipasti / Przystawki / Appetisers

MIX DI FORMAGGI ITALIANI E SALUMI	31 zł	VITELLO TONNATO	37 zł
Deska serów i wędlin <i>Cheese and meats board</i>		Cienkie plastry pieczonej cielęciny podawane z rukolą, parmezanem i cytryną w kremowym sosie tuńczykowo-kaparówym <i>Thinly sliced veal baked in a tuna-caper cream sauce served arugula, parmesan and lemon</i>	
FICO AL FORNO CON FORMAGGIO DI CAPRA E PROSCIUTTO DI PARMA*	27 zł	CAPRESE CON PESTO E PINES	25 zł
Zapiekana figa z kozim serem, podawana z szynką parmeńską, rukolą i pomidorkami koktajlowymi <i>Baked fig with goat's cheese, served with parma ham, arugula and cherry tomatoes</i>		Ser mozzarella podawany z pomidorem, domowym pesto bazyliowym, rukolą i orzeszkami pini <i>Mozzarella cheese served with tomatoes, basil pesto, arugula and pine nuts</i>	
BARBABIETOLE AL FORNO CON FORMAGGIO DI CAPRA	23 zł	CARPACCIO DI POLPO	36 zł
Kawałki pieczonych buraków z kozim serem, z cząstkami pomarańczy, tymiankiem, oliwą z oliwek, rukolą i kremem balsamicznym <i>Pieces of baked beetroot with goat's cheese, slices of an orange, thyme olive oil, arugula, balsamic cream</i>		Carpaccio z ośmiornicy podawane z oliwą z oliwek, sokiem z cytryny, natką pietruszki, młotkowanym czerwonym pieprzem, rukolą, parmezanem i kremem balsamicznym <i>Octopus carpaccio served with olive oil, lemon juice, parsley, crushed red pepper, arugula, parmesan and balsamic cream</i>	
ASPARAGI AL VAPORE IN PROSCIUTTO DI PARMA	29 zł	CARPACCIO DI MANZO CONDITO CON OLIO AL TARTUFO AROMATICO	37 zł
Szparagi gotowane na parze podawane z szynką parmeńską, pomidorkami koktajlowymi oraz sosem gorgonzola <i>Steamed asparagus with parma ham, cherry tomatoes and gorgonzola sauce</i>		Carpaccio wołowe skropione aromatyczną oliwą truflową, z dodatkiem parmezanu, prażonych orzeszków pini, rukoli, kremu balsamicznego i cytryny <i>Beef carpaccio drizzled with aromatic truffle oil topped with parmesan, roasted pine nuts, arugula, balsamic cream and lemon</i>	



Antipasti / Przystawki / Appetisers

CARPACCIO DI BARBEBIETOLE

25 zł

Carpaccio z buraków podawane z oliwą z oliwek, kozim serem, rukolą, pomidorkami koktajlowymi, papryczką chilli i pistacjami

Carpaccio of beetroot, served with olive oil, goat cheese, arugala, cherry tomatoes, chilli and pistachio

BRUSCHETTA AL POMODORO

19 zł

Bruschetta z dojrzałymi pomidorami, czosnkiem, pesto bazyliowym, rukolą i pomidorkami koktajlowymi

Bruschetta with tomato, garlic, basil pesto, arugala and cherry tomatoes

ANTIPASTO MISTO

25 zł

Grillowane bakłażany, grillowana cukinia, grillowana czerwona papryka, oliwki, marynowane cebulki, suszone na słońcu pomidory, pieczarki zapiekane z tymiankiem

Grilled eggplant, zucchini and red pepper, olives, marinated onions, dried tomatoes and mushrooms baked with thyme seasoning

RISOTTO AL FUNGHI PORCINI

32 zł

Risotto z borowikami, parmezanem, natką pietruszki, pastą truflową i pesto bazyliowym

Mushroom and parmesan risotto, parsley, truffle paste and basil pesto



Insalata / Sałaty / Salads

RUCOLA CON PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA	33 zł	28 zł	RUCOLA CON SPINACI, VERDURE GRIGLIATE CON FORMAGGIO DI CAPRA E SALSA DI LAMPONI
Rukola z grillowaną piersią kurczaka, pomidorkami cherry, serem parmezan, prażonymi orzeszkami pini, oliwą z oliwek oraz kremem balsamicznym <i>Arugula with grilled chicken breast, cherry tomatoes, parmesan, roasted pine nuts, olive oil, balsamic cream</i>			Rukola z młodymi liśćmi szpinaku, grillowanymi warzywami z kozim serem i sosem malinowym <i>Young leaf spinach with grilled vegetables and goats cheese served with raspberry sauce</i>
FINOCCHIO CON CALAMARI E GAMBERI	37 zł	27 zł	FEGATO DI POLLO SERVITA CON FORMAGGIO DI CAPRA, PERA CORIANDOLO, MIX DI INSALATE DI ALTA QUALITA, COUSCOUS IN SALSA DI ARANCIA
Koper włoski podawany z krewetkami (8szt.), smażonymi kalmarami oraz pietruszką w oliwie czosnkowo-cytrynowej <i>Italian fennel served with shrimps (8 pieces), fried calamari and parsley in garlic and lemon oi</i>			Wątróbka drobiowa podawana z kozim serem, gruszką, kolendrą, kuskusem, kawałkami pomarańczy, sałatą lodową i rzymską oraz sosem pomarańczowym <i>Chicken liver served with goat cheese, pear, coriander, couscous, orange pieces, ice lettuce and roman lettuce and orange sauce</i>
INSALATA MISTA, CETRIOLO FRESCO, POMIDORO, PANCETTA, CON POLLO GRIGLIATO, SALSA ALLO YOGURT	29zł		
Mieszanka sałat, świeży ogórek, pomidor, bekon, grillowana pierś z kurczaka z sosem jogurtowym <i>Mix of salads, fresh cucumber, tomatoes, becon, grilled chicken breast, youghurt sauce</i>			



Zuppa / Zupy / Soups

CREMA DI BARBABIETOLE 15 zł	16 zł CREMA DI POMODORO (PICCANTE)
Krem z buraków <i>Cream of roasted beetroot</i>	Pikantny, tokański krem pomidorowy ze złocistą grzanką i parmezanem <i>Spicy tuscan tomato cream served with croutons and grated parmesan</i>
CREMA DI MANZO 16 zł	16 zł CREMA DI PORRO AL FORNO
Krem z czerwonej fasoli <i>Cream of red bean</i>	Krem z pieczonego pora <i>Cream of roasted leek</i>



Pasta / Makarony / Pasta

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 23 zł	29 zł	TAGLIATELLE ALLA CARBONARA
Spaghetti, czosnek, papryczka chili, młotkowany pieprz, zielona pietruszka, oliwa z oliwek, rukola, parmezan <i>Spaghetti with garlic, chilli peppers, crushed pepper, green parsley, olive oil, arugula and parmesan</i>		Tagliatelle, boczek, śmietana, cebula, czosnek, parmezan, rukola <i>Tagliatelle with bacon, cream, onion, garlic, parmesan and arugula</i>
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 27 zł	37 zł	TAGLIATELLE CON GAMBERI
Spaghetti, sos pomidorowy na bazie mięsa wołowego, świeże zioła, parmezan <i>Spaghetti served with homemade tomato sauce based on beef</i>		Tagliatelle, krewetki, cukinia, zielona pietruszka, oliwa z oliwek, cebula, czosnek, parmezan, rukola <i>Tagliatelle with shrimps, zucchini, green parsley, olive oil, onion, garlic, parmesan and arugula</i>
TAGLIATELLE AL FUNGHI PORCINI 35 zł	35 zł	FARFALLE AL. SALMONE
Tagliatelle, borowiki, parmezan, pesto bazyliowe, oliwa truflowa, cebula, rukola <i>Mushroom, tagliatelle with truffle oil, parmesan, basil pesto, onion and arugula</i>		Farfalle, świeży łosoś, zielone szparagi, sos śmietanowy, świeże zioła, cebula, czosnek, parmezan, rukola <i>Farfalle with fresh salmon, green asparagus and an aromatic herb, cream sauce, onion, garlic, parmesan and arugula</i>
TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE 37 zł	24 zł	SPAGHETTI CON LAMPONI, POMODORI SECCHI E CUORE DI MASCARPONE, AGLIO
Tagliatelle, małże, krewetki, kalmary, ośmiorniczki, czosnek, cebula, oliwa z oliwek, pomidorki cherry, parmezan, rukola <i>Tagliatelle with mussels, shrimps, calamari, octopus, garlic, onion, olive oil, cherry tomatoes, parmesan, arugula</i>		Spaghetti, rukola, suszone pomidory, serkek mascarpone, czosnek <i>Spaghetti with arugula, dried tomatoes, mascarpone cheese and garlic</i>
TAGLIATELLE AL PESTO 28 zł		
Tagliatelle, pesto bazyliowe, suszone pomidory, oliwa z oliwek, orzeszki pini, cebula, czosnek, parmezan, rukola <i>Tagliatelle with basil pesto, dried tomatoes, olive oil, pine nuts, onion, garlic and parmesan, arugula</i>		

*Możliwość wyboru makaronu bezglutenowego.

*All above can be served with non-gluten pasta.



Pasta / Makarony / Pasta

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| TAGLIATELLE CON FILETTO DI MAIALE, FUNGHI, CIPOLLA E AGLIO IN UNA CREMA DI FUNGHI, RUCOLA | 38 zł | LASAGNE CON SALMONE E CAPPERI, LIMONE E SALSA DI BESZAMEL | 37 zł |
| Tagliatelle z polędwicą wieprzową podawane z kurkami, cebulą, czosnkiem, rukolą, w sosie śmietanowo-grzybowym | | Lasagne z łososiem podawana z kaparami, szczypiorkiem w sosie cytrynowo-beszamelowym | |
| <i>Tagliatelle with pork tenderloin, cocks, onion, garlic in creamy-mushrooms sauce, arugula</i> | | <i>Lasagne with salmon and capers, bechamel-lemon sauce, chives</i> | |
| PENNE CON OLIVE NERE, PANCETTA, ERBA CIPOLLINA E PREZZEMOLO, AGLIO, RUCOLA | 25 zł | LASAGNE ALLA BOLOGNESE | 28 zł |
| Penne z boczkiem podawane z czarnymi oliwkami, szczypiorkiem, natką pietruszki, czosnkiem i rukolą | | Lasagne z dodatkiem mięsa wołowego i bazylii z sosem pomidorowo-beszamelowy | |
| <i>Penne with black olives, bacon, chives and parsley, garlic, arugula</i> | | <i>Bolognese lasagne with a tomato béchamel sauce, basil, based on beef</i> | |
| PENNE, SEDANO GAMBERETTI E POMODORI, RUKOLA | 33 zł | TAGLIATELLE CON POLLO | 27 zł |
| Penne z krewetkami podawane z selerem naciowym, pomidorkami koktajlowymi, rukolą, czosnkiem i cebulą | | Tagliatelle z grillowanym kurczakiem podawane z suszonymi na słońcu pomidorami, z liśćmi świeżego szpinaku, oliwą z oliwek, cebulą, czosnkiem, parmezanem i rukolą | |
| <i>Penne, shrimps, celery, tomatoes cherry, arugula, garlic and onion</i> | | <i>Tagliatelle, grilled chicken, dried tomatoes, fresh spinach leaves, olive oil, onion, garlic, parmesan and arugula</i> | |
| TAGLIATELLE IN UNA SALSA CREMOSA CON PEPE DI MANZO, FUNGHI E POMODORI SECCHI | 38 zł | | |
| Tagliatelle z polędwicą wołową podawane z pieczarkami, suszonymi pomidorami, rukolą w kremowym sosie pieprzowym | | | |
| <i>Tagliatelle with sirloin in creamy pepper sauce with mushrooms, sun dried tomato and arugula</i> | | | |

*Możliwość wyboru makaronu bezglutenowego.

*All above can be served with non-gluten pasta.



Pizza / Pizze / Pizza

FOCACCIA 15 zł	35 zł	PIZZA SCAMPI
Ziola, czosnek, pieprz młotkowany, parmezan <i>Fresh herbs, garlic, crushed pepper and parmesan</i>		Sos pomidorowy, krewetki, oliwa czosnkowa, pietruszka, ser mozzarella <i>Tomato sauce, shrimps, garlic oil, parsley and mozzarella cheese</i>
PIZZA MARGHERITA 19 zł	29 zł	PIZZA FORMAGGIO
Sos pomidorowy, ser mozzarella, świeża bazylią, oliwa czosnkowa Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil, garlic oil		Sos pomidorowy, trzy rodzaje serów (mozzarella, gorgonzola, parmezan), oliwa, rukola, pieprz <i>Tomato sauce, three kinds of cheese (mozzarella, gorgonzola, parmesan cheese) arugula, pepper and olive oil</i>
PIZZA DIAVOLA 29 zł	29 zł	PIZZA CAPRICCIOSA
Sos pomidorowy, salami pikantne, oliwa z chili, ser mozzarella Tomato sauce, spicy salami, mozzarella cheese and chilli oil		Sos pomidorowy, szynka, pieczarki, suszone pomidory, pesto bazyliowe, ser mozzarella <i>Tomato sauce, ham, mushrooms, dried tomato, basil pesto and mozzarella cheese</i>
PIZZA HAWAIANA 26 zł	34 zł	PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA
Sos pomidorowy, ananas, szynka, oliwa czosnkowa, ser mozzarella Tomato sauce, pineapple, ham, mozzarella cheese and garlic oil		Sos pomidorowy, prosciutto di parma, rukola, pomidorki cherry, oliwa z oliwek, pieprz, ser mozzarella <i>Tomato sauce, prosciutto di parma, arugula, cherry tomatoes, pepper, mozzarella cheese and olive oil</i>
PIZZA AMICI 35 zł		
Sos pomidorowy, zielone szparagi, jajko sadzone, szynka parmeńska, rukola, oliwa z oliwek, pomidory koktajlowe, pieprz, ser mozzarella <i>Tomato sauce, green asparagus, a poached egg, parma ham, arugula, cherry tomatoes, pepper, mozzarella cheese and olive oil</i>		

*Możliwość zamówienia pizzy bezglutenowej
All above can be baked with non-gluten
dough.



Pizza / Pizze / Pizza

PIZZA FRUTTI DI MARE 35zł	27 zł PIZZA TONNO
Sos pomidorowy, małże, krewetki, kalmary, ośmiorniczki, cytryna, oliwa z oliwek, ser mozzarella <i>Tomato sauce, clams, shrimps, squid, octopus, lemon, mozzarella cheese and olive oil</i>	Sos pomidorowy, tuńczyk, kapary, czerwona cebula, oliwa, ser mozzarella <i>Tomato sauce, tuna, capers, red onion, mozzarella cheese and olive oil</i>
	27 zł PIZZA VEGETARIANA
	Sos pomidorowy, ser kozi, papryka czerwona, marynowane karczochy, świeży szpinak, pieczarki, pesto bazyliowe, ser mozzarella <i>Tomato sauce, goat's cheese, red pepper, marinated artichokes, fresh spinach, mushrooms basil pesto and mozzarella cheese</i>

**Możliwość zamówienia pizzy bezglutenowej
All above can be baked with non-gluten
dough.*



Pesce / Ryby / Fish

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| LUCIOPERCA FILETTO FRITTO NEL BURRO CON SALSА DI LIMONE E INSALATA MISTA | 41 zł | MERLUZZO FRITTO IN BURRO IN SALSА DI PANNA | 44 zł |
| Filet z sandacza smażony na maśle, w sosie cytrynowo-maślanym podawany z sałatą rzymską i lodową, świeżym ogórkiem, pomidorem, sosem jogurtowo – czosnkowym i gnocchi | | Dorsz smażony na maśle w sosie śmietanowym z zielonym groszkiem, cebulą, czosnkiem, cytryną i rukolą | |
| <i>Filet of sander fried on butter with a lemon butter sauce served roman salad and iceberg lettuce, fresh cucumber, tomatoes in youghurt-garlic sauce, gnocchi</i> | | Cod fried in butter in a cream sauce with green peas, onion, garlic, lemon and rocket | |
| GAMBERI, GOCCHES, ASPARAGI VERDI, FRESCO DI QUELLI, RUCOL, AGLIO | 38 zł | SALMONE ALLA GRIGLIA | 43 zł |
| Smażone krewetki (8szt.) podawane z gnocchi, zielonymi szparagami, świeżym tymiankiem, rukolą, czosnkiem | | Łosoś grillowany w sosie kawowym z chilli, podawany z zielonymi szparagami, pomidorkami koktajlowymi i gnocchi | |
| <i>Fried shrimps (8 pcs.) with gnocchi, green asparagus, fresh thyme, arugula, garlic</i> | | <i>Grilled salmon fillet with coffee & chilli sauce served with green asparagus, cocktail tomatoes and gnocchi</i> | |
| COZZE FRESCHE IN SALSА DI CREMA CON PANCETTA E ERBE AROMATICHE | 43 zł | GAMBERETTI CON BURRO AGLIO, PREZZEMOLO E PEPERONCINO SERVITO CON CROSTINI | 48 zł |
| Mule w sosie śmietanowo-winnym z cebulą, czosnkiem, szczypiorkiem, boczkiem i ziołami | | Krewetki tygrysie (11szt.) z masłem, czosnkiem, pietruszką i chili podawane na liściach sałaty rzymskiej z grzankami | |
| <i>Fresh mussels in cream-wine sauce with onion, garlic, chives, bacon and herbs</i> | | <i>Tiger shrimps (11 pcs.) with butter, garlic, parsley and chili served on lettuce leaves with croutons</i> | |



Carne - secondi piatti / Mięsa / Meat

<p>PETTO DI POLLO RIPIENO CON SPINACI E FORMAGGIO DI CAPRA 36 zł</p> <p>Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem i kozim serem podawana z sałatą rzymską i lodową, świeżym ogórkiem, pomidorem, sosem jogurtowo – czosnkowym i gnocchi</p> <p><i>Chicken breast stuffed with spinach and goat's cheese served roman salad and iceberg lettuce, fresh cucumber, tomatoes in youghurt-garlic sauce, gnocchi</i></p>	<p>FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON SALSА AL GORGONZOLA 67 zł</p> <p>Polędwica wołowa z grilla z sosem gorgonzola podawana z sałatą rzymską i lodową, świeżym ogórkiem, pomidorem, sosem jogurtowo – czosnkowym i gnocchi</p> <p><i>grilled sirloin steak with gorgonzola served roman salad and iceberg lettuce, fresh cucumber, tomatoes in youghurt-garlic sauce, gnocchi</i></p>
<p>FILETTO DI MAIALE MARINATO AL LIMONE E ARANCE 37 zł</p> <p>Polędwiczki wieprzowe marynowane w cytrynie i pomarańczach podawane z sałatą rzymską i lodową, świeżym ogórkiem, pomidorem, sosem jogurtowo – czosnkowym i gnocchi</p> <p><i>Pork tenderlion marinated in lemons and oranges, roman salad and iceberg lettuce, fresh cucumber, tomatoes in youghurt-garlic sauce and gnocchi</i></p>	<p>COTOLETTA ALLA MILANESE 44 zł</p> <p>Panierowany kotlet cielęcy podawany z cytryną, rukolą, pomidorkami koktajlowymi, parmezanem i gnocchi</p> <p><i>Breaded veal chop served with lemon, arugala, cherry tomatoes, parmesan and gnocchi</i></p>
<p>FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON BURRO ALL'AGLIO 67 zł</p> <p>Polędwica wołowa z grilla z masełkiem czosnkowo-pietruszkowym podawana z gnocchi i grillowanymi warzywami</p> <p><i>grilled sirloin steak with parsley-garlic butter served gnocchi and grilled vegetables</i></p>	<p>COSTOLETTE 47 zł</p> <p>Żeberka (500 g) podawane z sałatą rzymską i lodową, świeżym ogórkiem, pomidorem w sosie jogurtowo - czosnkowym oraz gnocchi</p> <p><i>Ribs (500g), roman salad and iceberg lettuce, fresh cucumber, tomatoes in youghurt-garlic sauce, gnocchi</i></p>
<p>FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON SALSА DI PANNA E PEPE 67 zł</p> <p>Polędwica wołowa z grilla w sosie śmietanowo – pieprzowym podawana z rukolą, pomidorkami koktajlowymi, parmezanem, orzeszkami pini i gnocchi</p> <p><i>grilled sirloin steak in a creamy-pepper sauce served with arugula, cherry tomatoes, parmesan, pine nuts, gnocchi</i></p>	<p>FIORENTINA BISTECCA SERVITA CON FUNGHI E POMODORI GRILIATI 77 zł</p> <p>T-Bone (450g) stek podawany z sałatą rzymską i lodową, świeżym ogórkiem, pomidorem w sosie jogurtowo – czosnkowym oraz gnocchi</p> <p><i>T-Bone (450g) steak served roman salad and iceberg lettuce, fresh cucumber, tomatoes in youghurt-garlic sauce, gnocchi</i></p>



Dessert / Desery / Desserts

PANNA COTTA	15 zł	15 zł	TORTA DEL GIORNO
z sosem malinowym <i>with raspberry sauce</i>			CIASTO DNIA - zapytaj kelnera <i>CAKE OF THE DAY - please ask the waiting staff</i>
TIRAMISU	18 zł	16 zł	GELATO ALLA VANIGLIA CON CIOCCOLATO E FRUTTA
			Lody waniliowe z czekoladą i owocami <i>Vanilla ice cream with chocolate and fruits</i>



Bevande Fredde / Napoje zimne / Cold drinks

SUCCO D'ARANCIA FRESCO 400ml Świeży sok z pomarańczy 400 ml <i>Freshly squeezed orange juice 400ml</i>	14 zł	6 zł	PEPSI, MIRINDA, SCHWEPPE, PEPSI MAX, 7UP 200ml
SUCCO DI POMPELMO FRESCO 400ml Świeży sok z grejpfruta 400 ml <i>Freshly squeezed grapefruit juice 400ml</i>	14 zł	6 zł	LIPTON ICE TEA 200ml Brzoskwinia, Cytryna <i>Peach, Lemon</i>
SUCCO DI MIX FRESCO 400ml Świeży sok mieszany 400ml <i>Freshly squeezed mix juice 400ml</i>	14 zł	8 zł	WODA <i>Amici</i> 450ml Woda <i>Water</i>
CASA LIMONATA CON MENTA 350ml Domowa lemoniada z miętą <i>Homemade lemonade with fresh mint</i>	10 zł	10 zł	ROCKSTAR 250ml Napój energetyczny <i>Energy drink</i>
CASA LIMONATA CIN FRUTTA 350ml Domowa lemoniada z owocami* <i>Homemade lemonade with fresh fruit*</i>	12 zł		
SOK 200ml Pomarańczowy, Grejpfrutowy, Jabłkowy, Czarna porzeczka, Pomidorowy Orange, Grapefruit, Apple, Black currant, Tomato juice	6 zł		

*Świeże owoce tylko sezonowo.

*Freshly squeezed juices seasonal.



Birra / Piwo / Beer

ŻYWIEC 0,2l	6 zł	8 zł	HEINEKEN (but.) 0,33l
ŻYWIEC 0,5l	10 zł	8 zł	WARKA RADLER (but.) 0,5l
ŻYWIEC BEZALKOHOLOWY (but.) 0,33l	8 zł	10 zł	DESPERADOS (but.) 0,4l
ŻYWIEC BIAŁY (but.) 0,5l	10 zł	10 zł	CYDR / CIDER (but.) 0,33l
		10 zł	GRZANE PIWO 0,33L

Vino / Wina / Wines

PROSECCO 100ml	12 zł	12 zł	WINO DOMU: białe / czerwone 150ml <i>House wine: white/red</i>
WINO RÓŻOWE MUSUJĄCE 100ml <i>Sparkling rose wine</i>	10 zł	33 zł	WINO DOMU: białe / czerwone 500ml <i>House Caraffe of white/red</i>
		59 zł	WINO DOMU: białe / czerwone 1l <i>House Caraffe of white/red</i>



Caffe / Kawa / Coffee

ESPRESSO	7 zł	12 zł	CAFFE LATTE
ESPRESSO DOPPIO	10 zł	14 zł	FRAPPE
CAFFE BIANCO	9 zł	17 zł	IRISH COFFE
CAFFE NERO	9 zł	17 zł	BAILEYS COFFE
CAPPUCINO	10 zł		
AMERICANO	11 zł		

*możliwość zamówienia kawy bezkofeinowej
possibility of ordering decaffeinated coffee

**syrop do kawy 2 zł (zapytaj kenera o wybór
smaków)

syrop 2 PLN (ask waiting staff about flavours)

Bevande calde / Napoje gorące / Hot drinks

HERBATA LA VIA DEL TE	9 zł	16 zł	GLÖGG
Herbata czarna / Black tea			Glögg
Earl Grey / Earl Grey			
Herbata zielona / Green tea		16 zł	GROG
Herbata biała / White tea			Grog
Herbata jaśminowa / Jasmine tea			
Herbata miętowa / Mint tea		12 zł	CZEKOLADA
Herbata owocowa / Fruit tea			Hot chocolate
MALINA Z IMBIREM	10 zł	16 zł	CZEKOLADA Z BAILEY'S
Raspberry with ginger			Hot chocolate with Bailey's
WIŚNIA Z WIŚNIÓWKĄ	10 zł	16 zł	CZEKOLADA Z COINTREAU I SKÓRKĄ POMARAŃCZY
Cherry with cherry vodka			Hot chocolate with Cointreau and orange peel
KORZENNA POMARAŃCZA	10 zł		
Spicy orange			
GRZANE WINO	14 zł	16 zł	CZEKOLADA Z FRANGELICO
Mulled wine			Hot chocolate frangelico



Drinks / Drinki / Cocktails

SEX ON THE BEACH 21zł	22 zł	CUBA LIBRE
Finlandia Vodka 40 ml, Peachtree 20 ml, sok pomarańczowy, grenadine <i>Finlandia Vodka 40 ml, Peachtree 20 ml, Cappy orange juice, grenadine</i>		Rum Havana Club 40 ml, Pepsi
MARGARITA KLASYCZNA / TRUSKAWKOWA 21 zł	21 zł	DAIQIRI KLASYCZNE / TRUSKAWKOWE / MALINOWE
Tequila el Jimador 40 ml, likier pomarańczowy 20 ml, sok z limonki <i>Classic Margarita</i>		Rum Havana Club 40 ml, syrop cukrowy, sok z limonki <i>Classic Daiquiri</i>
PINACOLADA KLASYCZNA / TRUSKAWKOWA 21 zł	16 zł	CAIPIRINHA KLASYCZNA / TRUSKAWKOWA/MALINOWA
Rum Havana Club 40 ml, syrop kokosowy, syrop ananasowy, mleko <i>PinaColada</i>		Cachaca 40 ml, limonki, cukier brązowy <i>Classic Caipirinha</i>
APEROL SPRITZ 22 zł	22 zł	MOJITO KLASYCZNE / TRUSKAWKOWE
120ml Prosecco, 80ml Aperol, woda gazowana <i>120ml Prosecco, 80ml Aperol, sparkling water</i>		Rum Havana Club 40 ml, cukier brązowy, mięta, limonki, woda gazowana <i>Classic Mojito</i>
	22 zł	NEGRONI
		Campari Bitter 40 ml, Martini Rosso 40ml, Seagrams gin 40 ml

Vermut / Wermut / Vermouth

BIANCO 10 zł	10 zł	ROSATO
100 ml		100 ml
ROSSO 10 zł	10 zł	EXTRA DRY
100 ml		100 ml



Vodka / Wódka / Vodka

FINLANDIA 40ml	9 zł	16 zł	CHOPIN 40ml
FINLANDIA 700ml	135 zł	185 zł	CHOPIN 700ml
SOPLICA MALINOWA 40ml	8 zł	8 zł	ŻOŁĄDKOWA GORZKA 40ml
SOPLICA WIŚNIOWA 40ml	8 zł		

Tequila / Tequila / Tequila

EL JIMADORE 40ml	15 zł
------------------	-------

Cognac / Koniak / Cognac

HENNESSY FINE 40ml	18 zł
--------------------	-------

Whisky / Whiskey / Whiskey

FAMOUS GROUSE 40ml	12 zł	20 zł	JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 40ml
CHIVAS REGAL 18 40ml	22 zł	16 zł	JACK DANIEL'S GENTELMAN 40ml
JAMESON IRISH WHISKEY 40ml	12 zł	14 zł	JACK DANIEL'S HONEY LIQUEUR 40ml
JACK DANIEL'S N.O7 40ml	14 zł	14 zł	JIM BEAM 40ml



Whisky Single Malt

ARDBEG 10 Y.O 40ml 24 zł

Gin / Gin / Gin

HENDRICK'S SCOTTISH GIN 40ml 18 zł | 12 zł SEAGRAMS 40ml

Rum / Rum / Rum

HAVANA CLUB 3 ANOS 40ml 15 zł | 18 zł HAVANA CLUB 7 40ml

Aperitivo / Aperitif / Aperitive

APEROL 40ml 12 zł | 14 zł CAMPARI BITTER 40ml



Digerente / Digestif / Digestive

FERNET BRANCA 40ml 12 zł

Liquore / Likier / Liqueur

AMARETTO 40ml	12 zł	10 zł	DOMOWE LIMONCELLO 40ml
BAILEY'S 40ml	12 zł	90 zł	DOMOWE LIMONCELLO 1l
KAHLUA 40ml	12 zł	12 zł	FRANGELICO 40ml
COINTREAU 40ml	12 zł	12 zł	JAGERMEISTER 40ml
GRAPPA 40ML	12 zł	12 zł	SAMBUCA 40ml

Brandy / Brandy / Brandy

TORRES 10 GRAN RESERVA 40ml 14 zł



Vino / Wina / Wines

MONTELLIANA SPUMANTE EXTRA DRY PROSECCO

88 zł

DOC Treviso

Wino białe, wytrawne, musujące

Bardzo owocowy bukiet

W smaku świeże i orzeźwiające z lekko słodką

końcówką

VILLA DEL VENTO LAMBRUSCO ROSATO

69 zł

DOC Reggiano

Wino różowe, słodkie, musujące

Przenikawy aromat owoców z nutą fiołków

W smaku okrągłe, łagodne z przyjemną słodką i

bardzo owocową końcówką

64 zł

12 zł*

STEMMARI MOSCATO

IGT Terre siciliane

Wino białe słodkie

Aromat białych kwiatów z cytrusowymi nutami

Bogaty owocowy smak, pełne dobrze

zrównoważone, intensywne i trwałe

* Cena za kieliszek



Vino / Wina / Wines

bianco / białe / white

VILLA DIANA 66 zł DOC Trebbiano d'Abruzzo 12 zł* <i>Wino białe wytrawne</i> Aromat egzotycznych owoców z kwiatową nutą. Świetnie wyważone i orzeźwiające. Kolor żółty, słomkowy z zielonkawymi refleksami	ARGIOLAS MERI 85 zł DOC Vermentino di Sardegna <i>Wino białe wytrawne</i> Świeżym aromacie cytrusów i świeżymi jasnymi owocami. Jasna żółta barwa z zielonkawym odcieniem. Świetnie wyważone, delikatne i bardzo świeże
DOMODO AMABILE 66 zł Vino Bianco d'Italia 12 zł* <i>Wino białe półwytrawne</i> Intensywny i trwały owocowy aromat, smak owoców letnich i cytrusowych Okrągłe i przyjemne, dobrze zrównoważone Delikatny finisz	VIGNETI DEL VULTURE PIPOLI BIANCO 95 zł IGT Basilicata <i>Wino białe wytrawne</i> Aromat białych owoców z elementami świeżych warzyw. Orzeźwiające, dobrze zbilansowane. Przyjemna kwasowość i długa końcówka.
MEZZACORONA TERRE DEL NOCE PINOT GRIGIO 66 zł IGT Vigneti delle Dolomiti 12 zł* <i>Wino białe wytrawne</i> Kolor słomkowożółty. Świeże i czyste aromaty owocowe - jabłko, gruszka i dzikich kwiatów. W ustach wytrawne dobrze zrównoważone, lekko mineralne z wyraźnym rzeźkim zakończeniem. Posmak zielonego jabłka.	CANTINE SAN MARZANO ESTELLA MOSCATO 96 zł IGP Bianco Salento IGP <i>Wino białe półwytrawne</i> Smak zdecydowany, o dobrej strukturze, miękkiej i świeżej, owocowej i lekko mineralnej Zapach miodu i egzotycznych owoców
CANTINE SAN MARZANO IL PUMO SAUVIGNON MALVASIA 72 zł IGP Bianco Salento, Apulia <i>Wino białe wytrawne</i> Aromat białych owoców z elementami świeżych warzyw. Orzeźwiające, dobrze zbilansowane przyjemna kwasowość i długa końcówka.	TENUTA CARETTA CAYEGA 105 zł DOCG Roero Arneis, Piemont <i>Wino białe wytrawne</i> Obfite aromaty owocowe i kwiatowe Smak harmonijny, dobrze zorganizowany, z przyjemną końcówką

* Cena za kieliszek



Vino / Wina / Wines

rosso / czerwone / red

MEZZACORONA TERRE DEL NOCE MERLOT 63zł 12 zł*

Wigneti delle dolomiti igt
Wino czerwone wytrawne
Aromaty czerwonych owoców pestkowych z nutą migdałów. Bardzo przyjemne i łatwe wino z posmakiem śliwki, wiśni i czereśni oraz odrobiną gorzkiej czekolady.

DOMODO AMABILE 66 zł 12 zł*

Vino rosso d' Italia
Wino czerwone półwytrawne
Intensywny aromat z nutą ziół
W smaku pełne i wyraźne, z waniliowym akcentem. Dobrze zbudowane, o zbalansowanym, miękkim smaku

GOOSE BUMP VELVETY RED 66 zł 12 zł*

IGT Sicilia
Wino czerwone półwytrawne
Intensywnie owocowe w zapachu i smaku
Pełne, dobrze zbudowane, o przyjemnych aksamitnych taninach, z delikatną słodyczą jagód, malin i odrobiną przypraw w tle

VILLA DIANA 75 zł

DOC Montepulciano d'Abruzzo
Wino wytrawne z żywy i jasny czerwony kolor z fioletowym odcieniem. Intensywny aromat czerwonych owoców pestkowych, z przewagą wiśni, delikatne kwiatowe nuty. Przyjemny miękki smak z wyraźnym wiśniowym akcentem i aksamitnym wykończeniem.

75 zł PICCINI CHIANTI RISERVA

DOCG Chianti, Toskania
Wino czerwone wytrawne
O przyjemnym zapachu dojrzałych owoców
W smaku wiśnie z odrobiną delikatnych przypraw, lekki posmak drewna.
Eleganckie i aksamitne z miękkimi taninami i rodzynkowym finiszem

79 zł CANTINE SAN MARZANO IL PUMO PRIMITIVO

IGP Puglia
Wino czerwone wytrawne
Intensywny aromat wiśni i suszonych śliwek
Smak lekko pikantny z nutą wanilii i rozmarynu

82 zł STEMMARI PASSIATA

Wino czerwone wytrawne
Głęboka i intensywna czerwień z lekko granatowymi nutami.
Owocowy bukiet, z nutami czerwonych jagód, malina i wiśnia. Miękki i soczysty smak z eleganckimi i delikatnymi taninami.

95 zł MONTE ZOVO RIPASSO VALPOLICELLA

DOC Corvina, Rondinella, Molinara
Wino czerwone wytrawne
Kolor purpurowy z fioletowym odcieniem.
Aromat soczystej dojrzałej wiśni oraz kompotu ze śliwek. Na podniebieniu gęste, z miękkimi, dojrzałymi taninami i trwałym posmakiem.

99 zł CANNETO ROSSO DI MONTEPULCIANO

DOC Montepulciano, Toskania
Wino czerwone wytrawne
Bogate w aromaty i smak owoców leśnych, zwłaszcza dzikich jeżyn
Posiada bardzo dużo tanin i długą końcówkę

* Cena za kieliszek



Vino / Wina / Wines

rosso / czerwone / red

POGGIO ALL TESSORO MEDITERA SUPERTOSCAN 148 zł

IGT Toscana

Wino czerwone wytrawne

Piękny rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. Przyjemne owocowe aromaty dojrzałej wiśni, jagód, leśnej ściółki, nuty cedru, przypraw i ziół. Smak niezwykle harmonijny, zrównoważony, świeży i mocny - w pełni odzwierciedla cechy Bolgheri. Ostra nuta zapożyczona z Syrah, sprawia, że wino jest przyjemniejsze i łatwiejsze do picia. Dojrzewanie 8 miesięcy w dębowej beczce.

CANTINE SAN MARZANO SESSANTANNI 198 zł

DOP Primitivo di Manduria

Wino czerwone wytrawne. Aromat wiśniowy, pikantny z nutą tytoniu. Wyczuwalny smak tanin i kawy z końcówką smaku wanilii.

VILLA AL CORTILE BRUNELLO DI MONTALCINO 209 zł

DOCG Brunello di Montalcino, Toskania

Wino czerwone wytrawne

Trwały i zdecydowany zapach z nutami lukrecji i dojrzałej czarnej wiśni. W smaku pełne i dojrzałe, gładkie taniny, lekko orzechowy długi finisz

255 zł COGNO BAROLO

DOCG Barolo, Piemont

Wino czerwone wytrawne

Lekki, miły zapach kwiatków z odrobiną delikatnych przypraw

Okrągłe, dobrze zbudowane, eleganckie. Na finiszu nadal bardzo harmonijne i trwałe, z mineralną nutką



Buon Appetito