

DRINKI / DRINKS

ENEZIANO SPRITZ

Aperol, wino musujące, woda gazowana _____ 19,00
Aperol, sparkling wine, sparkling water

CAMPARI ORANGE

campari, sok pomarańczowy _____ 18,00
campari, orange juice

SPRITZER

wino białe, woda gazowana _____ 12,00
white wine, sparkling water

MARGARITA

tequila, triple sec, sok z cytryny _____ 20,00
tequila, triple sec, lemon juice

TEQUILA SUNRISE

tequila, grenadina, sok pomarańczowy _____ 20,00
tequila, grenadina, orange juice

CUBA LIBRE

rum, cola, lime juice _____ 18,00

MOJITO

rum, sok z limonki, woda gazowana, cukier trzcinowy _____ 21,00
rum, lime juice, sparkling water, cane sugar

BLOODY MARY

wódka, sok pomidorowy, sok z cytryny, tabasco _____ 18,00
vodka, tomato juice, lemon juice, tabasco

COSMOPOLITAN

wódka, triple sec, sok żurawinowy, sok z limonki _____ 19,00
vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice

ANTIPASTI / PRZEKĄSKI / STARTERS

BURRATA CON POMODORE

Śmietankowy włoski ser z pomidorami i bazylią _____ 26,00
Creamy italian cheese with tomatoes and basil

TATAR DI MERLUZZO

Tatar z dorsza atlantyckiego z marynowanymi borowikami,
korniszonami i grzanką _____ 29,00
Cod tartare with marinated mushrooms, gherkins and toast

CARPACCIO DI MANZO ALLA CIPRIANI

Carpaccio wołowe na sposób Ciprianiego / Beef carpaccio a'la Cipriani _____ 29,00

BRUSCHETTE MISTE

Grzanki z mozzarellą, szynką parmeńską, pomidorami _____ 15,00
Variety of traditional Italian toasts

MELANZANE CON MOZZARELLA E SALSA GREMOLATA

Grillowany bakłażan z mozzarellą i gremolatą _____ 22,00
Grilled aubergine with mozzarella and gremolata

RISOTTI / RISOTTO

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI

Kremowe risotto z borowikami _____ 28,00
Creamy risotto with mushrooms

RISOTTO NERO DI SEPIA CON POLIPETTI

Czarne risotto z ośmiorniczkami, krewetką i chilli _____ 31,00
Cuttlefish ink risotto with baby octopus, shrimp and chilli

VERDE CON SALMONE

Risotto z zielonymi warzywami i łososiem _____ 31,00
Green risotto with spinach and green peas served with salmon

INSALATE / SAŁATY / SALADS

CON BRESAOLA

*z młodego szpinaku, z bresaolą, jajkiem przepiórczym, włoskimi oliwkami
i grzankami czosnkowymi* _____ 29,00
with baby spinach, bresaola, quail's egg, italian olives and garlic croutons

CON PECORINO

*z serem pecorino, karczochami, suszonymi pomidorami, orzechami nerkowca
i miodowym sosem vinaigrette* _____ 31,00
*with pecorino cheese, artichokes, sun dried tomatoes, cashew nuts
and honey vinaigrette*

CAPRA

z boczkiem, gruszką, orzechami i pieczonym kozim serem na grzance _____ 28,00
with bacon, pear, walnuts and goat cheese baked on toast

MINESTRE / ZUPY / SOUPS

MINISTRA DEL GIORNO

Zupa dnia _____ 10,00
Soup of the day

MINISTRONE

Tradycyjna zupa z warzyw z pieczywem czosnkowym _____ 12,00
Traditional vegetable soup served with garlic bread

BRODETTO DELL' ADRIATICO

Adriatycka zupa rybna z małżami _____ 17,00
Adriatic fish soup with mussels

PASTA / MAKARONY

CASARECCE ZAPIEKANE POD CHRUPIĄCYM CIASTEM

z łososiem, dorszem, krewetkami i borowikami _____ 31,00

Salmon, cod, shrimps and forest mushrooms pasta baked under the crunchy pastry

PASTA AL NERO DI SEPPIA Z OŚMIORNICZKAMI

z czosnkiem, cebulą, chilli i oliwą _____ 29,00

Pasta al nero di seppia with baby octopus, garlic, onion, chilli and olive oil

PESTO

bazylia, orzeszki pini, czosnek, oliwa, grana padano _____ 22,00

basil, pine nuts, garlic, olive oil, grana padano

BOLOGNESE

mięso wołowe, sos pomidorowy, grana padano _____ 24,00

minced beef, tomato sauce, grana padano

ALL' AMATRICIANA

boczek, cebula, czosnek, chilli, sos pomidorowy, pietruszka, grana padano _____ 23,00

bacon, onion, garlic, chilli, tomato sauce, parsley, grana padano

SPINACI

świeży szpinak, suszone pomidory, pestki słonecznika, czosnek, grana padano _____ 23,00

fresh spinach, sun dried tomatoes, sunflower seeds, garlic, grana padano

DI POLLO

kurczak, grzyby, śmietana, pietruszka, grana padano _____ 27,00

chicken, mushrooms, cream, parsley, grana padano

ALFREDO

prosciutto parma, rukola, suszone pomidory, śmietana, grana padano _____ 28,00

parma ham, rocket salad, sun dried tomatoes, cream, grana padano

PARMA E VERDURE

prosciutto parma, szparagi lub dynia, grzyby, czosnek, grana padano _____ 28,00

parma ham, asparagus or pumpkin, mushrooms, garlic, grana padano

BOSCAIOLA

świeże pomidory, borowiki, chilli, pietruszka, grana padano _____ 28,00

fresh tomatoes, forest mushrooms, chilli, parsley, grana padano

POMODORO FRESCO CON BURRATA

śmietankowy włoski ser burrata, pomidory, czosnek, bazylia, oliwa _____ 28,00

creamy italian cheese, tomatoes, garlic, basil, olive oil

SALSA TARTUFATA E BRIE

pasta truflowa, suszone grzyby, brie, czosnek _____ 27,00

truffle pasta, dried mushrooms, brie cheese, garlic

ANATRA

kaczka, groszek zielony, chilli, grana padano _____ 28,00

sliced duck, green peas, chilli, grana padano

GAMBERI CON POMODORI SECCHI

krewetki, suszone pomidory, por, rucola _____ 28,00

shrimps, sun dried tomatoes, leek, rocket salad

CON GAMBERI

krewetki, grillowana papryka, chilli, czosnek, pietruszka, sos pomidorowy _____ 28,00

shrimps, grilled pepper, chilli, garlic, parsley, tomato sauce

DO WYBORU / CHOOSE YOUR PASTA:

robione przez nas / home made: tagliatelle, tagliatelle verdi, tagliatelle pepperoncino, gnocchi, casarecce

*oraz / also: spaghetti, penne, integrale, pappardelle di sepie + 4,00 pln;
gluten - free + 2,00 pln*

SECONDI PIATTI DI CARNE

GLÓWNE DANIA MIĘSNE / MAIN COURSES – MEAT

SALTIMBOCA ALLA ROMANA

Eskalopki cielęce z szynką parmeńską i szalwią podane z selerowym puree ____ 41,00
Veal escalope with parma ham and sage served with celeriac puree

COSCIA D' ANATRA CONFIT

*Konfitowane kacze udko z tartą ziemniaczano-porową
oraz musem jabłkowym z imbirem* _____ 42,00
Duck confit served with potato and leek tart with apple and ginger chutney

CARBONADE DI MANZO

*Wołowina duszona w czerwonym winie z grzybami i warzywami
podana z makaronem pappardelle ze szpinakiem* _____ 39,00
Braised beef in red wine with mushrooms served with spinach pappardelle

POLPETTE D' AGNELLO

Klopsiki jagnięce w sosie szalwiowym z puree z fasoli _____ 39,00
Lamb meatballs in sage sauce with bean puree

SECONDI PIATTI DI PESCE

GŁÓWNE DANIA RYBNE / MAIN COURSES – FISH

PESCE RED SNAPPER

Lucjan czerwony w kremowym sosie z białym winem

podawany z gnocchi i botwiną _____ 42,00

Red snapper in creamy sauce served with gnocchi and young beets

LOMBO DI MERLUZZO

Pieczona polędwiczka z dorsza z czarną soczewicą i warzywnym julienne _____ 39,00

Baked cod loin served with black lentils and julienne vegetables

FILETTO DI LUCCIOPERCA CON NOCI

Filet z sandacza w orzechach podawany z marynowaną gruszką _____ 41,00

Pike-perch served in walnuts with marinated pear

GAMBERETTI DEL PAPA

Krewetki w sosie Del Papa podawane z grzankami z pesto _____ 46,00

Shrimps in Del Papa sauce served with basil pesto toasts

MULE

Podawane od czwartku: w ostrym sosie pomidorowym

lub śmietanowym z koprem włoskim _____ 41,00

*Mussels served from every Thursday: with spicy tomatoe sauce
or creamy sauce with fennel*

PIZZA

MARGHERITA _____ 21,00

sos pomidorowy, mozzarella, świeża bazylia

tomato sauce, mozzarella, fresh basil

BOLOGNESE _____ 25,00

sos pomidorowy, mięso wołowe, cebula, ostra lub łagodna

tomato sauce, minced beef, onion, spicy or mild

CAPRICCIOSA _____ 26,00

sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto, pieczarki, oregano

tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, mushrooms, oregano

SPIANATA PICCANTE _____ 27,00

sos pomidorowy, mozzarella, pikantne włoskie salami

tomato sauce, mozzarella, salami piccante

CAMPAGNA _____ 28,00

sos pomidorowy, mozzarella, pancetta, jajko, szpinak, oregano

tomato sauce, mozzarella, pancetta, egg, spinach, oregano

CARCIOFI _____ 28,00

sos pomidorowy, ricotta z ziołami, karczochy, świeże pomidory,

włoskie oliwki, świeże oregano

tomato sauce, ricotta with herbs, artichokes, fresh tomatoes,

italian olives, fresh oregano

APPETTITA _____ 31,00

*sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto, boczek, pikantne włoskie salami,
cebula, oregano*

tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, bacon, salami piccante, onion, oregano

QUATTRO FORMAGGI _____ 29,00

oliwa czosnkowa, mozzarella, gorgonzola, pecorino, grana padano, oregano

garlic oil, mozzarella, gorgonzola, pecorino, grana padano, oregano

DI POLLO ROSSO _____ 28,00

czerwone pesto, grillowany kurczak, żurawina, czerwona cebula, por, parmezan

red pesto, grilled chicken, cranberry, red onion, leek, parmesan

CRISTINA BIANCA _____ 28,00

*sos pesto, mozzarella, warzywa grillowane, pomidorki koktajlowe,
świeża bazylia, czerwona cebula, parmezan*

*pesto sauce, mozzarella, grilled vegetables, cherry tomatoes, fresh basil,
red onion, parmesan*

PROSCIUTTO PARMA _____ 29,00

mozzarella, prosciutto parma, rukola, parmezan

mozzarella, prosciutto parma, rocket salad, parmesan

BRESAOLA _____ 31,00

mozzarella, bresaola, gruszka, cebula czerwona, włoskie oliwki, rukola

mozzarella, bresaola, pear, red onion, italian olives, rocket salad

ANTIPASTI PER VINI/ PRZEKĄSKI DO WINA/ WINE APPETIZERS

Włoskie oliwki _____ 11,00
Italian olives

Deska serów włoskich _____ 36,00
Capra, pecorino, grana padano, gorgonzola, caciocavallo
Selection of italian cheese

Deska wędlin włoskich _____ 36,00
Pancetta, salami picante, prosciutto cotto, bresaola. prosciutto parma
Selection of italian charcuterie

Focaccia _____ 11,00

DOLCI / DESERY / DESSERTS

TARTA

Tarta - zapytaj jaka _____ 13,00
Tart - ask service

CRÈME BRULÉE

Krem waniliowy ze skarmelizowanym cukrem trzcinowym _____ 16,00
Vanilla custard with caramelised sugar on top

ZABAJONE CON MARSALA

Krem zabajone z winem Marsala _____ 18,00
Sabayon with Marsala wine

CREMA AL LIMONE

Mus limonkowy w migdałowym koszyczku _____ 19,00
Lime custard served in almond basket

TÉ / HERBATA / TEA

HERBATA RONNEFELDT PODAWANA W CZAJNICZKU _____ 12,00
RONNENFELDT TEA SERVED IN A TEAPOT

ASSAM BARI herbata czarna; lekko słodkawa, o delikatnym, kwiatowym aromacie

EARL GREY herbata czarna; mocna, dojrzała i cierpkawa, o zapachu bergamotki

MORGENTAU herbata zielona aromatyzowana; mieszanka Senchy, mango, róży, słonecznika i bławatka

JASMIN TEA herbata zielona aromatyzowana; łagodna

CREAM ORANGE herbata ziołowa aromatyzowana; kompozycja liści krzewu roibosh połączanego z cząstkami wanilii i pomarańczy

SWEET BERRIES herbata owocowa aromatyzowana; delikatna kompozycja złożona z truskawek, malin, jabłek, hibiskusa, dzikiej róży

HERBATA RONNEFELDT PODAWANA W KUBKU _____ 7,00
RONNENFELDT TEA SERVED IN A MUG

EARL GREY herbata czarna, aromatyzowana

ENGLISH BREAKFAST herbata czarna

CLASSIC GREEN herbata zielona

ROIBOSH VANILLA roibosh aromatyzowany wanilią

WINTERDREAM roibosh aromatyzowany przyprawami korzennymi

RED BERRIES herbata owocowa

LEMON SKY herbata cytrynowa

PEPPERMINT herbata miętowa

JASMIN TEA herbata zielona, jaśminowa

CAFFÉ/ KAWA/ COFFEE

CAFFÉ ESPRESSO	8,00
CAFFÉ DOPPIO	13,00
CAFFÉ MACCHIATO	8,50
CAPPUCCINO	9,00
CAFFÉ LATTE	10,00
GELATO AL CAFFE	16,00
IRISH COFFEE	18,00

BEVANDE / NAPOJE / SOFT DRINKS

WODA MINERALNA / MINERAL WATER	0,33 l	6,00
WODA SAN PELLEGRINO, ACQUA PANNA	0,75 l	17,00
COCA - COLA, FANTA, SPRITE, TONIC	0,25 l	7,00
SOKI OWOCOWE / FRUIT JUICES	0,25 l	7,00
SOK ZE ŚWIEŻYCH CYTRUSÓW / FRESHLY SQUEEZED JUICE	0,2 l	15,00
NESTEA	0,25 l	7,00

BIRRA / PIWO / BEER

PAULANER	0,5 l	14,00
HEINEKEN	0,33 l	8,50
HEINEKEN	0,5 l	10,00
ŻYWIEC	0,5 l	9,00
BEZALKOHOLOWE / NON ALCOHOL	0,33 l	8,00

ALCOLI / ALKOHOLE / ALCOHOLS

WYBOROWA	40 ml	9,00
ABSOLUT	40 ml	12,00
ŻUBRÓWKA	40 ml	9,00
WIŚNióWKA	40 ml	9,00
KRUPNIK	40 ml	9,00
ŻOŁĄDKOWA GORZKA	40 ml	9,00
GRAPPA	40 ml	18,00
BACARDI SUPERIOR RUM	40 ml	13,00
CAPTAIN MORGAN DARK RUM	40 ml	12,00
BALLANTINE'S WHISKY	40 ml	13,00
JAMESON WHISKY	40 ml	14,00
JOHNNIE WALKER BLACK WHISKY	40 ml	18,00
JACK DANIEL'S WHISKEY	40 ml	16,00
CHIVAS REGAL WHISKY	40 ml	20,00
STOCK BRANDY	40 ml	11,00
HENNESSY VSOP COGNAC	40 ml	24,00
MARTINI BIANCO	100 ml	15,00
MARTINI ROSSO	100 ml	15,00
MARTINI EXTRA DRY	100 ml	15,00
CAMPARI	40 ml	12,00
GORDONS GIN	40 ml	12,00
BOMBAY SAPPHIRE GIN	40 ml	15,00
AMARETTO	40 ml	13,00
LIMONCELLO	40 ml	13,00
BAILEYS	40 ml	13,00
SAMBUCA	40 ml	14,00
COINTREAU	40 ml	15,00
JAGERMEISTER	40 ml	15,00
TEQUILA OLMECA SILVER	40 ml	16,00
TEQUILA OLMECA GOLD	40 ml	18,00

KARTA WIN

VINO BIANCO / WINA BIAŁE / WHITE WINES

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

<i>I.G.T., Zenato, Veneto, Włochy</i>	<i>10 cl</i>	<i>14,00</i>
	<i>75 cl</i>	<i>96,00</i>

BETHLEHEM CELLAR - CHENIN BLANC

<i>Stellenbosh Medicamentum, South Africa</i>	<i>10 cl</i>	<i>12,00</i>
	<i>75 cl</i>	<i>76,00</i>

RIOJA – OLABARRI BLANCO

<i>D.O.C., Vina Olabarri, Rioja, Hiszpania</i>	<i>75 cl</i>	<i>89,00</i>
--	--------------	--------------

GAVI DI GAVI

<i>D.O.C.G., Terredavino, Piemonte, Włochy</i>	<i>75cl</i>	<i>118,00</i>
--	-------------	---------------

HOLE IN THE WATER SAUVIGNON BLANC

<i>Konrad, Marlborough, Nowa Zelandia</i>	<i>75 cl</i>	<i>106,00</i>
---	--------------	---------------

VINHO VERDE

<i>D.O.C., Casa do Valle, Vinho Verde, Portugalia</i>	<i>75 cl</i>	<i>75,00</i>
---	--------------	--------------

PROSECCO BRUT

<i>D.O.C., Veneto, Zonin, Włochy</i>	<i>20 cl</i>	<i>29,00</i>
--------------------------------------	--------------	--------------

PROSECCO BRUT

<i>D.O.C., Follador, Treviso, Włochy</i>	<i>75 cl</i>	<i>89,00</i>
--	--------------	--------------

VINO ROSATO / WINA RÓŻOWE / ROSE WINE

ROSÉ SYRAH

<i>V.d.p. Côtes de Gascogne, Miselle, Francja</i>	<i>10 cl</i>	<i>10,00</i>
	<i>75 cl</i>	<i>65,00</i>

VINO ROSSO / WINA CZERWONE / RED WINES

NERO D'AVOLA

<i>I.G.T., Montalto Barone, Sicilia, Włochy</i>	10 cl	13,00
	75 cl	96,00

BETHLEHEM CELLAR

<i>Stellenbosh Medicamentum, South Africa</i>	10 cl	12,00
	75 cl	76,00

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

<i>D.O.C., Cantina Zaccagnini, Abruzzo, Włochy</i>	75 cl	113,00
--	-------	--------

CHIANTI RESERVA

<i>D.O.C.G., Salvadori, Tuscany, Włochy</i>	75 cl	127,00
---	-------	--------

QUATTRO CONTI PRIMITIVO DI MANDURIA

<i>D.O.C., Conti Zecca, Puglia, Włochy</i>	75 cl	98,00
--	-------	-------

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

<i>D.O.C., Zenato, Veneto, Włochy</i>	75 cl	286,00
---------------------------------------	-------	--------

CÔTES DU RHÔNE

<i>A.O.P. Xavier, Vallee du Rhone, Francja</i>	75 cl	98,00
--	-------	-------

SEÑORIO DE P.PECINA CRIANZA

<i>D.O.C. Rioja, Bodegas Hermanos Pecina, Hiszpania</i>	75 cl	116,00
---	-------	--------

FLOR DE CRASTO

<i>D.O.C., Quinta do Crasto, Douro, Portugalia</i>	75 cl	69,00
--	-------	-------

WINA DOMOWE / HOUSE WINES

VINO DI TAVOLA BIANCO

<i>Chardonnay, Veneto, Włochy</i>	10 cl	9,00
	25 cl	21,00
	50 cl	40,00

VINO DI TAVOLA ROSSO

<i>Merlot, Veneto, Włochy</i>	10 cl	9,00
	25 cl	21,00
	50 cl	40,00

