
2 0 1 5

WŁOSKA

PIZZERIA & RISTORANTE

Włoska – to kuchnia oparta na daniach robionych od podstaw, bez używania półproduktów czy ulepszcaczy smaków, pracujemy na wyselekcjonowanych i certyfikowanych serach i wędlinach. Do pizzy używamy certyfikowanej mąki z rekomendacją najlepszych neapolitańskich pizzerów, a sos jest robiony tylko z pomidorów San Marzano. Makarony oraz pieczywo na własnym zakwasie również robimy sami od podstaw.

WŁOSKA

SKLEPIK WŁOSKIEJ

Z naszej restauracyjnej salumerii możecie kupić certyfikowane sery, mięsa, wędliny, oliwki, kapary, pomidory oraz wiele innych produktów sprowadzonych prosto z Włoch. W sprzedaży mamy również domowe makarony, grissini, focaccie czy oliwy smakowe przygotowywane przez naszych kucharzy i pizzerów.

SERY / 100 g /

Mozzarella di Bufala D.O.P	/ 11 pln /szt
Basajo	/ 26,00 pln
Ricotta affumicata	/ 8,50 pln
Pecorino Romano	/ 18,00 pln
Pecorino z pistacjami	/ 22,00 pln
Gorgonzola D.O.P	/ 15,00 pln
Grana Padano 14 msc.	/ 18,00 pln

MIĘSA / WĘDLINY / 100 g /

Nduja	/ 12,00 pln
Prosciutto Crudo	/ 15,00 pln
Prociutto Cotto	/ 10,00 pln
Pancetta affumicata	/ 11,00 pln
Spianata Picante	/ 10,00 pln

OLIWY / 330 ml / 750 ml /

Oliwa klasyczna niefiltrowana	/ 25,00 pln / 50,00 pln
Oliwa ostra z chilli	/ 25,00 pln / 50,00 pln
Oliwa z czosnkiem	/ 25,00 pln / 50,00 pln
Oliwa truflowa	/ 200 ml / 27,00 pln

ŚWIEŻE MAKARONY / 130 g / porcja /

Klasyczny jajeczny	/ 7,00 pln
/ fettuccine / papardelle / tagliatelle / spaghetti /	
Czarny makaron z sepią	/ 7,00 pln

PIKLE / 100 g /

Kapary	/ 9,00 pln
Karczochy	/ 13,00 pln
Oliwki sycylijskie czarne	/ 10,00 pln
Papryczki Jalapeno	/ 9,00 pln
Pieprz zielony marynowany	/ 16,00 pln
Pomidory suszone	/ 14,00 pln
Pomidory San Marzano / 200 g /	/ 10,00 pln

RYBY / 100 g /

Anchois w zalewie	/ 15,00 pln
-------------------	-------------

Italian shop

CHEESES	/ 100 g /
Mozzarella di Bufala D.O.P	11 pln /szt
Basajo	26,00 pln
Ricotta affumicata	8,50 pln
Pecorino Romano	18,00 pln
Pecorino with pistachios	22,00 pln
Gorgonzola D.O.P	15,00 pln
Grana Padano 14 msc.	18,00 pln

MEATS	/ 100 g /
Prosciutto Crudo	15,00 pln
Nduja	12,00 pln
Prociutto Cotto	10,00 pln
Spianata Picante	10,00 pln
Pancetta affumicata	11,00 pln
Salsicia fresca	10,00 pln

OLIVE	/ 330 ml / 750 ml /
Olive classic	25,00 pln / 50,00 pln
Olive with chilli	25,00 pln / 50,00 pln
Olive with garlic	25,00 pln / 50,00 pln
Olive with truffle	250 ml / 27,00 pln

PASTA	/ 130 g /
Classic pasta	6,00 pln
/ fettuccine / papardelle / tagliatelle / spaghetti /	
Black pasta with sepia	7,00 pln

PICKLE	/ 100 g /
Caper	9,00 pln
Artichokes	13,00 pln
Black Sicilian Olive	10,00 pln
Green pepper	16,00 pln
Jalpeno	9,00 pln
Marinated onion	9,00 pln
Sun dried tomatoes	14,00 pln
tomatoes San Marzano / 200 g /	10,00 pln

FISH	/ 100 g /
Anchovy	15,00 pln

ANTIPASTI

/ Wszystkie antipasti serwujemy z domowym pieczywem /

/ antipasti is served with homemade focaccia /

Marynowane w ziołach i oliwie warzywa oraz włoskie pikle, pesto z orzeszkami pini

/ Seasonal vegetables marinated with herbs and olive oil, pesto with pini nuts /

29 pln

Włoskie certyfikowane sery – Ricotta afumicata, Pecorino Romano z pistacjami, Gorgonzola D.O.G., Fresco Capra, Basajo, Taleggio, orzechy, domowa konfitura figowa z marakują

/ Italian cheeses - Pecorino Romano with pistachio, goat cheese, Taleggio, Basajo, Ricotta affumicata, Gorgonzola D.O.P. , walnuts, homemade jam /

38 pln

Włoskie selekcyjonowane wędlin i mięsa – Prosciutto Crudo, Salame Milano, Spianata Picante, Panchetta affumicata, Prosciutto Cotto, chutney z mango, chilli i cebuli .

/ Italian certified selection of meats - Prosciutto Crudo, Salame Milano, Speck Sauris, Spianata Picante, Panchetta affumicata, chutney mango, chilli, onion /

35 pln

Service nie jest wliczony / powyżej 6 osób doliczamy servis 10%/ Service is not included / over 6 people add 10% service

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Tatar wołowy / trufla / szalotka / piklowane grzyby / musztarda **35 pln**

/ Beef tartare / truffle / shallots / pickled mushrooms / mustard /

Pomidory kolorowe / mozzarella di Bufala la campana D.O.P. / grzanka **24 pln**

/ Tomatoes / mozzarella di Bufala la campana D.O.P. / toast /

Bruschetta / mus z fasoli / brzoskwinia / balsamico / **25 pln**

/ Bruschetta mousse from beans / apricots / balsamico /

Fritto Misto / kalmary / krewetki / mule / morela z chilli / chips z sepii **32 pln**

/ Fritto Misto / calamari / shrimps / mussels / apricot with chilli / sepia chips /

Świeża ostryga / sos szalotka / ocet szafranowy **10 pln / szt**

/ Fresh oyster / sauce shallot / safflower vinegar /

SALĄTY / SALADS

Salátka z kalmarami w panko / salaty / pomidorki koktajlowe / mus z cebuli z curry

/ Salad / squid / cherry tomatoes / mousse with onions and curry /

29 pln

Salátka z wołowiną / salaty / brukselka / orzechy włoskie / winogrono / mus wiśnia, rozmaryn /

/ Salad / beef / brussels sprouts / walnuts / grapes / cherry rosemary mousse /

29 pln

Servis nie jest wliczony / powyżej 6 osób doliczamy servis 10% / Service is not included / over 6 people add 10% service

ŚWIEŻE MULE / FRESH MUSSELS / 400 g /

/ zapytaj obsługę o dostępność / ask service for availability /

Mule podajemy na trzy sposoby / Mussels are served with your choice of three sauces / **38 pln**

- w sosie pomidorowym z chilli / tomato and chilli
- w białym winie i czosnku / white wine and garlic
- w białym winie z włoskim boczkiem / white wine and italian bacon

ZUPY / SOUPS

Zupa rybna / mule / krewetki / kalmary / dorsz / tymianek / pomidory / pepperoncino **25 pln**

/ Fish soup / seafood / pepperoncino / herbs / tomato /

Toskańska minestrone / fasola **13 pln**

/ Tuscan minestrone / bean /

RISOTTO / RISOTTO

Risotto / puree z marchewki / kaczka / orzech laskowy **39 pln**

/ Risotto / carrot puree / duck / hazelnut /

Service is not included / over 6 people add 10% service

PASTY / PASTA

/ Codziennie serwujemy świeży makaron, naszej produkcji

/ Everyday we served fresh, homemade pasta /

Spaghetti a'la Carbonara z panchettą - włoski boczek /Grana Padano 12 msc. / chrzan / żółtko confit

/ Spaghetti Carbonara / Pancetta – Italian bacon / yolk confit / fresh horseradish / Grana Padano 12 msc. / **29 pln**

Papardelle / cielęcina / kurki / szpinak / sos demi – glace /

/ Papardelle / veal / chanterelle mushrooms / spinach / demi – glace sauce / **42 pln**

Fettuccine nero / krewetki / tymianek / mięta / chilli / kolendra / oliwa

/ Fettuccine nero / prawns / thyme / mint / chilli / coriander / oil / **45 pln**

Spaghetti / homar / oliwa cytrynowa / soliród / bisque z homara / ogórek

/ Spaghetti with lobster / lemon oil / samphire / bisque / cucumber / **85 pln**

Tagliatelle / cukinia / szpinak smażony / oliwa / czosnek

/ Tagliatelle / zucchini / deep fried spinach / oil / garlic / **29 pln**

Serwis nie jest wliczony / powyżej 6 osób doliczamy servis 10%/ Service is not included / over 6 people add 10% service

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

Świeża, sezonowa ryba / czarny ryż / puree marchewkowo - pomarańczowe / mus morela imbir / brukselka / fioletowy kalafior /

Fresh, seasonal fish / black rice / carrot orange purée / apricot ginger mousse / brussels sprouts / purple cauliflower **49 pln**

Ośmiornica / szafranowe arancini z pikantną spianatą / palona marchewka / bisque z kolendrą

Octopus / saffron's arancini with spianata picante / roasted carrot / colliander /

55 pln

Vitello Tonato / cielęcina / tuńczyk / oliwki / gratin / kapary / mini cukinia

/ Vitello Tonato / veal / tuna / olives / gratin / capers / baby zucchini /

69 pln

Pierś z kaczki / puree z pietruszki i gruszki / mini warzywa sezonowe / kurka / karmelizowane śliwki

/ Duck / parsley and pear puree / baby vegetables / caramelized plum / chanterelle mushrooms/

49 pln

Stek z polędwicy wołowej / młoda kapusta / pancetta / szalotka palona / suflet ziemniaczany / mini warzywa /

/ Sirloin steak / cabbage / pancetta / roasted shallots / potato soufflé / baby vegetables

65 pln

Service is not included / over 6 people add 10% service

DESERY / DESSERTS

Semifreddo kawowo – orzechowe

Semifreddo / coffee and hazelnut /

22 pln

Tiramisu / klasyczny, włoski deser

Tiramisu / classic, italian dessert

21 pln

Tarta orzechowo - cytrynowa / mus z białej czekolady / krem z marakuji

Tart / hazelnut and lemon / white chocolate mousse / passion fruit cream

21 pln

Na specjalne zamówienie przygotowujemy torty w cenie 100,00 pln / kg.

On request we prepare cakes 100,00 pln / kg

Domowe nalewki / Homemade liqueurs

Limoncello – włoskie limoncello na bazie limonek

20 ml / **6 pln**

/ **Limoncello** - Italian limoncello based on limes /

Jałowcowy sad – ziołowa nalewka dojrzewająca na ziarnach jałowca,

20 ml / **6 pln**

doskonała na trawienie

/ **Juniper orchid** - herbal juniper /

Service is not included / powyżej 6 osób doliczamy servis 10% / Service is not included / over 6 people add 10% service

NAPOJE CIEPŁE / HOT BEVERAGES

Kawa biała/ Coffee with milk	8 pln
Kawa latte / Latte coffee	9 pln
Kawa cappuccino / Cappuccino coffee	8 pln
Kawa mrożona / Frappe coffee	13 pln
Kawa czarna / Black coffee	7 pln
Kawa espresso / Espresso coffee	7 pln
Kawa doppio espresso / double espresso coffee	11 pln
Herbata / Tea	7 pln
/czarna/earlgray/zielona/mięta/owocowa/ / black /earlgray/green/mint/fruit/	

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Coca-cola / zero / sprite /	250 ml / 8 pln
Sok ze świeżych pomarańczy / grejpfrutów / jabłek/ Fresh juice orange/apple/grapefruit	250 ml / 13 pln
Sok z zielonych warzyw / green vegetable juice	250 ml / 13 pln

WODY / WATER

Naturalna woda źródlana, niegazowana / still	330 ml / 750 ml	7 pln / 14 pln
Naturalna woda źródlana gazowana / sparkling	330 ml / 750 ml	7 pln / 14 pln
S. Pellegrino – naturalna woda mineralna, gazowana / sparkling / SAN PELLEGRINO TERME / BERGAMO / ITALIA /		700 ml / 16 pln
Aqua Panna – naturalna woda mineralna, niegazowana/ still / TOSCANA / ITALIA /		700 ml / 16 pln

Servis nie jest wliczony / powyżej 6 osób doliczamy servis 10%/ Service is not included / over 6 people add 10% service



Tradycyjne Brytyjskie napoje warzone od 1905 roku zgodnie ze starymi recepturami i wykorzystując tylko najlepsze składniki / np. pomarańcze z Sycylii, płatki róż ze słynnej Doliny Róż w Bułgarii, cytryny z Sycylii, imbir z Chin / Napoje klasy premium z ponad 100 letnią tradycją. Tradycyjny proces warzenia każdego napoju w miedzianych kadziach, bez GMO, odpowiednie dla wegan i wegetarian.

Curiosity Cola

275 ml / 15 pln

/ Ciemna, aromatyczna Cola z naturalnym osadem. Intensywny, głęboki smak z cytrusową nutą i ziołowym ciepłym posmakiem /

/ The curiously invigorating cola inspired by traditional colas from yesteryear is made using insusions of the finest herbal ingredients /

Ginger Beer

275 ml / 15 pln

/ Tradycyjne piwo imbirowe (bezalkoholowe) – czyli napój od którego wszystko się zaczęło 108 lat temu. Orzeźwiający, pikantny imbirowy smak. Mocny, ognisty, pełen aromatu napój rozgrzewający kubki smakowe przy pomocy najlepszego chińskiego imbru /

/ a traditional brewed Ginger Beer with a complex taste. Made using the finest natural ginger root. Fiery and full of flavour /

Fentimans Wild English Elderflower

275 ml / 15 pln

/ Lekki i odświeżający, w pełni bezglutenowy i wegański. Rewelacyjna mieszanka smaku angielskiego bzu i gruszki /

/A pale, verdant liquid. Sweet on the nose, with a light aroma and delicate floral flavours, delivering a clean, full-bodied taste.

“The quintessentially British drink. Perfection” – Living North./

Rose Lemonade

275 ml / 15 pln

/Różana lemoniada przygotowana z cytryn i olejku z róż uprawianych w słynnej Dolinie Róż w Bułgarii,delikatnie musująca /

/ Complete with complex notes of lemon and the signature addition of ginger spice, our Rose Lemonade gets both its name, flavour, and unique blush pink colour from pure rose extract infusions from the world famous Rose Valley in Kazanlak, Bulgaria/

Fentimans Tonic Water

200 ml / 12 pln

/ Czysty, orzeźwiający, cytrusowy smak zakończony gorzkością chininy. Tradycyjny proces warzenia oraz dodatek naparów ziołowych z liści limonki kaffir, jałowca oraz trawy cytrynowej nadaje temu napojowi wyjątkowy, pełny i głęboki smak. Idealny do drinków /

/ the world's first botanically brewed tonic water is made with a blend of herbal insusions and lemongrass extract with spei and unique tonic water “ Very special ... in a G&T it's perfection” – Guardian /

Hot Tomato – sok pomidorowy

250 ml / 15 pln

/ intensywny, gęsty sok pomidorowy wyciśnięty z całych pomidorów, lekko pikantny, w pełni naturalny /

/ natural tomatoes spicy juice /

KOKTAJLE ALKOHOLOWE / ALCOHOLIC COCTAILS

Aperol Spritz WŁOSKIEJ

/ 28 pln

/ Aperol 40 ml / woda sodowa 40 ml / frizzante 100 ml / pomarańcza /

/ Aperol 40 ml / soda water 40 ml / frizzante 100 ml / orange /

Limonetta

/ 19 pln

/ domowe limoncello 50 ml / frizzante 70 ml / woda gazowana / mięta /

/ homemade limoncello 50 ml / frizzante 70 ml / sparkling water / mint /

Mojito

/ 26 pln

/ Rum Havana Anejo 3 40 ml / Martini Bianco 20 ml / frizzante 100 ml / limonka / mięta / brązowy cukier/

/ Rum Havana Anejo 3 40 ml / Martini Bianco 20 ml / frizzante 100 ml / lime / mint / brown sugar /

Mojito bezalkoholowe

/ 16 pln

/ sprite / limonka / świeża mięta / brązowy cukier / woda sodowa / ananas /

/ sprite / lime / fresh mint / brown sugar / sparkling water / pineapple /

Negroni

/ 28 pln

/ Martini Bianco 40 ml / Campari 40 ml / Gin 40 ml / Martini Bianco 40 ml / Campari 40 ml / Gin 40 ml /

Amaretto Sunrice

/ 21 pln

/ Amaretto Disaronno 40 ml / Grenadyna 20 ml / sok pomarańczowy / syrop marakuja / cynamon /

/ Amaretto Disaronno 40 ml / Grenadyna 20 ml / orange juice / passion fruit syrup / cinamon /

Havana Coctail

/ 17 pln

/ Rum Havana Anejo 3 40 ml / cytryna / sok ananasowy / mięta / Rum Havana Anejo 3 40 ml / lime / pineapple juice/ mint /

Ginger Coco

/ 22 pln

/ Malibu 40 ml / wódka Wyborowa 20 ml / syrop kokosowy / syrop ananasowy / świeży imbir / mleko /

/ Malibu 40 ml / vodka Wyborowa 20 ml / coconut syrup / pineapple syrup / fresh ginger / milk /

Blueberry Gin

/ 29 pln

/ Gin 40 ml / frizzante 40 ml / borówka / palony rozmaryn / limonka /

/ Gin 40 ml / frizzante 40 ml / blueberry syrup / rosemary / lime /

ALKOHOLE / ALCOHOLS

Aperitif	/ 40 ml /	Piwa / beer	/ 330 ml /
Aperol	13,00 pln	Żywiec	9,00 pln
Campari	13,00 pln	Łomża	9,00 pln
Martini	/ 100 ml / 16,00 pln	Lech Free	9,00 pln
/ bianco / rosso / rossato / extra dry /		Birra Moretti / Włochy /	14,00 pln
		Piwo kraftowe	14,00 pln
		/ zapytaj obsługę jakie serwujemy /	
Wódka / vodka	/ 40 ml // 500 ml /	Likiery / liquer	/ 40 ml /
Wyborowa	9,00 pln 100,00 pln	Amaretto Disaronno	14,00 pln
Belveder	20,00 pln 200,00 pln	Bombardinio Bellabomba	13,00 pln
		Baileys	14,00 pln
		Fernet Branca	13,00 pln
		Sambuca	12,00 pln
		Malibu	16,00 pln
Whisky/Whiskey	/ 40 ml /	Rum/Tequila/Gin	/ 40 ml /
Cognac/Brandy		Havana Anejo Blanco	16,00 pln
Jack Daniel's	15 pln	Gin Hendrick's	22,00 pln
Ballantine's Finest	15 pln	Tequila Olmeca Blanco	22,00pln
Ballantine's 12 years old	20 pln	Tequila Olmeca Gold	22,00 pln
Akashi whiskey /japonia/	25 pln		
Cognac Hennessy V.S.	20 pln		
Aramgnac Saint – Vivant	25 pln		
Single Malt Macallan	32 pln		

PIZZA

- Margherita** / pomidory San Marzano / mozzarella / tomato San Marzano / mozzarella / **19 pln**
- Margherita con mozzarella di Bufala D.O.P.** / pomidory San Marzano / mozzarella di Bufala / pieczone pomidory
koktajlowe / rukola / pesto / tomato San Marzano / Bufala / tomato / rukola / pesto / **34 pln**
- Crudo** / pomidory San Marzano / Prosciutto Crudo / rukola / mozzarella / Grana Padano / tomato San Marzano /
Prosciutto Crudo / rukola / mozzarella / Grana Padano / **31 pln**
- Spianata** / pomidory San Marzano / salami Spianata Picante / kapary / oliwki / mozzarella / tomato San Marzano / salami
Spianata Picante / capers / olives / mozzarella / **31 pln**
- Nduja** / pomidory San Marzano / ostra włoska kielbasa / oliwki / Bufala / tomato San Marzano / spicy italian sausages /
olive / Bufala / **30 pln**
- Bambina** / pomidory San Marzano / mozzarella / gotowana szynka Prosciutto Cotto / tomato San Marzano / mozzarella /
cooked ham Prosciutto Cotto / **27 pln**
- Formaggio** / sos kremowy / mozzarella / pecorino / gorgonzola / ricotta afumicata / tallegio / cream sauce / mozzarella /
pecorino / gorgonzola / ricotta / tallegio / **29 pln**
- Verdure** / pomidory San Marzano / bakłażan / cukinia / oliwki / pieczony czosnek / czerwona cebula / jalapeno / tomato
San Marzano / eggplant / zucchini / olives / baked garlic / jalapeno / **28 pln**
- Frutti di mare** / pomidory San Marzano / krewetki / ośmiornica / mule / kalmary / anchois / czerwona cebula / pietruszka /
jalapeno / tomato San Marzano / prawns / octopus / mussels / anchois / red onion / parsley / jalapeno / **36 pln**
- Milano** / pomidory San Marzano / salami Milano – łagodne / mozzarella / karczochy /
tomato San Marzano / salame Milano / mozzarella / artihokes / **30 pln**
- Tonno** / kremowe Pomidory San Marzano / ziola / tuńczyk / czerwona cebula / kapary / oliwki / rukola / pomidor
koktajlowy / cream tomato San Marzano / herbs / tuna / red onion / capers / olives / rukola / cherry tomatoes / **30 pln**

Servis nie jest wliczony / powyżej 6 osób doliczamy servis 10% / Service is not included / over 6 people add 10% service

