

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Udo gęsie confit	41
Puree buraczano-malinowe, topinambur, mus jabłkowo-tymiankowy, winno-korzenna gruszka Goose leg confit — beetroot-raspberry puree, Jerusalem artichoke, apple-thyme mousse, wine-spices pear	
Polędwica z dorsza	43
Włoska kapusta, kasza jaglana, szczyki rakowe, boczniak, cukinia, oliwki, sos pomidorowy Cod sirloin — Italian cabbage, millet, crayfish, oyster mushroom, zucchini, olives, tomato sauce	
Grillowany łosoś	51
Puree z zielonego groszku, brukselka, duszona szalotka, czerwona cebula, sos jogurtowo-szczypiorkowy Grilled salmon — green peas puree, brussels sprout, stewed shallots, red onion, yogurt-chive sauce	
Cielęcina w orzechach sous-vide	53
Gratin ziemniaczane, figa, kalafior romanesco, pieczona marchew, sos figowy Veal in nut crust sous-vide — potato gratin, fig, romanesco cauliflower, roasted carrot, fig sauce	
Smażony halibut	57
Puree pietruszkowo-pomarańczowe, kalafior romanesco, buraki, mus jabłkowy, chips z jarmużu Fried halibut — persley-orange puree, romanesco cauliflower, beetroot, apple mousse, kale chips	
Stek z polędwicy wołowej	67
Gratin z orzechami laskowymi, duszona szalotka, pieczona marchew, chips z jarmużu, sos gorgonzola Beef fillet steak — potato-hazelnut gratin, stewed shallots, roasted carrot, kale chips, gorgonzola sauce	

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Roladki wegetariańskie	28
Grillowana cukinia, ricotta, granat, szpinak, pomelo, pumpernikiel, redukcja balsamiczna, sos orzechowy Vegetarian rolls — grilled zucchini, ricotta, pomegranate, spinach, pomelo, pumpernickel bread, balsamico, walnut sauce	
Tatar z tuńczyka	34
Mus awokado, ogórek, mango, piklowana czerwona cebula, sos limonkowy Tuna tartare — avocado mousse, cucumber, mango, pickled red onion, lime sauce	
Rolowane carpaccio wołowe	36
Mieszane sałaty, oliwa truflowa, suszone pomidory, rukola, grzybowy sos Aioli, Parmigiano Reggiano DOP Rolled beef carpaccio — mixed salad, truffle olive oil, sun-dried tomatoes, arugula, mushroom sauce Aioli, Parmigiano Reggiano DOP	
Krewetki z ośmiornicą	38
Ananas, kukurydza, pomidorki cherry, chili, czosnek, cebula, natka pietruszka, masło, białe wino King prawns with octopus — pineapple, corn, cherry tomatoes, chili, garlic, onion, parsley, butter, white wine	

SALAТЫ / SALADS

Sałátka jesienna	28
Roszponka, cieciora, koper włoski, oliwki, karczochy, pomidorki cherry, pomarańcza, owczy ser, amarantus, piadina, sos czerwona cebula-tymianek Autumn salad — lamb's lettuce, chickpeas, fennel, olives, artichokes, cherry tomatoes, orange, sheep milk cheese, amaranth, piadina, red onion-thyme dressing	
Sałátka Caesar	32
Sałata rzymska, grillowany kurczak, Parmigiano Reggiano DOP, pomidorki cherry, ziarna konopii, sos Aioli, anchovies Caesar salad — Roman salad, marinated grilled chicken, Parmigiano Reggiano DOP, cherry tomatoes, hemp seeds, Aioli dressing, anchovies	
Zapiekany kozi ser	33
Rukola, mango, czerwona cebula, karmelizowana figa, miód, orzechy nerkowca, krem balsamiczny, konfitura figowo-limonkowa Baked goat cheese — arugula, mango, red onion, caramelized fig, honey, cashews nuts, balsamic cream, fig-lime jam	
Sałátka z polędwicą wołową	38
Radicchio, rukola, polędwica wołowa, marynowane buraki, rzepa, gruszką, ser owczy, sos miód-musztarda Grilled sirloin salad — radicchio, arugula, grilled sirloin, marinated beetroot, turnips, pear, sheep milk cheese, honey-mustard dressing	

KAŻDA PIZZA ZAWIERA SOS POMIDOROWY, MOZZARELLĘ, OLIWĘ Z OLIWEK, OREGANO

EACH PIZZA COMES WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OLIVE OIL, OREGANO

Focaccia Świeży rozmaryn, sól morską Fresh rosemary, sea salt	12
Margherita Świeża bazylia Fresh basil	22
Tomas Boczek wędzony, czosnek, cebula czerwona Smoked bacon, garlic, red onion	26
Napoli Anchovies, kapary, Parmigiano Reggiano dop Anchovies, capers, Parmigiano Reggiano dop	26
Hawaiana Prosciutto Cotto, ananas Prosciutto Cotto, pineapple	26
Pepperon Podwójne pepperoni Double pepperoni	26
Verde con Pollo Kurczak, brokuł, suszone pomidory, groszek, pomidor concasse, sos śmietana-romaryn Chicken, broccoli, sun-dried tomatoes, peas, concasse tomato, rosemary-cream sauce	28
Capricciosa Prosciutto Cotto, pieczarki, oliwki czarne, karczochy Prosciutto Cotto, mushrooms, black olives, artichokes	28
Autunno Dyńa, boczek, szpinak, karmelizowana cebula, owczy ser Pumpkin, bacon, spinach, caramelized onion, sheep milk cheese	30
Piazza Szpinak, kozi ser, karmelizowana czerwona cebula Spinach, goat cheese, caramelized red onion	30
Diavola  Salami Picante, cebulki balsamico, chili Salami Picante, balsamic onions, chili	30
Formaggio e Fichi Mozzarella, gorgonzola, kozi ser, figa, rukola, suszone pomidory Mozzarella, gorgonzola, goat cheese, fig, arugula, sun-dried tomatoes	32
Gorgonzola e Pera Gorgonzola, szpinak, świeża gruszka, orzechy nerkowca Gorgonzola cheese, spinach, fresh pear, cashew nuts	32
Don Vito  Salami Picante, oliwki, ser owczy, jalapeño, chili Salami Picante, olives, sheep milk cheese, jalapeño, chili	32
Mediterranea Prosciutto di Parma, pomidorki cherry, rukola, Parmigiano Reggiano dop Prosciutto di Parma, cherry tomatoes, arugula, Parmigiano Reggiano dop	34
Gamberi a Chorizo  Krewetki, chorizo, papryka, mango, chili Shrimps, chorizo, pepper, mango, chili	34
Tesori del Bosco Borowiki, kindziuk, kozi ser, cebulki balsamiczne, groszek, sos tymiarkowo-śmietanowy Porcini, kindziuk, goat cheese, balsamic onions, peas, thyme-cream sauce	34

ZUPY / SOUPS

Krem z buraków 16
Pieczone buraki, ananas, kwaśna śmietana, jabłko, rodzynki
Beetroot cream — roasted beetroots, pineapple, sour cream, apple, raisins

Carabaccia 18
Włoski bulion, cebula, salami Picante, pomidory, grzanka, kozi ser, tymianek
Carabaccia — Italian soup, onion, salami Picante, tomatoes, toast, goat cheese, thyme

PASTY / PASTAS

Gnocchi 28
Mozzarella, cukinia, czosnek, sos pomidorowy, bazylia
Gnocchi — mozzarella, zucchini, garlic, tomato sauce, basil

Prosciutto & tagliatelle szpinakowe 30
Pieczona dynia, Prosciutto di Parma, pomidory, szpinak, owczy ser, Parmigiano Reggiano DOP, sos maślano-szałwiowy
Prosciutto & spinach tagliatelle — roasted pumpkin, Prosciutto di Parma, tomatoes, spinach, sheep milk cheese, Parmigiano Reggiano DOP, butter-sage sauce

4 Sery & gryczane penne 32
Szpinak, gruszka, czosnek, orzechy nerkowca, Parmigiano Reggiano DOP, sos Quattro Formaggi
4 cheeses & buckwheat penne — spinach, pear, garlic, cashew nuts, Parmigiano Reggiano DOP, Quattro Formaggi sauce

Kurczak & pappardelle 34
Grillowany kurczak, borowiki, cebula, czosnek, śmietana, oliwa truflowa, Parmigiano Reggiano DOP, tymianek
Chicken & pappardelle — grilled chicken, porcini mushrooms, onion, garlic, cream, truffle olive oil, Parmigiano Reggiano DOP, thyme

Tuńczyk & strozzapreti jaglane 36
Tuńczyk, zielony groszek, jarmuż, cebula, czosnek, mango, chili, natka pietruszki, sos winno-maślany
Tuna & millet strozzapreti — tuna, green beans, kale, onion, garlic, mango, chili, parsley, wine-butter sauce

Krewetki & tagliatelle di nero 38
Krewetki, seler naciowy, czosnek, cebula, oliwki, pesto z suszonych pomidorów
Prawns & tagliatelle di nero — prawns, celery, garlic, onion, olives, dried tomatoes pesto

DESERY / DESSERTS

Pudding	18
Rodzynki, dynia, figa, chrupek słonecznikowy, sos korzenny Pudding — raisins, pumpkin, fig, sunflower crisp, spicy sauce	
Sernik	19
Biała czekolada, ananas, konfitura wiśniowa, jadalna ziemia Cheesecake — white chocolate, pineapple, cherry jam, „edible earth”	
Fondant czekoladowy	20
Belgijska czekolada, lody śmietankowe, sos malinowy Fondant — Belgian chocolate, ice cream, raspberry sauce	
Fondant z masłem orzechowym	20
Belgijska czekolada, masło orzechowe, lody śmietankowe, sos malinowy Fondant — Belgian chocolate, peanut butter, ice cream, raspberry sauce	

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE / HOT BEVERAGES

Gruszka cynamonuszka	10
Syrop gruszkowy, imbir, limonka, anyż, przyprawy korzenne Pear syrup, ginger, anise, spices	
Herbata zimowa	12
Rooibos, pomarańcz, imbir, anyż, przyprawy korzenne, miód, syrop malinowy Rooibos, orange, ginger, anise, spices, honey, raspberry syrup	
Glögg	16
Czerwone wino, imbir, miód, przyprawy korzenne Red wine, ginger, honey, spices	