**PRZYSTAWKI**

APPETIZERS

Carpaccio wołowe z rukolą, kaparami i parmezanem -35 zł

*Sirloin carpaccio served with rucola, capers and parmesan cheese*

Tatar wołowy z marynatami - 37 zł

*Beef tartar with marinates*

Carpacio z łososia z dresingiem cytrusowym - 29 zł

*Salmon capraccio with lemon dressing*

Bruschette (3 szt) / Bruschette (three pieces) – 31 zł

z tapenadą; z pomidorem, mozzarellą i pesto bazyliowym; z łososiem, avocado i granatem

*with tapenade; tomato, mozzarella cheese and basil pesto; salmon, avocado, grenade fruit*

**ZUPY**

SOUPS

Krem z botwinki z jajkiem w koszulce -16 zl

*Young beet leaves soup (polish botwinka) with poached egg*

Chłodnik litewski z szyjkami rakowymi - 17 zł

*Lithuanian cold soup with crayfish necks*

Barszczyk czerwony z uszkami lub krokietem - 15/17 zł

*Beetroot soup with meat ravioli or croquette*

Rosół (tylko w niedziele) - 14 zł

*Chicken broth (sundays only)*

**DANIA GŁÓWNE**

MAIN DISH

Gołąbki wegetariańskie na hummusie z pieczoną papryką

i mixem młodych sałat - 27 zł

*Stuffed cabbage leaf with hummus, roasted paprika and mixed salad*

Pyzy z batatów, z farszem z policzków wieprzowych,

puree brokułowe i zielone warzywa - 29 zł

*Sweet potato dumplings stuffed with pork cheeks served*

*with broccoli puree and green vegetables*

Żeberko pieczone z kluseczkami szpinakowymi i kapustą zasmażaną - 31 zł

Rib roast served with spinach dumplings and fried cabbage

Pierś z kaczki z sosem jeżynowym podawana z krokietem z soczewicą i świeżym szpinakiem oraz jabłkiem karmelizowanym w miodzie - 46 zł

*Duck breast in blackberry sauce served with croquette stuffed with lentil, fresh spinach and honey roasted apples*

Kurczak w marynacie piri piri, pieczone ziemniaki w mundurkach, mix sałat - 29 zł

*Roasted half chicken marinated in piri piri sauce with roasted potatoes with thyme, garlic and rosemary, mixed salad*

Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami z koperkiem i kapustą zasmażaną - 30 zł

*Traditional chop pork served with potatoes with dill and fried cabbage*

Karczek grillowany z masłem czosnkowym i gotowanymi warzywami - 31 zł

*Roasted pork neck with garlic butter and boiled vegetables*

**COŚ NA SZYBKO ?**

Don’t have time?

Shoarma – opiekane kawałki mięsa drobiowego lub wieprzowego z frytkami lub ryżem oraz surówką białej kapusty – 30 zł

*Big shoarma – roasted pieces of poultry or pork served with French fries or rice with side salad*

**STEAKI i BURGERY**

STEAKS AND BURGERS

Stek z polędwicy wołowej z sosem z zielonego pieprzu podany z

ziemniakami zapiekanymi z gorgonzolą, szpinakiem i mixem sałat - 65 zł

*Sirloin steak in green peppercorn sauce, served with roasted potatoes*

*with gorgonzola cheese, spinach and mix of salads*

Stek z Angusa na sosie BBQ podany z gratin z batatów i sałatką winegrette - 57 zł

*Angus steak with BBQ sauce served with sweet potato gratin and vinaigrette salad*

Soczysty ribeye steak z pieczonym ziemniakiem faszerowanym czosnkowym twarogiem i sałatką winegrette - 53 zł

*Juicy rib-eye steak served with roasted potato*

*stuffed with garlic cottage cheese and vinaigrette salad*

Burger wołowy z frytkami i mixem sałat - 31 zl

(burger wołowy 200g, grillowany boczek, jajko sadzone, pomidor, ogórek piklowany, czerwona cebula)

Beef burger with French fries and mixed salad

*(beef burger 200g, fried egg, grilled bacon, tomato, pickled cucumber, red onion)*

Burger wegetariański z frytkami i mixem sałat - 31 zł

(burger z czerwonej fasoli z sosem BBQ, pieczony camembert,

pomidor, ogórek piklowany, czerwona cebula)

*Veggie burger with French fries and mixed salad*

*(red-bean burger, BBQ sauce, roasted camembert, tomato, pickled cucumber, red onion)*

**DANIA RYBNE**

FISHES

Łosoś marynowany w sosie teriyaki podany z makaronem Orzo,

Chorizo i świeżym szczypiorkiem oraz fasolką szparagową z sezamem - 42 zł

*Salmon marinated in teriyaki sauce served with orzo pasta with chorizo and chives,*

*green bean with sesame*

Polędwica z dorsza na puree z kalafiora podana z sałatką z fenkułem,

miętą, pomarańczą i oliwą szczypiorkową - 42 zł

*Cod sirloin served with cauliflower puree served*

*with fennel salad, mint, orange and chives oil*

Krewetki w tempurze z sepią na grzance z chałki z cytrusową sałatką - 51 zł

*Tempura prawns with cuttlefish (sepia) served with Challah French toast and lemon salad*

Mule w pomidorowym sosie z selerem naciowym

i oliwkami z czosnkowymi grzankami - 39zł

*Mussels in tomato sauce with celery and olives served with garlic toasts*

**MAKARONY**

PASTA

Penne w kremowym sosie marchwiowo-pomidorowym z prażonymi migdałami - 26 zł

*Penne pasta in carrot-tomato sauce and fried almonds*

Tagliatelle verdi z łososiem, fenkułem i pomarańczą - 37 zł

*Tagliatelle verdi pasta with salmon, fennel and orange*

Tagliatelle z kurczakiem, suszonymi pomidorami,

groszkiem zielonym i kalafiorem Romanesco - 31 zł

*Tagliatelle pasta with chicken, dried tomatoes,*

*green beans and Romanesco cauliflower*

Risotto z kurkami i świeżymi pomidorami - 29 zł

*Chanterelle risotto with fresh tomatoes*

**SAŁATKI**

SALADS

Sałatka z pieczonym kurczakiem, majonezem ziołowym,

pomidorem, jajkiem i nachosami - 29 zł

*Roasted chicken salad with herbal mayonnaise, tomato, boiled egg and nachos*

Mix sałat z piersią z kaczki, sosem jeżynowym - 33 zł

*Mixed salad with duck breast and blackberry sauce*

Sałatka z serem burrata, pomidorami i pesto bazyliowym - 31 zł

*Burrata salad with tomatoes and basil pesto*

**PIZZA**

1. MARGHERITA – sos pomidorowy, mozzarella di bufala lub fior di latte, oliwa, bazylia – 27/21 zł

2. PROSCIUTTO COTTO – sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto – 28 zł

3. CAPRICCIOSA – sos pomid., mozzarella, prosciutto cotto, pieczarki, jajko – 29,5 zł

4. SALAME – sos pomidorowy, mozzarella, włoskie salami Spianata Romana – 29,5 zł

5. SALAME E POMODORI SECCHI – sos pomidorowy, mozzarella, salami włoskie, suszone pomidory, ser pleśniowy, oliwki – 34 zł

6. DIAVOLA – sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante, oliwki – 32 zł

7. BOSCAIOLA – sos pomidorowy, mozarella, bakłażan, pieczarki, boczek – 30 zł

8. QUATTRO STAGIONI – sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, oliwki, karczochy – 33 zł

9. LA NORMA – sos pomidorowy, ricotta słona, bakłażan smażony, bazylia – 30 zł

10. TONNO – sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, cebula, oliwki – 29,5 zł

11. RUSTICA - sos pomidorowy, anchois, oliwki, kapary – 29 zł

12. E DIABLO – sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante, papryka świeża, cebula czerwona, papryczki chili – 33,5 zł

13. PARMIGGIANA – sos pomidorowy, bakłażan, prosciutto cotto, jajko gotowane, grana padano – 32 zł

14. PIZZA ALLA LUIGI – sos pomidorowy, mozzarella, fior di latte, grzyby, prosciutto crudo, ser grana padano – 36,5 zł

**PIZZA BIANCA**

15. ALABA CHIARA – mozzarella, ziemniaki pieczone, cebula, rozmaryn, boczek, grana padano – 32 zł

16. SICILIANA – ser tuma, anchois, oliwki, cebula, oregano – 29 zł

17. PROSCIUTTO CRUDO – pomidorki koktajlowe, mozzarella fior di latte, prosciutto di parma, rukola, grana padano – 35,5 zł

18. QUATTRO FORMAGGI – mozzarella, gorgonzola, cheddar, grana padano – 30 zł

19. WEGETARIANA – mozzarella, pomidorki, kukurydza, grana padano, rukola – 28 zł

20. FRUTTI DI MARE – pomidorki koktajlowe, owoce morza, zielona pietruszka – 43 zł

21. SPEK – pomidorki, mozzarella, grana padano, boczek -30 zł

22. FOCACCIA RUSTICANA - pomidory koktajlowe, ser cheddar, szynka, cebula czerwona, oliwki – 28 zł

23. FOCACCIA CATANEZE – ser tuma, anchois, pomidory suszone, oliwki – 28 zł

**DESERY**

Desserts

Szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi i bitą śmietaną - 15 zł

Warm Apple Pie with vanilla ice-cream and whipped cream

Brownie ze śliwkami flambirowanymi, sorbetem z malin i kremem waniliowym - 18 zł

*Brownie with flambbed plums, raspberry sorbet and vanilla cream*

Krem Calamansi na kruchym spodzie oreo – 18 zł

*Calamansi dessert on Oreo pie crust*

Sernik wiedeński z sosem z leśnych owoców i gałka lodów waniliowych - 16 zł

Warm Vienna Cheesecake with forest fruit sauce and one scoop of vanilla ice-cream

**DESERY LODOWE**

Ice-Cream desserts

OGRÓD OWOCOWY

FRUIT GARDEN

sałatka owocowa, lody owocowe, bita śmietana, owoce, polewa owocowa - 18 zł

fruit salad, fruit ice-cream, whipped cream, fruits, fruit topping

CONFETTI

CONFETTI

lody waniliowe z polewą czekoladową, bita śmietana, bezy - 14 zł

vanilla ice-cream with chocolate topping, whipped cream, meringue

ULICA BAKALIOWA

STREET OF DRIED FRUITS AND NUTS

lody bakaliowe, malaga i orzechowe, bita śmietana, orzechy,

rodzynki, polewa czekoladowa - 18 zł

mixed dried fruit and nuts, Malaga and nut ice-cream,

 whipped cream, nuts, raisins, chocolate topping

BIAŁA DAMA

WHITE LADY

lody waniliowe, bita śmietana, likier jajeczny, brzoskwinie - 17 zł

vanilla ice-cream, whipped cream, egg liqueur, peaches

NAPOJE

*BEVERAGES*

HERBATA /TEA/ - 5 zl

HERBATA liściasta w dzbanku czarna lub zielona (2-3 filiżanki) /TEA pot/ - 14 zł

ESPRESSO – 6 zł

ESPRESSO macchiato – 7 zł

DOPPIO - podwójne espresso - 10 zł

DOPIO - double espresso

DUŻA kawa – 7,5 zł

Large coffee

CAPPUCCINO – 9 zł

CAPPUCCINO duże – 11 zł

Large Cappuccino

RENDEZ VOUS - espresso z dużą ilością gorącego mleka i piany z mleka - 12 zł

RENDEZ VOUS – espresso with lots of hot milk and milk foam

CAFFE LATTE - podwójne espresso z dużą ilością mleka – 13,5 zł

CAFFE LATTE – double espresso with lots of milk

KAWA PO WIEDEŃSKU - kawa z dodatkiem zimnej bitej śmietany - 10 zł

VIENNA COFFEE - coffee with cold whipped cream

IRISH COFFEE espresso z whisky z bitą śmietaną i brązowym cukrem - 17 zł

IRISH COFFEE espresso with whisky, whipped cream and brown sugar

MEXICAN CAFFE z likierem Kahlua, rumem i bitą śmietaną – 17 zł

MEXICAN CAFFE with Kahlua liqueur, rum and whipped cream

CZEKOLADA na gorąco - 8 zł

Hot chocolate

PEPSI, 7-UP, MIRINDA, TONIC – 5,5 zł

WODA but. 0,25l - 0,33l - 5 zł, JAŁOWIEC but. 0,33 – 7 zł

MINERAL water-bottle 0,25l - 0,33l

CISOWIANKA 0,75 – 9 zł

WODA Perrier 0,33l - 9,00 zł

SOKI

JUICES

pomarańczowy, grapefruitowy, pomidorowy, jabłkowy,

 czarna porzeczka, winogronowy, egzotyczny – 5,5 zł

orange, grapefruit, tomato, apple, blackcurrant, grape, exotic fruit

ŚWIEŻY SOK WYCISKANY (wolnoobrotowo) Z OWOCÓW LUB WARZYW – 10 zł

Fresh squeezed orange juice

ALCOHOLE

ALKOHOLES

PIWO /BEER/

Żywiec 0,5l - 7,50 zł

Warka but. 0,5 l - 7,0 zł Warka Radler 0,5l – 7,0 zł

Warka bottle 0,5 l - 7 zl

Heineken but. 0,25 – 6 zł / 0,5l – 8,5 zł

Heineken bottle 0,25 – 6 zł / 0,5l – 8,5 zl

Trybunał 0,5l – 7,5 zł

Trybunał bottle 0,5 l

Cornelius 0,4l – 7,5 zł

Cornelius bottle 0,5 l

WÓDKA

VODKA

Sobieski 40 ml – 6 zł; Finlandia 40 ml – 7,5 zł; Absolut 40 ml – 7,5 zł; Wyborowa – 6 zł

WHISKY

Johnnie Walker Red/ Black 50 ml – 14 zł /17 zł, Jim Beam – 12 zł

Ballantines 50 ml – 15 zł, Jack Daniels 50 ml – 15 zł, Singlenton – 20 zł

COGNAC

Martell V.S, Courvoisier, Hennessy 50 ml – 22 zł

BRANDY

 Metaxa 5\* 50 ml – 15 zł, Metaxa 7\* 50 ml – 19 zł,

LIKIERY

LIQUEURS

Baileys 30 ml – 8 zł, Advocat 30 ml – 5 zł, Kahlua 30 ml – 8 zł