

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 tartare with marinates

**Tatar z łososia marynowanego w soku z pomarańczy z chili i miętą,
na salsie z mango i purée z avocado - 34 zł**

*Salmon tartare marinated in orange juice, chili, mint and mango
salsa served with avocado puree*

**Zapiekany camembert na chałce z sosem jeżynowym,
karmelizowaną gruszką i prażonymi orzechami - 28 zł**

*Camembert roasted on challah with blackberry sauce,
aramelized pear and roasted nuts*

ZUPY

SOUPS

Zalewajka z kurkami, krokietem ziemniaczanym i chipsami z boczku - 17 zł

Potato soup with chantarelles served with potato croquet and bacon chips

Krem z kukurydzy z chipsami z pietruszki i wędzoną papryką - 18 zł

Corn cream with parsley chips and smoked paprika

Barszczyk czerwony z uszkami lub krokietem - 16/18 zł

Beetroot soup with meat ravioli or croquette

Rosół (tylko w niedzielę) - 16 zł

Chicken broth (sundays only)

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

Pieczony bakłażan z harissą, jogurtem i owocami granata,
na kaszy bulgur, z mięętą i chili - 29 zł

Roasted eggplant in harissa spice, yoghurt, grenade fruits served with bulgur groats, mint and chili

Pierś z kurczaka supreme na purée ziemniaczanym
z gotowaną marchwią i groszkiem - 31 zł

Chicken supreme served on potato puree with boiled carrots and peas

Grillowane żeberko z młodymi ziemniakami i grillowanymi warzywami - 33 zł
Grilled ribs with young potatoes and grilled vegetables

Bitki wołowe z grzybami i roladą ziemniaczaną w waflu z pieczonymi burakami
marynowanymi w occie balsamicznym i musztardzie francuskiej - 46 zł

*Beef bites with mushrooms and potato roulade served with roasted beets marinated
on balsamic vinegar and French mustard*

Ossobuco z cappelacci i gremolatą pietruszkową - 59 zł

Ossobuco with capelacci and parsley gremolata

*(an Italian dish made with pieces of veal served pasta dumplings with condiment
made from minced parsley, garlic, and lemon zest)*

Pieczony schab z kością z kluskami ziemniaczanymi i piklowanym ogórkiem - 44 zł

Roasted pork with bone served with potato dumplings and pickled cucumber

Farszynki z kurkami, boczniakami, suszonymi pomidorami,
świeżym szpinakiem na śmietanowym sosie - 31 zł

*Potato cutlets stuffed with chantarelles, oyster mushrooms, dried tomatoes
and fresh spinach served with creamy sauce*

COŚ NA SZYBKO ?

Don't have time?

Shoarma – opiekane kawałki mięsa drobiowego lub wieprzowego
z frytkami lub ryżem oraz surówką białej kapusty – 31 zł

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

DANIA RYBNE

FISH DISHES

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 purée z wasabi i skórka z limonki ze smażonym kalafiozem,
kruszonką z boczku i sosem maślano-cytrynowym - 45 zł

*Cod sirloin served with lemon-wasabi puree, fried cauliflower, bacon crumbles
and lemon-butter sauce*

Krewetki w mleku kokosowym z chałką smażoną na maśle,
piklowanym mango i papają - 51 zł

Prawns in coconut milk served with pan fried challah and pickled mango and papaya

Mule w pomidorowym sosie z selerem naciowym i oliwkami,
z czosnkowymi grzankami – 39 zł

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

STEAKI I BURGERY

STEAK AND BURGERS

Burger wołowy z frytkami i mixem sałat - 31 zł
(burger wołowy 180g, grillowany boczek, jajko sadzone,
pomidor, ogórek piklowany, czerwona cebula)

*Beef burger with French fries and mixed salad
(beef burger 180g, 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)*

Burger z krewetkami z frytkami z batatów - 38 zł
(smażone krewetki, sos koktajlowy, sałata rzymska,
pomidor, ogórek piklowany, jalapenio)

*Prawn burger with sweet potato fries
(fried prawns, cocktail sauce, romaine lettuce, tomato, pickled cucumber, jalapeno)*

Polędwica wołowa z sosem pieprzowym z pieczonym selerem, ziemniakami w mundurkach z pieczarkami smażonymi na maśle oraz mixem sałat - 67 zł

Beef tenderloin with pepper sauce and roasted celery served with jacket potatoes, butter fried mushrooms mix of salads

Stek z angusa, konfitowane ziemniaki, sałatka z pomidorków koktajlowych i fety - 59 zł
Angus steak served with jammed potatoes and cherry tomato salad

Soczysty rib-eye steak z pieczonym batatem, sosem z boczników i suszonych pomidorów oraz mixem sałat - 57 zł
Juicy rib-eye steak served with roasted sweet potato, oyster mushroom-dried tomato sauce and mix of salads

MAKARONY

PASTA

Orecchiette z polikami wieprzowymi duszonymi w czerwonym winie oraz pomidorami - 36 zł
Orecchiette pasta with pork cheeks stewed in red wine with tomatoes

Ravioli z ricottą, bobem i miętą w maśle szałwiowym - 29 zł
Ravioli stuffed with ricotta, broad bean and mint in sage butter

Tagliatelle z kurczakiem, suszonymi pomidorami, groszkiem zielonym i kalafiolem Romanesco - 31 zł
Tagliatelle pasta with chicken, dried tomatoes, green beans and Romanesco cauliflower

Risotto z chorizo, fenkułem, szalotką z orzechami laskowymi i serem dojrzewającym - 31 zł
Chorizo risotto with fennel, shallot, hazelnuts and matured cheese

SAŁATKI

SALADS

Sałata rzymska z krewetkami, rzodkiewką, piklowanym ogórkiem, sosem mango na purée z avocado - 39 zł
Romaine lettuce with prawns, radish, pickled cucumber, mango sauce and avocado puree

Mix sałat z pieczoną pierśią z kurczaka, sosem koktajlowym, pomidorem, oliwkami i kaparami - 33 zł
Mix of salads with roasted chicken fillet, cocktail sauce, tomatoes, olives and capers

Mix sałat z pieczonym camembertem, karmelizowanymi gruszkami, świeżymi jeżynami i orzechami włoskimi – 31 zł
Mix of salads with baked camembert, caramelized pears, fresh blackberries and walnuts

PIZZA

1. MARGHERITA – sos pomidorowy, mozzarella di bufala lub fior di latte, oliwa, bazylia – 28/22 zł
2. PROSCIUTTO COTTO – sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto – 29 zł
3. CAPRICCIOSA – sos pomid., mozzarella, prosciutto cotto, pieczarki, jajko – 31 zł
4. SALAME – sos pomidorowy, mozzarella, włoskie salami Spianata Romana – 31 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 – 34 zł
7. BOSCAIOLA – sos pomidorowy, mozarella, bakłażan, pieczarki, boczek – 30 zł
8. QUATTRO STAGIONI – sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, oliwki, karczochy – 34 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 – 37 zł

PIZZA BIANCA

15. ALBA CHIARA – mozzarella, ziemniaki pieczone, cebula, rozmaryn, boczek, grana padano – 32 zł
16. SICILIANA – ser tuma, anchois, oliwki, cebula, oregano – 31 zł
17. PROSCIUTTO CRUDO – pomidorki koktajlowe, mozzarella fior di latte, prosciutto di parma, rukola, grana padano – 36,5 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 - 16 zł

Warm Apple Pie with vanilla ice-cream and whipped cream

Brownie ze śliwkami flambirowanymi, sorbetem z malin i kremem waniliowym - 19 zł

Brownie with flambbed plums, raspberry sorbet and vanilla cream

Krem Calamansi na kruchym spodzie oreo – 19 zł

Calamansi dessert on Oreo pie crust

Sernik wiedeński z sosem z leśnych owoców i gałka lodów waniliowych - 17 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 - 18 zł

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

NAPOJE
BEVERAGES

HERBATA /TEA/ - 5,5 zł

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

ESPRESSO – 7 zł

ESPRESSO macchiato – 8 zł

DOPPIO - podwójne espresso - 11 zł

DOPIO - double espresso

DUŻA kawa – 8 zł

Large coffee

CAPPUCCINO – 9,5 zł

CAPPUCCINO duże – 13 zł

Large Cappuccino

RENDEZ VOUS - espresso z dużą ilością gorącego mleka i piany z mleka - 14 zł

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

CAFFE LATTE - podwójne espresso z dużą ilością mleka – 15 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 – 6,5 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 – 6 zł

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

ŚWIEŻY SOK WYCISKANY (wolnoobrotowo) Z OWOCÓW LUB WARZYW – 12 zł

Fresh squeezed orange juice

ALCOHOLE
ALKOHOLIS

PIWO /BEER/

Żywiec 0,5l – 8,0 zł
Warka but. 0,5 l - 7,5 zł Warka Radler 0,5l – 7,5 zł
Warka bottle 0,5 l – 7,5 zł

Heineken but. 0,25 – 6 zł / 0,5l – 9 zł
Heineken bottle 0,25 – 6 zł / 0,5l – 9 zł

Trybunał 0,5l – 8 zł
Trybunał bottle 0,5 l

Cornelius 0,4l – 8 zł
Cornelius bottle 0,4 l

Paulaner – 12 zł

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