

PRZYSTAWKI / STARTERS

| | |
|---|----------------------|
| Vitello tonnato – plastry pieczonej cielęciny, sos tuńczykowo -kaparowy [130g] | 34,00 |
| Vitello tonnato – slices of roasted veal, tuna and capers sauce | |
| Wędzony pstrąg na sałatce z ziemniaków, fasola szparagowa, szczypiorek, pomidory, oliwa balsamiczna [200g] | 29,00 |
| Smoked trout on potato salad, green beans, chives, cherry tomatoes, balsamic oil | |
| Tatar z macerowanego łososia, zielony ogórek, konfitowana cytryna, aioli kolendrowe [170g] | 37,00 |
| Macarated salmon tartare, green cucumber, confit lemon, coriander aioli sauce | |
| Tatar z polędwicy wołowej, avocado, żółtko, musztarda francuska [150g] | 38,00 |
| Beef sirloin tartare, avocado, egg yolk, french mustard | |
| Krewetki z patelni, sambuca, crostini, aioli kolendrowe [350g] | 39,00 |
| Pan-fried king prawns, sambuca, crostini, coriander aioli sauce | |
| Antipasto – deska przystawek | |
| [1-osoba 300g / 2- osoby 600g] | 49,00 79,00 |
| Antipasto – cold cut plate | |

SAŁATKI / SALADS

| | |
|---|--------------|
| Sałatka z kozim serem, prażone orzechy pekan, świeża figa, granat [300g] | 34,00 |
| Goat cheese salad, roasted pecan nuts, fresh fig, pomegranate | |
| Burrata z pomidorami, pesto, kruszone pistacje, świeża mięta [350g] | 35,00 |
| Burrata cheese with tomatoes, pesto sauce, crushed pistachio, fresh mint | |
| Sałatka z wędzoną kaczką, gruszka w czerwonym winie, grzanki [350g] | 38,00 |
| Smoked duck salad, pear in red wine, croutons | |

ZUPY / SOUPS

| | |
|---|--------------|
| Bulion z kaczki, lane kluseczki, mięso z kaczki, warzywa [300ml] | 19,00 |
| Duck broth, noodles, duck meat, vegetables | |
| Krem z pieczonej papryki i bakłażana, kozi ser [300ml] | 21,00 |
| Roasted pepper and eggplant cream soup, goat cheese | |
| Marsylska zupa rybna z owocami morza [400ml] | 35,00 |
| Bouillabaisse – with seafood | |

DOMOWE MAKARONY / PASTA FRESCA – 250g

| | |
|--|--------------|
| Gnocchi ziemniaczane z dynią i kurkami – v Potato gnocchi with pumpkin and chanterelles | 34,00 |
| Ravioli ze szpinakiem i ricottą, sos śmietanowy z aromatem trufli -v Spinach and ricotta ravioli, creamy sauce with truffles aroma | 35,00 |
| Fettuccine pietruszkowe, pomidory cherry, świeża burrata, bazylia, oliwa – v Parsley fettuccine, cherry tomatoes, burrata cheese, basil, olive oil | 36,00 |
| Spaghetti carbonara z guanciale, jajko, parmezan Spaghetti carbonara with guanciale, egg, parmesan cheese | 33,00 |
| Busiate z polędwiczką wieprzową, fasolka szparagowa, pieczarka portobello, sos śmietanowy z Marsalą Busiate with pork loin, green beans, Portobello mushrooms, creamy sauce with Marsala | 38,00 |
| Spaghetti z chorizo, papryka, pomidory Spaghetti with chorizo, pepper, tomatoes | 37,00 |
| Ravioli kalabryjskie z salami spianata picante, ser grana padano Calabrian ravioli with spianata picante salami, grana padano cheese | 35,00 |
| Tagiolini nero z krewetkami, cukinia, pomidor cherry Tagiolini nero with shrimps, zucchini, cherry tomato | 39,00 |
| Trofie nero z owocami morza Trofie nero with seafood | 42,00 |

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

| | |
|---|--------------|
| Pierś z kurczaka supreme, sos z suszonych pomidorów, szpinak, pieczone ziemniaki [350g] Chicken breast supreme, dried tomatoes sauce, spinach, roasted potatoes | 49,00 |
| Filet z kaczki, sos Porto z pieczoną figą, fasola szparagowa [350g] Duck fillet, Porto sauce with roasted fig, green beans | 56,00 |
| Polędwica wołowa – sos do wyboru [180g 40g] Beef fillet – sauce to choose | 72,00 |
| - demi-glace z zielonym pieprzem demi- glace with green pepper | |
| - sos z borowika stepowego steppe mushrooms sauce | |

RYBY I OWOCE MORZA / FISH AND SEAFOOD

| | |
|--|--------------|
| Sałatka z grillowaną ośmiornicą, pomarańcza, mango, sos limonkowy z marakują [250g] | 46,00 |
| Salad with grilled octopus, orange, mango, lime sauce with passion fruit | |
| Mule w białym winie, czosnek, pietruszka, grzanki [500g] | 45,00 |
| Mussels with white wine, garlic, parsley, toasts | |
| Mule z porami, sos serowy, grzanki [500g] | 48,00 |
| Mussels with leeks, cheese sauce, toasts | |
| Okoń morski w białym maśle, fasolka szparagowa, mule, ziemniaki brunoise [350g] | 67,00 |
| Sea bass in white butter, green beans, mussels, brunoise potatoes | |

DODATKI DO DAŃ -/ Side dishes

| | |
|---|--------------|
| Pieczone ziemniaki z rozmarynem [150g] | 10,00 |
| Roasted potatoes with rosemary | |
| Gnocchi ziemniaczane [150g] | 12,00 |
| Potato gnocchi | |
| Fasolka szparagowa z masłem [150g] | 14,00 |
| Green beans with butter | |
| Warzywa grillowane [160g] | 17,00 |
| Grilled vegetables | |
| Mix sałat, pomidorki, sos vinegrett [180g] | 15,00 |
| Mixed salad, tomato cherry, vinaigrette sauce | |

DESERY / DESSERTS

| | |
|---|--------------|
| Tiramisu [200g] | 18,00 |
| Sernik z ricotty, lody pistacjowe [200g] | 21,00 |
| Ricotta cheesecake, pistachio ice cream | |
| Tort czekoladowy z wiśniami, sorbet z czarnej porzeczki [200g] | 23,00 |
| Chocolate cake with cherry, blackcurrant sorbet | |
| Crumble z owocami sezonowymi, lody waniliowe [200g] | 21,00 |
| Seasonal fruit crumble, vanilla ice cream | |
| Kawa smakosza – trzy mini desery + kawa [150g] | 32,00 |
| Gourmet coffee- three mini dessert + coffee | |

PIZZA / 32cm

| | |
|---|--------------|
| Margherita- sos pomidorowy, mozzarella, oregano-v Margherita -tomato sauce, mozzarella cheese, oregano | 23,00 |
| Verdure – sos pomidorowy, mozzarella, warzywa grillowane, rukola, pesto-v Verdure – tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables, rocket salad, pesto sauce | 33,00 |
| Quattro formaggi – sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmezan -v Quattro formaggi – tomato sauce, cheeses -mozzarella , gorgonzola, mascarpone, parmigian | 34,00 |
| Funghi – sos serowy, mozzarella, pieczarki portobello, czerwona cebula, suszone pomidory, parmezan -v Funghi – cheese sauce, mozzarella cheese, Portobello mushrooms, red onion, sun-dried tomatoes, parmigian cheese | 35,00 |
| Finferli – sos serowy, smażone kurki, cebula, grana padano, pietruszka, oliwa truflowa -v Finferli – cheese sauce, fried chanterelles, onion, grana padano cheese, parsley, truffle olive oil | 36,00 |
| Diavola – sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata picante Diavola – tomato sauce, mozzarella, spicy salami spianata picante | 32,00 |
| Salame – sos pomidorowy, mozzarella, salami milano Salame – tomato sauce, mozzarella, salami milano | 32,00 |
| Capricciosa – sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szynka Capricciosa – tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, ham | 31,00 |
| Quattro stagioni –sos pomidorowy, mozzarella, karczochy, pieczarki, szynka, oliwki Quattro Stagioni – tomato sauce, mozzarella cheese, artichoke, mushroom, ham, black olives | 35,00 |
| Papryczki 5 – chorizo, grillowane papryki, speck, mozzarella, ricotta Papryczki 5 – chorizo, grilled pepper, speck, mozzarella and ricotta cheese | 36,00 |
| Chorizo- sos pomidorowy, mozzarella, ser scamorza, żurawina, chorizo Chorizo – tomato sauce, mozzarella cheese, scamorza cheese, cranberries, chorizo | 35,00 |
| Prosciutto di Parma – sos pomidorowy, mozzarella , szynka parma, rukola, parmezan Prosciutto di Parma - tomato sauce , mozzarella , Parma ham , rocket salad, parmigian cheese | 36,00 |
| Tyrolska – sos serowy, speck, pory, mozzarella, świeży pieprz Tyrolska – cheese sauce, speck, leeks, mozzarella cheese, fresh pepper | 34,00 |

