

PRZYSTAWKI | SAŁATKI Starters | Salats

Tatar z łososia, majonez cytrynowy, koper, oliwa pietruszkowa, kapary [130g] 59,00
Salmon tartare, lemon mayonnaise, dill, parsley oil, capers

Carpaccio wołowe, majonez truflowy, rukola, grana padano, kapary [120g] 47,00
Beef carpaccio, truffle mayonnaise, rocket salad, grana padano cheese, capers

Tatar z polędwicy wołowej, żółtko, musztarda, ogórek, szalotka, piklowane grzyby shimeji, grana padano [160g] 62,00
Beef sirloin tartare, egg yolk, mustard, cucumber, shallots, pickled shimeji mushrooms, grana padano cheese

Krewetki w białym winie, bisque, chili, czosnek, sos maślany [200g] 59,00
Scampi with white wine, bisque, chili pepper, garlic, butter sauce

Antipasto - włoskie sery i wędliny, grzanki z pastami, szynka parmeńska z melonem, oliwki, konfitura, winogrona, orzechy - polecane dla 2 lub 4 osób [300g | 600g] 65,00 | 120,00
Antipasto - Italian cheese and cold meats, toasts with spreads, Parma ham with melon, olives, jam, grapes, nuts - recommended for 2 or 4 person [300g | 600g]

Kalmary w tempurze, mango, avocado, pomidor, ogórek, mix sałat z dressingiem limonkowym, świeża kolendra [250g] 48,00
Tempura fried calamari, mango, avocado, tomato, cucumber, mixed salad with lime dressing, fresh coriander

Gruszka pieczona z serem pleśniowym toma blue, sałata, granat, prażone migdały, grzanka z gorgonzolą i świeżą figą [200g] -v 48,00
Roasted pear with toma blue cheese, lettuce, pomegranate, roasted almonds, toast with gorgonzola cheese and fresh figs

Sałatka z burratą, szynka parmeńska, świeża figa, truskawka, balsamico [250g] 49,00
Salad with burrata cheese, Parma ham, fresh fig, strawberry, balsamico

Sałatka z kurczakiem, sos anchois, pomidor, grzanki, crunch z boczku [300g] 48,00
Salad with chicken, anchovy sauce, tomato, bacon crunch

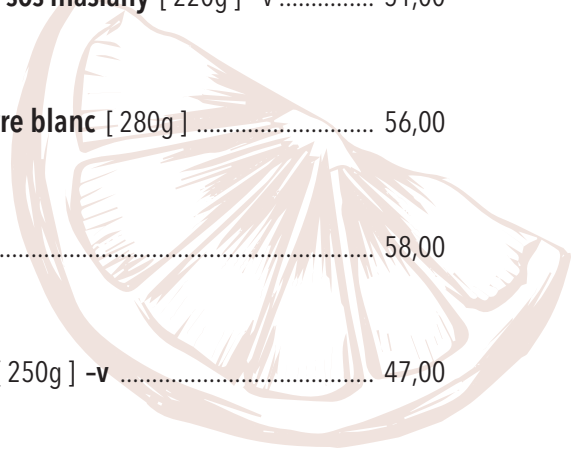
**Do stolików od 4 osób doliczany jest serwis / obsługa kelnerska 10%
Waitress service of 10% is added to tables of 4 persons.**

ZUPY | Soups

- Bulion wołowy, lane kluseczki, warzywa julienne** [300ml] 28,00
Beef broth, egg-batter noodles, julienne vegetables
- Marsylska zupa rybna z owocami morza** [350ml] 58,00
Bouillabaisse - with seafood

DOMOWE MAKARONY | Pasta fresca

- Ravioli ze szpinakiem i ricottą, sos śmietanowy, parmezan, orzechy** [200g] -v 47,00
Spinach and ricotta ravioli, cream sauce, grana padano cheese, nuts
- Gnocchi ziemniaczane, sos pomidorowy, mozzarella di bufala, świeża bazylia** [370g] -v 45,00
Potato gnocchi, tomato sauce, mozzarella di bufala, fresh basil
- Ravioli nero z dorszem i ziemniakami, smażone chorizo, sos maślaný** [220g] -v 51,00
Cod and potatoes ravioli nero, fried chorizo, butter sauce
- Tagliolini nero z krewetkami, cukinia, bisque, sos beurre blanc** [280g] 56,00
Tagliolini nero with shrimps, zucchini, bisque, beurre blanc sauce
- Trofie nero z owocami morza** [300g] 58,00
Trofie nero with seafood
- Risotto ze szparagami, mascarpone, pecorino, pistacje** [250g] -v 47,00
Asparagus risotto with mascarpone and pecorino cheese, pistachios
- Spaghetti carbonara z guanciale, jajko, parmezan** [230g] 49,00
Spaghetti carbonara with guanciale, egg, parmesan cheese
- Tagliatelle z wołowiną, pomidor cherry, seler naciowy, sos demi-glace, sezam** [240g] 54,00
Tagliatelle with beef, cherry tomato, celery, demi-glace sauce, sesame seeds
- Spaghetti z chorizo, papryka, pomidory** [260g] 51,00
Spaghetti with chorizo, pepper, tomatoes



DANIA GŁÓWNE | Main Dishes

Pierś z kurczaka supreme, sos śmietanowy, młode ziemniaki ze szczypiorkiem, konfitowana marchewka baby [420g]	58,00
Chicken breast supreme, cream sauce, new potatoes with chives, confit baby carrots	
Policzek wołowy, sos tymiankowy, puree z selera, sałatka z pieczonych buraków [380g]	69,00
Beef cheek, thyme sauce, celery puree, roasted beetroot salad	
Filet z kaczki, sos demi-glace z cydrem, puree z pietruszki, gnocchi ziemniaczane, pieczone jabłko, prażona kasza gryczana [400g]	81,00
Duck filet, demi-glace sauce with cider, parsley puree, potato gnocchi, baked apple, roasted buckwheat groats	
Antrykot sezonowany, sos chimichurri, sałatka z rukoli z pomidorem cherry [300g]	115,00
Seasoned rib-eye steak, chimichurri sauce, rocket salad with cherry tomato	
Polędwica wołowa, ziemniaki gratin, grillowane warzywa sezonowe, sos z zielonego pieprzu [400g]	132,00
Beef fillet, potato gratin, grilled seasonal vegetables, green pepper sauce	

DODATKI DO DAŃ | Side dishes

Ziemniaki gratin [150g]	17,00
Gratin potato	
Młode ziemniaki ze szczypiorkiem [150g]	15,00
New potatoes with chives	
Gnocchi ziemniaczane [100g]	15,00
Potato gnocchi	
Grillowane warzywa sezonowe [100g]	19,00
Grilled seasonal vegetables	
Mix sałat, pomidorki, sos vinegrett [150g]	19,00
Mixed salad, tomato cherry, vinaigrette sauce	

RYBY I OWOCE MORZA | Fish and Seafood

- Mule w białym winie, czosnek, pietruszka, grzanki** [500g] 59,00
Mussels with white wine, garlic, parsley, toasts
- Mule z porami, sos serowy, grzanki** [500g] 63,00
Mussels with leeks, cheese sauce, toasts
- Okoń morski, pieczone warzywa, świeże zioła z dressingiem cytrynowym** [380g] 69,00
Sea bass, roasted vegetables, fresh herbs with lemon dressing
- Halibut, risotto milanese z szafranem, sałatka ze szpinaku z kalafiozem i dressingiem cytrynowym** [280g] 82,00
Halibut, risotto milanese with saffron, spinach salad with cauliflower and lemon dressing

DESERY | Desserts

- Tiramisu** [180g] 28,00
- Sernik z ricotty, coulis z czarnej porzeczki z mięętą** [110g] 28,00
Ricotta cheesecake, blackcurrant coulis with mint
- Jaśminowy crème brûlée, świeże owoce** [120g] 28,00
Jasmine crème brûlée, fresh fruit
- Mus z trawy cytrynowej, lody jogurtowe, marynowane rodzynki, honey crumb** [120g] ... 28,00
Lemon grass mousse, yogurt ice cream, pickled raisins, honey crumb
- Puchar lodowy z owocami sezonowymi i bitą śmietaną** [200g] 32,00
Ice cream cup with seasonal fruits and whipped cream
- Kawa smakosza - trzy mini desery + kawa** [150g] 41,00
Gourmet coffee- three mini dessert + coffee



PIZZA • (32cm)

Focaccia z rozmarynem	26,00
Focaccia with rosemary	
Margherita - sos pomidorowy, mozzarella, oregano -v	34,00
Margherita - tomato sauce, mozzarella cheese, oregano	
Verdure - sos pomidorowy, mozzarella, warzywa grillowane, rukola, pesto -v	41,00
Verdure - tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables, rocket salad, pesto sauce	
Quattro formaggi - sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmezan -v	47,00
Quattro formaggi - tomato sauce, cheeses - mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmesan cheese	
Funghi - sos mascarpone, mozzarella, pieczarki portobello, czerwona cebula, suszone pomidory, parmezan -v	46,00
Funghi- cheese sauce, mozzarella cheese, Portobello mushrooms, red onion, sun-dried tomatoes, parmesan cheese	
Parmigiana - sos pomidorowy, mozzarella, grillowany bakłażan, gorgonzola, czerwona cebula, czarne oliwki, parmezan -v	46,00
Pizza Parmigiana - tomato sauce, mozzarella cheese, grilled eggplant, gorgonzola, red onion, black olives, parmesan cheese	
Pizza Gamberetti - sos pomidorowy, mozzarella, krewetki z chili, cukinia, pomidor cherry, pesto pietruszkowe	51,00
Pizza Gamberetti- tomato sauce, mozzarella, shrimps with chili, zucchini, cherry tomato, parsley pesto	
Diavola - sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata picante	41,00
Diavola - tomato sauce, mozzarella, spicy salami spianata picante	
Salame - sos pomidorowy, mozzarella, salami milano	41,00
Salame - tomato sauce, mozzarella, salami milano	
Capricciosa - sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szynka	41,00
Capricciosa - tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, ham	
Quattro stagioni - sos pomidorowy, mozzarella, karczochy, pieczarki, szynka, oliwki	44,00
Quatro Stagioni - tomato sauce, mozzarella cheese, artichoke, mushrooms, ham, black olives	
Papryczki 5 - sos pomidorowy, mozzarella, chorizo, grillowane papryki, speck, mozzarella, ricotta	51,00
Papryczki 5 - tomato sauce, mozzarella cheese, chorizo, grilled pepper, speck, mozzarella and ricotta cheese	
Chorizo - sos pomidorowy, mozzarella, ser scamorza, żurawina, chorizo	47,00
Chorizo - tomato sauce, mozzarella cheese, scamorza cheese, cranberries, chorizo	
Pizza z salsicją - sos pomidorowy, mozzarella, jalapeno, pomidor, cebula szalotka	51,00
Pizza with salsiccia sausage, tomato sauce, mozzarella, jalapeno, tomato, shallot onion	
Prosciutto di Parma - sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, parmezan	48,00
Prosciutto di Parma - tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket salad, parmesan cheese	
Pizza Burrata - sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, suszony pomidor, burrata	55,00
Pizza Burrata - tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket salad, sun-dried tomato, burrata cheese	

NAPOJE CIEPŁE | Hot beverages

Espresso [25 ml]	12,00
Espresso doppio [50 ml]	17,00
Kawa czarna / black coffee [80 ml]	15,00
Kawa biała / white coffee [100 ml]	17,00
Cappucino [100 ml]	17,00
Latte [200 ml]	17,00
Herbata [300 ml]	17,00

NAPOJE ZIMNE | Cold beverages

Sok ze świeżych cytrusów [200 ml] Freshly squeezed citrus fruit juice	20,00
Lemoniada z cytrusów Citrus fruit lemonade [300 ml / karafka 1L]	18,00 / 49,00
Soki i nektary owocowe Toma / Fruit juice and nectars [200 ml / karafka 1L]	11,00 / 46,00
Pepsi, Mirinda, 7-up, Schweppes [200 ml]	13,00
Ice-tea [200 ml]	13,00
Aqua Carpatica - niskosodowa naturalna woda mineralna [butelka - 330 750 ml] Aqua Carpatica - low-sodium natural mineral water - bottle [330 ml / 750 ml]	13,00 / 19,00
Cisowianka - naturalna woda mineralna [butelka - 300 / 700 ml] Mineral water - bottle	13,00 / 19,00
Perlage - naturalna woda mineralna - musująca [butelka - 300 / 700 ml] Perlage- natural sparkling mineral water - bottle	13,00 / 19,00
Woda mineralna - dzbanek [0,5L / 1L] Jug of mineral water	13,00 / 19,00

PIWO | Beer

Brooklyn Pilsner – piwo lane / daraught beer [0,25l 0,5l].....	15,00 24,00
Grimbergen – piwo lane / daraught beer [0,3l 0,5l]	22,00 28,00
Grimbergen zestaw [3 x 150ml]	28,00
Žatecký [butelka - 0,5l]	19,00
Carlsberg [butelka - 0,5l]	19,00
Okocim Pszeniczne [butelka - 0,5l]	19,00
Okocim Porter [butelka - 0,5l]	20,00
1664 Blanc – piwo białe aromatyzowane [0,33l]	18,00
Somersby [butelka - 0,4l]	18,00
Garage orange-spritz [butelka - 0,4l]	16,00

PIWA BEZALKOHOLOWE / Non-alcoholic beer

Okocim [butelka 0,5l]	18,00
Okocim Radler mango-marakuja [butelka 0,5l]	18,00
Somersby [butelka - 0,4l]	17,00

WÓDKA & TEQUILA [4cl | 70cl]

Ostoya	19,00 199,00
Absolut	15,00 170,00
Finlandia	16,00 195,00
Żubrówka Bison Grass	15,00
Żołądkowa Gorzka	15,00
Tequila Olmeca Silver Gold	22,00

DRINKI & COCTAILS [250ml]

APEROL SPRITZ [prosecco, aperol, woda gazowana, pomarańcza]	34,00
[prosecco, aperol, sparkling water, orange]	
HUGO SPRITZ [prosecco, woda gazowana, syrop z czarnego bzu, limonka, mięta]	32,00
[prosecco, sparkling water, endelflower syrup, fresh mint]	
MARTINI FIERO & KINLEY TONIC	32,00

GRAPPY [4 cl]

Prosecco Selezione	24,00
Le Diciotto Lune	28,00
Le Giare Gewurztraminer	32,00
Le Giare Amarone	35,00

WHISKY & COGNAC [4 cl]

Johnnie Walker Black	25,00
Jameson	22,00
Jack Daniels	25,00
Glenfiddich 15 YO	36,00
Ardberg 10YO	38,00
Hennessy VS	35,00
Martel VS	36,00

VERMUTH [10 cl]

Martini [bianco, rosso, rossato, extra dry]	20,00
---	-------

GIN & RUM [4 cl]

Beefeater Gin	18,00
Bombay Sapphire London Dry Gin	28,00
Roku - Japanese Craft Gin	32,00
Dictator Colombian Aged Gin Treasure	36,00
Havana Club 3 Anos	17,00
Bumbu Rum 15Y	35,00
Ron Cristobal Pinot Noir	42,00
Santa Teresa Solera 1796	42,00

LIKIERY | Liqueurs

Wiśniówka [4 cl]	16,00
Jagermeister [4 cl]	19,00
Malibu [4 cl]	13,00
Amaretto [2 cl]	9,00
Baileys [2 cl]	9,00
Kahlua [2 cl]	9,00