



## PRZYSTAWKI | Starters

**Tatar z łososia, guacamole, kompresowany ogórek, oliwa koperkowa** [160g] ..... 64,00  
Salmon tartare, guacamole, vacuum-compressed cucumber, chives olive oil.

**Carpaccio wołowe, majonez truflowy, rukola, grana padano, kapary** [120g] ..... 53,00  
Beef carpaccio, truffle mayonnaise, rocket salad, grana padano cheese, capers.

**Tatar z polędwicy wołowej, pomidor bawole serce, musztarda, ogórek, szalotka, sos ponzu, szczypiorek, grillowana focaccia** [160g] ..... 71,00  
Beef sirloin tartare, buffalo heart tomato, mustard, shallot, ponzu sauce, chives, grilled focaccia.

**Krewetki w białym winie, bisque, chili, czosnek, sos maślany** [200g] ..... 68,00  
Scampi with white wine, bisque, chili pepper, garlic, butter sauce.

**Antipasto - włoskie sery i wędliny, grzanki z pastami, świeża figa, oliwki, konfitura, winogrona** - polecane dla 2 lub 4 osób [300g | 600g] ..... 72,00 | 136,00  
Antipasto - Italian cheeses and cold meats, toasts with spreads, fresh figs, olives, jam, grapes  
- recommended for 2 or 4 person [300g/600g]

## SALATKI | Salads

**Burrata di bufala, koper włoski, świeże zioła, pomarańcza, groszek zielony, orzechy pecan, vinaigrette z grillowanych cytrusów** [250g] -v ..... 53,00  
Buffalo burrata cheese, fennel, fresh herbs, orange, green peas, pecan nuts, grilled citrus vinaigrette.

**Salatka z kozim serem, pomidor cherry, wiśnie, prażone migdały, vinegrette z czarnym bzem** [250g] -v ..... 53,00  
Salad with goat cheese, cherry tomatoes, cherries, roasted almonds, elderflower vinaigrette.

**Mix sałat z dressingiem limonkowym, kalmary w tempurze, mango, avocado, pomidor, ogórek, świeża kolendra** [250g] ..... 53,00  
Mixed salad with lime dressing, tempura fried calamari, mango, avocado, tomato, cucumber, fresh coriander.

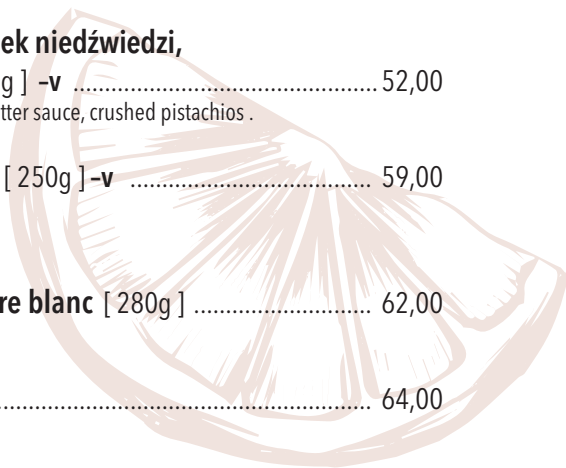
Do każdego rachunku doliczany jest serwis / obsługa kelnerska 10%.  
Waiter service 10% is added to each bill.

## ZUPY | Soups

- Bulion wołowy, lane kluseczki, warzywa julienne** [ 300ml ] ..... 31,00  
Beef broth, egg-butter noodles, julienne vegetables.
- Marsylska zupa rybna z owocami morza** [ 350ml ] ..... 62,00  
Bouillabaisse - with seafood.

## DOMOWE MAKARONY | Pasta fresca

- Ravioli ze szpinakiem i ricottą, sos śmietanowy, parmezan, orzechy nerkowca** [ 200g ] -v ..... 52,00  
Spinach and ricotta ravioli, cream sauce, grana padano cheese, cashew nuts.
- Gnocchi ziemniaczane, szparagi, groszek cukrowy, czosnek niedźwiedzi, ricotta limonkowa, sos maślany, kruszone pistacje** [ 260g ] -v ..... 52,00  
Potato gnocchi, asparagus, sugar snap peas, wild garlic, lime ricotta cheese, butter sauce, crushed pistachios .
- Risotto ze szparagami, mascarpone, pecorino, migdały** [ 250g ] -v ..... 59,00  
Risotto with asparagus, mascarpone and pecorino cheese, almonds.
- Tagliolini nero z krewetkami, cukinia, bisque, sos beurre blanc** [ 280g ] ..... 62,00  
Tagliolini nero with shrimps, zucchini, bisque, beurre blanc sauce.
- Trofie nero z owocami morza** [ 300g ] ..... 64,00  
Trofie nero with seafood.
- Ravioli z wolnogotowaną wołowiną, maślany sos demi glace, piklowana szalotka** [ 220g ] ..... 61,00  
Ravioli with slow-cooked beef, buttery demi glace sauce, pickled shallots.
- Spaghetti carbonara z guanciale, jajko, parmezan** [ 230g ] ..... 52,00  
Spaghetti carbonara with guanciale, egg, parmesan cheese.
- Tagliatelle z wołowiną, pomidor cherry, seler naciowy, sos demi-glace, sezam** [ 240g ] ..... 64,00  
Tagliatelle with beef, cherry tomato, celery, demi-glace sauce, sesame seeds.



## DANIA GŁÓWNE | Main Dishes

<b>Kukurydziany kurczak supreme, sos velouté, młode ziemniaki, purée z zielonego groszku</b> [300g].....	69,00
Corn-fed supreme chicken, velouté sauce, new potatoes, green pea purée.	
<b>Żebro wołowe, maślany sos demi-glace, purée z kalarepy z jabłkiem, ogórek małosolny, białe szparagi</b> [280g] .....	82,00
Beef rib, buttery demi-glace sauce, kohlrabi purée with apple, low-salt cucumber, white asparagus.	
<b>Filet z kaczki, sos demi-glace z figami, gnocchi ziemniaczane, karmelizowane buraczki</b> [350g] .....	92,00
Duck fillet, demi-glace sauce with fresh figs, potato gnocchi, caramelised beetroot.	
<b>Antrykot sezonowany, masło czosnkowe, frytki z kalarepy, sałatka z rukoli z pomidorami cherry, dressing musztardowy</b> [350g] .....	142,00
Seasoned rib-eye steak, garlic butter, kohlrabi fries, rocket salad with cherry tomatoes, mustard dressing.	
<b>Polędwica wołowa, sos Porto, grillowana sałata rzymska, guanciale, piklowana rzodkiewka, szalotka</b> [280g] .....	148,00
Beef fillet, Port wine sauce, grilled romaine lettuce, guanciale, pickled radish, shallot.	

## DODATKI DO DAŃ | Side dishes

<b>Młode ziemniaki, masło, koperek</b> [150g] .....	19,00
New potatoes, butter, dill.	
<b>Frytki z kalarepy</b> [80g] .....	19,00
Kohlrabi fries.	
<b>Gnocchi ziemniaczane</b> [100g].....	19,00
Potato gnocchi.	
<b>Grillowane warzywa sezonowe</b> [100g] .....	21,00
Grilled seasonal vegetables.	
<b>Mix sałat, pomidorki, sos vinegrette</b> [150g] .....	21,00
Mixed salad, tomato cherry, vinaigrette sauce.	

## RYBY I OWOCE MORZA | Fish and Seafood



**Mule w białym winie, czosnek, pietruszka, grzanki [ 500g ]** ..... 66,00  
Mussels with white wine, garlic, parsley, toasts.

**Mule w sosie cytrynowym, pomidor cherry, zioła, grzanki [ 500g ]** ..... 69,00  
Mussels with lemon sauce, cherry tomatoes, herbs, toasts.

**Okoń morski, pieczone warzywa, świeże zioła z dressigiem cytrynowym [ 380g ]** ..... 81,00  
Sea bass, roasted vegetables, fresh herbs with lemon dressing

**Halibut, risotto milanese z szafranem, sałatka ze szpinaku z kalafiorem i dressingiem cytrynowym [ 280g ]** ..... 92,00  
Halibut, risotto milanese with saffron, spinach salad with cauliflower and lemon dressing

## DESERY | Desserts

**Tiramisu [ 180g ]** ..... 34,00

**Sernik z ricotty, coulis z czarnej porzeczki z miętą [ 110g ]** ..... 34,00  
Ricotta cheesecake, blackcurrant coulis with mint.

**Mus z trawy cytrynowej, lody jogurtowe, marynowane rodzynki, honey crumb [ 120g ]** ..... 34,00  
Lemon grass mousse, yogurt ice cream, pickled raisins, honey crumb.

**Fondant czekoladowy, pomarańcza, lody waniliowe [ 130g ]** ..... 36,00  
Chocolate fondant, orange, vanilla ice cream.

**Kawa smakosza - trzy mini desery + kawa [ 150g ]** ..... 48,00  
Gourmet coffee- three mini dessert + coffee



## PIZZA • (32cm)

<b>Focaccia z rozmarynem</b> .....	28,00
Focaccia with rosemary	
<b>Margherita - sos pomidorowy, mozzarella, oregano -v</b> .....	37,00
Margherita - tomato sauce, mozzarella cheese, oregano	
<b>Verdure - sos pomidorowy, mozzarella, warzywa grillowane, rukola, pesto -v</b> .....	46,00
Verdure - tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables, rocket salad, pesto sauce	
<b>Quattro formaggi - sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmezan -v</b> .....	51,00
Quattro formaggi - tomato sauce, cheeses - mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmesan cheese	
<b>Funghi - sos mascarpone, mozzarella, pieczarki portobello, czerwona cebula, suszone pomidory, parmezan -v</b> .....	51,00
Funghi- cheese sauce, mozzarella cheese, Portobello mushrooms, red onion, sun-dried tomatoes, parmesan cheese.	
<b>Parmigiana - sos pomidorowy, mozzarella, grillowany bakłażan, gorgonzola, czerwona cebula, czarne oliwki, parmezan -v</b> .....	49,00
Pizza Parmigiana - tomato sauce, mozzarella cheese, grilled eggplant, gorgonzola, red onion, black olives, parmesan cheese	
<b>Diavola - sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata picante</b> .....	48,00
Diavola - tomato sauce, mozzarella, spicy salami spianata picante	
<b>Salame - sos pomidorowy, mozzarella, salami milano</b> .....	48,00
Salame - tomato sauce, mozzarella, salami milano	
<b>Capricciosa - sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szynka</b> .....	46,00
Capricciosa - tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, ham	
<b>Quattro stagioni - sos pomidorowy, mozzarella, karczochy, pieczarki, szynka, oliwki</b> .....	48,00
Quattro Stagioni - tomato sauce, mozzarella cheese, antrichoke, mushrooms, ham, black olives	
<b>Papryczki 5 - sos pomidorowy, mozzarella, chorizo, grillowane papryki, speck, mozzarella, ricotta</b> .....	58,00
Papryczki 5 - tomato sauce, mozzarella cheese, chorizo, grilled pepper, speck, mozzarella and ricotta cheese	
<b>Chorizo - sos pomidorowy, mozzarella, ser scamorza, żurawina, chorizo</b> .....	52,00
Chorizo - tomato sauce, mozzarella cheese, scamorza cheese, cranberries, chorizo	
<b>Pizza z salsicją - sos pomidorowy, mozzarella, jalapeno, pomidor, cebula szalotka</b> .....	54,00
Pizza with salsiccia sausage, tomato sauce, mozzarella, jalapeno, tomato, shallot onion	
<b>Prosciutto di Parma - sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, parmezan</b> .....	55,00
Prosciutto di Parma - tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket salad, parmesan cheese	
<b>Pizza Burrata - sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, suszony pomidor, burrata</b> .....	59,00
Pizza Burrata - tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket salad, sun-dried tomato, burrata cheese	

## NAPOJE CIEPŁE | Hot beverages

Espresso [ 25 ml ] .....	15,00
Espresso doppio [ 50 ml ] .....	21,00
Kawa czarna / black coffee [ 80 ml ] .....	18,00
Kawa biała / white coffee [ 100 ml ] .....	19,00
Cappucino [ 100 ml ] .....	19,00
Latte [ 200 ml ] .....	19,00
Herbata [ 300 ml ] .....	19,00

## NAPOJE ZIMNE | Cold beverages

**Sok ze świeżych cytrusów** [ 200 ml ]  
Freshly squeezed citrus fruit juice ..... 25,00

**Lemoniada z cytrusów | Citrus fruit lemonade** [ 300 ml / karafka 1L ] ..... 21,00 | 54,00

**Soki i nektary owocowe Toma** / Fruit juice and nectars [ 200 ml / karafka 1L ] ..... 13,00 | 49,00

*Toma*

**Pepsi Zero, Pepsi, Mirinda, 7-up zero, Schweppes Tonic, Lipton Ice-tea** [ 200 ml ] ..... 14,00



**Aqua Carpatica - niskosodowa naturalna woda mineralna** [butelka - 330 | 750 ml]

Aqua Carpatica - low-sodium natural mineral water - bottle [330 ml / 750 ml] ..... 14,00 | 20,00



**Cisowianka - naturalna woda mineralna** [butelka - 300 / 700 ml ]

Mineral water - bottle ..... 14,00 | 20,00

**Perlage - naturalna woda mineralna - musująca** [butelka - 300 / 700 ml ]

Perlage- natural sparkling mineral water - bottle ..... 14,00 | 20,00

**Woda mineralna - dzbanek** [ 0,5L / 1L ]

Jug of mineral water ..... 13,00 | 19,00

## PIWO | Beer

<b>Brooklyn Pilsner</b> – piwo lane / draught beer [ 0,25l   0,5l ]	4,6% .....	18,00   27,00
<b>Grimbergen</b> – piwo lane / draught beer [ 0,3l   0,5l ]	6-6,7% .....	25,00   33,00
<b>Grimbergen zestaw</b> [ 3 x 150ml ]	6-6,7% .....	33,00
<b>Žatecký</b> [ butelka - 0,5l ]	5% .....	22,00
<b>Carlsberg</b> [ butelka - 0,5l ]	5% .....	22,00
<b>Okocim Pszeniczne</b> [ butelka - 0,5l ]	5% .....	23,00
<b>Okocim Porter</b> [ butelka - 0,5l ]	9,6% .....	24,00
<b>1664 Blanc</b> – piwo białe aromatyzowane [ 0,33l ]	5% .....	20,00
<b>Somersby</b> [ butelka - 0,4l ]	4,5% .....	20,00
<b>Garage Raspberry Lime Mystery</b> [ butelka - 0,4l ]	4,5% .....	18,00

## PIWA BEZALKOHOLOWE / Non-alcoholic beer

<b>Okocim</b> [ butelka 0,5l ] .....	20,00
<b>Okocim Radler mango-marakuja</b> [ butelka 0,5l ] .....	20,00
<b>Somersby</b> [ butelka - 0,4l ] .....	19,00

## WÓDKA & TEQUILA [ 4cl | 70cl ]

<b>Ostoya</b>	40% .....	23,00   245,00
<b>Absolut</b>	40% .....	21,00   215,00
<b>Finlandia</b>	40% .....	21,00   215,00
<b>Żubrówka Bison Grass</b>	37,5% .....	19,00
<b>Żołądkowa Gorzka</b>	32% .....	19,00
<b>Tequila Olmeca Silver Gold</b>	35% .....	25,00

## DRINKI & COCTAILS [ 250ml ]

<b>APEROL SPRITZ</b> [ prosecco, aperol, woda gazowana, pomarańcza ] .....	39,00
[ prosecco, aperol, sparkling water, orange ]	
<b>HUGO SPRITZ</b> [ prosecco, woda gazowana, syrop z czarnego bzu, limonka, mięta ] .....	37,00
[ prosecco, sparkling water, endelflower syrup, fresh mint ]	
<b>MARTINI FIERO &amp; KINLEY TONIC</b> .....	37,00

## GRAPPY [ 4 cl ]

Le Diciotto Lune	40%	32,00
Le Giare Gewurztraminer	40%	36,00
Le Giare Amarone	40%	38,00

## WHISKY & COGNAC [ 4 cl ]

Johnnie Walker Black	40%	26,00
Jameson	40%	26,00
Jack Daniels	40%	25,00
Glenfiddich 15 YO	40%	38,00
Ardberg 10YO	46%	41,00
Hennessy VS	40%	36,00
Martel VS	40%	37,00

## VERMUTH [ 10 cl ]

Martini [ bianco, rosso, rossato, extra dry ]	14,4%	25,00
---	-------	-------

## GIN & RUM [ 4 cl ]

Beefeater Gin	40%	21,00
Bombay Sapphire London Dry Gin	40%	29,00
Roku - Japanese Craft Gin	43%	33,00
Dictator Colombian Aged Gin Treasure	43%	37,00
Havana Club 3 Anos	37,5%	21,00
Bumbu Rum 15Y	40%	36,00
Ron Cristobal Pinot Noir	43%	43,00
Santa Teresa Solera 1796	43%	44,00

## LIKIERY | Liqueurs

Wiśniówka [4 cl]	26%	21,00
Jagermeister [4 cl]	35%	23,00
Malibu [4 cl]	18%	21,00
Amaretto [2 cl]	21%	11,00
Baileys [2 cl]	17%	11,00
Kahlua [2 cl]	16%	11,00

Do każdego rachunku doliczany jest serwis / obsługa kelnerska 10%.  
Waiter service 10% is added to each bill.

Aktualizacja menu: kwiecień 2025