



Do grup 10-osobowych i większych
doliczamy serwis 10%

Aktualizacja menu: lipiec 2022 r.

PRZYSTAWKI | Starters

- Łosoś marynowany w cytrusach, ogórek,
zielone jabłko, crème fraîche,
oliwa pietruszkowa [250g] 43,00
Salmon marinated with citrus fruit, cucumber,
green apple, crème fraîche, parsley oil
- Krewetki w białym winie, bisque, chili,
czosnek, sos maślany [200g] 41,00
Scampi with white wine, bisque, chili pepper,
garlic, butter sauce
- Szarpana wołowina, maślana brioche,
majonez truflowy, piklowana cebula [200g] 39,00
Pulled beef, buttered brioche, truffle mayonnaise,
pickled onions
- Tatar z kwaśną śmietaną, parmezan [170g] 46,00
Beef tartare with sour cream, parmesan cheese
- Antipasto - deska przystawek
1 osoba [300g], 2 osoby [600g] 59,00 | 96,00
Antipasto – cold cut plate

SALATKI | Salads

- Burrata z pomidorami koktajlowymi,
salsa verde (300g) 38,00
Burrata cheese with cherry tomatoes, salsa verde
- Zapiekany kozi ser, sałatka z pieczonych buraków,
sos balsamico (260g) 36,00
Baked goat cheese, roasted beetroot, balsamico sauce
- Sałatka z kaszy gryczanej, avocado, jajko poche,
mięta, bazylia, vinegret cytrusowy [300g]..... 36,00
Buckwheat groats salad, avocado, poached egg, mint,
basil, citrus vinaigrett
- Sałatka z kurczakiem, sos anchois,
pomidor, grzanki, crunch z boczku (300g) 38,00
Salad with chicken, anchovy sauce, tomato, bacon crunch

ZUPY | Soups

- Bulion wołowy z pulecikami
z kurczaka i kaszy [300ml] 23,00
Beef broth with chicken & grits balls
- Marsylska zupa rybna z owocami morza [400ml] 43,00
Bouillabaisse – with seafood

DOMOWE MAKARONY | Pasta fresca

Ravioli ze szpinakiem i ricottą, palone masło,
puder z pora, orzechy [200g] -v 37,00
Spinach and ricotta ravioli, roasted butter, leek powder, nuts

Gnocchi ziemniaczane z kozim serem, gruszka,
pistacje, masło szaflwiowe, rukola [280g] -v 43,00
Potato gnocchi with goat cheese, pear, pistachios,
sage butter, rocket

Spaghetti primavera z warzywami,
sos maślany [250g] -v 35,00
Spaghetti primavera with vegetables, butter sauce

Risotto z zielonym groszkiem, boczniak,
mascarpone [250g] -v 39,00
Risotto with green peas, oyster mushroom,
mascarpone cheese

Ravioli nero z dorszem i ziemniakami,
smażone chorizo, sos maślany [250g] 44,00
Cod and potatoes ravioli nero, fried chorizo, butter sauce

Tagliolini nero z krewetkami, cukinia, bisque,
sos beurre blanc [300g] 46,00
Tagliolini nero with shrimps, zucchini, bisque,
beurre blanc sauce

Trofie nero z owocami morza [320g] 47,00
Trofie nero with seafood

Ravioli z pieczoną kaczką,
mus jabkowy z szafranem [250g] 46,00
Roasted duck ravioli, apple mousse with saffron

Spaghetti carbonara z guanciale,
jajko, parmezan [250g] 37,00
Spaghetti carbonara with guanciale, egg, parmesan cheese

Busiate z cielęciną, podgrzybek, groszek cukrowy,
sos śmietanowy z winem Marsala [300g] 48,00
Busiate with veal, wild mushroom, sugar snap peas,
cream sauce with Marsala wine

Spaghetti z chorizo, papryka, pomidory [280g] 43,00
Spaghetti with chorizo, pepper, tomatoes

PIWO | Beer

Okocim [0,3l | 0,5l] 12,00 | 15,00
Grimbergen [0,3l | 0,5l] 16,00 | 21,00
Grimbergen taca [3 x 150ml] 21,00

Carlsberg [butelka - 0,5l] 15,00
Okocim Premium Pils [butelka - 0,5l] 15,00
Okocim Pszeniczne [butelka - 0,5l] 15,00
Žatecký [butelka - 0,5l] 15,00
Okocim Porter [butelka - 0,5l] 17,00

Somersby [butelka - 0,4l] 14,00
Garage hard lemon drink [butelka - 0,4l] 14,00

PIWA BEZALKOHOLOWE / Non-alcoholic beer

Okocim Bezalkoholowy [butelka 0,5l] 12,00
Okocim Radler mango-marakuja [butelka 0,5l] 14,00

WÓDKA & TEQUILA

Wyborowa [4cl | 75cl] 8,00 | 120,00
Absolut [4cl | 75cl] 9,00 | 140,00
Finlandia [4cl | 75cl] 9,00 | 135,00
Żubrówka [4cl] 10,00
Żołądkowa Gorzka [4cl] 10,00
Tequila Olmeca Silver | Gold [4cl] 16,00

WHISKY & COGNAC

Johnnie Walker Red | Black [4 cl] 13,00 | 17,00
Jameson [4 cl] 15,00
Jack Daniels [4 cl] 16,00
Chivas Regal [4 cl] 16,00
Glenfiddich 15 YO [4 cl] 34,00
Hennessy VS [4 cl] 17,00
Stock'84 [4 cl] 12,00

GRAPPY

Prosecco Selezione [4 cl] 19,00
Le Diciotto Lune [4 cl] 21,00
Le Giare Gewurztraminer [4 cl] 28,00
Le Giare Amarone [4 cl] 28,00

GIN & RUM

Bacardi [4 cl] 12,00
Malibu [4 cl] 10,00
Seagrams [4 cl] 10,00
Bombay Sapphire London Dry Gin [4 cl] 18,00

VERMUTH

Martini [10 cl] 14,00

LIKIERY

Wiśniówka [4 cl] 9,00
Jagermeister [4 cl] 13,00
Amaretto [2 cl] 8,00
Baileys [2 cl] 8,00
Kahlua [2 cl] 8,00

NAPOJE CIEPŁE | Hot beverages

Espresso [25 ml]	10,00
Espresso doppio [50 ml]	14,00
Kawa czarna / black coffee [80 ml]	11,00
Cappucino [100 ml]	13,00
Kawa biała / white coffee [100 ml]	13,00
Latte [200 ml]	14,00
Herbata parzona w dzbanku / Tea pot [300 ml]	14,00

NAPOJE ZIMNE | Cold beverages

Sok ze świeżych cytrusów [200 ml] Freshly squeezed citrus fruit juice	16,00
Lemoniada [300 ml / 1L]	16,00 / 45,00
Lemonade	
Soki owocowe Toma / Fruit juice [200 ml]	9,00
Pepsi, Mirinda, 7-up, Schweppes [200 ml]	9,00
Ice-tea [200 ml]	9,00
Krystaliczne źródło naturalna woda źródlana - butelka [300 ml] Natural spring water - bottle	7,00
Cisowianka – naturalna woda mineralna - butelka [300 / 700 ml] Mineral water - bottle	8,00 / 15,00
Woda mineralna [dzbanek [0,5L / 1L] Jug of mineral water	7,00 / 14,00

DANIA GŁÓWNE | Main Dishes

Pierś z kurczaka supreme, sos estragonowy, gratin ziemniaczane z pieczarką portobello i truflą [350g]	51,00
Chicken breast supreme, tarragon sauce, potato gratin with portobello mushroom and truffle	
Żebro wołowe, sos z czarnego czosnku, piklowana szalotka, salátka ziemniaczana z chrzanem i szczypiorkiem [350g]	59,00
Beef rib, black garlic sauce, pickled shallots, potato salad with horseradish and chives	
Filet z kaczki, sos z brusznicy, puree z fioletowej marchewki, pączek z gorzką czekoladą i porzeczką [400g]	69,00
Duck fillet, mountain cranberry sauce, purple carrot puree, dark chocolate and currant donut	
Polędwica wołowa, ziemniak z ogniska, fasolka szparagowa – sos do wyboru [400g] Beef fillet, fire potato, green beans - sauce of your choice	
– sos ze smardzów / morel sauce	105,00
– masło Café de paris / Café de paris butter	98,00

DODATKI DO DAŃ -100 g | Side dishes

Gratin ziemniaczane z pieczarką portobello i truflą [150g]	15,00
Potato gratin with portobello mushroom and truffle	
Ziemniak z ogniska [100g]	10,00
Fire potato	
Fasolka szparagowa z masłem [80g]	12,00
Green beans with butter	
Mix sałat, pomidorki, sos vinegret [150g]	15,00
Mixed salad, tomato cherry, vinaigrette sauce	

RYBY I OWOCE MORZA | Fish and Seafood

Antipasto Marinara – marynowane krewetki, kalmary, małże, ośmiornica, dorsz, sałatka z koprem włoskim, pomarańczą i chili, grzanki, oliwki [350g]	65,00
Antipasto Marinara – marinated shrips, calamari, mussels, octopus, cod, fennel salad with orange and chili, croutons, olives	
Mule w białym winie, czosnek, pietruszka, grzanki [500g]	52,00
Mussels with white wine, garlic, parsley, toasts	
Pieczony okoń morski, ziemniaki, crunch z pora, sałatka ze szpinaku z koprem włoskim i parmezanem [350g]	72,00
Roasted sea bass, potatoes, leek crunch, spinach salad with fennel and parmesan	

DESERY | Desserts

Tiramisu [180g]	23,00
Sernik z ricotty, coulis z czarnej porzeczki z miętą [110g]	24,00
Ricotta cheesecake, blackcurrant coulis with mint	
Delicja z palonej białej czekolady z mascarpone, mango, granita kokosowa [100g]	24,00
Delicacy – roasted white chocolate with mascarpone cheese, mango, coconut granite	
Tarta cytrynowa z bezą [150g]	23,00
Lemon tart with meringue	
Kawa smakosza – trzy mini desery + kawa [150g]	35,00
Gourmet coffee- three mini dessert + coffee	

PIZZA • (32cm)

Focaccia z rozmarynem	22,00
Focaccia with rosemary	
Margherita - sos pomidorowy, mozzarella, oregano -v	26,00
Margherita - tomato sauce, mozzarella cheese, oregano	
Verdure - sos pomidorowy, mozzarella, warzywa grillowane, rukola, pesto -v	37,00
Verdure – tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables, rocket salad, pesto sauce	
Quattro formaggi - sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmezan -v	37,00
Quattro formaggi – tomato sauce, cheeses - mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmigian	
Napoletana – sos pomidorowy, mozzarella di bufala, liść brokuła neapolitańskiego, anchois, czarne oliwki	41,00
Napoletana – tomato sauce, mozzarella di bufala cheese, neapolitan broccoli leaf, anchovies	
Funghi - sos mascarpone, mozzarella, pieczarki portobello, czerwona cebula, suszone pomidory, parmezan -v	37,00
Funghi- cheese sauce, mozzarella cheese, Portobello mushrooms, red onion, sun-dried tomatoes, parmigian cheese	
Diavola - sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata picante.....	34,00
Diavola – tomato sauce, mozzarella, spicy salami spinata picante	
Salame - sos pomidorowy, mozzarella, salami milano	34,00
Salame – tomato sauce, mozzarella, salami milano	
Capricciosa - sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szynka	35,00
Capricciosa – tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, ham	
Quattro stagioni - sos pomidorowy, mozzarella, karczochy, pieczarki, szynka, oliwki	37,00
Quattro Stagioni – tomato sauce, mozzarella cheese, artichoke, mushrooms, ham, black olives	
Papryczki 5 - chorizo, grillowane papryki, speck, mozzarella, ricotta	41,00
Papryczki 5 – chorizo, grilled pepper, speck, mozzarella and ricotta cheese	
Chorizo - sos pomidorowy, mozzarella, ser scamorza, żurawina, chorizo	39,00
Chorizo – tomato sauce, mozzarella cheese, scamorza cheese, cranberries, chorizo	
Prosciutto di Parma - sos pomidorowy, mozzarella, szynka parma, rukola, parmezan	39,00
Prosciutto di Parma - tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket salad, parmigian cheese	