

PRZYSTAWKI / STARTERS

Kwiat cukinii, ricotta z kozim serem i ziołami, chutney pomidorowo – jabłkowy [szt]	9,00
Zucchini flower, ricotta and goat cheese with herbs, tomato- apple chutney	
Pieczona ricotta ze szpinakiem i rodzynkami [250g]	21,00
Baked ricotta cheese with spinach and raisins	
Tatar z polędwicy wołowej, mus z jajka, pikle, borowik marynowany [150g]	34,00
Beef tartare, egg mousse, pickles, marinated porcini	
Krewetki z chili, miód, czosnek [200g]	32,00
Shrimps with chili, honey, garlic	
Antipasto – deska przystawek [1-osoba 300g / 2- osoby 600g]	36,00 / 65,00
Antipasto – cold cut plate	

SAŁATKI / SALADS

Sałatka z wędzoną kaczką, orzechy, wiśnie [300g]	32,00
Smoked duck breast salad, nuts, cherries	
Sałatka z krewetkami smażonymi w czosnku i ziołach, kolendra, sos chili z mango [300g]	32,00
Salad with fried shrimps with garlic and herbs, coriander, chili- mango sauce	

BOWL

Marynowane tofu, prażony ryż, warzywa, pak-choi, orzechy ziemne [450g]	33,00
Marinated tofu, roasted rice, pak-choi , peanuts	

ZUPY / SOUPS

Krem z brokułów, pecorino, kalafior [300ml] Broccoli cream soup, pecorino cheese, cauliflower	18,00
Zupa rybna, owoce morza, pomidory [300ml] Fish soup, seafood, tomatoes	32,00

DOMOWE MAKARONY / PASTA FRESCA – 250g

Zielone risotto, warzywa sezonowe -v Green risotto, seasonal vegetables	28,00
Ravioli z kurkami i ricottą - v Ravioli with chanterelles and ricotta cheese	34,00
Tagliatelle z kurczakiem, chorizo, jarmuż, Grana Padano, sos śmietanowy Tagliatelle with chicken, chorizo, kale, Grana Padano cheese, creamy sauce	31,00
Busiate z polędwiczką wieprzową, fasolka szparagowa, rozmaryn, sos demi-glace, pecorino Busiate with pork loin, green bean, rosemary, demi-glace sauce , pecorino cheese	35,00
Ravioli kalabryjskie z salami spianata picante, pecorino Calabrian ravioli with spinata picante salami, pecorino cheese	33,00
Spaghetti z krewetkami, sos bisque Spaghetti with shrimps, bisque sauce	34,00
Trofie nero z owocami morza Trofie nero with seafood	36,00

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Milanese cielęcy , trufla, jajko, sałatka ziemniaczana [450g] Veal Milanese , truffle , egg, potato salad	51,00
Roladka wieprzowa nadziewana suszonymi pomidorami i szpinakiem, pancetta, sos kurkowy, gratine ziemniaczne, dziki brokuł [450g] Pork roll stuffed with sun-dried tomatoes and spinach, pancetta, chanterelles sauce, potato gratine, wild broccoli	54,00
Filet z kaczki, sos Calvados, mus jabłkowy, kluseczki, karmelizowane marchewki baby z tymiankiem [450g] Duck fillet, Calvados sauce, apple mousse, gnocchi , caramelised baby carrots with thyme	56,00
Połędwica wołowa – sos do wyboru [200g / 70ml] Beef fillet – sauce to choose	65,00
- demi-glace z szalotką / demi-glace with shallot - z zielonego pieprzu / green pepper sauce	

DODATKI DO DAŃ -100g/ Side dishes

Gratine ziemniaczane[180g] Potato gratine	11,00
Kluseczki [150g] Potato gnocchi	10,00
Dziki prażony ryż [40g] Roasted wild rice	10,00
Szpinak z rodzynkami [100g] Spinach with raisins	11,00
Dziki brokuły z chili i imbirem na oliwie [100g] Wild broccoli with chili pepper, ginger and olive oil	11,00
Mix sałat, pomidorki, sos vinegrett [180g] Mixed salad, tomato cherry, vinaigrette sauce	13,00

RYBY I OWOCE MORZA / FISH AND SEAFOOD

Sałatka z grillowaną ośmiornicą, fenkuł, pomarańcza Salad with grilled octopus, fennel, orange	42,00
Małże Marinara – białe wino, czosnek, natka pietruszki [500g] Marinara mussels- white wine, garlic, parsley	41,00
Małże z pomidorami i pepperoncino [500g] Mussels with tomatoes and chili pepper	41,00
Łosoś sous-vide, warzywa gotowane, prażony ryż, sos beurre blanc, szczypiorek, kwaśna śmietana z małżami [450g] Salmon sous- vide, boiled vegetables, roasted rice, chive, sour cream with mussels	59,00

DESERY / DESSERTS

Tiramisu [150g]	18,00
Tarta cytrynowa [150g] Lemon tarte	18,00
Eton mess- mus kokosowy, beza, markuja, puder z boczku, sos truskawkowy [100g] Eton Mess – coconut mousse, meringue, passion fruit, bacon powder, strawberry sauce	18,00
Lody gałka [50ml] Ice cream scoop	5,00

PIZZA / 32cm

Margherita- sos pomidorowy, mozzarella, oregano-v	20,00
Margherita -tomato sauce, mozzarella cheese, oregano	
Verdure – sos pomidorowy, mozzarella, warzywa grillowane, rukola, pesto-v	28,00
Verdure – tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables, rocket salad, pesto sauce	
Quattro formaggi – sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmezan -v	32,00
Quattro formaggi – tomato sauce, cheese -mozzarella , gorgonzola, mascarpone, parmigian	
Spinachi– szpinak, mozzarella, parmezan, orzechy- v	28,00
Spinach- tomato sauce, spinach, mozzarella and parmigian cheese, walnuts	
Napoletana – sos pomidorowy, mozzarella, anchois, kapary, oliwki, oregano- v	28,00
Napoletana - tomato sauce , mozzarella, anchovy, capers, olives, oregano	
Diavola – sos pomidorowy, mozzarella, salami łagodne lub pikantne	29,00
Diavola – tomato sauce, mozzarella, mild or spicy salami	
Capricciosa – sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szynka	28,00
Capricciosa – tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, ham	
Quattro stagioni –sos pomidorowy, mozzarella, karczochy, pieczarki, szynka, oliwki	31,00
Quattro Stagioni – tomato sauce, mozzarella cheese, artichoke, mushroom, ham, black olives	
Papryczki 5 – chorizo, grillowane papryki, speck, mozzarella, ricotta	34,00
Papryczki 5 – chorizo, grilled pepper, speck, mozzarella and ricotta cheese	
Chorizo- sos pomidorowy, mozzarella, ser scamorza, żurawina,chorizo	30,00
Chorizo – tomato sauce, mozzarella cheese, scamorza cheese, cranberries, chorizo	
Pollo – sos pomidorowy, mozzarella, kurczak, szpinak, pieczony pomidor cherry	30,00
Pollo – tomato sauce, mozzarella cheese, chicken, spinach, baked cherry tomato	
Prosciutto di Parma – sos pomidorowy, mozzarella , szynka parma, rukola, parmezan	34,00
Prosciutto di Parma - tomato sauce , mozzarella , Parma ham , rocket salad, parmigian cheese	
Gamberetti - sos pomidorowy , mozzarella , cukinia ,krewetki	34,00
Gamberetti – tomato sauce , mozzarella cheese, zucchini, shrimps	

