



Do rezerwacji/ grup od 8 osób
doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

Service is not included.

We charge 10% service for groups over 8 people.

Aktualizacja menu: styczeń 2023 r.

PRZYSTAWKI | Starters

Tatar z wędzonego jesiotra, suszony pomidor, szalotka, szczypiorek, zielone jabłko, majonez truflowy [180g] 42,00

Smoked sturgeon tartare, sun-dried tomatoes, shallot, chives, green apple, truffle mayonnaise

Carpaccio wołowe, rukola, grana padano, marynowany borowik, kapary [130g] 39,00

Beef carpaccio, rocket salad, grana padano cheese, marinated wild mushroom, capers

Tatar z polędwicy wołowej, szalotka, ogórek, żółtko, musztarda [160g] 46,00

Beef sirloin tartare, shallots, cucumber, egg yolk, mustard

Krewetki w białym winie, bisque, chili, czosnek, sos maślany [200g] 41,00

Scampi with white wine bisque, chili pepper, garlic, butter sauce

Focaccia z rozmarynem, humus- paprykowy i dyniowy, karmelizowana marchewka baby, seler naciowy [240g] 32,00

Focaccia with rosemary, pepper and pumpkin hummus, caramelized baby carrots, celery

Antipasto - włoskie sery i wędliny, grzanki z pastami, szynka parmeńska z melonem, oliwki, konfitura, winogrona, orzechy – polecane dla 2 lub 4 osób 59,00 | 96,00

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]

SAŁATKI | Salads

Zapiekany kozi ser, pieczone buraki, roszponka, sos balsamico, pestki dyni (260g) 37,00

Baked goat cheese, roasted beetroot, lamb's lettuce, balsamico sauce, pumpkin seeds

Wegetariański koktajl sałat z roladkami z cukinii, granat, marynowana pomarańcza -v [300g] 38,00

Vegetarian salad with zucchini rolls, pomegranate, marinated orange

Sałatka z kurczakiem, sos anchois, pomidor, grzanki, crunch z boczku (300g) 38,00

Salad with chicken, anchovy sauce, tomato, bacon crunch

Do rezerwacji/ grup od 8 osób
doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

Service is not included.

We charge 10% service for groups over 8 people.

ZUPY | Soups

Bulion wołowy, lane kluseczki,
warzywa julienne [300ml] 23,00
Beef broth, egg-batter noodles, julienne vegetables

Marsylska zupa rybna z owocami morza [400ml] 43,00
Bouillabaisse – with seafood

DOMOWE MAKARONY | PASTA FRESCA

Ravioli ze szpinakiem i ricottą, sos śmietanowy,
parmezan [200g] –v 37,00
Spinach and ricotta ravioli, cream sauce, grana padano cheese

Gnocchi ziemniaczane, pieczona dynia, gruszka,
kozi ser, masło szałwiowe [300g] –v 38,00
Potato gnocchi, baked pumpkin, pear, goat cheese, sage butter

Risotto z grzybami [250g] –v 42,00
Mushrooms risotto

Ravioli nero z dorszem i ziemniakami,
smażone chorizo, sos maślany [250g] –v 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

Tagliatelle z polędwiczką wieprzową, borowik,
sos śmietanowy [260g] 43,00
Tagliatelle with tenderloin pork, wild mushroom, cream sauce

Spaghetti z chorizo, papryka, pomidory [280g] 44,00
Spaghetti with chorizo, pepper, tomatoes

PIWO | Beer

Okocim [0,3l | 0,5l] 13,00 | 16,00
Grimbergen [0,3l | 0,5l] 17,00 | 22,00
Grimbergen taca [3 x 150ml] 22,00

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

Kronenbourg 1664 Blanc – piwo białe
aromatyzowane [0,33l] 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 [4cl | 75cl]

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

DRINKI & COCTAILS [250ml]

APEROL SPRITZ 29,00
HUGO SPRITZ 26,00
MARTINI FIERO & KINLEY TONIC 26,00

WHISKY & COGNAC

Johnnie Walker Red | Black [4 cl] 13,00 | 18,00
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

RYBY I OWOCE MORZA | Fish and Seafood

Mule w białym winie, czosnek, pietruszka, grzanki [500g]	49,00
Mussels with white wine, garlic, parsley, toasts	
Mule z porami, sos serowy, grzanki [500g]	49,00
Mussels with leeks, cheese sauce, toasts	
Filet z pstrąga, kasza bulgur z borowikami, puree z topinambura [260g]	56,00
Trout fillet, bulgur groats with wild mushroom, jerusalem artichoke puree	

DESERY | Desserts

Tiramisu [180g]	23,00
Sernik z ricotty, coulis z czarnej porzeczki z miętą [110g]	24,00
Ricotta cheesecake, blackcurrant coulis with mint	
Krem z gorzkiej czekolady, śliwka w koniaku, migdały w karmelu [100g]	24,00
Dark chocolate cream, cognac plum, caramel almonds	
Mus z trawy cytrynowej, lody jogurtowe, marynowane rodzynki, honey crumb [150g]	24,00
Lemon grass mousse, yogurt ice cream, pickled raisins, honey crumb	
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	38,00
Funghi- cheese sauce, mozzarella cheese, Portobello mushrooms, red onion, sun-dried tomatoes, parmigian cheese	
Pera - sos serowy, mozzarella bufala, pieczona gruszka, kozi ser, świeża figa, rukola -v	41,00
Pera- cheese sauce, mozzarella bufala, roasted pear, goat cheese, fresh fig, rocket salad	
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	41,00
Prosciutto di Parma - tomato sauce , mozzarella, Parma ham, rocket salad, parmigian cheese	

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 źródłana - 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 śmietanowy z grzybami shiitake, puree z pora [370g]	49,00
Chicken breast supreme, cream sauce with shiitake mushrooms, leek puree	
Policzek wołowy, sos tymiankowy, puree z selera, szpinak na oliwie z czosnkiem [350g]	59,00
Beef cheek, thyme sauce, celery puree, spinach with olive oil and garlic	
Filet z kaczki, sos wiśniowy, gnocchi ziemniaczane, smażony jarmuż [350g]	69,00
Duck fillet, cherry sauce, potato gnocchi, fried kale	
Polędwica wołowa, sos grzybowy z oliwą truflową, pieczone ziemniaki, cebulka perłowa [400g]	98,00
Beef fillet, mushroom sauce with truffle oil, roasted potatoes, pearl onion	

DODATKI DO DAŃ -100g | Side dishes

Pieczone ziemniaki [200g]	10,00
Roasted potatoes	
Gnocchi ziemniaczane [100g]	12,00
Potato gnocchi	
Szpinak na maśle z czosnkiem i parmezanem [110g]	13,00
Spinach with butter, garlic and Parmesan cheese	
Mix sałat, pomidorki, sos vinegret [150g]	15,00
Mixed salad, tomato cherry, vinaigrette sauce	