



Do rezerwacji/ grup od 8 osób  
doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.  
Serwis is not included.  
We charge 10% service for groups over 8 people.

Aktualizacja menu: maj 2023 r.

## PRZYSTAWKI | Starters

Ceviche z okonia morskiego, hibiskus,  
koper włoski, pomarańcza [110g] ..... 49,00  
Sea bass ceviche, hibiscus, fennel, orange

Carpaccio wołowe, majonez truflowy, rukola,  
grana padano, kapary [120g] ..... 44,00  
Beef carpaccio, truffle mayonnaise, rocket salad,  
grana padano cheese, capers

Tatar z poledwicy wołowej, żółtko, musztarda,  
ogórek, szalotka, puder z oliwek [160g] ..... 52,00  
Beef sirloin tartare, egg yolk, mustard, cucumber,  
shallots, olive powder

Brioche z marynowaną kaczką, sałata,  
pieczarka portobello, czarna porzeczka [280g] ..... 42,00  
Brioche with marinated duck, lettuce,  
portobello mushroom, black currant

Krewetki w białym winie, bisque, chili,  
czosnek, sos maślan [200g] ..... 53,00  
Scampi with white wine, bisque, chili pepper, garlic,  
butter sauce

Focaccia z rozmarynem, humus- paprykowy  
i dyniowy, karmelizowana marchewka baby,  
seler naciowy [240g] ..... 38,00  
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]

## SALATKI | Salads

Sałatka z kozim serem, kumkwat, zielone jabłko,  
orzechy, dressing limonkowy (200g) ..... 43,00  
Salad with goat cheese, kumquat, green apple, nuts,  
lime dressing

Sałatka z burrata, szynka parmeńska,  
świeża figa, truskawka, balsamico [250g] ..... 46,00  
Salad with burrata cheese, Parma ham, fresh fig,  
strawberry, balsamico

Sałatka z kurczakiem, sos anchois,  
pomidor, grzanki, crunch z boczku (300g) ..... 44,00  
Salad with chicken, anchovy sauce, tomato, bacon crunch

Do rezerwacji/ grup od 8 osób  
doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.  
Serwis is not included.  
We charge 10% service for groups over 8 people.

## RYBY I OWOCE MORZA | Fish and Seafood

Mule w białym winie, czosnek, pietruszka, grzanki [ 500g ] ..... Mussels with white wine, garlic, parsley, toasts	58,00
Mule z porami, sos serowy, grzanki [ 500g ] ..... Mussels with leeks, cheese sauce, toasts	62,00
Halibut, risotto milanese z szafranem, sałatka ze szpinaku z kalafiozem i dresingiem cytrynowym [ 280g ] ..... Halibut, risotto milanese with saffron, spinach salad with cauliflower and lemon dressing	78,00

## DESERY | Desserts

Tiramisu [ 180g ] .....	26,00
Sernik z ricotty, coulis z czarnej porzeczki z miętą [ 110g ] ..... Ricotta cheesecake, blackcurrant coulis with mint	26,00
Krem limonkowy, prażona kasza bulgur w białej czekoladzie, mus z owoców leśnych, truskawki [ 220g ] ..... Lime cream with roasted bulgur porridge, forest fruit mousse, strawberries	26,00
Mus z trawy cytrynowej, lody jogurtowe, marynowane rodzynki, honey crumb [ 150g ] ..... Lemon grass mousse, yogurt ice cream, pickled raisins, honey crumb	26,00
Kawa smakosza – trzy mini desery + kawa [ 150g ] ..... Gourmet coffee- three mini dessert + coffee	41,00

## PIZZA • (32cm)

Focaccia z rozmarynem ..... Focaccia with rosemary	24,00
Margherita - sos pomidorowy, mozzarella, oregano -v ..... Margherita - tomato sauce, mozzarella cheese, oregano	29,00
Verdure - sos pomidorowy, mozzarella, warzywa grillowane, rukola, pesto -v ..... Verdure – tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables, rocket salad, pesto sauce	39,00
Quattro formaggi - sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmezan -v ..... Quattro formaggi – tomato sauce, cheeses - mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmigian	42,00
Napoletana – sos pomidorowy, mozzarella di bufala, liść brokuła neapolitańskiego, anchois, czarne oliwki ..... Napoletana – tomato sauce, mozzarella di bufala cheese, neapolitan broccoli leaf, anchovies	44,00
Funghi - sos mascarpone, mozzarella, pieczarki portobello, czerwona cebula, suszone pomidory, parmezan -v ..... Funghi- cheese sauce, mozzarella cheese, Portobello mushrooms, red onion, sun-dried tomatoes, parmigian cheese	42,00
Pera - sos serowy, mozzarella bufala, pieczona gruszka, kozy ser, świeża figa, rukola -v ..... Pera- cheese sauce, mozzarella bufala, roasted pear, goat cheese, fresh fig, rocket salad	43,00
Diavola - sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata picante..... Diavola – tomato sauce, mozzarella, spicy salami spianata picante	39,00
Salame - sos pomidorowy, mozzarella, salami milano ..... Salame – tomato sauce, mozzarella, salami milano	37,00
Capricciosa - sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szynka ..... Capricciosa – tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, ham	38,00
Quattro stagioni - sos pomidorowy, mozzarella, karczochy, pieczarki, szynka, oliwki ..... Quattro Stagioni – tomato sauce, mozzarella cheese, antrichoke, mushrooms, ham, black olives	42,00
Papryczki 5 - chorizo, grillowane papryki, speck, mozzarella, ricotta ..... Papryczki 5 – chorizo, grilled pepper, speck, mozzarella and ricotta cheese	46,00
Chorizo - sos pomidorowy, mozzarella, ser scamorza, żurawina, chorizo ..... Chorizo – tomato sauce, mozzarella cheese, scamorza cheese, cranberries, chorizo	44,00
Prosciutto di Parma - sos pomidorowy, mozzarella, szynka parma, rukola, parmezan ..... Prosciutto di Parma - tomato sauce , mozzarella, Parma ham, rocket salad, parmigian cheese	44,00

## ZUPY | Soups

Bulion wołowy, lane kluseczki, warzywa julienne [ 300ml ] .....	25,00
Beef broth, egg-batter noodles, julienne vegetables	
Marsylska zupa rybna z owocami morza [400ml] .....	52,00
Bouillabaisse – with seafood	

## DOMOWE MAKARONY | PASTA FRESCA

Ravioli ze szpinakiem i ricottą, sos śmietanowy, parmezan, orzechy [ 200g ] –v .....	42,00
Spinach and ricotta ravioli, cream sauce, grana padano cheese, nuts	
Gnocchi ziemniaczane, sos pomidorowy, mozzarella bufala, świeża bazylia [ 280g ] –v .....	43,00
Potato gnocchi, tomato sauce, mozzarella bufala, fresh basil	
Trofie ze szpinakiem, suszony pomidor, rodzynki, sos śmietanowy [ 250g ] –v .....	45,00
Trofie with spinach, sun-dried tomato, raisins, cream sauce	
Ravioli nero z dorszem i ziemniakami, smażone chorizo, sos maślan [ 250g ] –v .....	46,00
Cod and potatoes ravioli nero, fried chorizo, butter sauce	
Tagliolini nero z krewetkami, pomidory koktajlowe, koper włoski, masło cytrynowe [ 300g ] .....	49,00
Tagliolini nero with shrimps, cherry tomatoes, fennel, lemon butter	
Trofie nero z owocami morza [ 320g ] .....	53,00
Trofie nero with seafood	
Risotto z kalmarami, małże, chorizo, bisque [ 250g ] .....	59,00
Risotto with squid, mussels, chorizo , bisque	
Ravioli z pieczoną kaczką, mus jabkowy z szafranem [ 250g ] .....	52,00
Roasted duck ravioli, apple mousse with saffron	
Spaghetti carbonara z guanciale, jajko, parmezan [ 250g ] .....	44,00
Spaghetti carbonara with guanciale, egg, parmesan cheese	
Busiate z polędwiczką wieprzową, zielone warzywa sezonowe, sos śmietanowy z Marsalą [ 260g ] .....	49,00
Busiate with pork tenderloin, green seasonal vegetables, cream sauce with Marsala wine	
Spaghetti z chorizo, papryka, pomidory [ 280g ] .....	47,00
Spaghetti with chorizo, pepper, tomatoes	

## PIWO | Beer

Okocim [0,3l   0,5l] .....	14,00   17,00
Grimbergen [0,3l   0,5l] .....	19,00   25,00
Grimbergen taca [3 x 150ml] .....	25,00
Carlsberg [butelka - 0,5l] .....	18,00
Okocim Pszeniczne [butelka - 0,5l] .....	18,00
Žatecký [butelka - 0,5l] .....	17,00
Okocim Porter [butelka - 0,5l] .....	20,00
Kronenbourg 1664 Blanc – piwo białe aromatyzowane [0,33l] .....	18,00
Somersby [butelka - 0,4l] .....	17,00
Garage melon & lime [butelka - 0,4l]& .....	15,00

## PIWA BEZALKOHOLOWE / Non-alcoholic beer

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

## WÓDKA & TEQUILA [4cl | 75cl]

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 .....	34,00
HUGO SPRITZ .....	32,00
MARTINI FIERO & KINLEY TONIIC .....	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
Ardbeg 10YO .....	38,00
Hennessy VS .....	35,00
Martel VS .....	36,00

## VERMUTH [ 10 cl ]

Martini [ bianco, rosso, rossato, extra dry ] .....	19,00
---	-------

## GIN & RUM [ 4 cl ]

Beefeater Gin .....	18,00
Bombay Sapphire London Dry Gin .....	28,00
Dictator Colombian Aged Gin Treasure .....	36,00
Havana Club 3 Anos .....	17,00
Bumbu Rum 15Y .....	35,00
Ron Cristobal Pinot Noir .....	42,00

## LIKIERY

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

## NAPOJE CIEPŁE | Hot beverages

Espresso [25 ml] .....	12,00
Espresso doppio [50 ml] .....	15,00
Kawa czarna / black coffee [80 ml] .....	14,00
Cappucino [100 ml] .....	16,00
Kawa biała / white coffee [100 ml] .....	16,00
Latte [200 ml] .....	16,00
Herbata parzona w dzbanku / Tea pot [300 ml] .....	16,00

## NAPOJE ZIMNE | Cold beverages

Sok ze świeżych cytrusów [ 200 ml ] Freshly squeezed citrus fruit juice .....	19,00
Lemoniada [ 300 ml / 1L ] .....	17,00 / 47,00
Lemonade	
Soki owocowe Toma / Fruit juice [ 200 ml ] .	10,00 / 45,00
Pepsi, Mirinda, 7-up, Schweppes [ 200 ml ] .....	12,00
Ice-tea [ 200 ml ] .....	12,00
Krystaliczne źródło naturalna woda źródlana - butelka [ 300 ml ] Natural spring water - bottle .....	10,00
Cisowianka – naturalna woda mineralna - butelka [ 300 / 700 ml ] Mineral water - bottle .....	12,00 / 19,00
Perlage – naturalna woda mineralna - musująca - butelka [ 300 / 700 ml ] Perlage- natural sparkling mineral water - bottle .....	12,00 / 19,00
Woda mineralna [ dzbanek [ 0,5L / 1L ] Jug of mineral water .....	12,00 / 19,00

## DANIA GŁÓWNE | Main Dishes

Pierś z kurczaka supreme, sos śmietanowy,  
frytki z polenty, smażone papryczki Padrón [ 350g ] 56,00  
Chicken breast supreme, polenta fries,  
fried Padrón peppers

Polędwiczka wieprzowa panierowana w orzechach,  
sos musztardowy, piklowane buraki,  
ziemniaki z ziołami zapiekane w specku [ 250g ] ..... 67,00  
Pork tenderloin breaded in nuts, mustard sauce,  
pickled beets, potatoes with herbs baked with speck

Filet z kaczki, sos figowy, gnocchi ziemniaczane,  
gruszka w czerwonym winie [ 350g ] ..... 78,00  
Duck fillet, fig sauce, potato gnocchi, pear in red wine

Polędwica wołowa, ziemniaki gratin,  
grillowane warzywa sezonowe [ 400g ] ..... 122,00  
Beef fillet, potato gratin, grilled seasonal vegetables

## SOS DO WYBORU / SAUCE OF YOUR CHOICE

- z zielonego pieprzu / green pepper
- grzybowy z oliwą truflową / mushroom with truffle oil

## DODATKI DO DAŃ -100g | Side dishes

Ziemniaki gratin [ 150g ] .....	15,00
Gratin potato	
Frytki z polenty [ 120g ] .....	15,00
Polenta fries	
Gnocchi ziemniaczane [ 100g ] .....	15,00
Potato gnocchi	
Smażone papryczki Padrón [ 130g ] .....	17,00
Fried Padrón peppers	
Grillowane warzywa sezonowe [ 100g ] .....	18,00
Grilled seasonal vegetables	
Mix sałat, pomidorki, sos vinegrett [ 150g ] .....	19,00
Mixed salad, tomato cherry, vinaigrette sauce	