

PRZYSTAWKI / STARTERS

Kwiaty cukinii z ricottą i ziołami, chutney truskawkowy – rabarbarowy/ 2 szt	26,00
Zucchini flower with ricotta cheese and herbs, strawberry – rhubarb chutney /2 pcs	
Grillowane szparagi, guanciale, sałatka ze świeżych ziół, sos ravigotte, grzanki [250g]	34,00
Grilled asparagus, guanciale, fresh herbs salad, ravigote sauce, croutons	
Tatar z macerowanego łososia, zielony ogórek, konfitowana cytryna, aioli kolendrowe [170g]	37,00
Macarated salmon tartare, green cucumber, confit lemon, coriander aioli sauce	
Tatar z polędwicy wołowej, avocado, żółtko, musztarda francuska [150g]	38,00
Beef sirloin tartare, avocado, egg yolk, french mustard	
Krewetki z patelni, sambuca, crostini, aioli kolendrowe [350g]	38,00
Pan-fried king prawns, sambuca, crostini, coriander aioli sauce	
Antipasto – deska przystawek	
[1-osoba 300g / 2- osoby 600g]	49,00 79,00
Antipasto – cold cut plate	

SAŁATKI / SALADS

Sałatka z kozim serem, prażone orzechy pekan, świeża figa, truskawki [300g]	34,00
Goat cheese salad, roasted pecan nuts, fresh fig, strawberries	
Burrata z pomidorami, pesto, kruszone pistacje, świeża mięta [350g]	35,00
Burrata cheese with tomatoes , pesto sauce, crushed pistachio, fresh mint	
Sałatka z grillowaną ośmiornicą , pomarańcza, truskawka, sos limonkowy z marakują [250g]	46,00
Salad with grilled octopus, orange, strawberry, lime sauce with passion fruit	

ZUPY / SOUPS

Zupa z czerwonej soczewicy, jogurt kokosowy, kolendra [300ml]	19,00
Red lentil soup, coconut yogurt, coriander	
Sycylijska zupa rybna z owocami morza, pepperoncino , śmietana [400ml]	35,00
Sicilian fish soup with seafood, pepperoncino, cream	

DOMOWE MAKARONY / PASTA FRESCA – 250g

Gnocchi z leśnymi grzybami, sos parmezanowy – v Gnocchi with forest mushrooms, and Parmesan sauce	34,00
Spaghetti z kremem z brokoła, burrata, świeże zioła -v Spaghetti with broccoli cream, burrata cheese, fresh herbs	36,00
Spaghetti carbonara z guanciale, jajko, parmezan Spaghetti carbonara with guanciale, egg, parmesan cheese	32,00
Ravioli z królikiem, masło szaławiowe, ser pecorino toscano Ravioli with rabbit, sage butter, pecorino-romano cheese	34,00
Trofie nero z owocami morza Trofie nero with seafood	42,00

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Pierś z kurczaka, sos z suszonych pomidorów, szpinak, mus z czosnku, pieczone ziemniaki [350g] Chicken breast, dried tomatoes sauce, spinach, garlic mousse, roasted potatoes	48,00
Filet z kaczki, sos wiśniowy, gnocchi ziemniaczane, pieczony kalafior [350g] Duck fillet, cherry sauce, potato gnocchi, baked cauliflower	59,00
Polędwica wołowa, sos z zielonego pieprzu i suszonych pomidorów, pieczone ziemniaki z rozmarynem, szparagi z patelni [400g] Beef fillet, green pepper and dried tomatoes sauce, roasted potatoes with rosemary, pan fried asparagus	90,00
Okoń morski w białym maśle, grillowane szparagi, mule, ziemniaki brunoise [350g] Sea bass in white butter, grilled asparagus, mussels, brunoise potatoes	67,00

DODATKI DO DAŃ -/ Side dishes

Pieczone ziemniaki z rozmarynem [150g] Roasted potatoes with rosemary	9,00
Gnocchi ziemniaczane [150g] Potato gnocchi	12,00
Szparagi z patelni [150g] Pan fried asparagus	18,00
Mix sałat, pomidorki, sos vinegrett [180g] Mixed salad, tomato cherry, vinaigrette sauce	15,00

DESERY / DESSERTS

Tiramisu [200g]	18,00
Sernik z ricotty, lody pistacjowe [200g] Ricotta cheesecake, pistachio ice cream	21,00
Czekoladowy tort, sorbet z czarnej porzeczki [200g] Chocolate cake, blackcurrant sorbet	23,00
Cytrynowe semifreddo, owoce sezonowe [150g] Lemon semifreddo, seasonal fruits	21,00
Kawa smakosza – trzy mini desery + kawa [150g] Gourmet coffee- three mini dessert + coffee	32,00

PIZZA / 32cm

Margherita- sos pomidorowy, mozzarella, oregano-v Margherita -tomato sauce, mozzarella cheese, oregano	23,00
Verdure – sos pomidorowy, mozzarella, warzywa grillowane, rukola, pesto-v Verdure – tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables, rocket salad, pesto sauce	33,00
Quattro formaggi – sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmezan -v Quattro formaggi – tomato sauce, cheese -mozzarella , gorgonzola, mascarpone, parmigian	34,00
Funghi – sos serowy, mozzarella, pieczarki portobello, czerwona cebula, suszone pomidory, parmezan -v Funghi – cheese sauce, mozzarella cheese, Portobello mushrooms, red onion, sun-dried tomatoes, parmigian cheese	35,00
Szparagowa – sos serowy, szparagi grillowane, biała mozzarella, parmezan, migdały-v Asparagus- cheese sauce, grilled asparagus, mozzarella and parmigian cheese, almonds	36,00
Diavola – sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata picante Diavola – tomato sauce, mozzarella, spicy salami spianata picante	32,00
Salame – sos pomidorowy, mozzarella, salami milano Salame – tomato sauce, mozzarella, salami milano	32,00
Capricciosa – sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szynka Capricciosa – tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, ham	31,00
Quattro stagioni –sos pomidorowy, mozzarella, karczochy, pieczarki, szynka, oliwki Quattro Stagioni – tomato sauce, mozzarella cheese, artichoke, mushroom, ham, black olives	35,00
Papryczki 5 – chorizo, grillowane papryki, speck, mozzarella, ricotta Papryczki 5 – chorizo, grilled pepper, speck, mozzarella and ricotta cheese	36,00
Chorizo- sos pomidorowy, mozzarella, ser scamorza, żurawina, chorizo Chorizo – tomato sauce, mozzarella cheese, scamorza cheese, cranberries, chorizo	35,00
Prosciutto di Parma – sos pomidorowy, mozzarella , szynka parma, rukola, parmezan Prosciutto di Parma - tomato sauce , mozzarella , Parma ham , rocket salad, parmigian cheese	36,00
Tyrolska – sos serowy, speck, pory, mozzarella, świeży pieprz Tyrolska – cheese sauce, speck, leeks, mozzarella cheese, fresh pepper	34,00

