

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	
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

Chłodnik z ogórka z kozim jogurtem, rzodkiewka [300ml]	21,00
Cold cucumber soup with goat yogurt, radish	
Krem z cukinii z serem feta, świeża mięta [300ml]	19,00
Zucchini cream soup with feta cheese, fresh mint	
Marsylska zupa rybna z owocami morza [400ml]	35,00
Bouillabaisse – with seafood	

DOMOWE MAKARONY / PASTA FRESCA – 250g

Gnocchi z leśnymi grzybami, sos parmezanowy – v Gnocchi with forest mushrooms, and Parmesan sauce	34,00
Ravioli ze szpinakiem i ricottą, sos śmietanowy z aromatem truflii -v Spinach and ricotta ravioli, creamy sauce with truffles aroma	35,00
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
Ravioli kalabryjskie z salami spianata picante, ser grana padano Calabrian ravioli with spianata picante salami, grana padano cheese	35,00
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 demi-glass z kurkami, pappardelle z cukinii, pieczone ziemniaki z rozmarynem [400g] Beef fillet, demi-glass sauce with chanterelles, zucchini pappardelle, roasted potatoes with rosemary	90,00
Okoń morski w białym maśle, fasolka szparagowa, mule, ziemniaki brunoise [350g] Sea bass in white butter, green beans, 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
Fasolka szparagowa z masłem [150g] Green beans with butter	14,00
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 z wiśniami, sorbet z czarnej porzeczki [200g] Chocolate cake with cherry, 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
Barbabetola – biała mozzarella, pieczone buraki, rukola, kozi ser, avocado, migdały-v Barbabetola – white mozzarella cheese, baked beetroot, rocket salad, goat cheese, avocado, almonds	35,00
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

