

PIWO | Beer

Okocim [0,3 0,5 l].....	8,00	10,00
Grimbergen [0,3 0,5 l]	13,00	18,00
Grimbergen taca [3 x 150ml]	18,00	
Carlsberg [butelka - 0,5 l]	11,00	
Okocim Premium Pils [butelka - 0,5 l]	11,00	
Okocim Pszeniczne [butelka - 0,5 l]	12,00	
Okocim Porter [butelka - 0,5 l]	12,00	
Somersby [butelka - 0,4 l]	9,00	
Okocim [piwo bezalkoholowe / non alcoholic beer - butelka - 0,33 l]	9,00	

PIWA SEZONOWE / Seasonal Beer

Okocim Dunkel [butelka 0,5l].....	15,00	
Lager Brzeski [butelka 0,5l]	15,00	
Chmielowy Kwartet [butelka 0,5l]	13,00	

WÓDKA & TEQUILA

Wyborowa [4 cl].....	7,00	
Absolut [4 cl].....	9,00	
Finlandia [4 cl].....	9,00	
Żubrówka [4 cl]	9,00	
Żołądkowa Gorzka [4 cl].....	9,00	
Tequila Olmeca Silver Gold [4 cl].....	15,00	

GRAPPY

La Trentina – Tradizionale [4 cl].....	16,00	
Le Diciotto Lune [4 cl].....	19,00	
Le Giare Gewurztraminer [4 cl].....	27,00	
Le Giare Amarone [4 cl].....	27,00	

WHISKY & COGNAC

Johnnie Walker Red Black [4 cl].....	12,00	16,00
Jameson [4 cl].....	14,00	
Jack Daniels [4 cl]	15,00	
Chivas Regal [4 cl].....	15,00	
Glenfiddich [4 cl]	27,00	
Hennessy VS [4 cl].....	16,00	
Stock'84 [4 cl].....	10,00	

VERMUTH

Martini [10 cl].....	12,00	
----------------------	-------	--

GIN & RUM

Bacardi [4 cl].....	10,00	
Malibu [4 cl].....	9,00	
Seagrams [4 cl]	9,00	

LIKIERY

Wiśniówka [4 cl].....	8,00	
Jegermeister [4 cl]	12,00	
Amaretto [2 cl].....	7,00	
Baileys [2 cl].....	7,00	
Kahlua [2 cl].....	7,00	

PRZYSTAWKI | Starters

Tatar z macerowanego łososia w cytrusach, suszony pomidor, zielony ogórek, aioli bazyliowe, confitowana cytryna [120g]..... 32,00
Macarated salmon tartare with citrus fruit, sun-dried tomato, green cucumber, basil aioli, confit lemon

Tatar z sezonowanej poledwicy wołowej, borowik marynowany, szalotka, ogórek kiszony, żółtko [150g]..... 34,00
Seasoned beef tartare, marinated porcini, shallot, pickled cucumber, egg yolk

Plastry wędzonej gęsi, buraczane pesto, kozi ser, marynowany prawdziwek, oliwa orzechowa [150g]... 32,00
Smoked goose slices, beetroot pesto, goat cheese, pickled porcini, nut olive oil

Zapiekana caponata z oliwkami i cieciorą, pieczona papryka, pecorino Romano [350g]..... 26,00
Caponata baked with olives and chickpea, roasted peppers, pecorino Romano cheese

Bataty pieczone z garam masala, chorizo, szpinak, peperonata [250g]..... 27,00
Sweet potato baked with garam masala, chorizo sausage, spinach, peperonata

Antipasto - deska przystawek
1 osoba [300g], 2 osoby [600g]..... 38,00 | 68,00
Antipasto(cold cut plate) 1 person / 2 persons

SAŁATKI | Salads

Dyniowy hummus, quinoa, warzywa sezonowe, bukiet sałat [300g]..... 30,00
Pumpkin hummus, quinoa, seasonal vegetables, bouquet of salads

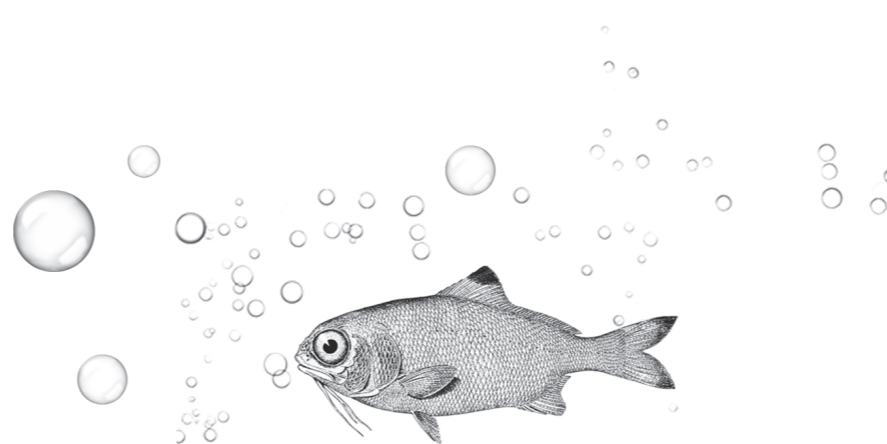
Tagliatelle z cukinii w pesto, zapiekany kozi ser, migdały, cytryna confit, mini sałatka -v [300g]..... 32,00
Zucchini tagliatelle with pesto sauce, roasted goat cheese, almonds, lemon confit, mini

Smażone krewetki w aromacie pomarańczy i różowego pieprzu, bukiet sałat, koper włoski, limonkowy vinegret [300g]..... 35,00
Fried shrimps in the aroma of orange and pink pepper, bouquet of salads, fennel, lime vinaigrette

ZUPY | Soups

Krem z pomidorów, mozzarella di Bufala, relisz z suszonych pomidorów i chili, oliwa bazyliowa [300ml]..... 18,00
Tomato cream soup, mozzarella di Bufala cheese, sundried tomato relish with chili pepper, basil olive oil

Sycylijska zupa rybna, owoce morza, pepperoncino [300g]..... 32,00
Sicilian fish soup, seafood, pepperoncino



Do grup 10-osobowych i większych doliczamy serwis 10%

Aktualizacja menu: marzec 2020 r.

DOMOWE MAKARONY | Pasta fresca [okolo 250g]

Orechiette arrabbiata -v Orechiette pasta, arrabbiata sauce	25,00
Zielone risotto, warzywa sezonowe -v Green risotto, seasonal vegetables	28,00
Ravioli z pieczonym bakłażanem, ricotta, oliwa pomidorowa -v Ravioli with baked eggplant, ricotta cheese, tomato olive oil	29,00
Ravioli z wolno pieczoną gęsią, masło szałwiowe, grana Padano, orzechy laskowe Ravioli with slow roasted goose, sage butter, Grana Padano cheese, hazelnut	35,00
Fettuccine szałwiowe z kurczakiem, krem borowikowy, parmezan Sage fettuccine with chicken, creamy porcini sauce, parmesan cheese	34,00
Busiate z polędwicą wołową, pomidor koktajlowy, chili, sos demi-glace Busiate with beef tenderloin, cherry tomato, chili, demi-glace sauce	38,00
Tagiatelle z łososiem, szpinak, tymianek, sos śmietanowo-cytrynowy Tagiatelle with salmon, spinach, thyme, creamy lemon sauce	35,00
Spaghetti z krewetkami, sos bisque Spaghetti with prawns, bisque sauce	38,00
Trofi nero, owoce morza Trofie nero, seafood	38,00

PIZZA

PIZZA SPECJALNA | SPECIAL PIZZA • (32cm)

Caprese - sos pomidorowy, mozzarella di bufala, bazylia, pesto -v Pizza caprese - tomato sauce, mozzarella di bufala, fresh basil leaves, pesto sauce	34,00
Papryczki 5 - chorizo, grillowane papryki, speck, mozzarella, ricotta Papryczki 5 - chorizo, grilled pepper, speck, mozzarella and ricotta cheese	34,00
Chorizo - sos pomidorowy, mozzarella, ser scarmorza, żurawina, chorizo Chorizo - tomato sauce, mozzarella cheese, scamorza cheese, cranberries, chorizo	33,00
Pollo - sos pomidorowy, mozzarella, kurczak, szpinak, pieczony pomidor cherry Pollo - tomato sauce, mozzarella cheese, chicken, spinach, baked cherry tomato	31,00
Salsiccia - sos pomidorowy, mozzarella, salsiccia, cebula czerwona, papryka jalapeno (bardzo ostra!) Salsiccia - tomato sauce, mozzarella cheese, salsiccia, red onion, jalapeno pepper (very hot!)	33,00
Prosiutto di Parma - sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, parmezan Prosiutto di Parma - tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham, rocket salad, parmigian cheese	36,00
Gamberetti - sos pomidorowy, mozzarella, cukinia, krewetki Gamberetti - tomato sauce, mozzarella cheese, zucchini, shrimps	36,00

DODATKI DO PIZZY | PIZZA EXTRAS

Salami spianta picante, salami napoli, bresaola, szynka, chorizo, speck, grana padano, krewetki, kozi ser, gorgonzola, mozzarella di bufala, kurczak, salsiccia, anchois.....	7,00
Spianta picante, salami napoli, bresaola ham, chorizo, ham, speck, grana padano, prawns, goat cheese, gorgonzola cheese, mozzarella di bufala, chicken, salsiccia, anchovy	
Rukola, oliwki, szpinak, cebula, pomidory, pomidory suszone, papryka, pieczarki, mozzarella, ricotta, warzywa grillowane, karczochy, avocado, buraki	4,00
Rocket salad, olives, spinach, onion, tomato, sun-dried tomato, mushrooms, mozzarella cheese, grilled vegetables, antrichoke, avocado, beetroot	

NAPOJE CIEPŁE | Hot beverages

Espresso [25 ml]	8,00
Espresso doppio [50 ml]	12,00
Kawa czarna / black coffee [80 ml]	8,00
Cappucino [100 ml]	10,00
Kawa biała / white coffee [100 ml]	10,00
Latte [200 ml]	10,00
Herbata parzona w dzbanku / Tea pot [300 ml]	12,00

NAPOJE ZIMNE | Cold beverages

Sok ze świeżych pomarańczy lub grejpfrutów [200 ml] Freshly squeezed orange or grapefruit juice	13,00
Lemoniada sporządzona ze świeżych owoców cytrusowych [300 ml] Fresh citrus lemonade	12,00
Soki owocowe Toma / Fruit juice [200 ml]	6,00
Pepsi, Mirinda, 7-up, Schweppes [200 ml]	6,00
Ice-tea [200 ml]	6,00
Iwoniczanka naturalna woda źródłana - butelka [300 ml] Natural spring water - bottle	6,00
Cisowianka naturalna woda mineralna - butelka [300/700 ml] Mineral water - bottle	6,00 / 12,00
Woda mineralna [dzbanek [0,5 L / 1 L] Jug of mineral water	7,00 / 12,00

PIZZA

Focaccia z dipami

(Tzatziki - jogurtowy, Muhammara - paprykowy,
Babaganoush - z bakłażana) [130g/250g] -v..... 23,00

Focaccia with dips

(Tzatziki-yogurt, Muhammara-pepper, Babaganoush- eggplant)

PIZZA KLASYCZNA | CLASSIC PIZZA • (32cm)

Margherita - sos pomidorowy, mozzarella,
oregano -v 22,00

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

Barbabetola - mozzarella, marynowane buraki,
kozi ser, avocado, rukola -v 32,00

Barbabetola – white mozzarella cheese, pickled beetroot,
avocado, rocket salad

Spinachi - szpinak, mozzarella, parmezan,
orzechy -v 28,00

Spinach - tomato sauce, spinach, mozzarella
and parmigian cheese, walnuts

Quattro fromaggi - sos pomidorowy, mozzarella,
gorgonzola, mascarpone, parmezan -v 32,00

Quattro formaggi – tomato sauce,
cheese - mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmigian

Napoletana - sos pomidorowy, mozzarella, anchois,
kapary, oliwki, oregano -v 28,00

Napoletana - tomato sauce, mozzarella, anchovy,
capers, olives, oregano -v

Fungi - sos mascarpone, mozzarella, pieczarki portobello,
czerwona cebula, suszone pomidory, parmezan -v 32,00

Fungi- mascarpone cheese sauce, mozzarella cheese,
portobello mushrooms, red onion, sun-dried tomatoes,
parmigian cheese

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,
antrichoke, mushrooms, ham, black olives

DANIA GŁÓWNE | Main Dishes

Pierś z perlicy, kremowa polenta,
pieczone marchewki baby, borowik [300g] 58,00

Guinea fowl breast, creamy polenta, baked baby carrots,
porcini

Filet z kaczki, puree z dyni, ziemniaki gratine,
smażone kurki [400g] 64,00

Duck fillet, pumpkin puree, potatoe gratine, fried chanterelles

Duszone policzki wołowe, buraczki zasmażane
z porzeczką, gnocchi [400g] 58,00

Braised beef cheeks, fried beetroot with currant,
potato gnocchi

Sezonowana polędwica wołowa, sos z zielonego
pieprzu, ziemniaki z patelni [280g] 75,00

Seasoned beef fillet, green pepper sauce, pan-fried potatoes

DODATKI DO DAŃ -100 g | Side dishes

Gratine ziemniaczane [150g]..... 11,00

Potato gratine

Kluseczki [150g]..... 10,00

Potato gnocchi

Polenta [100g]..... 10,00

Szpinak na oliwie z czosnkiem [100g]..... 11,00

Spinach with olive oil and garlic

Pieczone marchewki baby [100g] 14,00

Baked baby carrots

Mix sałat, pomidorki, sos vinegrett -v [180g]..... 13,00

Mixed salad, tomato cherry, vinaigrette sauce

RYBY I OWOCE MORZA | Fish and Seafood

Małże Marinara- białe wino, czosnek,
natka pietruszki, tymianek, cytryna [500g] 41,00
Marinara mussels – white wine, garlic, parsley, thyme, lemon

Małże szafranowe, musztarda dijon,
natka pietruszki [500g] 44,00
Saffron mussels, dijon mustard, parsley

Smażona ośmiornica na kremowej dyni,
koper włoski, cytryna z kolendrą,
sos beurre blanc [250g] 48,00
Fried octopus with creamy pumpkin, fennel,
lemon with coriander, beuree blanc sauce

Stek z tuńczyka z patelni, pieczone marchewki
baby, sos curry z małżami [300g] 57,00
Pan-fried tuna steak, baked baby carrots, curry sauce
with mussels

Polędwica z dorsza, pieczona polenta, szpinak,
sos tapenada, cytryna [300g] 54,00
Cod loin, baked polenta, spinach, tapenada sauce, lemon

Paella z owocami morza
[dla 1 osoby - 450g | dla 2-3 osób-900g] 47,00 | 68,00
Seafood paella [1 person | 2-3 persons]

POTRAWY KUCHNI MAROKAŃSKIEJ | Moroccan cuisine

PASTILLA - potrawa zawijana w cienkie ciasto filo,
pieczona i podawana z sosem Raita

Pastilla z kurczakiem, warzywa, zioła [350g] 32,00
Chicken pastilla, vegetables, herbs

TAGINE - podawany w specjalnym stożkowym naczyniu
przyrządzany z kuskusem i warzywami

Tagine barani, cieciora, suszone morele
[1 osoba - 450g | 2 osoby - 900g] 41,00 | 61,00
Lamb tagine, chickpea, dried apricots
[1 person | 2 persons]

DESERY | Desserts

Tiramisu [150g] 18,00

Sernik na zimno, skórka pomarańczowa,
sos daktylowy [150g] 18,00
No-bake cheesecake, orange peel, date sauce

Fondant czekoladowy, sorbet z czarnego bzu,
chaława [150g] 22,00
Chocolate fondant, elderberry sorbet, halvah

Lody | gałka [50 ml] 5,00
Ice cream | scoop

NASZA SPECJALNOŚĆ

Kawa smakosza [110g] - trzy mini desery:
sernik na zimno, tiramisu, fondant czekoladowy
+ kawa 26,00

Gourmet coffee – three mini dessert :
No-bake cheesecake, tiramisu, chocolate fondant + coffee