

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
Carlsberg [piwo bezalkoholowe / non alcoholic beer - butelka - 0,33 l]	9,00

PIWA SEZONOWE / Seasonal Beer

Pszeniczne ciemne [butelka 0,5l].....	15,00
Miody Ałtaju [butelka 0,5l]	15,00
English Ipa [butelka 0,5l]	15,00

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
Crema Alpina [2 cl].....	9,00

PRZYSTAWKI | Starters

Ceviche z białych ryb, avocado, kolendra, tapioka z sepią i pomarańczą [180g]..... 36,00
White fish ceviche, avocado, coriander, tapioca with sepia and orange

Tatar z sezonowanej połówki wołowej do wyboru z: (180g)

Seasoned beef tartare to choose with:

- borowik marynowany, szalotka, ogórek kiszony, żółtko 32,00
marinated porcini, shallot, pickled cucumber, egg yolk
- suszone pomidory, parmezan, kapary, szalotka, żółtko 32,00
sundried tomato, parmigian cheese, capers, shallot, egg yolk

Krewetki zapiekane z makaronem conchiglie, beszamel cytrynowy [220g]..... 29,00
Baked Tiger prawns with conchiglie pasta, lemon béchamel

Pieczona mozzarella di Bufala w szynce parmeńskiej, konfitura pomidorowa, rukola [180g]... 23,00
Baked mozzarella di Bufala with Parma ham, tomato jam, rocket

Batat z pieczoną papryką i kiełbasą chorizo [220g] 22,00 || Sweet potato with roasted pepper and chorizo sausage | |

Antipasto 1 osoba [300g] | 2 osoby [600g] 36,00 | 64,00
Antipasto [cold cut plate] 1 person | 2 persons

SALATKI | Salads

Zapiekany kozi ser, pieczone buraki, sos musztardowy [260g]-v..... 26,00
Baked goat cheese, roasted beetroot, mustard sauce

Koktajl sałat z roladkami z cukinii, granat, marynowana pomarańcza (300g)-v 27,00
Vegetarian salad with zucchini rolls, pomegranate and marinated orange

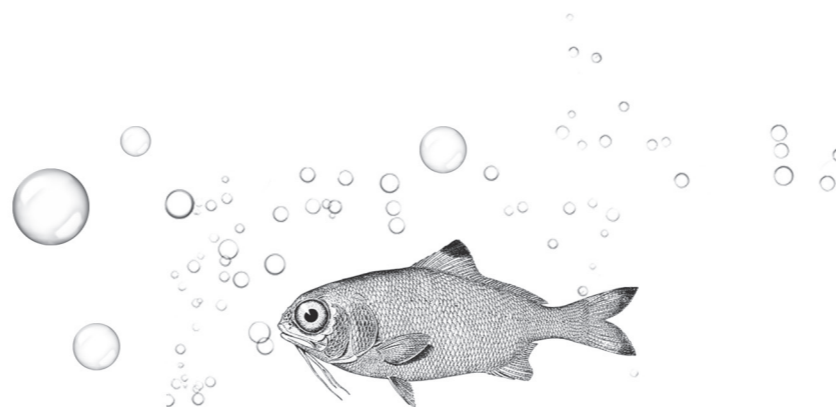
Sałatka z wędzoną kaczką, gruszka marynowana w czerwonym winie [300g] 29,00
Smoked duck breast salad, pear marinated in red wine

ZUPY | Soups

Krem z kalafiora, parmezan, pieczony ziemniak, rozmaryn [300ml]..... 16,00
Creamy cauliflower soup, parmesan cheese, baked potato, rosemary

Bulion cielęcy, lane cisto, warzywa, mięso [300ml] 16,00 || Veal bulion, egg noodles, vegetables, meat | |

Zabielana zupa rybna, kurki, kluseczki rybne, por [300ml] 24,00 || Whitened fish soup, chanterelles, fish noodles, leeks | |



Aktualizacja karty: sierpień 2018 r.

RYBY I OWOCE MORZA | Fish and Seafood

Filet z turбота, polenta, pieczona papryka,
pesto z rukoli [320g] 62,00
Turbot fillet, polenta, roasted peppers, rocket pesto.

Okoń morski, warzywne cannelloni,
sos cytrynowy z małżami [360g] 52,00
Sea bass, vegetable cannelloni, lemon sauce with mussels

Polędwica z dorsza w liściach szpinaku,
puree z fioletowych ziemniaków,
sos z wędzonego pstrąga [350g] 58,00
Cod sirloin in spinach leaves, purple potatoes puree,
smoked trout sauce

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

Mule - sos do wyboru: [500g]
Mussels - sauce to choose

- białe wino, czosnek, pietruszka 39,00
white wine, garlic, parsley
- z pomidorami 39,00
with tomato
- specjalność szefa kuchni - zapytaj obsługę 42,00
chef's speciality - ask staff

POTRAWY KUCHNI MAROKAŃSKIEJ | Moroccan cuisine

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

Pastilla z kurczakiem, warzywami
i ziołami [350g] 29,00
Chicken pastilla with vegetables and herbs

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

Tagine barani z cieciorką i morelami
[dla 1 osoby - 450g | dla 2 osób - 900g] 39,00 | 59,00
Lamb tagine with chickpea and dried apricots
[1 person | 2 persons]

DESERY | Desserts

Tarta cytrynowa [110g] 15,00
Lemon tarte

Tiramisu [150g] 15,00

Crumble z owocami sezonowymi
i lodami waniliowymi [180g] 16,00
Seasonal fruit crumble with vanilla ice cream

Panna cotta z ricottą, chili
i sosem z czarnej porzeczki [120g] 15,00
Panna cotta with ricotta cheese, chili pepper
and blackcurrant sauce

Eton Mess - mus kokos,
marakuja z beżą i pudrem z boczku [100g] 16,00
Eton Mess - coconut and passion fruit mousse
with meringue and bacon powder

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

NASZA SPECJALNOŚĆ

Kawa smakosza [110g] - trzy mini desery:
tarta cytrynowa, tiramisu, panna cotta + kawa..... 22,00
Gourmet coffee - three mini desserts:
lemon tarte, tiramisu, panna cotta + coffee

PIZZA

Focaccia z dipami

(Raita-jogurtowy, Muhammara-paprykowy,
Babaganoush- z bakłażana) [130g/250g]-v..... 19,00

Focaccia with dips

(Raita-yogurth, Muhammara-pepper, Babaganoush- eggplant)

mała | duża
small | big
150g | 210g

PIZZA KLASYCZNA | CLASSIC PIZZA

Margherita - sos pomidorowy, mozzarella,
oregano -v 17,00 | 20,00
Margherita - tomato sauce, mozzarella cheese,
oregano

Parmigiana - sos pomidorowy, bakłażan,
taleggio, mozzarella, parmezan -v 20,00 | 24,00
Parmigiana -tomato sauce, eggplant,
mozzarella, taleggio and parmigian cheese

Szpinakowa - sos pomidorowy, mozzarella,
szpinak, parmezan, orzechy -v 21,00 | 25,00
Spinach- tomato sauce, spinach, mozzarella,
parmigian cheese, walnuts

Cztery sery - ricotta, mozzarella,
provolone, gorgonzola -v 22,00 | 26,00
Quatro formaggi – ricotta, mozzarella,
provolone, gorgonzola

Diavola - salami tagodne lub pikatne,
mozzarella, sos pomidorowy 21,00 | 25,00
Diavola – mild or spicy salami, mozzarella,
tomato sauce

Capricciosa - sos pomidorowy, mozzarella,
pieczarki, szynka 21,00 | 25,00
Capricciosa – tomato sauce, mozzarella cheese,
mushrooms, ham

Cztery pory roku - karczochy, pieczarki,
szynka, oliwki, sos pomidorowy, mozzarella 22,00 | 26,00
Quatro Stagioni – antrichoke, mushrooms,
ham, black olives, mozzarella, tomato sauce

Grzybowa - sos pomidorowy, mozzarella,
borowiki, cebula -v 22,00 | 27,00
Funghi– tomato sauce, mozzarella, porcini,
onion

Neapolitana - sos pomidorowy, mozzarella,
anchois, kapary, oliwki, oregano -v 20,00 | 25,00
Napolitana - tomato sauce , mozzarella,
anchovy, capers, olives, oregano

DANIA GŁÓWNE | Main Dishes

Perliczka supreme, gołąbek z soczewicą
i boczkiem, konfitowane pomidory [360g] 62,00
Supreme guinea fowl, lentil and bacon stuffed cabbage,
confit tomatoes

Filet z kaczki w sosie z zielonego pieprzu
i skórki cytrynowej, ziemniaki konfitowane,
grillowana marchewka [380g] 58,00
Duck fillet with green pepper sauce and lemon peel,
confit potatoes, grilled carrot

Cielęcina z borowikami [260g] 49,00
Veal with porcini

Tagliata z rostbefu z rukolą
i pomidorami cherry [230g] 52,00
Beef sirloin tagliata with rocket salad and cherry tomato

Sezonowana polędwica wołowa- sos do wyboru: [180g | 30g]
Seasoned beef fillet - sauce to choose:

- masło Café de Paris / Café de Paris butter 58,00
- sos demi glace / demi glace sauce 58,00
- sos ze smardzów / morel sauce 62,00

DODATKI DO DAŃ -100 g | Side dishes

Ziemniaki opiekane 8,00
Roasted potatoes

Gratine ziemniaczane z warzywami..... 8,00
Potato gratine with vegetables

Warzywa grillowane 10,00
Grilled vegetables

Glazurowane buraki z octem winnym
i rozmarynem 10,00
Glazed beetroot with vinegar and rosemary

Mix sałat, pomidorki, sos vinegrett - v 12,00
Mixed salad, tomato cherry, vinaigrette sauce

INTERMEZZO | W przerwie

Sorbet z zielonego jabłka i Martini, orzechy w słonym karmelu [65g].....	9,00
Pear and rosemary sorbet	
Sorbet porzeczkowy z ginem [50g 15ml].....	9,00
Blackcurrant sorbet, gin	

DOMOWE MAKARONY | Pasta fresca [okolo 250g]

Orechiette arrabbiata -v	23,00
Orechiette pasta, arrabbiata sauce	
Canelloni z warzywami, konfitura pomidorowa z zielonym pieprzem -v	26,00
Vegetables cannelloni, tomato jam with green pepper	
Pappardelle pietruszkowe, cukinia ,pomidor, boczniki, brokuł, chilli , parmezan – v	27,00
Parsley pappardelle, zucchini, tomato, oyster mushrooms, broccoli, chilli pepper, parmigian cheese	
Busiate nero, dorsz, owoce morza	34,00
Busiate nero, cod, seafood	
Tagliatelle z krewetkami, cukinia, pomidory concasse, sos holenderski	32,00
Tagliatelle with prawns, zucchini, tomato concasse, hollandaise sauce	
Ravioli z trzema serami, orzechy sos truflowy - v	29,00
Cheese and walnuts ravioli, nuts, truffle sauce	
Ravioli z ogonami wołowymi, policzek, brokuł	32,00
Beef tails ravioli, cheek, broccoli	
Tagiatelle z kurczakiem, borowiki, sos śmietanowy	31,00
Tagliatelle with chicken, porcini, cream sauce	
Spaghetti alla chitarra z chorizo, papryka, pomidory	28,00
Chitarra spaghetti with chorizo, pepper, tomato	

PIZZA

NASZA PIZZA | OUR SPECIALITY

	mała small 150g	duża big 210g
Papryczki 5 - chorizo, grillowane papryki, speck, mozzarella, ricotta	23,00	27,00
Papryczki 5 - chorizo, grilled pepper, speck, mozzarella and ricotta cheese		
Trzy kolory - salami pikantne, cukinia, orzechy, ricotta, sos pesto	22,00	26,00
Three colours - spianata picante, zucchini, nuts, ricotta cheese, pesto sauce		
Pizza z chorizo, serem scamorza, żurawiną, mozzarellą, sosem pomidorowym	23,00	27,00
Pizza with chorizo - scamorza cheese, cranberries, mozzarella cheese, tomato sauce		
Pizza z kurczakiem, szpinakiem i suszonymi pomidorami	23,00	27,00
Pizza with chicken, spinach and sundried tomatoes		
Parmeńska - sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, parmezan	24,00	28,00
Parma - tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket salad, parmigian cheese		

PIZZA SPECJALNA | SPECIAL PIZZA

Pizza Caprese - sos pomidorowy, mozzarella di bufala, bazylia -v	28,00	32,00
Pizza caprese - tomato sauce, mozzarella di bufala, fresh basil leaves		
Łososiowa - sos mascarpone, mozzarella pory, łosoś wędzony (do wyboru na ciepło lub zimno)	29,00	33,00
Salmon - mascarpone cheese sauce, mozzarella cheese, leeks, smoked salmon (to choose hot or cold)		
Pizza Gamberetti - sos pomidorowy, mozzarella, cukinia, krewetki	29,00	33,00
Gamberetti - tomato sauce, mozzarella cheese, zucchini, shrimps		
Pizza z mozzarellą di bufala, kieszka nduja i bazylią (bardzo ostra!)	30,00	34,00
Pizza with mozzarella di bufala, Italian sausage nduja and basil (very hot!)		

CALZONE

Calzone z szynką lub salami, serkiem ricotta i papryką grillowaną	27,00
Calzone with ham or salami, ricotta cheese and grilled peppers	
Calzone z warzywami grillowanymi, suszonymi pomidorami i serem taleggio	27,00
Calzone with grilled vegetables, sundried tomatoes and taleggio cheese	

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]	13,00
Freshly squeezed orange or grapefruit juice	
Lemoniada sporządzona ze świeżych owoców cytrusowych [300 ml]	10,00
Fresh citrus lemonade	
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]	6,00
Natural spring water - bottle	
Cisowianka naturalna woda mineralna - butelka [300/700 ml]	6,00 / 12,00
Mineral water - bottle	
Woda mineralna [dzbanek [0,5 L / 1 L]	7,00 / 12,00
Jug of mineral water	