

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 - 0,4 l / 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

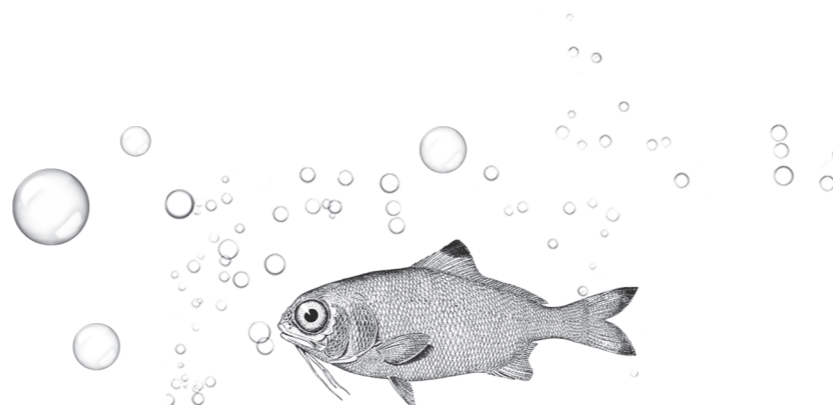
Tatar z tuńczyka z avocado i mussem z kopru włoskiego [120g].....	32,00
Tuna tartare with avocado and fenel mousse	
Tatar z sezonowanej wołowiny Hereford z żółtkiem Sous Vide i fermentowanym pieprzem [120g]	32,00
Beef tartare of seasoned Hereford with Sous Vide egg yolk and fermented pepper	
Pieczone krewetki i mule w sosie pomidorowym z chili i kolendrą [220g].....	27,00
Baked Tiger prawns and mussels with tomato sauce, chili pepper and coriander	
Batat z pieczoną papryką i kiebasą chorizo [220g]	21,00
Sweet potato with roasted pepper and chorizo sausage	
Bakłażan zapiekany z mozzarellą, pomidorami i bazylią [220g]-v	20,00
Baked eggplant with mozzarella, tomato and fresh basil	
Antipasto 1 osoba [300g] 2 osoby [600g]	36,00 64,00
Antipasto [cold cut plate] 1 person 2 persons	

SAŁATKI | Salads

Zapiekany kozi ser na sałatce z pieczonych buraków [260g]-v	26,00
Baked goat cheese with beetroot salad	
Koktajl sałat z roladkami z cukinii, granatem i marynowaną pomarańczą [300g]-v	27,00
Vegetarian salad with zucchini rolls, pomegranate and marinated orange	
Sałatka z wędzoną kaczką i gruszką marynowaną w czerwonym winie [300g]	29,00
Smoked duck breast salad with pear marinated in red wine	

ZUPY | Soups

Krem z karczochów z kluseczkami z ricotty i oliwą truflową [300ml]	15,00
Creamy artichoke soup with ricotta cheese gnocchi and truffle olive oil	
Bulion z kaczki z tortellini [300ml].....	14,00
Duck broth with tortellini	
Marsylska zupa rybna [300g].....	19,00
Bouillabaisse	



Aktualizacja karty: listopad 2017 r.

INTERMEZZO | W przerwie

Sorbet z gruszki z rozmarynem [50g].....	5,00
Pear and rosemary sorbet	
Sorbet malinowy z likierem kawowym [50ml 20ml].....	9,00
Raspberry sorbet with coffee liqueur	

DOMOWE MAKARONY | Pasta fresca [około 250g]

Orechiette arrabbiata -v	23,00
Orechiette with arrabbiata sauce	
Canelloni ze szpinakiem i ricottą w sosie pomidorowym -v	26,00
Spinach and ricotta canelloni with tomato sauce	
Canelloni nero z mięsem białych ryb i kremem ze skorupiaków	34,00
Canelloni nero with white fish and shellfish sauce	
Trofie nero z owocami morza	29,00
Trofie nero with seafood	
Tagliatelle szpinakowe z krewetkami, chili i oliwą cytrynową	31,00
Spinach tagliatelle with prawns, chili pepper and lemon olive - oil sauce	
Ravioli z trzema serami i orzechami w sosie truflowym	29,00
Cheese and walnuts ravioli with truffle sauce	
Ravioli z pieczoną gęsią	28,00
Ravioli with roasted goose	
Busiate z kurczakiem, szpinakiem i suszonymi pomidorami	28,00
Busiate with chicken, spinach and sundried tomato	
Spaghetti alla chitarra z chorizo, papryką i pomidorami	28,00
Chitarra spaghetti with chorizo, pepper and tomato	
Lasagne z pieca z cielęciną, mozzarellą i sosem pomidorowym	27,00
Veal lasagne with mozzarella and tomato sauce	
Klusieczki ziemniaczane z kurkami i mascarpone -v	26,00
Potato gnocchi with chnterelles and mascarpone cheese	

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

**Do każdej pizzy Piwo Grimbergen 150ml - GRATIS
Special pizza - with free Grimbergen beer - 150ml**

Pizza Caprese - sos pomidorowy, mozzarella di bufala, bazylią -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, kiełbasą 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]	9,00
Kawa biała / white coffee [100 ml]	9,00
Latte [200 ml]	9,00
Czekolada na gorąco / Hot chocolate [150 ml]	11,00
Czekolada pomarańczowa na gorąco Hot orange chocolate [150 ml]	14,00
Herbata parzona w dzbanku / Tea pot [300 ml]	12,00

NAPOJE ZIMNE | Cold beverages

Sok ze świeżych pomarańczy lub grejpfrutów [250 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	

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

Quattro formaggi – ricotta, mozzarella,
provolone, gorgonzola

Diavola - salami łagodne 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

Quattro 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

Neapoletana - sos pomidorowy, mozzarella,

anchois, kapary, oliwki, oregano -v 20,00 | 25,00

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

DANIA GŁÓWNE | Main Dishes

Sezonowana polędwica wołowa [180g | 40g]

- z sosem z zielonego pieprzu i whisky 58,00

- z kremowym sosem ze smardzów 62,00

Seasoned beef fillet

- with green pepper and whisky sauce

- with creamy morel sauce

Tagliata z rostbefu z rukolą

i pomidorami cherry [180g | 50g] 48,00

Beef sirloin tagliata with rocket salad and cherry tomato

Comber jagnięcy w kruszonce z kasztanów i ziół

z risotto z gorgonzolą i gruszką [220g/130g] 75,00

Rack of lamb with chesnut and herbs,

gorgonzola and pear risotto

Kotlet cielęcy z borowikami [220g | 100g] 46,00

Veal outlet with porcini

Filet z kaczki z pieczoną figą i sosem

z czanego bzu [180g | 50g] 44,00

Duck breast fillet with roasted fig and black elder sauce

DODATKI DO DAŃ -100g | Side dishes

Ziemniaki opiekane, kluseczki,

polenta z parmezanem 7,00

Roasted potatoes, gnocchi, parmigian polenta

Warzywa grillowane, szpinak po włosku,

kalafior zapiekany z beszamelem..... 9,00

Grilled vegetables, spinach with garlic, baked cauliflower
with bechamel sauce

Mix sałat z pomidorami i vinegretem (130g) 12,00

Mixed salad with cherry tomato and vinaigrette sauce

RYBY I OWOCE MORZA | Fish and Seafood

Filet z dorady z purée z zielonego groszku,
pancettą i palonym kalfiorem [170g|100g] 54,00
Sea bream fillet with green pea purée, pancetta
and flamed cauliflower

Miecznik z pikantnym gulaszem
z ośmiornicy i sardeli
z chipsem z szynki parmeńskiej [170g|100g] 66,00
Swordfish with spicy octopus and anchovy stew,
Parma ham crisps

Turbot z pieca w łusce z ziemniaczków
z pomidorkami cherry (wg wagi) 100g / 17,00
Baked turbot in potato shell
and cherry tomato (by weight)

Fritto misto - mix smażonych ryb
i owoców morza [300g] 46,00
Fritto misto - mixed fish and seafood fry

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 w białym winie z czosnkiem
i natką pietruszki [500g] 39,00
Mussels in white wine with garlic and parsley

Mule z pomidorkami, peperoncino
i świeżym tymiankiem [500g] 39,00
Mussels with tomato, chili and fresh thyme

Mule w kremowym sosie z krewetek [500g] 41,00
Mussels in creamy shrimp sauce

POTRAWY KUCHNI MAROKAŃSKIEJ | Moroccan cuisine

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

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 jagnięcy z cieciorą i śliwkami
[dla 1 osoby - 450g | dla 2 osób - 900g] 39,00 | 59,00
Lamb tagine with chickpea and plums
[1 person | 2 persons]

DESERY | Desserts

Tarta cytrynowa [110g] 15,00
Lemon tarte

Tiramisu [150g] 15,00

Crème brûlée z rozmarynem [100g] 14,00
Crème brûlée with rosemary

Crumble z jabłkami, pistacją
i lodami waniliowymi [180g] 16,00
Apple crumble with pistachio and 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

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

NASZA SPECJALNOŚĆ

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