

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

Pszeniczne ciemne [butelka 0,5l].....	15,00
Miody Ałtaju [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 sezonowanej połówicy 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
sun-dried tomato, parmigian cheese, capers, shallot, egg yolk

Grillowane krewetki, sałatka tabbouleh z kolendrą [220g] 29,00
Grilled Tiger prawns, tabbouleh salad with coriander

Mozzarella di Bufala, sałatka z pomidorów, oliwki [250g] 29,00
Mozzarella di Bufala, tomato salad, olives

Batat z pieczoną papryką, hiszpańska kiełbasa chorizo, szpinak [230g] 25,00
Sweet potato with roasted pepper, chorizo sausage, spinach

Antipasto 1 osoba [300g] | 2 osoby [600g] 38,00 | 68,00
Antipasto [cold cut plate] 1 person | 2 persons

SAŁATKI | 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

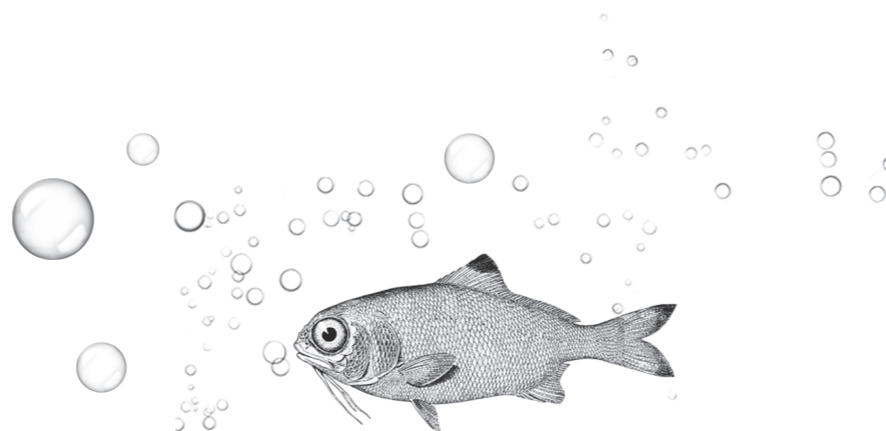
Sałatka z wędzoną kaczką, gruszka marynowana w czerwonym winie [300g] 29,00
Smoked duck breast salad, pear marinated in red wine

ZUPY | Soups

Krem z pieczonej papryki, avocado [300ml] 17,00
Roasted pepper creamy soup, avocado

Bulion z kaczki z tortellini [300ml]..... 16,00
Duck broth with tortellini

Marsylska zupa rybna z owocami morza [300ml]..... 29,00
Bouillabaisse – with seafood



Aktualizacja karty: lipiec 2019 r.

DOMOWE MAKARONY | Pasta fresca [okolo 250g]

Orechiette arrabbiata -v23,00
Orechiette pasta, arrabbiata sauce

Pappardelle pietruszkowe, kurki, szaflwia,
parmezan -v 29,00
Parsley pappardelle, chanterelles, sage, parmigian cheese

Trofie nero, owoce morza 34,00
Trofie nero, seafood

Tagliatelle z krewetkami, szpinak, orzeszki pini,
sos cytrynowy 32,00
Tagliatelle with prawns, spinach, pini nuts, lemon sauce

Ravioli z trzema serami, orzechy
sos truflowy - v 29,00
Cheese and walnuts ravioli, nuts, truffle sauce

Tagliatelle z kurczakiem, borowiki,
sos śmietanowy 31,00
Tagliatelle with chicken, porcini, cream sauce

Spaghetti alla chitarra, chorizo,
papryka, pomidory 29,00
Chitarra spaghetti, chorizo, pepper, tomatoes

PIZZA

mała | duża
small | big
150g | 210g

NASZA PIZZA | OUR SPECIALITY

Papryczki 5 - chorizo, grillowane papryki,
speck, mozzarella, ricotta 24,00 | 28,00
Papryczki 5 - chorizo, grilled pepper, speck,
mozzarella and ricotta cheese

Trzy kolory - salami pikantne, cukinia,
orzechy, ricotta, sos pesto 23,00 | 27,00
Three colours - spianata picante, zucchini,
walnut, ricotta cheese, pesto sauce

Pizza z chorizo, serem scamorza,
żurawiną, mozzarellą, sosem
pomidorowym 24,00 | 28,00
Pizza with chorizo, scamorza cheese,
cranberries, mozzarella cheese, tomato sauce

Pizza z kurczakiem, szpinakiem
i suszonymi pomidorami 24,00 | 28,00
Pizza with chicken, spinach and sun-dried tomatoes

Parmeńska - sos pomidorowy, mozzarella,
szynka parmeńska, rukola, parmezan 26,00 | 30,00
Parma - tomato sauce, mozzarella, Parma ham,
rocket salad, parmigian cheese

PIZZA SPECJALNA | SPECIAL PIZZA

Pizza Caprese - sos pomidorowy,
mozzarella di bufala, bazyliia -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
Salmone - mascarpone cheese sauce,
mozzarella cheese, leeks, smoked salmon
(to choose hot or cold)

Pizza Gamberetti - sos pomidorowy,
mozzarella, cukinia, krewetki 30,00 | 34,00
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 29,00
Calzone with ham or salami, ricotta cheese
and grilled pepper

Calzone z warzywami grillowanymi,
suszonymi pomidorami i serem taleggio 29,00
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] 11,00
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

(Tzatziki - jogurtowy, Muhammara - paprykowy,

Babaganoush - z bakłażana) [130g/250g] -v..... 21,00

Focaccia with dips

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

mała | duża
small | big
150g | 210g

PIZZA KLASYCZNA | CLASSIC PIZZA

Margherita - sos pomidorowy, mozzarella,

oregano -v 18,00 | 21,00

Margherita - tomato sauce, mozzarella cheese, oregano

Parmigiana - sos pomidorowy, bakłażan,

taleggio, mozzarella, parmezan -v 22,00 | 26,00

Parmigiana - tomato sauce, eggplant, mozzarella, taleggio and parmigian cheese

Szpinakowa - szpinak, mozzarella,

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 pikantne,

mozzarella, sos pomidorowy 22,00 | 26,00

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 21,00 | 26,00

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

DANIA GŁÓWNE | Main Dishes

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

Filet z kaczki, sos Porto, grillowana figa, puree z marchewki [330g] 62,00
Duck fillet, Porto sauce, grilled figs, carrot puree

Tagliata z rostbefu, rukola z pomidorami cherry [230g] 52,00
Beef sirloin tagliata, rocket with cherry tomatoes

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

- demi - glace z zielonym pieprzem
demi - glace with green pepper 58,00

- sos ze smardzów / morel sauce 62,00

Kotleciki jagnięce, sos estragonowy, marynowana cukinia [350g] 78,00
Lamb cutlets, tarragon sauce, marinated zucchini

DODATKI DO DAŃ -100g | Side dishes

Ziemniaki opiekane [130g] 8,00
Roasted potatoes

Gratine ziemniaczane [150g]..... 8,00
Potato gratine

Szpinak na oliwie z czosnkiem [100g]..... 10,00
Spinach with olive oil and garlic

Warzywa grillowane [200g] 12,00
Grilled vegetables

Mix sałat, pomidorki, sos vinegrett [180g] - v..... 12,00
Mixed salad, tomato cherry, vinaigrette sauce

RYBY I OWOCE MORZA | Fish and Seafood

Sałatka z grillowaną ośmiornicą, mango, kolendra [300g] 38,00
Salad with grilled octopus, mango, coriander

Filet z okonia morskiego, chipsy ziemniaczane, peperonata [320g] 56,00
See bass fillet, potato chips, peperonata

Polędwiczki z dorsza, risotto Milanese, fasolka szparagowa [320g] 54,00
Cod loin, risotto Milanese, french bean

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, czosnek, pietruszka [500g] 39,00
Mussels with white wine, garlic, parsley

DESERY | Desserts

Tarta cytrynowa [110g] 16,00
Lemon tarte

Tiramisu [150g] 16,00

Crumble z owocami sezonowymi, lody waniliowe [180g] 16,00
Seasonal fruit crumble, vanilla ice cream

Eton Mess - mus kokos, marakuja z bezą, puder z boczku [100g] 17,00
Eton Mess - coconut and passion fruit mousse, meringue, bacon powder

Craquelin z owocami leśnymi, lody truskawkowe [180g] 18,00
Craquelin with forest fruits, strawberry ice cream

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

POTRAWY KUCHNI MAROKAŃSKIEJ | Moroccan cuisine

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

Pastilla z kurczakiem, warzywa, zioła [350g] 29,00
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] 39,00 | 59,00
Lamb tagine, chickpea, dried apricots
[1 person | 2 persons]

NASZA SPECJALNOŚĆ

Kawa smakosza [110g] - trzy mini desery: tarta cytrynowa, tiramisu, cremè brûlée z pomarańczą i tymiankiem + kawa 22,00
Gourmet coffee - three mini dessert: Lemon tarte, tiramisu, cremè brûlée with orange and thyme + coffee