

## 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

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  
sun-dried tomato, parmigian cheese, capers, shallot, egg yolk

Krewetki, sos pomidorowy, kolendra, grzanka [160g] ..... 29,00  
Tiger prawns, tomato sauce, coriander, toast

Pieczona mozzarella di Bufala w szynce parmeńskiej, konfitura pomidorowa, rukola [180g]... 24,00  
Baked mozzarella di Bufala with Parma ham, tomato jam, rocket

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]

## 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

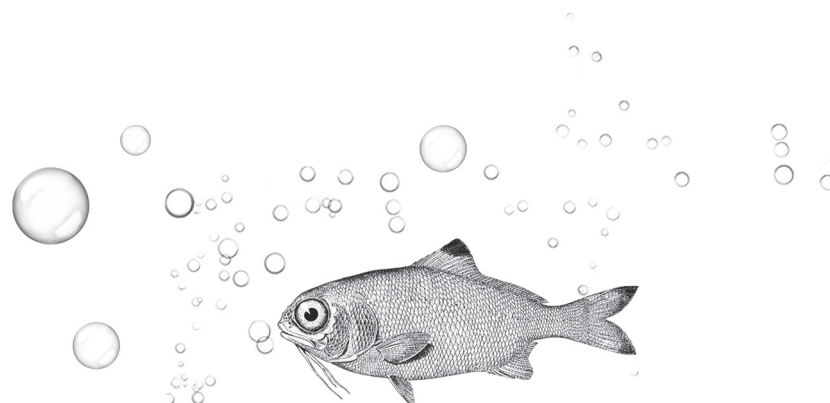
Sałatka z wędzoną kaczką, gruszką marynowaną w czerwonym winie [300g] ..... 29,00  
Smoked duck breast salad, pear marinated in red wine

## ZUPY | Soups

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

Bulion z indyka, kacze żołądki, warzywa [300ml]..... 16,00  
Turkey broth, duck gizzards, vegetables

Pescatore – zupa rybna z owocami morza [300ml]..... 35,00  
Pescatore - fish soup with seafood



Aktualizacja karty: luty 2019 r.

## DOMOWE MAKARONY | Pasta fresca [okolo 250g]

Orechiette arrabbiata -v .....23,00  
Orechiette pasta, arrabiata sauce

Strozzapreti zapiekany z warzywami,  
sos pomidorowo-śmietanowy -v .....26,00  
Strozzapreti pasta baked with vegetables,  
cream and tomato sauce

Pappardelle pietruszkowe, cukinia, pomidor,  
boczniki, brokuł, chili, parmezan -v ..... 27,00  
Parsley pappardelle, zucchini, tomato, oyster mushrooms,  
broccoli, chili pepper, parmigian cheese

Trofie nero, dorsz, owoce morza ..... 34,00  
Trofie nero, cod, seafood

Tagliatelle z krewetkami, cukinia, pomidory  
concasse, fenkuł, biała rzepa,  
sos winno - maślany ..... 32,00  
Tagliatelle with prawns, zucchini, tomato concasse,  
fennel, white turnip, wine - buttery 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

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, bazylika -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 ..... 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, serem  
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 grejfrutów [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

## 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 tagodne lub pikatne,

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

### Neapolitana - sos pomidorowy, mozzarella,

anchois, kapary, oliwki, oregano -v ..... 21,00 | 26,00

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

## DANIA GŁÓWNE | Main Dishes

### Perliczka supreme, sos rozmarynowy,

puree z dyni, ragout z kalafiora [360g] ..... 58,00

Supreme guinea fowl, rosemary sauce, pumpkin puree,  
cauliflower ragout

### Filet z kaczki, crème de cassis,

puree z pieczonego kalafiora, bób [380g] ..... 62,00

Duck fillet, crème de cassis, roasted cauliflower puree,  
broad bean

Cielęcina z borowikami [260g] ..... 49,00

Veal with porcini

### 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

## DODATKI DO DAŃ -100 g | 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

Okoń morski, puree waniliowe ze szpinakiem, brukselka, rzodkiewka karmelizowana w soku porzeczkowym [350g] ..... 56,00  
Sea bass, vanilla puree with spinach, brussels sprouts, radish caramelized in currant juice

Dorsz Skrei, risotto Milanese, fasolka szparagowa [350g] ..... 54,00  
Skrei - arctic cod, 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

## 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]

## DESERY | Desserts

Tarta cytrynowa [110g] ..... 15,00  
Lemon tarte

Tiramisu [150g] ..... 15,00

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

Ciastko czekoladowe, coulis malinowe, sos karmelowy [100g] ..... 15,00  
Chocolate cake, raspberry coulis, caramel sauce

Eton Mess - mus kokos, marakuja z bezą, puder z boczku [100g] ..... 16,00  
Eton Mess - coconut and passion fruit mousse, meringue, bacon powder

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

## 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