

## 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

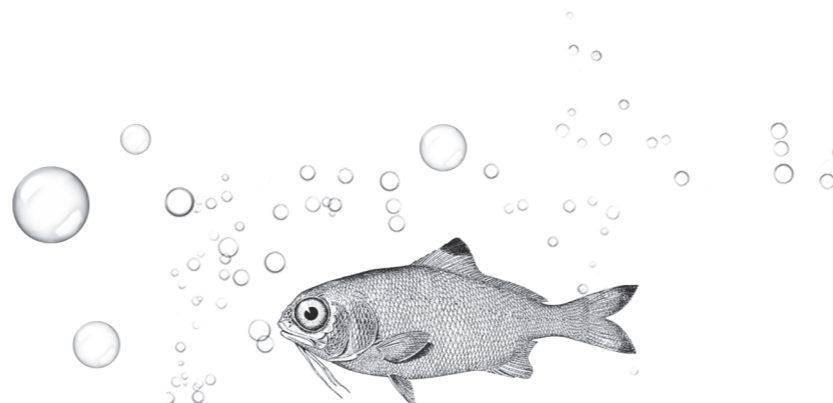
Tatar z tuńczyka z avocado i mussem z kopru włoskiego [120g].....	32,00
Tuna tartare with avocado and fenel mousse	
Tatar z sezonowanej wołowiny Hereford z żółtkiem Sous Vide i fermentowanym pieprzem [120g] .....	32,00
Beef tartare of seasoned Hereford with Sous Vide egg yolk and fermented pepper	
Pieczone 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

Quatro 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

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

### 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] ..... 52,00

Beef sirloin tagliata with rocket salad and cherry tomato

### Comber jagnięcy z risotto z gorgonzolą

i gruszką [220g/120g] ..... 75,00

Rack of lamb with gorgonzola and pear risotto

Kotlet cielęcy z borowikami [220g | 100g] ..... 48,00

Veal outlet with porcini

### Filet z kaczki z pieczoną figą i sosem

z czarnego bzu [180g | 50g] ..... 44,00

Duck breast fillet with roasted fig and black elder sauce

## DODATKI DO DAŃ -100 g | Side dishes

### Ziemniaki opiekane, kluseczki,

gratin ziemniaczane z tymiankiem ..... 8,00

Roasted potatoes, gnocchi, potato gratin with thyme

### Warzywa grillowane, jarmuż duszony z masłem,

glazurowane buraki z octem winnym i rozmarynem... 10,00

Grilled vegetables, kale stewed with butter, glazed beetroot  
with vinegar and rosemary

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

Mixed salad with cherry tomato and vinaigrette sauce

## RYBY I OWOCE MORZA | Fish and Seafood

Miecznik z puree marchewkowym, sosem krewetkowym i młodymi warzywami [180g|200g] ..... 62,00  
Swordfish with carrot puree, shrimp sauce and baby vegetables.

Sandacz z czarnym risotto i truskawkami [170g|100g] ..... 56,00  
Zander fillet with risotto nero and strawberries

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

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 mlekiem kokosowym, warzywami julienne i kolendrą [500g] ..... 42,00  
Mussels with coconut milk, julienne vegetables and coriander

## 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 cieciorą 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