



PRZYSTAWKI | Starters

Tatar z łososia, majonez cytrynowy, koper, oliwa pietruszkowa, kapary [130g] 56,00
Salmon tartare, lemon mayonnaise, dill, parsley oil, capers

Carpaccio wołowe, majonez truflowy, rukola, grana padano, kapary [120g] 44,00
Beef carpaccio, truffle mayonnaise, rocket salad, grana padano cheese, capers

Tatar z polędwicy wołowej, żółtko, musztarda, ogórek, szalotka, puder z oliwek [160g] 58,00
Beef sirloin tartare, egg yolk, mustard, cucumber, shallots, olive powder

Gęsie wątróbki w Calvadosie, karmelizowana czerwona cebula, puree z pietruszki i orzecha laskowego, pieczone ziemniaki [270g] 53,00
Goose liver with Calvados, caramelised red onion, parsley and hazelnut puree, roasted potatoes

Krewetki w białym winie, bisque, chili, czosnek, sos maślan [200g] 55,00
Scampi with white wine, bisque, chili pepper, garlic, butter sauce

Focaccia z rozmarynem, hummus- paprykowy i dyniowy, karmelizowana marchewka baby, seler naciowy [240g] 38,00
Focaccia with rosemary, pepper and pumpkin hummus, caramelized baby carrots, celery

Antipasto - włoskie sery i wędliny, grzanki z pastami, szynka parmeńska z melonem, oliwki, konfitura, winogrona, orzechy - polecane dla 2 lub 4 osób [300g | 600g] 59,00 | 96,00
Antipasto - Italian cheese and cold meats, toasts with spreads, Parma ham with melon, olives, jam, grapes, nuts - recommended for 2 or 4 person [300g | 600g]

SALATKI | Salads

Sałatka z kozim serem, kumkwat, zielone jabłko, orzechy, dressing limonkowy [200g] 47,00
Salad with goat cheese, kumquat, green apple, nuts, lime dressing

Gruszka pieczona z serem pleśniowym toma blue, sałata, granat, prażone migdały, grzanka z gorgonzolą i świeżą figą [260g] 46,00
Roasted pear with toma blue cheese, lettuce, pomegranate, roasted almonds, toast with gorgonzola cheese and fresh figs

Sałatka z kurczakiem, sos anchois, pomidor, grzanki, crunch z boczku [300g] 48,00
Salad with chicken, anchovy sauce, tomato, bacon crunch

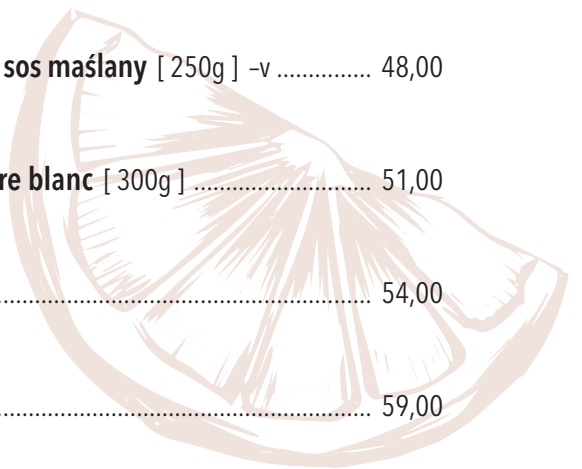
**Dodany do całości rachunku napiwek w wysokości 10 % - ma charakter dobrowolny.
The 10% gratuity added to the total bill - is voluntary.**

ZUPY | Soups

Krem z sezonowych warzyw / zapytaj obsługę	26,00
Seasonal vegetables cream soup / ask the staff	
Bulion wołowy, lane kluseczki, warzywa julienne [300ml]	26,00
Beef broth, egg-batter noodles, julienne vegetables	
Marsylska zupa rybna z owocami morza [350ml]	52,00
Bouillabaisse - with seafood	

DOMOWE MAKARONY | Pasta fresca

Ravioli ze szpinakiem i ricottą, sos śmietanowy, parmezan, orzechy [200g] -v	44,00
Spinach and ricotta ravioli, cream sauce, grana padano cheese, nuts	
Gnocchi ziemniaczane, sos truflowy, pecorino, chips z selera, rukola [260g] -v	45,00
Potato gnocchi, truffle sauce, pecorino cheese, celery chips, rocket salad	
Spaghetti alla chitarra ze świeżą czarną truflą [250g] -v	55,00
Spaghetti alla chitarra with fresh - black truffle	
Ravioli nero z dorszem i ziemniakami, smażone chorizo, sos maślaný [250g] -v	48,00
Cod and potatoes ravioli nero, fried chorizo, butter sauce	
Tagliolini nero z krewetkami, cukinia, bisque, sos beurre blanc [300g]	51,00
Tagliolini nero with shrimps, zucchini, bisque, beurre blanc sauce	
Trofie nero z owocami morza [320g]	54,00
Trofie nero with seafood	
Risotto z kalmarami, małże, chorizo, bisque [250g]	59,00
Risotto with squid, mussels, chorizo, bisque	
Ravioli z pieczoną kaczką, mus jabkowy z szafranem [250g]	54,00
Roasted duck ravioli, apple mousse with saffron	
Spaghetti carbonara z guanciale, jajko, parmezan [250g]	47,00
Spaghetti carbonara with guanciale, egg, parmesan cheese	
Tagliatelle z polędwiczką wieprzową, borowik, seler naciowy, sos śmietanowy z Marsalą [260g]	52,00
Tagliatelle with pork tenderloin, wild mushrooms, celery, cream sauce with Marsala wine	
Spaghetti z chorizo, papryka, pomidory [280g]	49,00
Spaghetti with chorizo, pepper, tomatoes	



DANIA GŁÓWNE | Main Dishes

Pierś z kurczaka supreme, sos śmietanowy, frytki z polenty, smażone papryczki Padrón [350g]..... 58,00
Chicken breast supreme, polenta fries, fried Padrón peppers

Połudwiczka wieprzowa panierowana w orzechach, sos musztardowy, piklowane buraki, ziemniaki z ziołami zapiekane w specku [250g] 69,00
Pork tenderloin breaded in nuts, mustard sauce, pickled beets, potatoes with herbs baked with speck

Filet z kaczki, sos porzeczkowy, gnocchi ziemniaczane, smażony jarmuż [350g] 81,00
Duck fillet, currant sauce, potato gnocchi, fried kale

Połudwica wołowa, ziemniaki gratin, grillowane warzywa sezonowe, sos do wyboru [400g]
Beef fillet, potato gratin, grilled seasonal vegetables, sauce of your choice

- z zielonego pieprzu / green pepper 125,00

- kremowy sos ze smardzów / creamy morel sauce 137,00

DODATKI DO DAŃ | Side dishes

Ziemniaki gratin [150g]..... 15,00
Gratin potato

Frytki z polenty [120g] 15,00
Polenta fries

Gnocchi ziemniaczane [100g]..... 15,00
Potato gnocchi

Smażone papryczki Padrón [130g]..... 17,00
Fried Padrón peppers

Grillowane warzywa sezonowe [100g] 18,00
Grilled seasonal vegetables

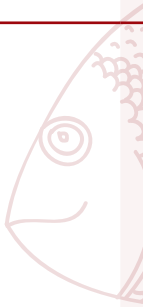
Mix sałat, pomidorki, sos vinegrett [150g] 19,00
Mixed salad, tomato cherry, vinaigrette sauce

RYBY I OWOCE MORZA | Fish and Seafood

Mule w białym winie, czosnek, pietruszka, grzanki [500g]	58,00
Mussels with white wine, garlic, parsley, toasts	
Mule z porami, sos serowy, grzanki [500g]	62,00
Mussels with leeks, cheese sauce, toasts	
Dorsz, puree z selera, palony kalafior, gołąbek rybny z ryżem jaśminowym [260g]	68,00
Cod, celery puree, roasted cauliflower, fish stuffed cabbage with jasmine rice	
Halibut, risotto milanese z szafranem, sałatka ze szpinaku z kalafiorem i dresingiem cytrynowym [280g]	82,00
Halibut, risotto milanese with saffron, spinach salad with cauliflower and lemon dressing	

DESERY | Desserts

Tiramisu [180g]	26,00
Sernik z ricotty, coulis z czarnej porzeczki z miętą [110g]	26,00
Ricotta cheesecake, blackcurrant coulis with mint	
Fondant czekoladowy, pomarańcza, orzechy, lody waniliowe [130g]	28,00
Chocolate fondant, orange, nuts, vanilla ice cream	
Mus z trawy cytrynowej, lody jogurtowe, marynowane rodzynki, honey crumb [150g] ...	26,00
Lemon grass mousse, yogurt ice cream, pickled raisins, honey crumb	
Kawa smakosza - trzy mini desery + kawa [150g]	41,00
Gourmet coffee- three mini dessert + coffee	



PIZZA • (32cm)

Focaccia z rozmarynem	26,00
Focaccia with rosemary	
Margherita - sos pomidorowy, mozzarella, oregano -v	32,00
Margherita - tomato sauce, mozzarella cheese, oregano	
Verdure - sos pomidorowy, mozzarella, warzywa grillowane, rukola, pesto -v	39,00
Verdure - tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables, rocket salad, pesto sauce	
Quattro formaggi - sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmezan -v.....	45,00
Quattro formaggi - tomato sauce, cheeses - mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmesan cheese	
Funghi - sos mascarpone, mozzarella, pieczarki portobello, czerwona cebula, suszone pomidory, parmezan -v	44,00
Funghi- cheese sauce, mozzarella cheese, Portobello mushrooms, red onion, sun-dried tomatoes, parmesan cheese	
Parmigiana - sos pomidorowy, mozzarella, grillowany bakłażan, gorgonzola, czerwona cebula, czarne oliwki, parmezan	44,00
Pizza Parmigiana - tomato sauce, mozzarella cheese, grilled eggplant, gorgonzola, red onion, black olives, parmesan cheese	
Pizza Gamberetti - sos pomidorowy, mozzarella, krewetki z chili, cukinia, pomidor cherry, pesto pietruszkowe	48,00
Pizza Gamberetti- tomato sauce, mozzarella, shrimp with chili, zucchini, cherry tomato, parsley pesto	
Diavola - sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata picante	39,00
Diavola - tomato sauce, mozzarella, spicy salami spianata picante	
Salame - sos pomidorowy, mozzarella, salami milano	39,00
Salame - tomato sauce, mozzarella, salami milano	
Capricciosa - sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szynka	39,00
Capricciosa - tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, ham	
Quattro stagioni - sos pomidorowy, mozzarella, karczochy, pieczarki, szynka, oliwki	42,00
Quatro Stagioni - tomato sauce, mozzarella cheese, antrichoke, mushrooms, ham, black olives	
Papryczki 5 - sos pomidorowy, mozzarella, chorizo, grillowane papryki, speck, mozzarella, ricotta	48,00
Papryczki 5 - tomato sauce, mozzarella cheese, chorizo, grilled pepper, speck, mozzarella and ricotta cheese	
Chorizo - sos pomidorowy, mozzarella, ser scamorza, żurawina, chorizo	45,00
Chorizo - tomato sauce, mozzarella cheese, scamorza cheese, cranberries, chorizo	
Pizza z salsicją - sos pomidorowy, mozzarella, jalapeno, pomidor, cebula szalotka	49,00
Pizza with salsiccia sausage, tomato sauce, mozzarella, jalapeno, tomato, shallot onion	
Prosciutto di Parma - sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, parmezan	46,00
Prosciutto di Parma - tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket salad, parmesan cheese	
Pizza Burrata -soss pomidorowy,mozzarella, szynka parmeńska, rukola, suszony pomidor, burrata	53,00
Pizza Burrta - tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket salad, sun-dried tomato, burrata cheese	

NAPOJE CIEPŁE | Hot beverages

Espresso [25 ml]	12,00
Espresso doppio [50 ml]	15,00
Kawa czarna / black coffee [80 ml]	14,00
Cappucino [100 ml]	16,00
Kawa biała / white coffee [100 ml]	16,00
Latte [200 ml]	16,00
Herbata [300 ml]	16,00

NAPOJE ZIMNE | Cold beverages

Sok ze świeżych cytrusów [200 ml] Freshly squeezed citrus fruit juice	19,00
Lemoniada z cytrusów Citrus fruit lemonade [300 ml / karafka 1L]	17,00 / 47,00
Soki owocowe Toma / Fruit juice [200 ml]	10,00 / 45,00
Pepsi, Mirinda, 7-up, Schweppes [200 ml]	12,00
Ice-tea [200 ml]	12,00
Aqua Carpatica - niskosodowa naturalna woda mineralna [butelka - 330 750 ml] Aqua Carpatica - low-sodium natural mineral water - bottle [330 ml / 750 ml]	12,00 / 19,00
Cisowianka - naturalna woda mineralna [butelka - 300 / 700 ml] Mineral water - bottle	12,00 / 19,00
Perlage - naturalna woda mineralna - musująca [butelka - 300 / 700 ml] Perlage- natural sparkling mineral water - bottle	12,00 / 19,00
Woda mineralna - dzbanek [0,5L / 1L] Jug of mineral water	12,00 / 19,00

PIWO | Beer

Brooklyn Pilsner [0,3l 0,5l]	19,00 22,00
Grimbergen [0,3l 0,5l]	22,00 28,00
Grimbergen zestaw [3 x 150ml]	28,00
Carlsberg [butelka - 0,5l]	18,00
Okocim Pszeniczne [butelka - 0,5l]	18,00
Žatecký [butelka - 0,5l]	17,00
Okocim Porter [butelka - 0,5l]	20,00
1664 Blanc – piwo białe aromatyzowane [0,33l]	18,00
Somersby [butelka - 0,4l]	17,00
Garage melon & lime [butelka - 0,4l]	15,00

PIWA BEZALKOHOLOWE / Non-alcoholic beer

Okocim [butelka 0,5l]	17,00
Okocim Radler mango-marakuja [butelka 0,5l]	17,00
Somersby [butelka - 0,4l]	17,00

WÓDKA & TEQUILA [4cl | 75cl]

Ostoya	19,00 199,00
Absolut	15,00 170,00
Finlandia	16,00 195,00
Żubrówka Bison Grass	15,00
Żołądkowa Gorzka	15,00
Tequila Olmeca Silver Gold	22,00

DRINKI & COCTAILS [250ml]

APEROL SPRITZ [prosecco, aperol, woda gazowana, pomarańcza]	34,00
[prosecco, aperol, sparkling water, orange]	
HUGO SPRITZ [prosecco, woda gazowana, syrop z czarnego bzu, limonka, mięta]	32,00
[prosecco, sparkling water, endelflower syrup, fresh mint]	
MARTINI FIERO & KINLEY TONIIC	32,00

GRAPPY [4 cl]

Prosecco Selezione	24,00
Le Diciotto Lune	28,00
Le Giare Gewurztraminer	32,00
Le Giare Amarone	35,00

WHISKY & COGNAC [4 cl]

Johnnie Walker Black	25,00
Jameson	22,00
Jack Daniels	25,00
Glenfiddich 15 YO	36,00
Ardberg 10YO	38,00
Hennessy VS	35,00
Martel VS	36,00

VERMUTH [10 cl]

Martini [bianco, rosso, rossato, extra dry].....	19,00
--	-------

GIN & RUM [4 cl]

Beefeater Gin	18,00
Bombay Sapphire London Dry Gin	28,00
Roku - Japanese Craft Gin	32,00
Dictator Colombian Aged Gin Treasure	36,00
Havana Club 3 Anos	17,00
Bumbu Rum 15Y	35,00
Ron Cristobal Pinot Noir	42,00

LIKIERY | Liqueurs

Wiśniówka [4 cl]	16,00
Jagermeister [4 cl]	19,00
Malibu [4 cl].....	13,00
Amaretto [2 cl].....	9,00
Baileys [2 cl].....	9,00
Kahlua [2 cl].....	9,00