

PRZYSTAWKI / STARTERS

Pieczona cebula nadziewana warzywami i serem caciocavallo na kremie ziemniaczanym [220g]	22,00
Roasted onion stuffed vegetables and caciocavallo cheese with potato cream	
Tatar z polędwicy wołowej z marynowaną dynią, coulis z buraków i anchois [150g]	34,00
Beef tartare, with marinated pumpkin, beetroot and anchovy coulis	
Smażone krewetki z chili i miodem, grzanki czosnkowe z ziołami [200g]	32,00
Shrimps with chili, honey, garlic toasts with herbs	
Antipasto – deska przystawek [1-osoba 300g / 2- osoby 600g]	36,00 / 65,00
Antipasto – cold cut plate	

SAŁATKI / SALADS

Sałatka z wędzoną kaczką, orzechy, wiśnie [300g]	32,00
Smoked duck breast salad, nuts, cherries	
Sałatka z krewetkami smażonymi w czosnku i ziołach, kolendra, sos chili z mango [300g]	32,00
Salad with fried shrimps with garlic and herbs, coriander, chili- mango sauce	

ZUPY / SOUPS

Krem z dyni z masłem orzechowym, chili i kolendrą [300ml]	18,00
Pumpkin creamy soup with peanut butter, chili and coriander	
Zupa rybna z owocami morza z warzywami [300ml]	32,00
Fish soup with seafood with vegetables	

DOMOWE MAKARONY / PASTA FRESCA – 250g

Spaghetti cacio e pepe z burakiem i sezamem -v Spaghetti cacio e pepe with beetroot and sesame	25,00
Fettuccine z kurczakiem i chorizo, jarmuż, sos śmietanowy, płatki parmezanu Fettuccine with chicken and chorizo sausage , kale, creamy sauce, parmesan cheese flakes	31,00
Busiate z polędwiczką wieprzową i suszonymi pomidorami, sos Porto, sałata endywia Busiate with pork loin and sun-dried tomatoes, Porto sauce, endive lettuce	35,00
Ravioli kalabryjskie z salami spianata picante, ser pecorino Capabrian ravioli with spianata picante salami, pecorino cheese	33,00
Trofie nero z owocami morza Trofie nero with seafood	36,00

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Karczek pieczony sous- vide z musem z szalotki i selera naciowego, pieczone bataty [320g] Roasted sous- vide pork neck with shallot and celery mousse, baked sweet potatoes	45,00
Filet z kaczki na kremie z buraka, kluseczki ziemniaczane , warzywa, mus chrzanowo-jabłkowy [380g] Duck fillet on beetroot cream, potato gnocchi, vegetables, horseradish and apple mousse	54,00
Kotleciki cielęce, sos demi-glace, puree ziemniaczane, brokuły, pieczone pomidory cherry [450g] Veal cutlets, demi-glace sauce, mashed potato, broccoli, baked cherry tomatoes	66,00
Polędwica wołowa – sos do wyboru [200g / 70ml] Beef fillet – sauce to choose	65,00
- gorgonzola / gorgonzola cheese	
- z zielonego pieprzu / green pepper sauce	

DODATKI DO DAŃ -/ Side dishes

Gratine ziemniaczane [150g] Potato gratine	11,00
Pieczone bataty [100g] Roasted sweet potato	11,00
Kluseczki [150g] Potato gnocchi	10,00
Szpinak smażony z czosnkiem [100g] Spinach fried with garlic	11,00
Mix sałat, pomidorki, sos vinegrett [180g] Mixed salad, tomato cherry, vinaigrette sauce	13,00

RYBY I OWOCE MORZA / FISH AND SEAFOOD

Małże Marinara – białe wino, czosnek, natka pietruszki [500g] Marinara mussels- white wine, garlic, parsley	41,00
Małże z pomidorami i papryczką pepperoncino [500g] Mussels with tomatoes and chili pepper	41,00
Pieczony filet z sandacza z sosem cytrynowo - pietruszkowym, sałata endywia [300g] Roasted zander fillet with lemon-parsley sauce, and endive lettuce	43,00

DESERY / DESSERTS

Tiramisu [150g]	18,00
Deser orzechowy Gianduja z lodami waniliowymi [150g] Gianduja nut dessert with vanilla ice cream	21,00
Sernik baskijski , sos z owoców leśnych [160g] Basque cheesecake, forest fruits sauce	19,00
Kawa smakosza [110 g] – trzy mini desery : tiramisu, sernik, krem pâtissière + kawa	26,00
Gourmet coffee – three mini dessert : tiramisu, cheesecake, pâtissière cream + coffee	

PIZZA / 32cm

Margherita- sos pomidorowy, mozzarella, oregano-v	20,00
Margherita -tomato sauce, mozzarella cheese, oregano	
Verdure – sos pomidorowy, mozzarella, warzywa grillowane, rukola, pesto-v	28,00
Verdure – tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables, rocket salad, pesto sauce	
Quattro formaggi – sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmezan -v	32,00
Quattro formaggi – tomato sauce, cheese -mozzarella , gorgonzola, mascarpone, parmigian	
Zucca – sos serowy, pieczona dynia, kozi ser, migdały, gruszka rukola-v	32,00
Zucca – cheese sauce, roasted pumpkin, goat cheese, pear, almonds, rocket salad	
Fungi – sos mascarpone, mozzarella, pieczarki portobello,czerwona cebula, suszone pomidory, parmezan -v	33,00
Fungi – mascarpone cheese sauce, mozzarella cheese, Portobello mushrooms, red onion, sun-dried tomatoes, parmigian cheese	
Napoletana – sos pomidorowy, mozzarella, anchois, kapary,oliwki, oregano- v	28,00
Napoletana - tomato sauce , mozzarella, anchovy, capers, olives, oregano	
Diavola – sos pomidorowy, mozzarella, salami łagodne lub pikantne	29,00
Diavola – tomato sauce, mozzarella, mild or spicy salami	
Capricciosa – sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szynka	28,00
Capricciosa – tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, ham	
Quattro stagioni –sos pomidorowy, mozzarella, karczochy, pieczarki, szynka, oliwki	32,00
Quattro Stagioni – tomato sauce, mozzarella cheese, artichoke, mushroom, ham, black olives	
Papryczki 5 – chorizo, grillowane papryki, speck, mozzarella, ricotta	35,00
Papryczki 5 – chorizo, grilled pepper, speck, mozzarella and ricotta cheese	
Chorizo- sos pomidorowy, mozzarella, ser scamorza, żurawina,chorizo	33,00
Chorizo – tomato sauce, mozzarella cheese, scamorza cheese, cranberries, chorizo	
Prosciutto di Parma – sos pomidorowy, mozzarella , szynka parma, rukola, parmezan	35,00
Prosciutto di Parma - tomato sauce , mozzarella , Parma ham , rocket salad, parmigian cheese	

