





PIZZA ∅ 31 cm 400g*

- | | |
|--|--------------|
| 1. Margherita  | 20 zł |
| sos pomidorowy, ser mozzarella, ser Grana Padano
<i>tomato sauce, mozzarella cheese, Grana Padano cheese</i> | |
| 2. Champignon  | 22 zł |
| sos pomidorowy, ser mozzarella, pieczarki, ser Grana Padano
<i>tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms</i> | |
| 3. Prosciuttella | 25 zł |
| sos pomidorowy, szynka, ser mozzarella, ser Grana Padano
<i>tomato sauce, mozzarella cheese, ham, Grana Padano cheese,</i> | |
| 4. Prosciutto e funghi | 27 zł |
| sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, pieczarki, ser Grana Padano
<i>tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, Grana Padano cheese</i> | |
| 5. Salame | 26 zł |
| sos pomidorowy, ser mozzarella, salami łagodne, ser Grana Padano
<i>tomato sauce, mozzarella cheese, salami, Grana Padano cheese</i> | |
| 6. Diavola  | 26 zł |
| sos pomidorowy, ser mozzarella, salami pikantne, ser Grana Padano
<i>tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, Grana Padano cheese</i> | |
| 7. Vulcano  | 28 zł |
| sos pomidorowy, ser mozzarella, salami pikantne, ostre papryczki, ser Grana Padano
<i>tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, peperoncino, Grana Padano cheese</i> | |
| 8. Girasole | 27 zł |
| ser mozzarella, szynka, śmietanka, kukurydza, ser Grana Padano
<i>mozzarella cheese, ham, cream, sweet corn, Grana Padano cheese</i> | |
| 9. Tonno e cipolla | 28 zł |
| sos pomidorowy, ser mozzarella, tuńczyk, cebula, ser Grana Padano
<i>tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onion, Grana Padano cheese</i> | |

- 10. Tropicana** **27 zł**
sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, ananas, ser Grana Padano
tomato sauce, mozzarella cheese, ham, pineapple, Grana Padano cheese
- 11. 4 Formaggi**  **29 zł**
ser mozzarella, ser ementaler, ser gorgonzola, ser Grana Padano
mozzarella cheese, ementaler cheese, gorgonzola cheese, Grana Padano cheese
- 12. Vegetariana**  **28 zł**
sos pomidorowy, ser mozzarella, czarne oliwki, cukinia, pomidorki koktajlowe, ser Grana Padano
tomato sauce, mozzarella cheese, black olives, zucchini, cherry tomatoes, Grana Padano cheese
- 13. Tricolore**  **26 zł**
ser mozzarella, pomidory koktajlowe, rukola, ser Grana Padano
mozzarella cheese, cherry tomatoes, rocket, Grana Padano cheese
- 14. Tricolore con crudo** **34 zł**
ser mozzarella, szynka dojrzewająca, rukola, ser Grana Padano
mozzarella cheese, prosciutto, rocket, Grana Padano cheese
- 15. Capricciosa** **32 zł**
sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, pieczarki, karczochy, czarne oliwki, ser Grana Padano
tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes, black olives, Grana Padano cheese
- 16. 4 Stagioni** **33 zł**
sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, tuńczyk, pieczarki, karczochy, czarne oliwki, ser Grana Padano
tomato sauce, mozzarella cheese, ham, tuna, mushrooms, artichokes, black olives, Grana Padano cheese
- 17. Calzone** (pieróg / folded pizza)  **29 zł**
sos pomidorowy, ser ricotta, ser mozzarella, pikantne salami, szynka, pieprz
tomato sauce, ricotta cheese, mozzarella cheese, spicy salami, ham, pepper
- 18. Pollo** **28 zł**
sos pomidorowy, ser mozzarella, kurczak, pesto bazyliowe, pomidory koktajlowe, ser Grana Padano
tomato sauce, mozzarella cheese, chicken, basil pesto, cherry tomatoes, Grana Padano cheese

19. Gamberetto	34 zł
sos pomidorowy, ser mozzarella, krewetki, czosnek, zielona pietruszka, ser Grana Padano <i>tomato sauce, mozzarella cheese, prawns, garlic, parsley, Grana Padano cheese</i>	
20. Tartuffo e funghi	32 zł
pasta truflowa, ser mozzarella, szynka, pieczarki, mascarpone, ser Grana Padano <i>truffle paste, mozzarella cheese, ham, mushrooms, mascarpone, Grana Padano cheese</i>	
21. Pizza szefa 	36 zł
sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, pikantne salami, pieczarki, karczochy, czarne oliwki, cebula, ser Grana Padano <i>tomato sauce, mozzarella cheese, ham, spicy salami, mushrooms, artichokes, black olives, onion, Grana Padano cheese</i>	
22. Bella sorpresa 	29 zł
sos pomidorowy, ser mozzarella, suszone pomidory, mini mozzarella, szpinak, czosnek, ser Grana Padano <i>tomato sauce, mozzarella cheese, dried tomatoes, mini mozzarella cheese, spinach, garlic, Grana Padano cheese</i>	
23. Focaccia	15 zł
z rozmarynem, pieprzem, solą morską i oliwą z oliwek <i>Focaccia with rosemary, pepper, sea salt and olive oil</i>	



Dodatki / Extras

dodatki warzywne do pizzy / vegetables	4 zł
dodatki mięsne i sery do pizzy / cheese and meat	6 zł
krewetki do pizzy / shrimps	7 zł
frytki / French fries (150g)	8 zł


Przystawki / Starters

- Bruschetta Italiana**  (300g) **19 zł**
 grzanki skropione oliwą, z drobno siekanymi pomidorami i czosnkiem, podawane ze świeżą rukolą
Bruschetta drizzled with olive oil, finely chopped tomatoes and garlic, served with fresh rocket
- Antipasti** (320g) **44 zł**
 włoskie specjały (salami, salami pikantne, szynka dojrzewająca, kapary dekoracyjne papryczki nadziewane tuńczykiem, karczochy, oliwki czarne) skropione oliwą z oliwek, podawane z pieczywem
italian specialties (salami, spicy salami, prosciutto, peppers stuffed with tuna, artichokes, decorative capers, black olives) drizzled with olive oil served with bread
- Małże duszone w białym winie** (300g) **37 zł**
 z czosnkiem, cebulą, natką pietruszki i szafranem, podawane ze świeżym pieczywem
Steamed mussels with garlic, onion, parsley and saffron, served with fresh bread
- Deska włoskich serów i wędlin** (350g) **42 zł**
 ser mozzarella, ser ementaler, ser gorgonzola, ser Grana Padano, szynka dojrzewająca, pikantne salami, łagodne salami, krakersy, owoce sezonowe, winogrona, orzechy włoskie, miód
Board of cheese and italian meats – mozzarella cheese, ementaler cheese, gorgonzola cheese, Grana Padano cheese, prosciutto, spicy salami, mild salami, crackers, grapes, italian nuts, honey
- Tatar z łososia podawany z żółtkiem jaja kurzego** (150g) **39 zł**
 z kaparami, czerwoną cebulą, zieloną pietruszką, kawiozem z pstrąga, w sosie szafranowym
Salmon tartar served with egg yolk with capers, red onion parsley and trout caviar, in saffron sauce
- Krewetki (15 szt.) smażone na maśle**  (150g) **39 zł**
 z białym winem, cebulą, czosnkiem, zieloną pietruszką i suszonym peperoncino, podawane ze świeżym pieczywem
Prawns (15 pieces) fried in butter with white wine, onion, garlic, parsley and dried peperoncino served with fresh bread

Zupy / Soups 250ml

- Krem z pomidorów** z pesto bazyliowym i śmietaną  **13 zł**
Tomato cream soup with basil pesto and cream
- Krem z groszku** z płatkami migdałów i oliwą truflową  **14 zł**
Pea cream soup with flakes of almonds and truffle olive oil
- Zupa z owoców morza** z szafranem i zieloną pietruszką **25 zł**
Seafood soup with saffron and parsley

Risotto 320g

- Risotto borowikowe**  **29 zł**
Mushrooms risotto
- Risotto krewetkowe (8szt.) z pomidorami i świeżymi ziołami** **34 zł**
Risotto with prawns (8 pieces), tomatoes and fresh herbs
- Risotto z kurczakiem, zielonym groszkiem i sosem pomidorowym** **27 zł**
Risotto with chicken, green peas and tomato sauce

W każdym risotto używamy tylko specjalnie wyselekcjonowanego włoskiego ryżu Arborio.
Każde risotto **zawiera czosnek i cebulę** oraz jest oprószone serem Grana Padano.

*We use only top Italian Arborio rice in all our risottos.
Every risotto **contains garlic, onion** and is sprinkled on top with Grana Padano cheese.*

Makarony / Pasta



	Pappardelle z plastrami polędwicy wołowej w sosie śmietanowym, z borowikami, orzechami włoskimi i natką pietruszki <i>Pappardelle with slices of beef, mushrooms walnuts and fresh parsley in crem sauce</i>	(400g)	44 zł
	Pappardelle z łososiem w sosie kremowym z kaparami, suszonymi pomidorami i rukolą <i>Pappardelle with salmon with capers, dried tomatoes and rocket in cream sauce</i>	(400g)	39 zł
	Pappardelle z szynką dojrzewającą w sosie kremowym z pieczarkami, suszonymi pomidorami i natką pietruszki <i>Pappardelle with prosciutto, mushrooms, parsley and dried tomatoes in cream sauce</i>	(400g)	31 zł
	Spaghetti carbonara na białym winie <i>Spaghetti carbonara with white wine</i>	(350g)	28 zł
	Spaghetti po bolońsku <i>Spaghetti bolognese</i>	(400g)	30 zł
	Spaghetti z pesto bazyliowym i orzechami nerkowca  <i>Spaghetti with basil pesto and cashew nuts</i>	(350g)	36 zł
	Penne al arrabbiata   w sosie pomidorowym z kaparami, oliwkami oraz pikantną papryką <i>Penne in tomato sauce, capers, olives and spicy pepper</i>	(350g)	27 zł
	Penne z kurczakiem i pesto bazyliowym <i>Penne with chicken and basil pesto</i>	(350g)	29 zł
	Penne wegetariańskie na białym winie   w sosie pomidorowym ze słodką papryką, cukinią i świeżą miętą <i>Vegetarian penne with white wine in tomato saunce with pepper, zucchini and mint</i>	(350g)	27 zł
	Spaghetti al olio z krewetkami  (10 szt.), suszonym peperoncino i świeżą natką pietruszki <i>Spaghetti al olio with shrimps (10 pcs.), dried peperoncino and fresh parsley</i>	(350g)	38 zł


Każde danie z makaronem jest oprószone serem Grana Padano oraz **zawiera cebulę i czosnek**. We wszystkich daniach używamy tylko świeżych makaronów (Pasta Fresca).

*Every pasta dish is sprinkled on top with Grana Padano cheese and **contains onions and garlic**. We use only fresh pasta (Pasta Fresca).*

Dania Mięsne / Meat Dishes

Filet z kurczaka z serem mozzarella w sosie ziołowym (400g) **33 zł**
podawany ze szpinakiem, grillowaną cukinią i risotto
Chicken fillet with mozzarella in herbal sauce, served with spinach, grilled zucchini and risotto

 **Burger szefa**  (380g) **37 zł**
z mozzarellą, pomidorem, papryczkami japońskimi, cebulą i sosem majonezowym
podawany z frytkami i sałatką z rukoli oraz pomidorów koktajlowych, skropionych
sosem vinaigrette
*Chef's burger with mayonnaise sauce, mozzarella cheese, tomato, jalapeno peppers
onion, served with fries and salad (rocket, cherry tomatoes, vinaigrette sauce)*

 **Stek z polędwicy wołowej** (400g) **79 zł**
podawany z sosem pieprzowym, grillowanymi warzywami sezonowymi i frytkami
Beef steak served with pepper sauce, grilled seasonal vegetables and fries

Dania Rybne / Fish Dishes

Filet z łososia norweskiego (340g) **47 zł**
podawany z grillowaną papryką, cukinią, sosem bazyliowym i talarkami
ziemniaczanymi
*Norwegian salmon fillet served with pepper, courgette in basil sauce and sliced
potatoes*

Filet z dorsza atlantyckiego (340g) **47 zł**
serwowany w sosie z białych winogron, z warzywami grillowanymi i risotto
Atlantic cod fillet in white grape sauce with grilled vegetables and risotto

Filet z halibuta (340g) **49 zł**
serwowany z risotto cytrynowym, bukietem sałat i pesto bazyliowym
Halibut fillet served with lemon risotto, mixed salad and basil pesto

Sałatki / Salads 300g

Sałatka Cesar

27 zł

z grillowanym kurczakiem i sosem Cesar na bazie anchios
Caesar salad with grilled chicken and Caesar sauce based on anchios

Sałatka francuska z serami

31 zł

Mix sałat z serami mozzarella, gorgonzola, seementaler, z pestkami owocu granatu w sosie miodowo-winnym i filecikami z pomarańczy
French salad with mozzarella cheese, gorgonzola cheese, ementaler cheese and pomegranate in honey-wine sauce with slices of orange

Insalata mista z krewetkami (10 szt.)

33 zł

Mix sałat z cebulą czerwoną, czarnymi oliwkami, pomidorami koktajlowymi, krewetkami i sosem vinaigrette
Mixed salad with prawns, red onion, black olives and cherry tomatoes

Insalata mista z kurczakiem

25 zł

Mix sałat z cebulą czerwoną, czarnymi oliwkami, pomidorami koktajlowymi, kurczakiem i sosem vinaigrette
Mixed salad with chicken, red onion, black olives and cherry tomatoes

Insalata mista z łososiem

33 zł

Mix sałat z cebulą czerwoną, czarnymi oliwkami, pomidorami koktajlowymi, łososiem i sosem vinaigrette
Mixed salad with salmon, red onion, black olives, cherry tomatoes

Menu dziecięce / Kids' menu



Spagetti po bolońsku mini
Spaghetti bolognese

(200g)

18 zł

Nugetsy z kurczaka

(300g)

25 zł

podawane z frytkami i sałatką z pomidorkami koktajlowymi
Chicken nuggets served with French fries and salad with cherry tomatoes

Desery / Desserts 200g

Panna Cotta z sosem truskawkowym Panna Cotta with strawberry mousse	16 zł
Puchar lodów waniliowych z sosem czekoladowym i owocami sezonowymi <i>Vanilla ice cream in a glass with chocolate sauce and seasonal fruits</i>	21 zł
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	19 zł
Suflet czekoladowy podawany na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną <i>Chocolate soufflé served warm, with vanilla ice cream and whipped cream</i>	29 zł

Napoje Gorące / Hot Drinks

Herbata czarna - Earl Grey, Ceylon <i>Black tea</i>	7,5 zł
Herbata owocowa - Fruit blend, Vanille, Jasmin, Bali, Green Mint, <i>Fruit tea</i>	7,5 zł
Gorąca czekolada z bitą śmietaną <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	8 zł

Kawy / Coffees

Kawa espresso	standard 7 zł	bigger 10 zł
Kawa latte	standard 9 zł	bigger 11 zł
Kawa americano	standard 9 zł	bigger 11 zł
Kawa cappuccino	standard 9 zł	bigger 11 zł
Kawa smakowa - latte (irish cream, wanilia, orzech laskowy, cynamon) <i>Flavoured coffee: irish cream, vanilla, hazelnut, cinnamon</i>		13 zł

Napoje zimne / Cold beverages

250 ml Świeżo wyciskany sok pomarańczowy <i>Freshly squeezed orange juice</i>	13 zł
300 ml <i>Woda Górskie Natura gazowana / niegazowana</i> <i>sparkling / still bottled water</i>	6 zł
500 ml <i>Woda Krystaliczne Źródło gazowana / niegazowana</i> <i>sparkling / still bottled water</i>	8 zł
200ml TOMA : nektar czarna porzeczka, jabłko, pomarańcza, grejpfrut, pomidor <i>blackcurrant nectar, apple, orange, grapefruit, tomato</i>	7 zł
330 ml TOMA : nektar czarna porzeczka, sok jabłkowy, sok pomarańczowy <i>blackcurrant nectar, apple juice, orange juice</i>	9 zł
200 ml Pepsi, Pepsi Max, 7up, Mirinda Orange, Lipton Lemon, Lipton Peach, Lipton Green Tea, Schweppes Tonic	7 zł
500 ml Pepsi, Pepsi Max, 7up, 7up LemonLemon, Mirinda Orange, Lipton Lemon, Lipton Peach, Lipton Mango, Lipton Green, Schweppes Citrus mix, Schweppes Lemon	11 zł

Piwo z beczki/ Draft beer

Żywiec 500 ml **11 zł**

Żywiec 330 ml **8 zł**

Piwa butelkowe / Bottled beers

Warka czerwona 500 ml **9 zł**

Warka radler cytrynowa z alkoholem 500 ml **10 zł**

Warka radler cytrynowa bezalkoholowa 500 ml **10 zł**

Warka Strong 500 ml **11 zł**

Żywiec 0% alk. 500 ml **9 zł**

Żywiec białe 0% alk. 500 ml **11 zł**

EB 500 ml **9 zł**

Paulaner Naturtub (białe) 500 ml **15 zł**

Paulaner Dunkel (ciemne) 500 ml **15 zł**

Heineken 330 ml **10 zł**

Desperados 400 ml **13 zł**

Wina czerwone / Red wine

SYRAH SICILIA DOC	<i>wytrawne</i>	120 ml	12 zł
<i>WINO DOMU</i>		250 ml	20 zł
		500 ml	35 zł
		750 ml	45 zł
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC	<i>wytrawne</i>	butelka 750ml	319 zł
VARCAIA BLOGHERI DOC	<i>wytrawne</i>	butelka 750ml	149 zł
VALPOLICELLA RIPASSO DOCG	<i>wytrawne</i>	butelka 750ml	119 zł
VALPOLICELLA CLASSICO DOC	<i>wytrawne</i>	butelka 750ml	89 zł
BARDOLINO CLASSICO DOC	<i>lekko wytrawne</i>	butelka 750ml	89 zł
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	<i>wytrawne</i>	butelka 750ml	69 zł
BARDOLINO DOC	<i>lekko wytrawne</i>	butelka 750ml	59 zł
CHIANTI DOCG	<i>wytrawne</i>	butelka 750ml	59 zł
MERLOT DELLE VENEZIE IGT	<i>wytrawne</i>	butelka 750ml	59 zł
CABERNET SAUVIGNON DELLE VENEZIE IGT	<i>wytrawne</i>	butelka 750ml	59 zł
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC	<i>różowe lekko wytrawne</i>	butelka 750ml	59 zł
LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT	<i>musujące, półsłodkie</i>	butelka 750ml	39 zł

Wina białe / White wine

CATARRATTO SICILIA DOC <i>WINO DOMU</i>	<i>wytrawne</i>	120 ml	12 zł
		250 ml	20 zł
		500 ml	35 zł
		750 ml	45 zł
LUGANA DOC	<i>wytrawne</i>	butelka 750ml	119 zł
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE IGT	<i>lekko wytrawne</i>	butelka 750ml	64 zł
CHARDONNAY DELLE VENEZIE IGT	<i>lekko wytrawne</i>	butelka 750ml	59 zł
MOSCATO VENETO IGT	<i>musujące słodkie</i>	butelka 750ml	63 zł
LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT	<i>musujące półsłodkie</i>	butelka 750ml	39 zł
PROSECCO	<i>wytrawne musujące</i>	butelka 200ml	27 zł
		100 ml	14 zł

Pozostałe alkohole / Other alcohols

Grzaniec	200ml	15 zł
wino czerwone, sok malinowy, syrop cynamonowy, goździki, sok z pomarańczy <i>red dry wine, raspberry juice, cinnamon syrup, clove, orange juice</i>		
Aperol Spritz	200ml	21 zł
Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza <i>Aperol, Prosecco, sparkling water, orange</i>		
Campari Spritz	200ml	19 zł
Campari, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza <i>Campari, Prosecco, sparkling water, orange</i>		
Limoncello di Capri	40ml	14 zł
likier cytrynowy / <i>lemon liqueur</i>		
Grappa	40ml	13 zł
wódka z winogron / <i>grape vodka</i>		
Wódka Absolut	40ml	12 zł
<i>czyta, gruszka, porzeczka, cytryna</i>		
BACARDI CARTA BLANCA	40ml	13 zł
BACARDI CARTA NEGRA	40ml	14 zł
BACARDI CARTA ORO	40ml	14 zł
MARTINI BIANCO	40ml	6 zł
MARTINI ROSSO	40ml	6 zł
HENNESSY VS	40ml	27 zł
REMY MARTIN VSOP	40ml	26 zł
BALLANTINES	40ml	11 zł
BALLANTINES 12YO	40ml	17 zł
JOHNNIE WALKER RED LABEL	40ml	10 zł
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	40ml	18 zł
JACK DANIELS	40ml	15 zł
JACK DANIELS	1 litr	300 zł