

ACQUA E BEVANDE

WODA I NAPOJE
WATER & DRINKS



ACQUA

WODA | WATER

ACQUA PANNA

Woda niegazowana
Still water

SAN PELLEGRINO

Woda gazowana
Sparkling water



0,25 L

14,-

0,75 L

23,-

LEMONATA

LEMONIADA | LEMONADE

Specjal

0,4 L

19,-

1 L

35,-



SUCCHI *Toma*

SOKI | JUICES

0,25 L

11,-

0,4 L

13,-

1,0 L

25,-



**Pomarańczowy, grejpfrutowy,
jabłkowy, czarna porzeczka,
bananowy, ananasowy, pomidorowy**

Orange, grapefruit, apple, black currant,
banana, pineapple, tomato

SUCCHI FRESCO

SOKI WYCISKANE | SQUIZEED JUICES



**Soki wyciskane
pomarańczowy,
grejpfrutowy
lub mieszany**

Freshly squeezeed juices,
orange, grapefruit or mix

0,25 L

23,-

0,4 L

30,-

BEVANDE

NAPOJE I DRINKS



0,2 L 12,- 0,85 L 25,-

Napój energetyczny 16,-
Energetic drink



ICE TEA

0,25 L 12,- 0,5 L 18,-



VINO E ALCOLICI

WINO I ALKOHOLE
WINE & ALCOHOLS



BIRRA ALLA SPINA

PIWO BECZKOWE | DRAFT BEER

18 45
OKOCIM

0,3 L 16,-

0,5 L 19,-

BOSMAN
KŁOCZOWSKI

0,3 L 15,-

0,5 L 18,-

1664 BLANC

0,3 L 20,-

0,5 L 23,-

KASZTELAN
CIMA BRONIAŁA SŁODKI

0,3 L 15,-

0,5 L 18,-

Carlsberg

0,3 L 16,-

0,5 L 20,-

Zatecký

0,3 L 16,-

0,5 L 19,-

GRIMBERGEN
KLOPPENBERG
+1128+

0,3 L 20,-

BLONDE | DOUBLE | BLANCHE



BIRRA IN BOTTIGLIA

PIWO BUTELKOWE | BOTTLED BEER



OKOCIM

JASNE OKOCIMSKIE

0,5 L 18,-

PSZENICA

0,5 L 19,-

PORTER

0,5 L 19,-

RADLER

0,5 L 17,-



0,5 L 18,-

1664 BLANC

0,33 L 20,-

BIRRA MORETTI

0,33 L 20,-



karmi

0,4 L 17,-



SOMERSBY

0,4 L 18,-

GRIMBERGEN

ABBATEY FOUNDED IN 1128 FOUNDED AS

• 1128 •

0,33 L 20,-

BLONDE | DOUBLE | BLANCHE



0,5 L 20,-

APERITIFF

MARTINI

100 ML 18,-

BIANCO | ROSATO | ROSSO | EXTRA DRY

GAMPARI

40 ML 18,-

VINO DELLA CASA

WINO DOMU | HOUSE WINE

VINO BIANCO

TREBBIANO-CHARDONNAY

Białe wytrawne wino domu

White, dry house wine

150 ML 18,-

0,5 L 47,-

1 L 85,-

VINO ROSSO

SANGIOVESE

Czerwone wytrawne wino domu

Red, dry house wine

150 ML 18,-

0,5 L 47,-

1 L 85,-

VINO ROSATO

MERLOT

Różowe wytrawne wino domu

Pink dry house wine

150 ML 19,-

0,5 L 52,-

1 L 95,-



SPUMANTE

WINO MUSUJĄCE | SPARKLING WINE

PROSECCO

BECZKA 150 ML 18,- 0,5 L 52,- 1 L 95,-

BUTEŁKA 0,75 L 149,-

MOSCATO D'AVATINA

0,75 L 109,-

Białe półsłodkie wino musujące

White, semi-sweet sparkling wine

MARTINI ASTI

0,75 L 119,-

Białe słodkie wino musujące

White, sweet sparkling wine

PINOT SPUMANTE

0,75 L 98,-

ROSATO RIVANI

Różowe, półwytrawne wino musujące

Rose, semi-dry sparkling wine

RIVANI 0%

150 ML 18,- 0,75 L 95,-

Półwytrawne, bezalkoholowe wino musujące

Semi-dry, non-alcoholic sparkling wine

G. H. MUMM

0,75 L 399,-

Wytrawny szampan

Dry champagne wine

VINO BIANCO

WINO BIAŁE | WHITE WINE

LODOL LANGHE CHARDONNAY 0,75 L **159,-**

WYTRAWNE | DRY



GRUSZKA | PEAR



ANANAS | PINEAPPLE

PINOT WEISSBURGUNDER 0,75 L **174,-**

WYTRAWNE | DRY



JABŁKO | APPLE



GRUSZKA | PEAR

BOLZANO PINOT GRIGIO 0,75 L **172,-**

WYTRAWNE | DRY



JABŁKO | APPLE



ORZECHY | NUTS

VERDUZZO MUSARAGNO 0,75 L **119,-**

PÓŁSŁODKIE | SEMI-DRY



BRZOSKWINIA | PEACH



MIÓD | HONEY

ORVIETTO CLASSICO 0,75 L **115,-**

WYTRAWNE | DRY



GRUSZKA | PEAR



AGREST | GOOSEBERRY

TREBBIANO D'ABRUZZO 0,75 L **109,-**

WYTRAWNE | DRY



BRZOSKWINIA | PEACH



GRUSZKA | PEAR



LUGANA

0,75 L **209,-**

WYTRAWNE | DRY



GRUSZKA | PEAR



MANGO

I MUR! BIANCO

0,75 L **109,-**

WYTRAWNE | DRY



POMARAŃCZ | ORANGE



CYTRYNA | LEMON

GRILLO

0,75 L **109,-**

WYTRAWNE | DRY



MANGO



CYTRYNA | LEMON

GHIANTR! CHARDONNAY

0,75 L **165,-**

WYTRAWNE | DRY



GREJPFUT | GRAPEFRUIT



PAPAJA | PAPAYA

SOLARIS

0,75 L **229,-**

WYTRAWNE | DRY



BRZOSKWINIA | PEACH



JABŁKO | APPLE

MASSO ANTICO BIANCO 0%

150 ML **25,-**

0,75 L **119,-**

BEZALKOHOLOWE
NON-ALCOHOLIC



JABŁKO | APPLE



CYTRYNA | LEMON

VINO ROSÉ

GALDORA CERASUOLO

0,75 L **109,-**

WYTRAWNE | DRY



TRUSKAWKA | STRAWBERRY

VINO ROSSO

WINO CZERWONE | RED WINE

BAROLO

0,75 L **279,-**

WYTRAWNE | DRY



WIŚNIA | CHERRY



LIKRECJA | LICORICE

VALPOLICELLA CLASSICO

0,75 L **209,-**

WYTRAWNE | DRY



JAGODA | BERRY



WIŚNIA | CHERRY

AMARONE CLASSICO

0,75 L **335,-**

WYTRAWNE | DRY



ŚLIWKA | PLUM



PORZECZKA | CURRANT

MONTEVERDI DOLCE NOVELLA

150 ML **27,-**

0,75 L **139,-**

PÓŁSŁODKIE | SEMI-SWEET



POZIOMKA | WILD STRAWBERRY



OWOCE LEŚNE | FOREST FRUITS

GHIANTI EMILIO SUPERIORE

0,75 L **159,-**

WYTRAWNE | DRY



ŚLIWKA | PLUM



CZEKOŁADA | CHOCOLATE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

0,75 L **109,-**

WYTRAWNE | DRY



ŚLIWKA | PLUM



JEŻYNY | BLACKBERRIES

PRIMITIVO DI MANDURIA ZOLLA

0,75 L **215,-**

WYTRAWNE | DRY



PORZECZKA | CURRANT



WANIŁA | VANILLA

I MUR! PRIMITVO

0,75 L **109,-**

WYTRAWNE | DRY



BORÓWKA | BILBERRY



KAKAO | COCOA

SYRAH

0,75 L **125,-**

WYTRAWNE | DRY



JAGODA | BERRY



ŚLIWKA | PLUM

NERELLO MASGALESE IL PASSO

0,75 L **209,-**

WYTRAWNE | DRY



WIŚNIA | CHERRY



ANYŻ | ANISE

MASSO ANTICO ROSSO 0%

150 ML **25,-**

0,75 L **119,-**

BEZALKOHOLOWE | NON-ALCO



TRUSKAWKA | STRAWBERRY



CZEREŚNIE | CHERRIES



VODKA

WYBOROWA 40 ML 12,- 0,5 L 109,- 0,7 L 139,-

ABSOLUT 40 ML 14,- 0,5 L 139,- 0,7 L 169,-

VODKA, PEARS, KURANT, LIME

BELVEDERE 40 ML 25,- 0,7 L 290,-

ŻUBRÓWKA 40 ML 12,- 0,5 L 109,- 0,7 L 139,-

BISON GRASS

SOPLIGA 40 ML 13,-

WIŚNIOWA, ORZECH LASKOWY

RUM

HAVANA CLUB

3 ANOS 40 ML 16,- 0,7 L 198,-

7 ANOS 40 ML 19,- 0,7 L 290,-

GIN

SEAGRAM'S 40 ML 16,-

BOMBAY 40 ML 19,-

TEQUILA

SILVER 40 ML 17,-

GOLD 40 ML 18,-

BRANDY

METAXA 5

40 ML 16,-

GRAPPA

40 ML 14,-

COGNAC

MARTEL V.S.

40 ML 33,-

MARTEL V.S.O.P.

40 ML 48,-

LIQUORE

JÄGERMEISTER

40 ML 17,-

SAMBUCA

40 ML 15,-

LIMONCELLO

40 ML 14,-

4 SZT. 48,-

Specjal



WHISKY

ARDBEG 10

40 ML 32,-

BALLANTINE'S

40 ML 18,- 0,7 L 199,-

GAOL ILA 12

40 ML 35,-

GHIVAS 12

40 ML 20,- 0,7 L 299,-

DIMPLE 15

40 ML 21,-

MAGALLAN

12 Y.O.

40 ML 40,-

15 Y.O.

40 ML 74,-

GLENFIDDICH

12 Y.O.

40 ML 25,-

18 Y.O.

40 ML 49,-

GRANT'S

40 ML 18,- 0,7 L 199,-

JOHNNIE WALKER

RED

40 ML 18,- 0,7 L 199,-

BLACK

40 ML 23,-

OBAN 14

40 ML 37,-



TALISKER 10

40 ML **37,-**

BALVENIE

40 ML **37,-**

JACK DANIEL'S

40 ML **19,-** 0,7 L **265,-**

JACK DANIEL'S

SINGLE BARREL

40 ML **31,-**

GENTLEMAN JACK

40 ML **21,-**

JIM BEAM

WHITE

40 ML **18,-**

WOODFORD

RESERVE

40 ML **26,-**

TULLAMORE DEW

40 ML **19,-** 0,7 L **209,-**

JAMESON

40 ML **19,-** 0,7 L **209,-**

SPECIALTÀ DEL BAR

Specjal

SOMERSBY MOHITO APPLE 38,-

Likier brzoskwiniowy, mięta,
limonka, pomarańcz, cukier
trzciniowy, Somersby Apple
Peach liqueur, mint, lime,
orange, brown sugar,
Somersby Apple

SOMERSBY MOHITO MANGO 38,-

Likier z owoców tropikalnych, mięta, limonka,
pomarańcz, cukier trzciniowy, Somersby Mango
Tropical fruits liqueur, mint, lime, orange, brown
sugar, Somersby Mango

SOMERSBY MOHITO GRAPEFRUIT 38,-

Wódka grejpfrutowa, mięta, limonka, arbuz,
cukier brązowy, Somersby Grapefruit
Grapefruit vodka, mint, lime, watermelon, brown
sugar, Somersby Grapefruit

SOMERSBY MOHITO PEAR 0% 38,-

Gruszka, mięta, limonka, cukier trzciniowy,
Somersby Pear 0%
Pear, mint, lime, brown sugar, Somersby Pear 0%



SPRITZER

APEROL SPRITZ

250 ML 34,-

IL 127,-

Aperol / Prosecco / woda gazowana / pomarańcz / lód

Aperol / Prosecco / sparkling water / orange / ice

LIMONCELLO SPRITZ

250 ML 34,-

IL 127,-

Limoncello / Prosecco / woda gazowana / limonka / mięta / lód

Limoncello / Prosecco / sparkling water / lime / mint / ice

ROSÈ SPRITZ

250 ML 34,-

IL 127,-

**Likier i syrop różany / Prosecco / woda gazowana
truskawki / mięta / lód**

Rose liqueur and syrup / Prosecco / sparkling water
strawberries / mint / ice



COCKTAIL CLASSICI

KOKTAJE KLASYCZNE | CLASSIC COCKTAILS

NEGRONI 27,-

Campari, Martini
Rosso, Gin

BELLINI 27,-

Prosecco, puree
z brzoskwini
Processo, peach puree

CUBA LIBRE 28,-

Rum, pepsy, limonka
Rum, pepsy, lime

MAI TAI 35,-

Rum jasny, rum ciemny,
Cointreau, Amaretto,
limonka
White rum, Dark rum,
Cointreau, Amaretto, lime

MARGARITA 31,-

Tequila, Cointreau, limonka
Tequila, Cointreau, lime

WHISKY SOUR 32,-

Whisky, cytryna, cukier,
białko jajka, angostura
Whisky, lemon, sugar,
egg white, angostura

MOHITO 32,-

Rum, limonka, mięta,
cukier, lód, woda
Rum, lime, mint, sugar,
ice, water

CAIPIRINHA 28,-

Cachaca, limonka,
cukier trzcinowy, lód
Cachaca, lime, brown
sugar, crushed ice

SHOTS

KAMIKAZE

Wódka, Blue
curacao, limonka
Vodka, Blue
curacao, lime

1 SZT.

25,-

4 SZT.

25,-

WŚCIEKŁY PIES 17,-

Wódka, malina, Tabasco
Vodka, raspberry, Tabasco

MARGARITA STRAWBERRY 37,-

Tequila, Cointreau, puree truskawkowe, truskawka
Tequila, Cointreau, strawberry puree, strawberries

HUGO 28,-

Prosecco, kwiat bzu, mięta, limonka, woda gazowana
Prosecco, Edelflower, mint, lime, sparkling water

PORNSTAR MARTINI 37,-

Wódka, wanilia, owoce tropikalne, marakuja, limonka, Prosecco
Vodka, vanilia, tropical fruits, passionfruit, lime, Prosecco

PINA COLADA 29,-

Rum, Malibu, ananas, kokos, mleko
Rum, Malibu, pineapple, coconut, milk

SEX ON THE BEACH 30,-

Wódka, likier brzoskwiowy, pomarańcz, Grenadyna
Vodka, peach liqueur, orange, Grenadine

LONG ISLAND ICE TEA 39,-

Wódka, rum, gin, tequila, Cointreau, Pepsi, cytryna, cukier
Vodka, rum, gin, tequila, Cointreau, Pepsi, lemon, sugar



COCKTAIL ANALCOLICI

KOKTAJE BEZALKOHOLOWE
VIRGIN COCKTAILS

DOLCE MOMENTO 27,-

Banan, pomarańcz, grenadyna, cytryna

Banana, orange, grenadine, lemon

PRATO VERDE 31,-

Wycisk z grejpfruta, kiwi, banan

Squeezed grapefruit, kiwi, banana

BELLA DONNA 30,-

Pomarańcz, grejpfrut, grenadyna, cytryna

Orange, grapefruit, grenadine, lemon

MOJITO VIRGIN 30,-

7 Up, woda gazowana, limonka, mięta, cukier

7 Up, sparkling water, lime, mint, sugar

APEROL VIRGIN 30,-

Tonik, Aperitivo 0%, Prosecco 0%, pomarańcza

Tonic, Aperitivo 0%, Prosecco 0%, orange

SOMERSBY MOHITO PEAR 0% 38,-

Gruszka, mięta, limonka, cukier, Somersby Pear 0%

Pear, mint, lime, sugar, Somersby Pear 0%



DOLCI E CAFFE

DESERY I KAWY
DESSERTS & COFFE



DOLCI

DESERY | DESSERTS

**Wszystkie desery i torty
tworzymy w naszej
pracowni cukierniczej.**

We create all our desserts and
cakes in our confectionery studio.

*Autorskie
Wyroby*



TIRAMISU 26,-

CREME BRULÉE 25,-

CRÖSTATA E FRUTTI 25,-

Tarta z kremem i owocami

Tart with cream and fruits



26,-

PANNA COTTA

**Panna cotta z owocami
lub karmelem**

Panna cotta with
fruits or caramel

MASCARPONE 25,-

Krem mascarpone z owocami sezonowymi

Mascarpone cream with seasonal fruits

27,-

**TORTA DI RICOTTA
CON CREME BRULÉE**

**Sernik z ricotty z kremem
brulee i musem malinowym**

Ricotta cheesecake with creme
brulee and raspberry mousse



TORTINO AL CIOCCOLATO

26,-

Torcik czekoladowy
Chocolate mini-cake



TORTA AL BUENO

26,-

Tort Kinder Bueno
Kinder Bueno cake

25,-

TORTA DI MERINGHE

Tort bezowy
Meringue cake



SPUMA

34,-

**Malinowy krem
mascarpone
z kruszoną bezą
i lodami**

Raspberry mascarpone
cream with crushed
meringue and ice cream



GELATO

9,-

Lody
Ice cream

GELATO CON FRUTTA

35,-

Lody z owocami
Ice cream with fruits

CAFFÈ

KAWY | COFFEE



ESPRESSO 13,-

ESPRESSO DOPPIO 17,-

ESPRESSO MACCHIATO 14,-

CAFFE 14,-

CAPPUCCINO 17,-

FLAT WHITE 20,-

LATTE 18,-

FRAPPE AL CAFFE 23,-

IRISH COFFEE 28,-

CIOCCOLATA CALDA 18,-



+ MIEKO ROŚLINNE 3,-

+ SYROP SMAKOWY 4,-

+ LIKIER (KAHULA, BAYLEYS) 8,-

KAŻDĄ KAWĘ MOŻEMY PRZYGOTOWAĆ
W WARIANCIE BEZKOFEINOWYM

TÈ

HERBATY | TEA

RICHMONT 17,-

Ceylon Gold
Earl Grey Blue
Forest Fruits
Gunpowder Green
Green Jasmine
Green Mint

Raspberry Pear
Rooibos Sunrise
White Pearl
Yerba Mate Lemon
Mexican Dream
Peach Lemon Star



*Mariusz
Kuzio*



CUCINA ITALIANA

**W sercu włoskiej kuchni leżą składniki
najwyższej jakości, szacunek do tradycyjnych
receptur oraz radość z wspólnego biesiadowania.
Zapraszamy do stołu, przy którym znajdziecie
dania zainspirowane tą filozofią jedzenia.**

At the heart of Italian cuisine lie top-quality ingredients,
respect for traditional recipes, and the joy of sharing
meals together. We invite you to the table, where you'll
find dishes inspired by this philosophy of eating.



KUCHNIA WŁOSKA
ITALIAN CUISINE

BRUNCH ITALIANO

WŁOSKI BRUNCH
ITALIAN BRUNCH

**Zapraszamy na włoskie brunchy
codziennie do godz. 13:30.**

We invite you to Italian brunch
every day until 1:30 pm..



36,-

PANINO CON PROSCIUTTO

**Panino z szynką cotto,
mortadellą, burrata
oraz pesto bazyliowym**

Panino with cooked ham,
mortadella, burrata, and
basil pesto



INSALATA CON BURRATA

35,-

**Salátka z melonem, prosciutto crudo, pomidorkami,
truskawkami, sosem miodowym i grzankami**

Salad with melon, prosciutto crudo, tomatoes, strawberries,
honey sauce and croutons

SHAKSHOUKA ROSSO

31,-

**Jaja z pieczoną papryką,
pomidorami, cebulą,
passatą pomidorową
i mozzarella**

Eggs with baked peppers,
tomatoes, onion, tomato
passata and mozzarella



SALSICCE ALPINE 37,-

Kiełbaski alpejskie, jajko poche, zielona sałatka, peperonata, sos wiosenny, musztarda, sos serowy

Alpine sausages, poached egg, green salad, peperonata, spring sauce, mustard, cheese sauce



OMELETTE CON VERDURE 34,-

Omlet z suszonymi pomidorami, szpinakiem, sosem serowym i jajkiem poche

Omelet with sun-dried tomatoes, spinach, cheese sauce and poached egg

Talze w wersji miesnej:

OMELETTE CON POLLO 37,-

Placuszki warzywne z kurczakiem, sosem serowym, jajkiem poche i plastrami wołowiny

Vegetable pancakes with chicken, cheese sauce, poached egg and slices of slow-cooked beef

PICCOLI SPUNTINI

MAŁE PRZEKĄSKI | SMALL SNACKS



FOGACCIA 19,-

Podpłomyk z rozmarynem

Flatbread with rosemary



CAPONATA SICILIANA 29,-

Caponata sycylijska

Caponata siciliana

OLIVE MARINATE 13,-

Marynowane oliwki

Marinated olives

PATATE DOLCI 23,-

Chrupiące bataty z dipem

Sweet potatoes with dips

PARMIGIANA 34,-

**Zapiekane bakłażany z
pomidorami i parmezanem
(podawane na zimno)**

Baked eggplants with tomatoes
and parmesan cheese (chilled)



MIX DI SPUNTINI 25,-

**Oliwki giganty, cebulki balsamiczne, pomidory
suszone, karczochy marynowane**

Giant olives, balsamic onions, dried tomatoes,
marinated artichokes



ANTI⁺PASTI

PRZYSTAWKI | STARTERS

GARPACCIO DI MANZO

45,-

Carpaccio wołowe

Beef carpaccio



INVOLTINI DI MANZO

49,-

**Roladki z rostbefu z
pieczonymi pomidorami
i sosem z tuńczyka**

Roast beef rolls with baked
tomatoes and tuna sauce

BRUSCHETTA DI MANZO

47,-

**Bruschetta z siekaną
wołowiną**

Bruschetta with chopeed
beef tartare



Specjał



57,-

GAMBERI

**Krewetki w maśle
bazyliowym
i pomidorach**

Prawns in basil butter
and tomatoe sauce

48,-

TARTARE DI TONNO

Tatar z tuńczyka

Tuna tartare

BRUSCHETTA CLASSICA (4 SZT.)

35,-

**Bruschetta z pomidorami,
czosnkiem i bazylią oraz
karczochem i gorgonzolą**

Bruschetta with tomatoes, garlic
and basil and artichoke with
gorgonzola cheese (4 pc.)

TOSCANA

2 OS. 44,-

4 OS. 88,-

**Półmisek włoskich
wędlin i serów**

Platter of italian cold cuts,
ham and cheese

ZUPPE

ZUPY | SOUPS



SICILIANO



47,-

Sycylijska zupa rybna

Sicilian fish soup



DEL GIORNO

26,-

Zupa dnia

Soup of the day

INSALATE

SALAŃKI | SALADS



CESAR

45,-

Salata rzymska, filet z kurczaka, grzanki, sos anchois

Roman lettuce, chicken fillet, croutons, anchois sauce

CHEF

46,-

Mix салат, szynka parmeńska, ser asiago, oliwki, melon

Salad mix, parma ham, asiago cheese, marinated olives, melon

GALAMARI

48,-

Mix салат, kalmary, papryka, czerwona cebula, sos anchois

Salad mix, squids, bell pepper, red onion, anchois sauce

GAMBERETTI

49,-

**Salata rzymska, szpinak, suszone pomidory,
papryka, chrupiące krewetki**

Roman lettuce, spinach, dried tomatoes, pepper, crispy shrimps

PRIMI PIATTI

PIERWSZE DANIA | FIRST COURSES

CARBONARA 49,-

RAVIOLI 49,-

**Pierozki szparagowe
z mascarpone, pomidorem
suszonym i szpinakiem**

Asparagus ravioli with
mascarpone, tomato and spinach



AGLIO GAMBERI 61,-

**Tagliatelle z czosnkiem,
oliwą i krewetkami**

Tagliatelle with garlic,
olive oil and prawns

TAGLIOLINI NERO 63,-

**Czarny makaron
z owocami morza**

Black pasta with seafood

 **GARGANELLI** 48,-

**Garganelli z kurczakiem,
szpinakiem, szparagami
oraz gorgonzolą**

Garganelli with chicken,
spinach, asparagus and
gorgonzola

LASAGNE 48,-

PACCHERI 49,-

**Paccheri z domowym
ragu z kaczki**

Paccheri with home-made
duck ragu

**PEPPERONI
E BURRATA**  48,-

**Tagliatelle z pesto
paprykowym i burrata**

Tagliatelle with bell pepper
pesto and burrata cheese

ZAFFERANO 59,-

**Risotto z szafranem
i krewetkami**

Risotto with saffran
and prawns



GNOCCHI 57,-

**Klusieczki z grzybami
i polędwiczka cielęcą**

Gnocchi with mushrooms
and veal tenderloin

SECONDI PIATTI

DRUGIE DANIA | MAIN COURSES

STINCO DI MAIALE 75,-

Golonka włoskiego myśliwego z warzywami tymiarkowymi

Italian hunter's shank
with thyme vegetables



MEDAGLIONI DI MAIALE 56,-

Medaliony z poledwicy wieprzowej w sosie cztery sery z sałatami i warzywami

Pork tenderloin medallions in
four cheese sauce with salad
and vegetables

GUANCIALE 69,-

Policzki wołowe duszone w grzybach, mix sałat, warzywa z tymiankiem

Beef cheeks stewed in
mushrooms, mixed salad,
and thyme vegetables

COSTINE DI MANZO ALLA TOSCANA 76,-

Żebra wołowe po tokańsku z warzywami tymiarkowymi i sos miodowo-musztardowy

Tuscan beef ribs with
thyme vegetables and
honey-mustard sauce

49,-

POLLO SUPREME

Chrupiący kurczak Supreme z warzywami

Crispy chicken Supreme
with thyme vegetables

FILETTO DI MANZO 135,-

Stek z poledwicy wołowej z masłem bazyliowym, pomidorkami cherry i rukolą

Beef tenderloin steak with basil butter,
cherry tomatoes, rocket and fries



FRUTTI DI MARE CROCCANTI

75,-

**Chrupiące owoce morza
w tartym parmezanie**

Crispy frutti di mare
in Parmesan crunch



85,-

BISTECCA DI TONNO

**Stek z tuńczyka na
caponacie sycylijskiej**

Tuna steak served
with sicilian caponata

HALIBUT

66,-

**Halibut ze świeżym
szpinakiem, szparagami
i suszonymi pomidorami**

Halibut with fresh spinach,
asparagus and dried tomatoes

ADDITIVI

DODATKI | SIDES

PATATE AL FORNO

14,-

Ziemniaczki pieczone

Roasted potatoes

PATATE DOLCI

19,-

Chrupiące bataty

Sweet potato fries

PATATE FRITTE

12,-

Frytki

Fries

GNOCCHI

13,-

Włoskie kluski

Italian dumplings

PANE

7,-

Włoskie pieczywo

Italian bread



PIZZA CLASSICA

Piec Opalany Drewnem



MARGHERITA 41,-

Sos pomidorowy, mozzarella

Tomato sauce, mozzarella

CAPRICCIOSA 48,-

**Sos pomidorowy, mozzarella, karczochy, szynka
parmeńska, salami, cebula, pieczarki**

Tomato sauce, mozzarella, artichokes, Parma ham, salami,
onion, mushrooms

SALAMINO PICCANTE 48,-

Sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

PARMA 49,-

**Sos pomidorowy, mozzarella,
szynka parmeńska, rukola**

Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, arugula

COTTO E BURRATA 51,-

**Pesto bazyliowe, szynka Cotto, burrata,
pomidorki koktajlowe, rukola**

Basil pesto, Cotto ham, burrata, cherry tomatoes, arugula



'NDUJA 47,-

Sos pomidorowy, mozzarella, nduja, rukola

Tomato sauce, mozzarella, nduja, arugula

ASPARAGO 52,-

**Biały sos, mozzarella, szparagi, Speck z Tyrolu,
skórka pomarańczy**

White sauce, mozzarella, asparagus, Speck from Tirol,
orange zest

VERDURE 45,-

**Czerwone pesto, grillowane warzywa,
pieczona papryka, mascarpone, rukola**

Red pesto, grilled vegetables, roasted peppers,
mascarpone, arugula, italian sausage

GAPO 47,-

Sos pomidorowy, mozzarella, wołowina, cebula, rukola

Tomato sauce, mozzarella, beef, onion, arugula

TONNO 46,-

**Sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk,
papryka peperoni, cebula**

Tomato sauce, mozzarella, tuna, peperoni peppers, onion

+ BURRATA 15,-

Dodaj burratę

Add burrata



+ GAMBERI! 14,-

Dodaj krewetki

Add shrimps





Twoje Wydarzenie

W NASZEJ SALI BANKIETOWEJ

Do Państwa dyspozycji oddajemy przestronną Salę Bankietową mogącą pomieścić około 50 osób, świetnie nadającą się do organizacji spotkań rodzinnych oraz firmowych w kameralnej atmosferze.

Sala znajduje się na pierwszym piętrze nad restauracjami Trattoria Toscana oraz Caffè Venezia.

At your disposal we offer a spacious Banquet Hall that can accommodate about 50 people, perfect for organizing family and corporate meetings in an intimate atmosphere.

The hall is located on the first floor above the Trattoria Toscana and Caffè Venezia restaurants.