



--- **MENU** ---

--- **Przystawki / Starters** ---

Wątróbka drobiowa / 125g / 19pln

z musem jabłkowym, sosem wiśniowym i chipsem ze skorzonery

Chicken liver / 125g /

with mashed apple, cherry sauce and chips of scorzonera

Zielone pierożki z krewetkami / 100g / 22pln ●

z bulionem grzybowo-wołowym, mini pieczarką i oliwą z wędzonej papryki

Green dumplings with shrimps / 100g /

with broth of mushroom and beef, mini mushroom and smoked pepper oil

Tatar z tuńczyka / 100g / 34pln ●

z czerwoną cebulą, kaparami, kolendrą, guacamole i pieczonym jarmużem

Tuna tartare / 100g /

with red onions, capers, coriander, guacamole and roasted kale

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

Carpaccio z polędwicy wołowej / 80g / 36pln

***z majonezem truflowym, rukolą, marynowanymi cebulkami borettane,
pomidorkami cherry i płatkami parmezanu***

Beef carpaccio / 80g /

*with truffle mayonnaise, rucola, marinated borettane onions,
cherry tomatoes and parmesan flakes*

Krewetki królewskie / 220g / 39pln •

duszone w białym winie z mleczkiem kokosowym oraz liśćmi kaffiru

King prawns / 220g /

stewed in white wine, coconut milk and kaffir leaves

Tatar wołowy / 100g / 39pln

***z musztardą ziarnistą, marynowanymi kurkami, domowym majonezem
pietruszkowym, oliwą truflową, żółtkiem i chipsem z topinamburu***

Beef tartare / 100g /

*with grainy mustard, pickled chanterelles, homemade parsley mayonnaise, truffle oil,
egg yolk and chips with topinambour*

--- Zupy / Soups ---

Krem z kalafiora / 250ml / 16pln ●

z gorgonzolą, crème fraiche, oliwą pietruszkową i pudrem z buraka

Cream of cauliflower / 250ml /

with gorgonzola, crème fraiche, parsley oil and beetroot powder

Krem pomidorowy / 250ml / 18pln

z białą czekoladą, oliwą z pistacji i miętą

Cream of tomato soup / 250ml /

with white chocolate, pistachio oil and mint

Bulion rybny / 250ml / 22pln ●

z łososiem i dorszem, chrzanem, marchewką, selerem, śmietanką i oliwą ziołową

Fish broth / 250ml /

with salmon and codfish, horseradish, carrot, celery, cream and herbal oil

--- Pasty / Pastas ---

Spaghetti Bolognese / 350g / 26pln

***smażona wieprzowina z czosnkiem i cebulą, duszona w czerwonym winie
z pomidorami i parmezanem***

Spaghetti Bolognese / 350g /

fried pork with garlic and onion stewed in red wine, tomatoes and parmesan

Pierogi z kaczką / 7 szt. / 29pln

mus z prażonego jabłka, ciemny sos truflowy, oliwa pietruszkowa

Dumplings with duck / 7 pcs. /

mousse from roasted apple, dark truffle sauce, parsley oil

Lasagne Bolognese / 350g / 32pln

***włoski makaron przekładany duszoną wieprzowiną
z serem mozzarella i beszamelem***

Lasagne Bolognese / 350g /

italian pasta served with stewed pork, mozzarella cheese and bechamel sauce

Fusilloni / 350g / 39pln ●●

***makaron barwiony atramentem kalamarnicy z owocami morza
(omiornica, krewetki, mule, kalmary) w maślano-winnym sosie, czosnkiem i chili***

Fusilloni / 350g /

*pasta colored with squid ink with seafood
(octopus, shrimp, mussels, calamari) in butter-wine sauce, garlic and chilli*

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

- - - Pizza 32cm - - -

Genovese 15pln ●

świeży rozmaryn, sól morska, oliwa z oliwek

fresh rosemary, sea salt, olive oil

Margherita / 18pln ●

ser mozzarella, bazylika, sos

mozzarella cheese, basil, sauce

Pomodorini / 22pln ●

ser mozzarella, pomidorki cherry, świeża bazylika

mozzarella cheese, cherry tomatoes, fresh basil

Vegetariana / 24pln ●

**ser mozzarella, pieczarki, czerwona cebula, pomidor cherry,
grillowany bakłażan, sos**

mozzarella cheese, mushrooms, red onion, cherry tomatoes, grilled aubergine, sauce

Milano / 24pln

ser mozzarella, salami, sos

mozzarella cheese, salami, sauce

Salame piccante / 25pln ●●

ser mozzarella, salami piccante, papryka chili, sos

mozzarella cheese, salami piccante, chilli pepper, sauce

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

Capricciosa / 27pln

ser mozzarella, pieczarki, sos, szynka, karczochy

mozzarella cheese, mushrooms, sauce, ham, artichokes

Frutti di Mare / 32pln •

**ser mozzarella, owoce morza (kalmary, ośmiornica, krewetki, małże), pomidorki
cherry, rukola, sos**

*mozzarella cheese, seafood (squid, octopus, shrimp, mussels), cherry tomatoes,
arugula, sauce*

Quattro formaggi / 32pln

ser mozzarella, ser gorgonzola, ser grana padano, ser taleggio

mozzarella cheese, gorgonzola cheese, grana padano cheese, taleggio cheese

Tartuffa / 34pln •

pasta z czarnej truflki, ser mozzarella, salami piccante, mascarpone

black truffle paste, mozzarella cheese, salami piccante, mascarpone

Prosciutto e rucola / 34pln

ser mozzarella, rukola, prosciutto, pomidor cherry, parmezan, sos

mozzarella cheese, rucola, prosciutto, cherry tomatoes, parmesan, sauce

Manzo / 38pln

**ser mozzarella, cienkie plastry wołowiny, rukola, cebulki borettane, parmezan,
oliwa truflowa, pomidorki cherry, sos**

*mozzarella cheese, thin slices of beef, arugula, borettane onions, parmesan cheese,
truffle oil, cherry tomatoes, sauce*

• danie pikantne / spicy dish •• danie bardzo pikantne / very spicy dish • danie wegetariańskie / vegetarian dish • danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

- - - Burgery / Burgers - - -

Burger Number One / 32pln ●

bułka pszenna, ser cheddar, mix салат, ogórek kiszony, czerwona cebula, pomidor, papryka jalapeno, sos BBQ, wołowina 200g, frytki 150g

Burger Number One

wheat roll, cheddar cheese, salads, dill pickle, red onion, tomato, jalapeno, BBQ sauce, beef 200g, French fries 150g

Burger Tartuffa / 34pln ●

bułka pszenna, ser cheddar, majonez truflowy, prażona cebula, rukola, pomidor, papryka jalapeno, wołowina 200g, frytki

Burger Tartuffa

wheat roll, cheddar cheese, truffle mayonnaise, roasted onion, arugula, tomato, jalapeno pepper, beef 200g, French fries 150g

- - - Sałaty / Salads - - -

Salatka Cezar / 130g / 32pln

grillowana pierś z kurczaka, chrupiąca salata rzymska, grzanki czosnkowe, pomidorki cherry, domowy majonez z filecików anchois

Caesar Salad

grilled chicken breast, crispy romaine lettuce, garlic toasts, cherry tomatoes and homemade mayonnaise with anchovies

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

Salatka z kaczką / 100g / 36pln

***pierś kaczka na różowo z rukolą, szpinakiem, gorgonzolą,
gruszką marynowaną w winie i malinowym vinegraiem***

Duck salad / 100g /

*medium duck breast with rucola, spinach, gorgonzola,
pear marinated in wine and raspberry vinaigrette*

- - - Ryby i owoce morza/ Fish and seafood - - -

Dorsz smażony / 170g / 39pln •

***z puree ziemniaczano chrzanowym i glazurowanymi warzywami z tymiankiem
(cukinia, marchew, skorzonera, rzodkiew)***

Fried Cod / 170g /

*with puree of potatoes and horseradish and glazed vegetables with thyme
(zucchini, carrots, caraway, radish)*

Mule / 500g / 49pln •

***duszone w śmietanowo-winnym sosie z gorgonzolą, cebulą, czosnkiem,
pietruszką i pomidorkami cherry***

Mussels / 500g /

*braised in a cream-wine sauce with gorgonzola, onions, garlic,
parsley and cherry tomatoes*

Łosoś smażony / 170g / 59pln •

z bulionem wołowo-grzybowym, puree ziemniaczano-buraczanym, pieczonym jarmużem i warzywami (cukinia, marchew)

Fried Salmon / 170g /

with broth of beef and mushrooms, puree of potato and beet , baked kale and vegetables (courgette, carrot)

Stek z tuńczyka / 190g / 80pln •

na różowo z puree chrzanowo-ziemniaczanym, kminem rzymskim, karmelizowanym kalafiozem i małżami

Tuna steak / 190g /

Medium Tuna steak with horseradish and potato puree, Roman cumin, caramelised cauliflower and mussels

--- Mięsa / Meats ---

Pierś z kaczki / 180g / 49pln

z puree z dyni piżmowej, karmelizowanym topinamburem, ziołami i sosem wiśniowo- tymiankowym

Duck breast / 180g /

with pumpkin puree, caramelised topinambur, herbs and cherry-thyme sauce

Wolno duszona wołowina / 180g / 59pln

z kaszotto z borowikiem, demi-glacem jałowcowym i pieczonym burakiem

Slowly stewed beef / 180g /

with groats with boletus, juniper demi-glacé and roasted beetroot

Stek z polędwicy wołowej / 200g / 80pln

***z puree z buraka, smażoną skorzomerą i cukinią, puree z topinanburu, popcornem
z kaszym grycznej i sosem wiśniowo-czekoladowym***

Beef steak / 200g /

*with beetroot puree, fried scorzomera and courgette, topinanbur puree,
popcorn of buckwheat and cherry-chocolate sauce*

--- Desery/ Desserts ---

Tiramisu z syropem kawowym / 120g / 15pln

Tiramisu served with coffee syrup / 120g /

Torcik / Cake / 22pln

Słony karmel / Salty caramel

Kajmakowy z masą migdałową / Toffi with almond mass

Wytrawna czekolada / Dry Chocolate

Biała czekolada z musem malinowym / White chocolate with raspberry mousse

● *danie pikantne / spicy dish* ●● *danie bardzo pikantne / very spicy dish* ● *danie wegetariańskie / vegetarian dish* ● *danie rybne / fish dish*

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

--- NAPOJE / BEVERAGES ---

--- Napoje zimne / Cold Drinks ---

Pepsi / Pepsi Light / Mirinda / 7up / Tonic / Lipton Lemon / Lipton Peach / 0,2l / 7pln

Sok pomarańczowy / grejpfrutowy / jabłkowy / porzeczkowy / pomidorowy / 0,2l / 7pln

Orange juice / grapefruit / apple / black currant / tomato / 0,2l

Woda Cisowianka Perlage - gazowana / Cisowianka niegazowana / 0,3l / 7pln

Water Cisowianka Perlage - sparkling / Cisowianka - still / 0,3l

Woda Cisowianka Perlage - gazowana / Cisowianka niegazowana / 0,7l / 15pln

Water Cisowianka Perlage - sparkling / Cisowianka - still / 0,7l

Red Bull / 0,25l / 11pln

Sok ze świeżych pomarańczy / grejpfrutów / 0,25l / 13pln

Fresh orange or grapefruit juice / 0,25l

Lemoniada domowa klasyczna - cytrynowa / 0,3l / 13pln

Classic Homemade lemonade - lemon/ 0,3l

Lemoniada domowa – truskawkowa / 0,3l / 15pln

Homemade lemonade – strawberry / 0,3l

Lemoniada domowa – z dzikiej róży / 0,3l / 15pln

Homemade lemonade – wild rose / 0,3l

Ekologiczne włoskie napoje Galvanina / 0,355l / 15pln

Organic Italian drinks Galvanina

Organiczna Cola / Organic Cola

Mandarynka / Mandarin

Cytryna / Lemon

Czerwony grejpfrut / Red grapefruit

Czerwona pomarańcza / jeżyna / czarna marchewka / Red orange / blackberry / black carrot

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

--- Napoje jesienno-zimowe / Drinks for autumn and winter season ---

Napar pomarańczowo-imbrowy z miodem / 14pln

Infusion of orange and ginger with honey

Napar z płatków dzikiej róży z rozmarynem i owocami leśnymi / 14pln

Infusion of wild rose petals with rosemary and forest fruits

Herbata z dzikim bzem, miodem i cytrusami / 14pln

Tea with elderberry, honey, and citrus

Herbata z wiśniówką i hibiskusem / 14pln

Tea with cherry and hibiscus

Czekolada z bitą śmietaną / 12pln

Chocolate with whipped cream

Czerwony grzaniec z pomarańczami, cynamonem i goździkami / 14pln

Red mulled wine with oranges, cinnamon and cloves

Biały grzaniec z syropem jabłkowym i orzech laskowy oraz pieprzem / 14pln

White mulled wine with apple and hazelnut syrup and pepper

Słodki biały grzaniec z syropem z marakuji i białej czekolady / 14pln

Sweet white mulled wine with passion fruit and white chocolate syrup

- - - Herbaty Eilles / Tea Eilles - - -
Imbryk / Teapot

Assam / 10pln

Mocna szlachetna herbata z plantacji Północnych Indii u ujścia rzeki Brahmaputry, o korzenno-słodowym aromacie i czerwono-rudawej barwie naparu

Strong steel tea of plantation of North india at the mouth of river Brahmaputra, with spicy and malty aroma and red-brown-shelled colored infusion.

Earl Grey / 10pln

Szlachetna mieszanka herbat z Cejlonu połączona z olejkiem aromatycznym najlepszych owoców bergamotki

Premium blend of teas from Ceylon with the aromatic oil of the best bergamot fruit.

Asia green / 10pln

Wyborna zielona, niefermentowana herbata z upraw położonych w Azji Środkowej, z miękkim aromatem, delikatnie słodka, z przyjemną nutą i żółtą barwą naparu

Delicious green, not fermented tea with crops located in Central Asia, with a soft aroma, delicately sweet, with a pleasant bitter note and shiny yellow color infusion.

Miętowa / Mint tea / 10pln

Herbata ziołowa z aromatycznych, orzeźwiających i grubo krojonych liści mięty pieprzowej

Herbal tea with aromatic, refreshing and thickly cut peppermint leaves.

Owocowa / fruit tea / 10pln

Harmonijna owocowa mieszanka z płatkami hibiskusa, cząstkami dzikiej róży, pomarańczą, jabłkiem, czarnym bzem, wzbogacona letnim aromatem malin i truskawek

Harmonious fruit blend of hibiscus petals, particles of wild rose, orange, apple and elderberry. Enriched summer aroma of raspberries and strawberries.

Rooibos z wanilią / Rooibos with vanilla / 10pln

Wyjątkowa herbata z południowoafrykańskiego czerwono-krzewu z dodatkiem kawałków wanilii o naturalnie słodkim posmaku i czerwono-brązowej barwie

Unique tea of South African rooibos with addition of vanilla with a naturally sweet flavor and red-brown color.

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

Z nutą pomarańczy / With oranges note / 10pln

***Orzeźwiająca mieszanka owocowa z pomarańczowym aromatem
i dodatkiem 10-ciu witamin***

Refreshing fruit blend with orange flavor and 10 vitamins

Detox / 10pln

***Zielona herbata mająca udokumentowane działanie antyoksydacyjne wzbogacona o imbir, liście
pokrzywy, trawę cytrynową, zieloną mate i drzewo manuka***

*Green tea having documented antioxidant enriched with ginger, nettle leaves, lemongrass, green
mate and manuka tree*

--- Kawy / Coffee ---

Lungo / 9pln

Americano / 9pln

Espresso / 9pln

Espresso macchiato / 10pln

Espresso con panna / 11pln

Espresso doppio / 12pln

Cappuccino / 10pln

Latte macchiato / 11pln

Chai latte / 14pln

Mocha / 16pln

Frappe / 16pln

Irish coffee / 28pln

Kawa bezkofeinowa / decaffeinated coffee / 9pln

● *danie pikantne / spicy dish* ●● *danie bardzo pikantne / very spicy dish* ● *danie wegetariańskie / vegetarian dish* ● *danie rybne / fish dish*

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

- - - Piwo z nalewaka / Draught beer - - -

Piwo regionalne / Regional beer

Złote lwy / Lager / 0,5l / 12pln

Złote lwy / Lager / 0,3l / 10pln

- - - Piwo butelkowe / Bottled beer - - -

Piwo regionalne 0,5l / Regional beer 0,5l

Pszenicznik / wheat beer / 12pln

Johannes / pale lager / 12pln

Koźlak / dark bock / 12pln

APA / american pale ale / 12pln

Grand / porter / 12pln

- - - Włoskie zestawy degustacyjne / Italian tasting sets - - -

Degustacja najlepszym sposobem aby zrozumieć różnice

Tasting is the best way to understand the differences

Grappa Tasting / 3 x 1cl / 28pln

Trzy różne Grappy, trzy różne smaki: Le Diciotto Lune, Giare Gewürztraminer i Giare Amarone

3 different Grappas, 3 different flavors: Le Diciotto Lune, Giare Gewürztraminer and Giare Amarone

Liqueur Tasting / 4 x 2cl / 28pln

Cztery włoskie likiery, 4 różne smaki: Limoncino Riviera - cytryna, Bellabomba – likier jajeczny, Crema Alpina - orzech Laskowy i Crema Alpina - poziomka pospolita

4 different Italian liqueurs, 4 different flavors: Limoncino Riviera - lemon, Bellabomba - egg liqueur, Crema Alpina - hazelnut and Crema Alpina - wild strawberries

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter