

La Prima

• RESTAURANT •





Wszystkie nasze produkty mogą zawierać następujące alergeny wraz z ich pochodnymi: gluten, jaja, ryby, soja, mleko, orzechy i inne. Pełna lista dań wraz ze znajdującymi się alergenami oraz gramaturami znajduje się u obsługi.

All our products may include the following allergens and their derivatives: gluten, eggs, fish, soy, milk, nuts and others. A complete list of dishes along with the allergens and weights are available at our staff.

Lista alergenów | Allergens list

GL gluten

ML mleko | milk

J jajka | eggs

OR orzechy | nuts

SL seler | celery

SZ sezam | sesame seeds

SK skorupiaki | crustaceans

R ryby | fish

MI mięczaki | molluscs

 ostre | spicy

 wegetariańskie | vegetarian





PRZYSTAWKI | STARTERS

Oscypek z grilla, konfitura z żurawiny i pomarańczy, puder z rozmarynu, boczek, papier z cebuli Grilled oscypek cheese, cranberry and orange jam, rosemary powder, bacon, onion paper ML, J	39 PLN
Bigos staropolski, borowik grillowany, grzanka z oscypkiem Traditional Old Polish bigos, grilled boletus, toast with oscypek cheese GL, ML	54 PLN
Tatar wołowy, szalotka, borowik marynowany, żółtko, majonez anchois, oliwa szczypiorkowa, focaccia rozmarynowa Beef tartare, shallot, marinated boletus, egg yolk, anchovy mayonnaise, chive olive oil, rosemary focaccia J, ML, GL	69 PLN
Sałatka panzanella, buratta, pomidorki cherry, smażony chleb, cebulka perłowa, świeża bazylia, dressing winegret Panzanella salad, buratta, cherry tomatoes, fried bread, pearl onion, fresh basil, vinaigrette dressing ML, GL	59 PLN
Sałatka cezar, sałata rzymska, kurczak supreme sous vide, sos anchois z pieczonym czosnkiem, pomidor cherry, boczek, parmezan, grzanki pszenne Caesar salad, romaine lettuce, chicken supreme sous vide, anchois sauce with roasted garlic, cherry tomato, bacon, parmesan, wheat croutons ML, R, J, GL	45 PLN
Sałatka z piklowanym burakiem, rukola, dressing winegret miodowy, ogórek, feta, panko, orzech włoski, chips z siemienia lnianego Salad with pickled beetroot, arugula, honey vinaigrette dressing, cucumber, feta, panko, walnut, linseed chips OR, ML, J, GL, ♻️	42 PLN
Krewetki Black Tiger 8/12, sos sambal chili, pomidor concasse, natka pietruszki, paluch z ciasta Black Tiger shrimps 8/12, sambal chili sauce, tomato concasse, parsley, dough stick SK, ML, GL, ♻️	85 PLN



ZUPY | SOUPS

- Kwaśnica, wędzone żeberko, pieczona grula 31 PLN
Sauerkraut soup with smoked rib, roasted potato
SL
- Żur staropolski, biała kiełbasa, purée ziemniaczane, żółtko konfitowane 31 PLN
Old Polish sour soup, white sausage, potato purée, confit egg yolk
GL, ML, J, SL
- Consomme z bażanta, spaghetti warzywne, groszek z ciasta i mięsa bażanta 46 PLN
Pheasant consomme, vegetable spaghetti, pastry peas and pheasant meat
J, GL, SL
- Zupa z prawdziwków, kluska ptyśiowo-pietruszkowa, galaretka z demi grzybowego 36 PLN
Boletus soup, puff pastry dumpling, mushroom demi jelly
GL, ML, J, 
- Krem z pomidorów, oliwa zielona, panini z ricottą bazyliową 33 PLN
Tomato cream soup, green olive oil, panini with basil ricotta
SL, ML, GL, 

PASTA | RISOTTO

- Pierogi z jagnięciną, skorzonera, kwaśna śmietana z miętą, sos demi, puder z prażonej cebuli 79 PLN
Dumplings with lamb, scorzonera, sour cream with mint, demi sauce, roasted onion powder
ML, GL, J, SL
- Risotto grzybowe, ryż carnaroli, borowik, oliwa truflowa, chips grzybowy, majonez pietruszkowy, pecorino 59 PLN
Mushroom risotto, carnaroli rice, boletus, truffle oil, mushroom chips, parsley mayonnaise, pecorino
ML, GL, J, 
- Spaghetti alla Chitarra, sos pomidorowy z pomidorków cherry, buratta, oliwa bazyliowa 52 PLN
Spaghetti alla Chitarra, tomato sauce with cherry tomatoes, buratta, and basil olive oil
ML, GL
- Tagliatelle z polędwicą wołową, warzywa, demi wołowe, borowik, rozmaryn 79 PLN
Tagliatelle with beef tenderloin, vegetables, beef demi, boletus, rosemary
ML, GL, SL
- Linguine carbonara, makaron linguine, pancetta affumicata, cebula, żółtko, parmezan 46 PLN
Linguine carbonara, linguine pasta, pancetta affumicata, onion, egg yolk, parmesan
ML, GL, J



DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES

Polędwica wołowa, moskol podhalański, mus z bryndzy, borowik królewski, topinambur, sos demi, grillowane warzywa Beef tenderloin, Podhale moskol, sheep cheese mousse, royal boletus, Jerusalem artichoke, demi sauce, grilled vegetables ML, J, GL	145 PLN
Comber z jelenia, rydze, grillowany grysik, sos demi, purée z pasternaku, zielony groszek, oliwa z czosnku niedźwiedziego Deer saddle, capers, grilled grits, demi sauce, parsnip purée, green peas, wild garlic olive oil ML, GL	109 PLN
Ragout jagnięce na placku ziemniaczanym, kwaśna śmietana, salsa z marynowanych grzybów, espuma pomidorowa Lamb ragout on potato pancake, sour cream, salsa pickled mushrooms, tomato espuma GL, J, ML	75 PLN
Filet z kaczki sous vide, purée z batata i pomarańczy, karmelizowana figa, ravioli z gruszką i orzechami, sos demi z trawą żubrową Sous vide duck fillet, sweet potato and orange purée, caramelized fig, ravioli with pear and nuts, demi sauce with bison grass ML, OR, GL	75 PLN
Kotlet cielęcy, panierka polska, sałatka z pieczonego ziemniaka Veal cutlet, Polish breadcrumbs, baked potato salad ML, J, GL	89 PLN
Dorada pieczona w czosnku, cytrynie i chili, sałatka z konfitowanego ziemniaka, chutney z pieczonej papryki i pomidorów, mus z cebuli i brandy Sea bream baked in garlic, lemon and chili, confit potato salad, roasted pepper and tomato chutney, onion and brandy mousse ML, R, ☺	89 PLN
Filet z jesiotra, purée z kopru włoskiego, ziemniaki po parysku, czarna espuma z wędzonego jesiotra, bimi, amarantus Sturgeon fillet, fennel purée, Parisian potatoes, black smoked sturgeon espuma, bimi, amaranth ML, MI	79 PLN



PIZZA

GL, ML

Pizza Quatro Formaggi 🌿 sos pomidorowy, gorgonzola, mozzarella, cheddar, parmezan tomato sauce, gorgonzola, mozzarella, cheddar, parmesan	48 PLN
Pizza Margherita 🌿 sos pomidorowy, mozzarella tomato sauce, mozzarella	36 PLN
Pizza Prosciutto di Parma sos pomidorowy, szynka parmeńska, pomidor, rukola tomato sauce, Parma ham, tomato, arugula	49 PLN
Pizza Salami sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante lub napoli tomato sauce, mozzarella, salami piccante or napoli	46 PLN
Pizza Vege 🌿 sos pomidorowy, cebula, pomidory pelati, peperonata z papryki, cukinia tomato sauce, onion, pelati tomatoes, peperonata from peppers, zucchini	44 PLN

DODATKI | PIZZA EXTRAS

Pieczarki Mushrooms, Karczochy Artichokes, Kukurydza Corn, Ananas Pineapple, Kurczak Chicken, Szynka Ham	7 PLN
---	-------

DESERY | DESSERTS

Lody z mleka owczego, ziemia z piernika, wiśnie w korzeniach Sheep's milk ice cream, gingerbread soil, cherries in the roots GL, J, ML, OR	28 PLN
Torcik mono, czekolada deserowa, konfitura z wiśni, sable kakaowe Mono cake, dark chocolate, cherry jam, cocoa sables ML, GL, J, OR	35 PLN
Tiramisu, sos truskawkowy, likier Baileys Tiramisu, strawberry sauce, Baileys liqueur J, GL, ML, OR	39 PLN
Tarta karmelowo-orzechowa, czarna porzeczka, beza Caramel-nut tart, blackcurrant, meringue ML, GL, J, OR	35 PLN
Czekoladowa panna cotta, mleko kasztanowe, purée z mango, kawior z pomarańczy, świeże owoce (danie wegańskie) Chocolate panna cotta, chestnut milk, mango purée, orange caviar, fresh fruit (vegan)	29 PLN



NAPOJE GORĄCE | HOT BEVERAGES

Espresso pobudzający, mocny shot incentive, powerful shot	12 PLN
Espresso Double podwójna dawka mocy double the power	16 PLN
Americano łagodna, czarna kawa mild black coffee	14 PLN
Cappuccino delikatna, z kremową pianką mild coffee with creamy foam	16 PLN
Flat white podwójna porcja espresso, z gorącym mlekiem a double espresso with hot milk	19 PLN
Caffé Latte łagodna, z dużą ilością spienionego mleka mild coffee with a lot of frothed milk	16 PLN
Bombardino 17% włoski likier jajeczny, rum, bita śmietana Italian egg liqueur, rum, whipped cream	39 PLN
Gorąca czekolada Hot chocolate gorąca czekolada z dodatkiem bitej śmietany hot chocolate with whipped cream	19 PLN
Grzane wino 10% Mulled wine 10% z syropem malinowym, pomarańczą, imbirem i goździkami with raspberry syrup, orange, ginger and cloves	24 PLN
Herbata Zimowa Winter tea napar z czarnej herbaty, z dodatkiem owoców, syropu i przypraw korzennych black tea with fruits, syrup and spices	22 PLN
Herbata Richmond Richmont tea Ceylon gold, Earl Grey Blue, Gunpowder Green, Green Jasmine, Peppermint Green, White Pearl of Fujian, Forest Fruits, Raspberry Pear, Yerba Mate Lemon, Rooibos Sunrise, Ginger Paradise, Pure Camomile	15 PLN

NAPOJE BEZALKOHOLOWE I SOKI | SOFT DRINKS

Coca Cola Zero, Coca Cola, Fanta, Sprite	0,25 l	12 PLN
Kinley Tonic Original, Kinley Tonic Pink Aromatic Berry	0,25 l	12 PLN
FuzeTea	0,25 l	12 PLN
Cappy sok pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina orange juice, apple juice, multivitamin juice	0,25 l	12 PLN
Red Bull Energy Drink	0,25 l	21 PLN
Sok świeżo wyciskany Fresh squeezeed juice pomarańczowy, grejfrutowy orange, grapefruit	0,2 l	24 PLN



Kinga Pienińska woda niegazowana still water	0,33 l	8 PLN
	0,7 l	14 PLN
Kinga Pienińska woda gazowana sparkling water	0,33 l	8 PLN
	0,7 l	14 PLN
Acqua Panna woda niegazowana still water	0,25 l	18 PLN
	0,75 l	26 PLN
San Pellegrino woda gazowana sparkling water	0,25 l	18 PLN
	0,75 l	26 PLN

PIWO I CYDR | BEER AND CIDER

Piwo beczkowe Draught beer		
Pilsner Urquell 4,4%	0,33 l	16 PLN
	0,5 l	24 PLN
Piwo butelkowe Bottled beer		
Peroni Nastro Azzurro 5,0%	0,33 l	18 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 4,9%	0,5 l	18 PLN
Książęce IPA 5,4%	0,5 l	18 PLN
Książęce Porter Bałtycki 8,0%	0,5 l	18 PLN
Książęce Ciemne Łagodne 4,1%	0,5 l	18 PLN
Lech Premium 5,0%	0,5 l	18 PLN
Tyskie Gronie 5,2%	0,5 l	18 PLN
Hardmade 4,5%	0,4 l	18 PLN
Cydr Victoria 7,0%	0,15 l	25 PLN
Piwo bezalkoholowe Alcohol free beer		
Peroni Nastro Azzurro 0,0%	0,33 l	15 PLN
Lech Free 0,0%	0,33 l	13 PLN
Lech Free 0,0% Limonka z mięta Lime with mint	0,33 l	13 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 0,0%	0,5 l	15 PLN

APERITIFY I DIGESTIFY | APERITIF AND DIGESTIF

Campari 25%	4 cl	19 PLN
Jagermeister 35%	4 cl	18 PLN
Fernet Branca Original 39%	4 cl	18 PLN
Martini Rubino Ambrato 18%	8 cl	24 PLN
Grappa di Amarone Serego Alighieri 40%	4 cl	36 PLN
Grappa Walcher Gewurztraminer Imperiale 40%	4 cl	46 PLN

10% serwisu kelnerskiego zostanie doliczone do rachunku dla grup powyżej 7 osób

A 10% service charge will be added to parties of 8 or more



LIKERY | LIQUEURS

Kahlua 16%	4 cl	20 PLN
Baileys 17%	4 cl	18 PLN
Advocat 16%	4 cl	14 PLN
Cointreau 40%	4 cl	20 PLN
Grand Marnier 40%	4 cl	22 PLN
Amaretto 28%	4 cl	18 PLN
Chambord 16,5%	4 cl	26 PLN
Malibu 18%	4 cl	16 PLN
Sambuca Bio Excellence Biostilla 40%	4 cl	24 PLN
Merrys Salty caramel 17%	4 cl	15 PLN

WÓDKI | VODKA

Żołądkowa Gorzka 34%	4 cl	14 PLN
Żubrówka Bison Grass 37,5%	4 cl	14 PLN
Carpatia Vintage 40%	4 cl	49 PLN
Ostoya 40%	4 cl	16 PLN
Ostoya The Charcoal Filtered Black 40%	4 cl	18 PLN
Finlandia Vodka 40%	4 cl	16 PLN
Finlandia Lime 37,5%	4 cl	16 PLN
Belvedere 40%	4 cl	27 PLN
Grey Goose 40%	4 cl	30 PLN
Chopin Potato 40%	4 cl	30 PLN
Chopin Rye 40%	4 cl	18 PLN
J.A. Baczewski 40%	4 cl	16 PLN

10% serwisu kelnerskiego zostanie doliczone do rachunku dla grup powyżej 7 osób

A 10% service charge will be added to parties of 8 or more



SMAKI PODHAŁA | REGIONAL FLAVORS

Wiśniówka Tatrzańska 25% cherry liqueur 25%	4 cl	22 PLN
Cytrynowka Tatrzańska 36% lemon liqueur 36%	4 cl	22 PLN
Litworówka z kwiatem czarnego bzu 34% garden angelica liqueur with elderberry flower 34%	4 cl	22 PLN
Szafranówka 30% saffron liqueur 30%	4 cl	22 PLN
Czarna porzeczka Tatrzańska 25% black currant liqueur 25%	4 cl	22 PLN
Śliwowica krzepka 65% plum brandy 65%	4 cl	32 PLN

GIN

Bombay Sapphire 40%	4 cl	20 PLN
Tanqueray No. Ten 47,3%	4 cl	26 PLN
Hendrick's 41,4%	4 cl	28 PLN
Monkey 47 47%	4 cl	39 PLN

RUM

Havana Club Especial 37,5%	4 cl	20 PLN
Havana Club Añejo 7 Años 40%	4 cl	22 PLN
Dictador 12 YO 40%	4 cl	28 PLN
Dictador 20 YO 40%	4 cl	42 PLN
Bacardi 8 Ocho 40%	4 cl	26 PLN
Zacapa Solera Gran Reserva 40%	4 cl	46 PLN
Don Papa 40%	4 cl	42 PLN
Kraken Black Spiced 40%	4 cl	22 PLN

TEQUILA

Patron Silver 40%	4 cl	42 PLN
Patron Añejo 40%	4 cl	46 PLN
Rooster Rojo Blanco 38%	4 cl	30 PLN
Rooster Rojo Reposado 38%	4 cl	34 PLN



WHISKY

Szkocka | Scotch

Chivas Regal 15 YO 40%	4 cl	33 PLN
Chivas Regal 18 YO 40%	4 cl	42 PLN
Johnnie Walker Blue 40%	4 cl	150 PLN
Auchentoshan 12 Yo 40%	4 cl	26 PLN
Monkey Shoulder 40%	4 cl	28 PLN
Glenlivet 15 Yo 40%	4 cl	46 PLN
Glenlivet 18 Yo 40%	4 cl	62 PLN
GlenDronach 12 Yo 43%	4 cl	34 PLN
GlenDronach 18 Yo 46%	4 cl	75 PLN
Ardbeg 10 Yo 46%	4 cl	45 PLN
Lagavulin 16 Yo 43%	4 cl	50 PLN
Talisker 10 Yo 45,8%	4 cl	28 PLN
Laphroaig 10 Yo 40%	4 cl	38 PLN
Macallan 12 YO 40%	4 cl	57 PLN
Japońska Japanese		
Yamazaki 12 Yo 43%	4 cl	150 PLN
Hibiki Harmony Suntory 43%	4 cl	110 PLN
Irlandzka Irish		
Jameson 40%	4 cl	18 PLN
Dubliner 40%	4 cl	18 PLN
Hyde No. 1 10 Yo 46%	4 cl	38 PLN

BOURBON

Jack Daniel's No.7 40%	4 cl	22 PLN
Gentleman Jack 40%	4 cl	26 PLN
Jack Daniel's Single Barrel 45%	4 cl	38 PLN
Maker's Mark 45%	4 cl	26 PLN
Woodford Reserve 43,2%	4 cl	32 PLN
Angel's Envy 43,3%	4 cl	55 PLN



CALVADOS, COGNAC, BRANDY

Calvados Papidoux XO 40%	4 cl	35 PLN
Hennessy VS 40%	4 cl	37 PLN
Hennessy XO 40%	4 cl	160 PLN
Hennessy Paradis 40%	4 cl	600 PLN
Remy Martin VSOP 40%	4 cl	44 PLN
Remy Martin XO 40%	4 cl	120 PLN
Metaxa 7* 40%	4 cl	24 PLN
Metaxa 12* 40%	4 cl	34 PLN

KOKTAJLE | COCKTAILS

Daiquiri Bacardi 8 rum, sok z limonki, syrop cukrowy Bacardi 8 rum, lime juice, sugar syrup		42 PLN
Hugo Likier z czarnego bzu St. Germain, sok z limonki, liście mięty, syrop z czarnego bzu, prosecco Elderberry liqueur St. Germain, lime juice, mint leaves, elderberry syrup, prosecco		42 PLN
Aperol Spritz Aperol, woda gazowana, pomarańcza, prosecco Aperol, sparkling water, orange, prosecco		42 PLN
Rose Collins Bombay Sapphire gin, sok z cytryny, likier różany, syrop różany, Kinley Tonic Pink Aromatic Berry Bombay Sapphire gin, lemon juice, rose liqueur, rose syrup, Kinley Tonic Pink Aromatic Berry		42 PLN

BEZALKOHOLOWE INSPIRACJE NON-ALCOHOLIC INSPIRATIONS

Vibrante Spritz Martini Vibrante, pomarańcza, prosecco 0% Martini Vibrante, orange, prosecco 0%		35 PLN
Florale & Tonic Martini Florale, cytryna, Three Cents Mandarin & Bergamot Soda Martini Florale, lemon, Three Cents Mandarin & Bergamot Soda		35 PLN