

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	49 PLN
Bigos staropolski, borowik grillowany, grzanka z oscypkiem Traditional Old Polish bigos, grilled boletus, toast with oscypek cheese GL, ML	64 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	75 PLN
Burrata, pesto z pieczonej papryki, krakers owsiany, granita z pomidora malinowego Burrata, roasted pepper pesto, oat cracker, raspberry tomato granita OR, ML, GL	59 PLN
Salatka 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	55 PLN
Salatka 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 shrimp 8/12, sambal chili sauce, tomato concasse, parsley, dough stick SK, ML, GL, 🍴	108 PLN
Kacze wątróbki, polenta z boczkiem wędzonym, mus z pieczonego jabłka, piklowany koper włoski, cebulka prażona Duck livers, polenta with smoked bacon, roasted apple mousse, pickled fennel, crispy fried onion GL, ML	59 PLN



ZUPY | SOUPS

Kwaśnica, wędzone żeberko, pieczona grola Sauerkraut soup with smoked rib, roasted potato SL	31 PLN
Żur staropolski, biała kiełbasa, purée ziemniaczane, żółtko konfitowane Old Polish sour soup, white sausage, potato purée, confit egg yolk GL, ML, J, SL	35 PLN
Consomme z bażanta, spaghetti warzywne, groszek z ciasta i mięsa bażanta Pheasant consomme, vegetable spaghetti, pastry peas and pheasant meat J, GL, SL	46 PLN
Zupa z prawdziwków, kluska ptyśiowo-pietruszkowa, galaretką z demi grzybowego Boletus soup, puff pastry dumpling, mushroom demi jelly GL, ML, J,	46 PLN
Krem z pomidorów, oliwa zielona, panini z ricottą bazyliową Tomato cream soup, green olive oil, panini with basil ricotta SL, ML, GL,	33 PLN

PASTA | RISOTTO

Pierogi z jagnięciną, skorzonera, kwaśna śmietana z miętą, sos demi, puder z prażonej cebuli Dumplings with lamb, scorzonera, sour cream with mint, demi sauce, roasted onion powder ML, GL, J, SL	79 PLN
Tataki z polędwicy wołowej z risotto z borowikami, sian z ciasta kadaif, majonez pietruszkowy, parmezan, sos chimichurri Beef tenderloin tataki, porcini mushroom risotto, kadaif pastry hay, parsley mayonnaise, Parmesan, chimichurri sauce ML, GL	89 PLN
Pappardelle z szarpanym boczniakiem ostrygowatym, grzybowy sos demi-glace, zielone szparagi, parmezan, oliwa truflowa, natka pietruszki Pappardelle with pulled oyster mushroom, mushroom demi-glace sauce, green asparagus, Parmesan, truffle oil, parsley ML, J, GL	59 PLN
Tagliatelle z polędwicą wołową, warzywa, demi wołowe, borowik, rozmaryn Tagliatelle with beef tenderloin, vegetables, beef demi, boletus, rosemary ML, GL, SL	89 PLN
Bucatini carbonara, makaron bucatini, guanciale, pancetta affumicata, śmietana, żółtko, Pecorino Romano Bucatini carbonara, bucatini pasta, guanciale, smoked pancetta, cream, egg yolk, Pecorino Romano ML, GL, J	59 PLN



DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES

Stek z polędwicy wołowej „Zaczyk”, zapiekanka gratin, pieczarka portobello glazurowana w sosie ponzu, dziki brokuł, marchewka baby Beef tenderloin steak “Zaczyk”, potato gratin, Portobello mushroom glazed in ponzu sauce, wild broccoli, baby carrot ML	159 PLN
Biodrówka jagnięca sous vide, purée z pieczonego bakłażana z żółtym curry, twaróg z miętą i czosnkiem, piklowana szalotka, pistacje Sous-vide lamb rump, roasted aubergine purée with yellow curry, curd cheese with mint and garlic, pickled shallot, pistachios ML, OR	89 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	85 PLN
Filet z kaczki sous vide, gofr ziołowy, mus z pieczonej pietruszki i bergamotki, figa, sos demi-kaczy, puder z czarnej porzeczki Sous-vide duck breast, herb waffle, roasted parsley and bergamot mousse, fig, duck demi-glace, blackcurrant powder ML, R, J	89 PLN
Kotlet cielęcy, panierka polska, sałatka z pieczonego ziemniaka Veal cutlet, Polish breadcrumbs, baked potato salad ML, J, GL	149 PLN
Labraks pieczony, sos chimichurri, ratatouille warzywne, frytki z batata Baked sea bass, chimichurri sauce, vegetable ratatouille, sweet potato fries ML, R	118 PLN
Filet z jesiotra, mus z botwiny, smażony boczniak, sos maślany wędzony, pak choi Sturgeon fillet, beet greens mousse, fried oyster mushroom, smoked butter sauce, pak choi ML, R	89 PLN



PIZZA

GL, ML

Pizza Quatro Formaggi 🍃 sos pomidorowy, gorgonzola, mozzarella, cheddar, parmezan tomato sauce, gorgonzola, mozzarella, cheddar, parmesan	55 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	9 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	35 PLN
Tiramisu, sos truskawkowy, likier Baileys Tiramisu, strawberry sauce, Baileys liqueur J, GL, ML, OR	42 PLN
Tarta karmelowo-orzechowa, czarna porzeczka, beza Caramel-nut tart, blackcurrant, meringue ML, GL, J, OR	39 PLN
Mus czekoladowy, mleko kasztanowe, purée z mango, kawior z pomarańczy, świeże owoce (danie wegańskie) Chocolate mousse, chestnut milk, mango purée, orange caviar, fresh fruit (vegan)	32 PLN



NAPOJE GORĄCE | HOT BEVERAGES

Espresso pobudzający, mocny shot incentive, powerful shot	14 PLN
Espresso Double podwójna dawka mocy double the power	18 PLN
Americano łagodna, czarna kawa mild black coffee	16 PLN
Cappuccino delikatna, z kremową pianką mild coffee with creamy foam	18 PLN
Flat white podwójna porcja espresso, z gorącym mlekiem a double espresso with hot milk	22 PLN
Caffé Latte łagodna, z dużą ilością spienionego mleka mild coffee with a lot of frothed milk	19 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	22 PLN
Grzane wino 10% Mulled wine 10% z syropem malinowym, pomarańczą, imbirem i goździkami with raspberry syrup, orange, ginger and cloves	26 PLN
Herbata Zimowa Winter tea napar z czarnej herbaty, z dodatkiem owoców, syropu i przypraw korzennych black tea with fruits, syrup and spices	25 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	16 PLN

NAPOJE BEZALKOHOLOWE I SOKI | SOFT DRINKS

Coca Cola Zero, Coca Cola, Fanta, Sprite	0,25 l	14 PLN
Kinley Tonic Original, Kinley Tonic Pink Aromatic Berry	0,25 l	14 PLN
FuzeTea	0,25 l	14 PLN
Cappy sok pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina orange juice, apple juice, multivitamin juice	0,25 l	14 PLN
Red Bull Energy Drink	0,25 l	21 PLN
Sok świeżo wyciskany Fresh squeezed juice pomarańczowy, grejpfrutowy orange, grapefruit	0,2 l	24 PLN



Kinga Pienińska woda niegazowana still water	0,33 l	9 PLN
	0,7 l	15 PLN
Kinga Pienińska woda gazowana sparkling water	0,33 l	9 PLN
	0,7 l	15 PLN
Acqua Panna woda niegazowana still water	0,25 l	20 PLN
	0,75 l	26 PLN
San Pellegrino woda gazowana sparkling water	0,25 l	20 PLN
	0,75 l	26 PLN

PIWO I CYDR | BEER AND CIDER

Piwo beczkowe | Draught beer

Pilsner Urquell 4,4%	0,33 l	19 PLN
	0,5 l	28 PLN

Piwo butelkowe | Bottled beer

Peroni Nastro Azzurro 5,0%	0,33 l	19 PLN
Książęce Miodowy Lager 4,5%	0,5 l	19 PLN
Książęce IPA 5,4%	0,5 l	19 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 4,9%	0,5 l	19 PLN
Lech Premium 5,0%	0,5 l	19 PLN
Kozel Černý 3,8%	0,5 l	19 PLN
Tyskie Gronie 5,2%	0,5 l	19 PLN
Cydr Victoria 7,0%	0,15 l	25 PLN

Piwo smakowe | Flavored beer

Captain Jack Original 6,0%	0,4 l	19 PLN
Captain Jack Watermelon Margarita 6,0%	0,4 l	19 PLN

Piwo bezalkoholowe | Alcohol free beer

Kozel 0,0%	0,5 l	18 PLN
Peroni Nastro Azzurro 0,0%	0,33 l	18 PLN
Lech Free Elderflower Lemon 0,0%	0,33 l	15 PLN
Lech Free Lager 0,0%	0,33 l	15 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 0,0%	0,5 l	18 PLN

APERITIFY I DIGESTIFY | APERITIF AND DIGESTIF

Campari 25%	4 cl	19 PLN
Jagermeister 35%	4 cl	22 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



LIKIERY | LIQUEURS

Kahlua 16%	4 cl	20 PLN
Baileys 17%	4 cl	18 PLN
Advocat 16%	4 cl	16 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 Molinari 40%	4 cl	24 PLN
Merrys Salty caramel 17%	4 cl	16 PLN

WÓDKI | VODKA

Żołądkowa Gorzka 34%	4 cl	16 PLN
Żubrówka Bison Grass 37,5%	4 cl	16 PLN
Ostoya 40%	4 cl	18 PLN
Ostoya The Charcoal Filtered Black 40%	4 cl	20 PLN
Finlandia Vodka 40%	4 cl	18 PLN
Finlandia Lime 37,5%	4 cl	18 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	20 PLN
J.A. Baczewski 40%	4 cl	18 PLN



SMAKI PODHAŁA | REGIONAL FLAVORS

Cytryna z miodem Honey & Lemon Liqueur – Góraleczka 35%	4 cl	18 PLN
Cytrynówka Górska Highlander Lemon Liqueur – Polowaca 30%	4 cl	18 PLN
Czarna Porzeczka Blackcurrant Liqueur – Góraleczka 30%	4 cl	18 PLN
Czarny Bez Black Elderberry Liqueur – Góraleczka 35%	4 cl	18 PLN
Miodula Prezydencka Presidential Honey Liqueur 40%	4 cl	24 PLN
Nalewka Wiśniowa Cherry Liqueur – Potok Wysoki 21%	4 cl	18 PLN
Nalewka z Pigwowca Quince Fruit Liqueur – Potok Wysoki 26%	4 cl	18 PLN
Śliwowica podbeskidzka Podbeskidzie Plum Spirit 72%	4 cl	24 PLN
Szafranówka Saffron Liqueur – Tatrzańska 30%	4 cl	22 PLN

GIN

Bombay Sapphire 40%	4 cl	22 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
Roku Gin 43%	4 cl	22 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

Patrón Silver 40%	4 cl	42 PLN
Patrón 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**

Toki 43%	4 cl	52 PLN
Hibiki Harmony Suntory 43%	4 cl	110 PLN

Irlandzka | **Irish**

Jameson 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	44 PLN
Hugo Likier z czarnego bzu St-Germain, sok z limonki, liście mięty, syrop z czarnego bzu, prosecco Elderflower liqueur St-Germain, lime juice, mint leaves, elderflower syrup, prosecco	44 PLN
Aperol Spritz Aperol, woda gazowana, pomarańcza, prosecco Aperol, sparkling water, orange, prosecco	44 PLN
Rose Collins Roku gin, sok z cytryny, likier różany, syrop różany, Kinley Tonic Pink Aromatic Berry Roku gin, lemon juice, rose liqueur, rose syrup, Kinley Tonic Pink Aromatic Berry	44 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