



# ELEONORA

## MENU

### PRZYSTAWKI / STARTERS

- Tatar wołowy z antrykotu z konfitowanym żółtkiem i oliwą lubczykową** 66 zł  
Beef entrecote tartare with confit egg yolk and lovage oil
- Krewetki na maśle czosnkowym z chili, pomidorki koktajlowe** 69 zł  
Prawns with garlic butter, chili and cherry tomatoes
- Bruschetta z 'Ndują, ricottą, rukolą i orzechami włoskimi** 39 zł  
Bruschetta with 'Nduja, ricotta, arugula and walnuts

### SAŁATKI / SALADS

- Sałatka Cezar z kurczakiem** 69 zł  
Caesar salad with chicken
- Sałatka Cezar z krewetkami** 74 zł  
Caesar salad with prawns
- Sałatka z kozim serem, gruszką i orzechami włoskimi** 69 zł  
Salad with Goat cheese, pear and walnuts
- Burrata z pomidorami, oliwą z oliwek, octem balsamicznym i rukolą** 64 zł  
Burrata with tomatoes, olive oil, balsamic vinegar and arugula

### ZUPY / SOUPS

- Krem z pomidorów z grzankami i pesto bazyliowym** 36 zł  
Tomato cream soup with croutons and basil pesto
- Krem serowo-czosnkowy z grzankami i oliwą tymiankową** 36 zł  
Cheese & garlic cream soup with croutons and thyme olive oil

## BURGERY / BURGERS

**Burger wołowy z serem cheddar  
i frytkami belgijskimi** 69 zł

Beef burger with cheddar cheese and Belgian fries

**Burger wołowy z boczkiem, oscypkiem  
i frytkami belgijskimi** 79 zł

Beef burger with bacon, oscypek cheese and Belgian fries

## KANAPKI / SANDWICHES

**Ciabatta z burrata, pesto, mortadelą i rukolą** 58 zł

Ciabatta with burrata, pesto, mortadella and arugula

**Ciabatta z chrupiącym kurczakiem, kimchi  
i ogórkiem piklowanym podawana z frytkami** 66 zł

Ciabatta with crispy chicken, kimchi and pickled cucumber served with fries

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

**Sznyceł wieprzowy z jajkiem sadzonym i mizerią** 59 zł

Pork schnitzel with fried egg and fresh cucumber salad

**Żebro wołowe z chili, prażoną cebulką i śliwkowym  
sosem BBQ podawane z kolbą kukurydzy** 159 zł

Beef rib with chili, roasted onion and plum BBQ sauce served with corn on the cob

## MAKARONY / PASTA

**Spaghetti bolognese, Grana Padano** 69 zł

Spaghetti bolognese, Grana Padano

**Penne z pomidorami pelati, pesto bazyliowym,  
czosnkiem i burrata** 59 zł

Penne with pelati tomatoes, basil pesto, garlic and burrata

**Tagliatelle z krewetkami, cukinią i pomidorkami  
koktajlowymi** 69 zł

Tagliatelle with prawns, zucchini and cherry tomatoes

## PINSA / PINSA

**Pinsa Margherita** 63 zł

Pinsa Margherita

**Pinsa z 'Ndują i ricottą** 63 zł

Pinsa with 'Nduja and ricotta cheese

<b>Pinsa z szynką Prosciutto Crudo</b>	66 zł
Pinsa with Prosciutto Crudo	
<b>Pinsa z kozim serem, gruszką i orzechami włoskimi</b>	63 zł
Pinsa with goat cheese, pear and walnuts	

## DESERY / DESSERTS

<b>Sernik pistacjowy z malinami</b>	43 zł
Pistachio Cheesecake with raspberries	
<b>Szarlotka z lodami waniliowymi</b>	42 zł
Apple pie with vanilla ice cream	
<b>Lody waniliowe z bitą śmietaną, sosem malinowym i prażonymi migdałami</b>	39 zł
Vanilla ice cream with whipped cream, raspberry sauce and roasted almonds	

## DANIA REGIONALNE REGIONAL SPECIALS

<b>Moskol podhalański z masłem czosnkowym</b>	29 zł
Traditional Podhale potato flatbread with garlic butter	
<b>Ser górski z żurawiną</b>	35 zł
Grilled sheep's cheese with cranberry sauce	
<b>Żurek z jajkiem, ziemniakami i białą kiełbasą</b>	38 zł
Sour rye soup with egg, potatoes and white sausage	
<b>Pstrąg pieczony z masłem czosnkowym i mixem sałat</b>	96 zł
Oven-baked trout with garlic butter and mixed salad	

## DLA DZIECI / FOR CHILDREN

<b>Rosół z makaronem</b>	36 zł
Chicken broth with noodles	
<b>Panierowane fileciki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki</b>	38 zł
Breaded chicken fillets with fries and carrot salad	
<b>Penne z sosem śmietanowo - serowym</b>	39 zł
Penne with cream and cheese sauce	
<b>Spaghetti z sosem pomidorowym, Grana Padano</b>	39 zł
Spaghetti with tomato sauce, Grana Padano	