

Włoska

RESTAURACJA

★★★★★

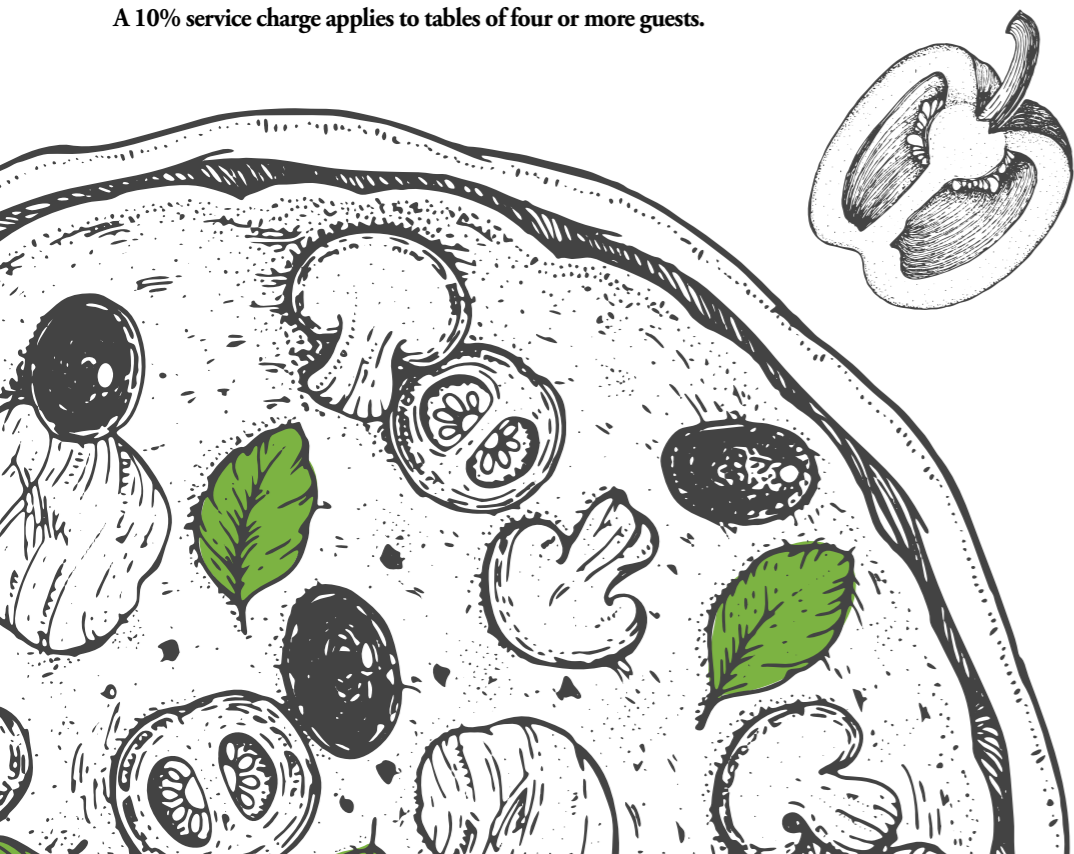


MAKARONY / PASTA

- **Spaghetti Carbonara** ^{1,3,7} **48 PLN**
guanciale / żółtko / Pecorino Romano DOP / pieprz / natka pietruszki
guanciale / egg yolk / Pecorino Romano DOP / pepper / parsley
- **Rigatoni z guanciale i kurczakiem** ^{1,3,7} **48 PLN**
guanciale / filet z kurczaka / pieczarka / śmietanka /
natka pietruszki / Pecorino Romano DOP
guanciale / chicken breast / champignon / double cream / parsley / Pecorino Romano DOP
- **Spaghetti z czosnkiem i pikantną papryczką** ^{1,3,7} **43 PLN**
oliwa / czosnek / chili / szpinak / Grana Padano DOP
olive oil / garlic / chili / spinach / Grana Padano DOP
- **Tagliolini Nero z krewetkami** ^{1,2,3,7,12} **51 PLN**
krewetki / czosnek / pomidorki cherry / białe wino / chili / natka pietruszki / masło
shrimp / garlic / cherry tomatoes / white wine / chili / parsley / butter

*możliwość wymiany na makaron bezglutenowy
possible to exchange for gluten-free pasta

Do stolików liczących 4 osoby lub więcej doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
A 10% service charge applies to tables of four or more guests.



MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU

- **Makaron w sosie pomidorowym** ^{1,3,7,9} **29 PLN**
Pasta with tomato sauce
pomidory San Marzano / warzywa okopowe / Grana Padano DOP
San Marzano tomatoes / root vegetables / Grana Padano DOP
- **Mini pizza Margherita Fior di Latte** ^{1,7} **27 PLN**
sos z pomidorów di San Marzano / Mozzarella Fior di Latte
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte
- **Mini pizza z szynką Prosciutto Cotto** ^{1,7} **29 PLN**
Mini pizza with Prosciutto Cotto
sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / szynka Prosciutto Cotto
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto

PIZZA

- **Margherita Fior di Latte** ^{1,7} **42 PLN**
sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / bazylija
di San Marzano tomato / Mozzarella Fior di Latte / basil
- **Vegetariana** ^{1,7,8,12} **48 PLN**
sos z żółtych pomidorów / Mozzarella Fior di Latte / podsuszane pomidory koktajlowe /
czerwona papryczka peperoni / żółta papryczka peperoni / bazylija
yellow tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / dried cherry tomatoes /
red peperoni pepper / yellow peperoni pepper / basil
- **Quatro Formaggi** ^{1,7,8} **52 PLN**
Sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella fior di Latte /
Fior di Ricotta / Peccorino Romano DOP / Grana padano DOP
San Marzano tomato sauce / Mozzarella fior di Latte /
Fior di Ricotta / Peccorino Romano DOP / Grana padano DOP
- **Spianata Piccante** ^{1,7,12} **51 PLN**
sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte /
salami Spinata Piccante / czarne oliwki / czerwona cebula / Grana Padano DOP
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte /
Spinata Piccante / black olives / red onion / Grana Padano DOP
- **Parma** ^{1,6,7,10} **51 PLN**
sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Fior di Ricotta /
szynka Prosciutto Crudo / pomidory cherry / rukola / Grana Padano DOP
di San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Fior di Ricotta /
Prosciutto Crudo / cherry tomatoes / rocket / Grana Padano DOP
- **Ai Carciofi** ^{1,7,8} **50 PLN**
sos z pomidorów San Marzano/Mozzarella Fior di Latte /
Prosciutto Cotto / marynowane pieczarki / karczochy
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto /
pickled mushrooms / artichokes

Sos / Sauce **3 PLN**
czosnkowy⁷ lub pomidorowy / garlic⁷ or tomato

Opakowanie na wynos / Takeaway box **3 PLN**

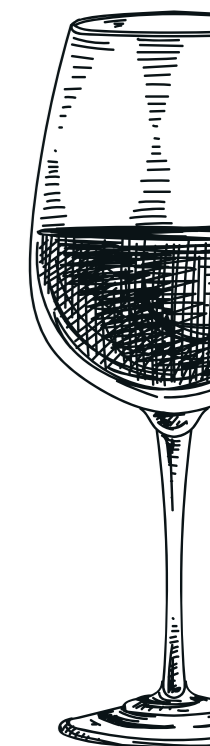
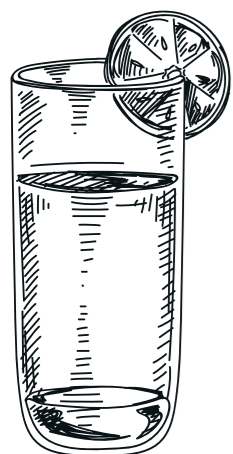
DESERY / DESSERTS

- **Panna cotta z konfiturą z czerwonej porzeczki** ^{3,7} **35 PLN**
Panna cotta with red currant jam
śmietanka / żelatyna / porzeczka / biała czekolada / wanilia
cream / gelatine / redcurrant / white chocolate / vanilla
- **Tiramisu** ^{1,3,7} **35 PLN**
Mascarpone / biszkopty / Amaretto / jajko / espresso / kakao / migdały
Mascarpone / biscuits / Amaretto / egg / espresso / cocoa powder / almonds

*Alergeny: 1 - gluten, 2 - skorupiaki i owoce morza, 3 - jajka, 4 - ryby, 5 - orzeszki ziemne, 6 - soja, 7 - mleko,
8 - orzechy, 9 - seler, 10 - gorczyca, 11 - sezam, 12 - dwutlenek siarki i siarczyny, 13 - lubin, 14 - mięczaki

*Allergens: 1 - gluten, 2 - crustaceans and seafood, 3 - eggs, 4 - fish, 5 - peanuts, 6 - soya, 7 - milk,
8 - nuts, 9 - celery, 10 - mustard, 11 - sesame seed, 12 - sulfur and sulfur dioxide, 13 - lupine, 14 - molluscs





ZIMNE NAPOJE / COLD BEVERAGES

- Woda gazowana / sparkling water 10 PLN
330 ml/33 cl (Kropla Beskidu)
- Woda niegazowana / still water 10 PLN
330 ml/33 cl (Kropla Beskidu)
- Woda gazowana / sparkling water 22 PLN
750 ml/75 cl (Kropla Beskidu)
- Woda niegazowana / still water 22 PLN
750 ml/57 cl (Kropla Beskidu)
- Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic 14 PLN
250 ml/25 cl
- Sok Cappy / Cappy juice 250 ml/25 cl 14 PLN
(pomarańcza, jabłko, grejpfrut, pomidor, czarna porzeczka
orange, apple, grapefruit, tomato, blackcurrant)
- Redbull 200 ml/20 cl 22 PLN
- Fuzetka 250 ml/25 cl 14 PLN
(cytryna, brzoskwinia / lemon, peach)

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

- Espresso 15 PLN
- Double Espresso 17 PLN
- Americano 17 PLN
- Kawa z mlekiem / white coffee 18 PLN
- Cappuccino 18 PLN
- Latte 18 PLN
- Latte z syropem smakowym /
Latte with flavoured syrup 20 PLN
- Irish coffee (20 ml/2 cl Jameson 40%) 25 PLN
- French coffee (20 ml/2 cl Stock 84 40%) 25 PLN
- Herbata czarna lub smakowa /
Black or flavoured tea 17 PLN

PIWO / BEER

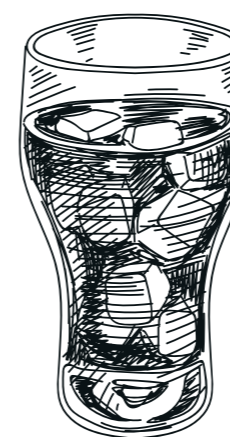
- Lane / draught
- Tyskie 5,2% 500 ml/50 cl 20 PLN
- Tyskie 5,2% 300 ml/30 cl 16 PLN
- Butelkowane / bottled
- Peroni Nastro Azzurro 5% 330 ml/33 cl 23 PLN
- Piwo Regionalne Trzy Korony 5,1-7,5% /
Regional beer Trzy Korony 5,1-7,5% 330 ml/33 cl 23 PLN
- Lech Free 0,0% 500 ml/50 cl 18 PLN
- Cydr Dobroński 4,5% 750 ml/75 cl 75 PLN

WINO / WINE

- Wino Domu / house wine 12% 150 ml/15 cl 17 PLN
- Wino Domu butelka 12% /
house wine bottle 12% 750 ml/75 cl 86 PLN
- Fragolino 7,5% 750 ml/75 cl 90 PLN
- Monte Santi Fruttisecco 10% 750 ml/75 cl 86 PLN
- Rocca Ventosa Pinot Grigio 12% 100 ml/10 cl 20 PLN
- Rocca Ventosa Pinot Grigio 12% 750 ml/75 cl 115 PLN
- Almarosa Primitivo 13,5% 100 ml/10 cl 20 PLN
- Almarosa Primitivo 13,5% 750 ml/75 cl 109 PLN

KOKTAJLE / COCKTAILS

- Mojito 39 PLN
mięta / limonka / rum / brązowy cukier
fresh mint / fresh lime / rum / brown sugar
- Sex on the beach 32 PLN
wódka / sok pomarańczowy / Bols peach / grenadyna
vodka / orange juice / Bols peach / grenadine
- Aperol Spritz 42 PLN
Aperol / Prosecco / woda gazowana
Aperol / Prosecco / sparkling water
- Peach Paradise 42 PLN
Finlandia / Coca-Cola / likier brzoskwiniowy /
sok z cytryny / nektarynka / świeża mięta
Finlandia / Coca-Cola / peach liqueur /
lemon juice / nectarine / fresh mint
- Limonce Spritz 39 PLN
Likier Limonce / Prosecco / woda gazowana / cytryna/mięta
Limonce liqueur / Prosecco / sparkling water / lemon/mint
- Sierra Tres Amigos 49 PLN
Sierra Blanco / Sierra Reposado / Sierra Tropical Chilli /
cytryna / pomarańcza / limonka
Sierra Blanco / Sierra Reposado / Sierra Tropical Chilli /
lemon / orange / lime
- Triple Punch 32 PLN
sok żurawinowy / sok pomarańczowy / purée z marakui
cranberry juice / orange juice / passion fruit purée
- Manhattan 35 PLN
Martini Rosso / Jack Daniel's / angostura
- Koktajl Cesarza 39 PLN
Seagrams / syrop z trawy cytrynowej / sok z cytryny /
Three Cents / trawa cytrynowa
Seagrams / lemongrass syrup / lemon juice /
Three Cents / lemongrass



Do stolików liczących 4 osoby lub więcej doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
A 10% service charge applies to tables of four or more guests.

