



PL / EN

*Z pasji i miłości do celebrowania dobrego jedzenia
we wspaniałej atmosferze.*

*With passion and love for celebrating good food
in a wonderful atmosphere.*

Bardzo mi miło zaprosić Państwa do skosztowania naszego wyjątkowego menu.
Wszystkie dania tworzone są z produktów najwyższej jakości,
dbamy o to, aby każdy znalazł tu coś dla siebie.
Niech to będzie kulinarna przygoda, na którą wybierzemy się wspólnie.
Smacznego!

I am very pleased to invite you to taste our unique menu.
All dishes are created from the highest quality products,
we make sure that everyone finds something for themselves.
Let it be a culinary adventure that we go on together.
Enjoy!

MACIEJ MORAŃSKI
Szef kuchni / Head Chef

MENU

PRZYSTAWKI / APPETIZERS



	WĘDZONA BURRATA, PROSCIUTTO, JARMUŻ SMOKED BURRATA, PROSCIUTTO, KALE	200g	40 PLN
	🍷 VSE CHARDONNAY 🍷 BOCELLI ROSE PREMIUM CUVÉE		
REG VEG	BRUSCHETTA, POMIDOR, CHIMICHURI, SER KOZI, MORELA BRUSCHETTA, TOMATO, CHIMICHURI, GOAT CHEESE, APRICOT	200g	40 PLN
	🍷 QUINTA DA RAZA VINHO VERDE 🍷 NVILLARIELLI MONTEPULCIANO		
	TATAR WOŁOWY, MARYNOWANE GRZYBY, MAJONEZ TRUFLOWY, CHIPS CHLEBOWY, KONFITOWANA SZALOTKA BEEF TARTARE, PICKLED MUSHROOMS, TRUFFLE MAYONNAISE, BREAD CHIPS, CONFIT SHALLOT	150g	70 PLN
	🍷 KHORA MERLOT		

ZUPY / SOUPS

VEG	ZUPA RYBNA, OWOCE MORZA, WĘDZONY PSTRĄG FISH SOUP, SEAFOOD, SMOKED TROUT	350 ml	36 PLN
	🍷 KHORA MERLOT		
VEG	KREM Z WĘDZONYCH BIAŁYCH WARZYW CREAM OF SMOKED WHITE VEGETABLES	350 ml	37 PLN
VEG	KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW Z BURATTĄ CREAM OF BAKED TOMATOES WITH BURATTA	350 ml	43 PLN
	🍷 FAMILIA FALASCO TORRONTES		

BG - bezglutenowe / gluten free REG - regionalne / regional VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service
Obsługa grupy powyżej 10 osób wiąże się z opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku
/ Service for a group of more than 10 people is associated with a service fee of 10% of the total bill value

MENU

PASTA



VEG	GNOCCHI, PIECZONE POMIDORY W SOSIE, PARMEZAN GNOCCHI, BAKED TOMATOES IN SAUCE, PARMESAN 🍷 I BALZI BARBERA PASSITO 🍷 SEÑORÍO DE SARRÍA VERDEJO	250 g	45 PLN
VEG	RAVIOLI Z GRUSZKĄ RAVIOLI WITH PEAR 🍷 FAMILIA FALASCO TORRONTES 🍷 BOCELLI VERMENTINO	200 g	45 PLN
VEG	TAGLIATELLE, MAŁŻE VENUS, EMULSJA MAŚLANA TAGLIATELLE, VENUS MUSSELS, BUTTER EMULSION 🍷 NO BODY'S HERO SAUVIGNON BLANC 🍷 WACHTENBURG RIESLING CLASSIC	250 g	45 PLN
	SPAGHETTI BOLOGNESE 🍷 VILLARIELLI MONTEPULCIANO 🍷 KHORA SYRAH	250 g	47 PLN
	SPAGHETTI CARBONARA 🍷 WACHTENBURG RIESLING CLASSIC 🍷 VSE CHARDONNAY	200 g	49 PLN
VEG	SPAGHETTI TRUFFLOWE TRUFFLE SPAGHETTI 🍷 GRUBER RÖSCHITZ GRÜNER VELTLINER 🍷 CANTINA BOLZANO PINOT BIANCO	200 g	50 PLN
	SPAGHETTI AGLIO OLLIO Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ LUB KREWETKAMI SPAGHETTI AGLIO OLIO WITH BEEF TENDERLOIN OR SHRIMPS 🍷 DO POŁĘDWICY / FOR TENDERLOIN – KHORA SYRAH 🍷 DO KREWETEK / FOR SHRIMPS – SILESIAN DOLNOSIELSKIE	200 g	69 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free REG - regionalne / regional VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service
Obsługa grupy powyżej 10 osób wiąże się z opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku
/ Service for a group of more than 10 people is associated with a service fee of 10% of the total bill value

MENU

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES



BG VEG	RISOTTO CACIO E PEPE, ZIMOWA TRUFLA RISOTTO CACIO E PEPE, WINTER TRUFFLE I BALZI BARBERA PASSITO	400g	42 PLN
	SAŁATKA GUSTO Z PIERSIĄ Z KURCZAKA, SAŁATA RZYMSKA, SOS KAPAROWY, POMIDOR, PARMEZAN, BORÓWKA GUSTO SALAD WITH CHICKEN BREAST, ROMAINE LETTUCE, CAPER SAUCE, TOMATO, PARMESAN, BLUEBERRY VSE CHARDONNAY VILLARIELLI PINOT GRIGIO	400g	52 PLN
	WŁOSKI BURGER WOŁOWY, MAŚLANA BUŁKA, SOS Z OCTEM BALSAMICZNYM, POMIDOR, OGÓREK KONSERWOWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE ITALIAN BEEF BURGER, BUTTER BUN, BALSAMIC VINEGAR SAUCE, TOMATO, PICKLED CUCUMBER, MOZZARELLA FIOR DI LATTE FAMILIA FALASCO BALBO MALBEC VILLARIELLI MONTEPULCIANO	400g	65 PLN
	UDO Z KACZKI, JUS JÄGERMEISTER, SZAŁWIOWE PURÉE Z GRUSZKĄ, JARMUŻ DUCK THIGH, JUS JÄGERMEISTER, SAGE PURÉE WITH PEAR, KALE KHORA MERLOT CONDE VALDEMAR CRIANZA	400g	65 PLN
BG VEG	HALIBUT, FENKUŁ, GRATIN, BEURRE BLANC HALIBUT, FENNEL, GRATIN, BEURRE BLANC GRUBER RÖSCHITZ GRÜNER VELTLINER	400g	69 PLN
BG REG	PSTRAŻ, SEZONOWE WARZYWA, PURÉE Z SUSZONYMI POMIDORAMI TROUT, SEASONAL VEGETABLES, PURÉE WITH DRIED TOMATOES CANTINA BOLZANO PINOT BIANCO BOCELLI VERMENTINO	400g	70 PLN
BG VEG	OŚMIORNICA, GRILLOWANE ZIEMNIAKI I WARZYWA OCTOPUS, GRILLED POTATOES AND VEGETABLES TWACHTENBURG RIESLING CLASSIC NOBODY'S HERO SAUVIGNON BLANC	400g	85 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free REG - regionalne / regional VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service
Obsługa grupy powyżej 10 osób wiąże się z opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku
/ Service for a group of more than 10 people is associated with a service fee of 10% of the total bill value

MENU

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES



GICZ JAGNIĘCA, JUS, BURACZANE KOPYTKA, BOCZNIAK MIKOŁAJKOWY 500g 120 PLN
LAMB SHANK, JUS, BEET DUMPLINGS, ST. NICHOLAS OYSTER MUSHROOM

 KHORA SYRAH

 VSE CABERNET SAUVIGNON

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ, SOS PIEPRZOWY, BABY MARCHEW, 450g 129 PLN
TŁUCZONE ZIEMNIAKI Z NATKĄ PIETRUSZKI
BEEF TENDERLOIN STEAK, PEPPER SAUCE, BABY CARROTS,
MASHED POTATOES WITH PARSLEY

 CONDE VALDEMAR CRIANZA

 TERRAZUL TANNAT

BG - bezglutenowe / gluten free REG - regionalne / regional VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service
Obsługa grupy powyżej 10 osób wiąże się z opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku
/ Service for a group of more than 10 people is associated with a service fee of 10% of the total bill value

MENU

DESERY / DESSERTS



VEG	PANNA COTTA MATCHA, MUS Z SUSZONEJ MORELI MATCHA PANNA COTTA, DRIED APRICOT MOUSSE 🍷 LODALI MOSCATO D'ASTI	150 g	35 PLN
VEG	PARFAIT BIAŁA CZEKOLADA, KOZI SER, BURAK WHITE CHOCOLATE, GOAT CHEESE, BEETROOT PARFAIT 🍷 SCHMITT SÖHNE PIESPORTER SPÄTLESE	150 g	35 PLN
VEG	KREM ANGIELSKI, ŚLIWKA, PIERNIK ENGLISH CREAM, PLUM, GINGERBREAD 🍷 LODALI MOSCATO D'ASTI	150 g	35 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free REG - regionalne / regional VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service
Obsługa grupy powyżej 10 osób wiąże się z opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku
/ Service for a group of more than 10 people is associated with a service fee of 10% of the total bill value

MENU

PIZZA KLASYCZNA / CLASSIC PIZZA

32 cm



DODAJ BURRATĘ DO PIZZY / ADD BURRATA TO YOUR PIZZA	125 g	17 PLN
FOCACCIA ROZMARYN, SÓL MORSKA, MARYNOWANE OLIWKI Z SUSZONYMI POMIDORAMI ROSEMARY, SEA SALT, PICKLED OLIVES WITH SUN-DRIED TOMATOES		29 PLN
PIZZA MARGHERITA SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE		35 PLN
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA, BAZYLIA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, HAM, BASIL		40 PLN
PIZZA CAPRESE SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA DI BUFFALA, POMIDORY, BAZYLIA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA DI BUFFALA, TOMATOES, BASIL		42 PLN
PIZZA CALZONE (DUMPLING) SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS, HAM		42 PLN
PIZZA POLO SOS POMIDOROWY, KURCZAK, SZPARAGI, CEBULA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE TOMATO SAUCE, CHICKEN, ASPARAGUS, ONION, MOZZARELLA FIOR DI LATTE		45 PLN
PIZZA ZBÓJNICKA BIAŁY SOS, OSCYPEK, KIEŁBASA, CEBULA WHITE SAUCE, SHEEP CHEESE, SAUSAGE, ONION		45 PLN
PIZZA PARMA SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO DI PARMA, RUKOLA, PARMIGGIANO REGGIANO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO DI PARMA, ARUGULA, PARMIGGIANO REGGIANO		49 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free REG - regionalne / regional VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service
Obsługa grupy powyżej 10 osób wiąże się z opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku
/ Service for a group of more than 10 people is associated with a service fee of 10% of the total bill value

MENU

PIZZA KLASYCZNA / CLASSIC PIZZA

32 cm



PIZZA SALAMI PICCANTE SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI PICCANTE, SALAMI SPIANATA, PEPERONCINI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI PICCANTE, SALAMI SPIANATA, PEPERONCINI	49 PLN
PIZZA TREMONTI SOS ŚMIETANOWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BOCZEK, CEBULA, SER WĘDZONY, SZCZAW KRWISTY, PIECZARKI CREAM SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BACON, ONION, SMOKED CHEESE, RED SORREL, MUSHROOMS	49 PLN
PIZZA QUATTRO FORMAGGI SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMEZAN, SER KOZI, GORGONZOLA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMESAN CHEESE, GOAT CHEESE, GORGONZOLA CHEESE	49 PLN
PIZZA WŁOSKA SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA DI BUFFALA, POMIDORY KOKTAJLOWE, PESTO BAZYLIOWE, KAPARY, OLIWA Z TRUFLI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA DI BUFFALA, CHERRY TOMATOES, BASIL PESTO, CAPERS, TRUFFLE OIL	49 PLN

DESKA ANTIPASTI / ANTIPASTI SET

IL TAGLIERE

SPIANATA, MORTADELLA Z PISTACJAMI, PROSCIUTTO DI SAN MICHELLE, PRIMASOLE,
PANCETTA, KAPARY, KARCZOCHY, SUSZONE POMIDORY, CIABATTA, OLIWKI, SERY ŁOMNICKIE
SPIANATA, MORTADELLA WITH PISTACHIOS, PROSCIUTTO DO SAN MICHELLE PRIMASOLE,
PANCETTA, CAPERS, ARTICHOKEs, DRIED TOMATO, CIABATTA, OLIVES

DLA DWOJGA / FOR TWO	89 PLN
DLA CZWORGGA / FOR FOUR	149 PLN
DLA SZEŚCIORGA / FOR SIX	199 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free REG - regionalne / regional VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service
Obsługa grupy powyżej 10 osób wiąże się z opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku
/ Service for a group of more than 10 people is associated with a service fee of 10% of the total bill value