



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 miło nam 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!

We are very pleased to invite you to taste our exceptional menu.
All dishes are made from the highest quality ingredients,
and we ensure that everyone finds something for themselves here.
Let this be a culinary adventure that we embark on together.
Enjoy your meal!

MENU

PRZYSTAWKI / APPETIZERS



BRUSCHETTA Z POMIDORAMI, PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA, RUKOLĄ, CZOSNKIEM I BAZYLIĄ BRUSCHETTA WITH TOMATO, PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA, ARUGULA, GARLIC AND BASIL	250g	35 PLN
PIECZONY ZIEMNIAK, OLIWA PIETRUSZKOWA, TWAROŻEK, KAWIOR Z PSTRĄGA BAKED POTATO, PARSLEY OLIVE OIL, COTTAGE CHEESE, TROUT CAVIAR	300g	36 PLN
WĘDZONA BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO, JARMUŻ SMOKED BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO, KALE	350g	39 PLN
KREWETKI W EMULSJI ZIOŁOWEJ SHRIMPS WITH HERB EMULSION	200g	45 PLN
TATAR WOŁOWY, MARYNOWANE GRZYBY, MAJONEZ TRUFLOWY, CHIPS CHLEBOWY, KONFITOWANA SZALOTKA BEEF TARTARE, PICKLED MUSHROOMS, TRUFFLE MAYONNAISE, BREAD CHIPS, CONFIT SHALLOT	150g	59 PLN
PIECZYWO / BREAD		16 PLN

ZUPY / SOUPS

VEG	KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW Z MOZZARELĄ FIOR DI LATTE CREAM OF BAKED TOMATOES WITH MOZZARELA FIOR DI LATTE	350 ml	29 PLN
	ZUPA CZOSNKOWA GARLIC SOUP	350 ml	37 PLN
VGN	KREM Z KALAFIORA, PALONY KALAFIOR CAULIFLOWER CREAM, ROASTED CAULIFLOWER	350 ml	35 PLN

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

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	AGLIO OLLIO PEPPERONCINO	250 g	29 PLN
	SPAGHETTI BOLOGNESE	250 g	39 PLN
	SPAGHETTI CARBONARA	200 g	42 PLN
	GNOCCHI, PIECZONE POMIDORY W SOSIE, PARMEZAN GNOCCHI, BAKED TOMATOES IN SAUCE, PARMESAN	250 g	45 PLN
VEG	GNOCCHI BURACZANE, RICOTTA BEETROOT GNOCCHI, RICOTTA	350 g	45 PLN
	SPAGHETTI TRUFLOWE TRUFFLE SPAGHETTI	200 g	49 PLN
	SPAGHETTI AGLIO OLLIO Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ LUB KREWETKAMI SPAGHETTI AGLIO OLIO WITH BEEF TENDERLOIN OR SHRIMPS	200 g	69 PLN
	PENNE AMATRICIANA	350 g	45 PLN

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

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



VGN	HUMUS Z BURAKA/BABY MARCHEW/SOLIRÓD/OCET BALSAMICZNY BEETROOT HUMMUS, BABY CARROT, SAMPHIRE, BALSAMIC VINEGAR	350 g	45 PLN
	POŁĘDWICA Z DORSZA, MAJONEZ KREWETKOWY, PIECZONY ZIEMNIAK, TWARÓG WĘDZONY COD FILLET, SHRIMP MAYONNAISE, BAKED POTATO, SMOKED COTTAGE CHEESE	350 g	48 PLN
	RISOTTO TRUFLOWE TRUFFLE RISOTTO	350 g	47 PLN
	SALATA RZYMSKA, SOS KAPAROWY, POMIDOR, PARMEZAN, BORÓWKA ROMAINE LETTUCE, CAPER SAUCE, TOMATO, PARMESAN, BLUEBERRY	400 g	
	Z TOFU / WITH TOFU		50 PLN
	Z KURCZAKIEM / WITH CHICKEN		52 PLN
	Z KREWETKAMI / WITH SHRIMPS		57 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	400 g	59 PLN
	PIERŚ SUPREME Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO, PURÉE DYNIOWE, SOS ŻURAWINOWY, GRZYBY LEŚNE CORN CHICKEN BREAST SUPREME, PUMPKIN PURÉE, CRANBERRY SAUCE, FOREST MUSHROOMS	400 g	60 PLN
	GULASZ Z DZIKA, PURE TRUFLOWE, TRUFLA WILD BOAR GOULASH, TRUFFLE PUREE, TRUFFLE	350 g	68 PLN
	POLIK WOŁOWY, PURE Z SELERA, DEMI GLACE SMARDZOWY, KALAFIOR, BABY BROKUŁ BEEF CHEEK, CELERY PUREE, MOREL DEMI-GLACE, CAULIFLOWER, BABY BROCCOLI	350 g	85 PLN
BG REG	PSTRĄG, WARZYWA SEZONOWE, PURÉE Z SUSZONYMI POMIDORAMI TROUT, SEASONAL VEGETABLES, PURÉE WITH DRIED TOMATOES	400 g	64 PLN
BG	OŚMIORNICA, GRILLOWANE ZIEMNIAKI I WARZYWA OCTOPUS, GRILLED POTATOES AND VEGETABLES	400 g	85 PLN
	STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ, SOS PIEPRZOWY, BABY MARCHEW, TŁUCZONE ZIEMNIAKI Z NATKĄ PIETRUSZKI BEEF TENDERLOIN STEAK, PEPPER SAUCE, BABY CARROTS, MASHED POTATOES WITH PARSLEY	450 g	129 PLN

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

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 DRIED TOMATOES		29 PLN
PIZZA MARGHERITA SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE		29 PLN
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA, BAZYLIA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, HAM, BASIL		36 PLN
PIZZA CAPRICCIOSA SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA, BAZYLIA, KARCZOCHY, OLIWKI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, HAM, BASIL, ARTICHOKES, OLIVES		39 PLN
PIZZA CAPRESE SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMIDORY, BAZYLIA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATOES, BASIL		36 PLN
PIZZA CALZONE SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, HAM		39 PLN
PIZZA PROSCIUTTO DI POLLO AFFUMICATO SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, PROSCIUTTO DI POLLO AFFUMICATO, BROKUŁ, BAZYLIA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PROSCIUTTO DI POLLO AFFUMICATO, BROCCOLI, BASIL		40 PLN
PIZZA PARMA SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROCIUTTO CRUDO, RUKOLA, PARMEZAN TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROCIUTTO CRUDO, ARUGULA, PARMESAN		45 PLN

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

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	45 PLN
PIZZA TREMONTI SOS ŚMIETANOWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BOCZEK, CEBULA, SER WĘDZONY, SZCZAW KRWISTY, BOCZNIAK CREAM SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BACON, ONION, SMOKED CHEESE, RED SORREL, OYSTER MUSHROOM	45 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	45 PLN
PIZZA WŁOSKA SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMIDORY KOKTAJLOWE, PESTO BAZYLIOWE, KAPARY, OLIWA Z TRUFLI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHERRY TOMATOES, BASIL PESTO, CAPERS, TRUFFLE OIL	45 PLN
PIZZA ZBÓJNICKA SOS ŚMIETANOWY, OSCYPEK, KIEŁBASA, CEBULA CREAM SAUCE, SHEEP CHEESE, SAUSAGE, ONION	41 PLN

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

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



WŁOSKIE ANTIPASTI / ITALIAN ANTIPASTI

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

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

DESERY / DESSERTS

VEG BG VGN	JEŻYNY W MARCHEWKOWYM SOSIE ANGIELSKIM Z PIERNIKOWĄ KRUSZONKĄ BLACKBERRIES IN CARROT ANGLAISE SAUCE WITH GINGERBREAD CRUMBLE	100 g	35 PLN
VEG	SERNIK Z ROKITNIKIEM, JEŻYNY SEA BUCKTHORN CHEESECAKE, BLACKBERRIES	100 g	30 PLN
VEG	TIRAMISU	150 g	38 PLN

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

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