



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!

It is with great pleasure that I invite you to savor  
our distinctive menu. Each dish is crafted from the finest quality ingredients,  
ensuring a variety for every palate. Embark on this culinary journey with us.  
Enjoy!

---

**MACIEJ MORAŃSKI**  
Szef kuchni / Head Chef

---

# MENU

## PRZYSTAWKI / APPETIZERS

dostępne w godzinach / available from 17:00 - 22:00



	BRUSCHETTA Z POMIDORAMI, CZOSNKIEM, BAZYLIĄ ORAZ Z PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLĄ I RUKOLĄ BRUSCHETTA WITH TOMATO, GARLIC, BASIL AND WITH PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA AND ARUGULA	250 g	35 PLN
VEG	PODGRZYBEK Z PIECZONĄ DYNIĄ BOLETE WITH ROASTED PUMPKIN	200 g	35 PLN
	WĘDZONA BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO, JARMUŻ SMOKED BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO, KALE	350 g	39 PLN
	KREWETKI W EMULSJI ZIOŁOWEJ SHRIMPS WITH HERB EMULSION	200 g	45 PLN
	TATAR WOŁOWY, MARYNOWANE GRZYBY, MAJONEZ TRUFLOWY, CHIPS CHLEBOWY, KONFITOWANA SZALOTKA BEEF TARTARE, PICKLED MUSHROOMS, TRUFFLE MAYONNAISE, BREAD CHIPS, CONFIT SHALLOT	150 g	59 PLN
	PIECZYWO / BREAD		16 PLN

## ZUPY / SOUPS

dostępne w godzinach / available from 13:00 - 22:00

VEG	KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW Z MOZZARELLĄ FIOR DI LATTE CREAM OF BAKED TOMATOES WITH MOZZARELLA FIOR DI LATTE	350 ml	29 PLN
	KREM Z DYNI Z GRYSEM Z PROSCIUTTO CRUDO PUMPKIN CREAM WITH PROSCIUTTO CRUDO	300 ml	35 PLN
VGN	ZUPA BOROWIKOWA BOLETUS SOUP	300 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

dostępne w godzinach / available from 13:00 - 22:00



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
	GNOCCHI, BAZYLIOWE PESTO, FASOLKA SZPARAGOWA, PARMEZAN GNOCCHI, BASIL PESTO, GREEN BEANS, PARMESAN	300 g	49 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

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

dostępne w godzinach / available from 13:00 - 22:00



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 CAPRICIOSA 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 POLO SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, GRZYBY LEŚNE, KURCZAK, DYNIA PIECZONA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, FOREST MUSHROOMS, CHICKEN, ROASTED PUMPKIN		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

dostępne w godzinach / available from 13:00 - 22:00



<b>PIZZA SALAMI PICCANTE</b> SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI PICCANTE, SALAMI SPIANATA, PEPERONCINI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI PICCANTE, SALAMI SPIANATA, PEPERONCINI	45 PLN
<b>PIZZA TREMONTI</b> 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
<b>PIZZA QUATTRO FORMAGGI</b> SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMEZAN, SER KOZI, GORGONZOLA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMESAN CHEESE, GOAT CHEESE, GORGONZOLA CHEESE	45 PLN
<b>PIZZA WŁOSKA</b> 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
<b>PIZZA ZBÓJNICKA</b> 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

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

dostępne w godzinach / available from 17:00 - 22:00



VGN	PIECZONY BAKŁAŻAN, POMIDORY, CHIMICHURI VEGAN ROASTED EGGPLANT, TOMATO, CHIMICHURI VEGAN	300 g	40 PLN
	POŁĘDWICA Z DORSZA, MAJONEZ KREWETKOWY, PIECZONY ZIEMNIAK, TWARÓG WĘDZONY COD FILLET, SHRIMP MAYONNAISE, BAKED POTATO, SMOKED COTTAGE CHEESE	350 g	45 PLN
	RISOTTO DYNIOWE PUMPKIN RISOTTO	400 g	49 PLN
	SAŁATKA GUSTO, SAŁATA RZYMSKA, SOS KAPAROWY, POMIDOR, PARMEZAN, BORÓWKA GUSTO SALAD, 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
	PANIEROWANE MIĘSO Z KACZKI, JABŁKO, BOROWIK, JARMUŻ BREADED DUCK MEAT, APPLE, BOLETUS, KALE	350 g	65 PLN
BG REG	PSTRĄG, SEZONOWE WARZYWA, PURÉE Z SUSZONYMI POMIDORAMI TROUT, SEASONAL VEGETABLES, PURÉE WITH DRIED TOMATOES	400 g	70 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



## WŁOSKIE ANTIPASTI / ITALIAN ANTIPASTI

dostępne w godzinach / available from 17:00 - 22:00

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, CHEESE MIX

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

## DESERY / DESSERTS

dostępne w godzinach / available from 13:00 - 22:00

VEG BG VGN	PANNA COTTA ŻURAWINA CRANBERRY PANNA COTTA	100 g	35 PLN
VEG	DYNIOWY SERNIK PUMPKIN CHEESECAKE	200 g	35 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