



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 with the everyone will find something for themselves.
Let this be a culinary adventure that we go on together.
Enjoy!

DAMIAN TURKIEWICZ
Szef kuchni / Chef

Menu lokalne / Local corner



ZUPY / SOUPS

REG	KARKONOSKA KWAŚNICA NA ŻEBRACH WIEPRZOWYCH KARKONOSKA SOUR SOUP ON PORK RIBS	350 ml	35 PLN
REG	ŻUREK Z CHRUSTEM Z BOCZKU SOUR SOUP WITH CRISPY FRIED BACON	350 ml	35 PLN

PRYZYSTAWKI / STARTERS

REG	PLACKI ZIEMNIACZANE Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ ORAZ MAŚLANymi KURKAMI POTATO PANCAKES WITH SOUR CREAM AND BUTTER CHANTERELLES	350g	39 PLN
	QUINTA DA RAZA VINHO VERDE		
	VILLARIELLI PINOT GRIGIO		

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

REG	ŻEBERKA W SOSIE PIECZENIOWYM Z MŁODYMI ZIEMNIAKAMI I SZPARAGAMI RIBS IN ROAST SAUCE WITH NEW POTATOES AND ASPARAGUS	450g	59 PLN
	I BALZI BARBERA PASSITO		
	KHORA MERLOT		
BG REG	PSTRĄG PIECZONY, PIECZONE WARZYWA KORZENIOWE Z ZIEMNIAKAMI I PALONYM MASŁEM BAKED TROUT, BAKED ROOT VEGETABLES WITH POTATOES AND BROWN BUTTER	400g	75 PLN
	GRUBER ROSCHITZ GRUNER VELTLINER		
	SENORIO DE SERRIA VERDEJO		
REG	SMAŻONY SER Z FRYTKAMI STEKOWYMI I SOSEM TATARSKIM FRIED CHEESE WITH STEAK FRIES AND TARTAR SAUCE	250g	45 PLN
	VILLARIELLI PINOT GRIGIO		
	BODEGAS AGRI INFANTES		

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

ZUPY / SOUPS



BG VEG	KREM Z BOBU Z MIĘTĄ BROAD BEAN CREAM WITH MINT	350 ml	34 PLN
	CHŁODNIK Z BOTWINKI Z MAŚLANKĄ SUDECKĄ BEETROOT COLD SOUP WITH SUDECKA BUTTERMILK	250 ml	35 PLN
	ŚWIEŻE I CHRUPIĄCE PIECZYWO W NASZYM GUSTO ZACHĘCAMY DO ZAMÓWIENIA WE ALSO ENCOURAGE YOU TO ORDER FRESH AND CRISPY BREAD	100 g	9 PLN

PASTA

VEG	RAVIOLI Z RICOTTĄ I SZPINAKIEM SERWOWANE Z KOŁA PARMEZANU RAVIOLI WITH RICOTTA AND SPINACH SERVED FROM A PARMESAN WHEEL	200 g	45 PLN
	🍷 SCHMITT PIESPORTER SPATLESE		
	🍷 VILLARIELLI PINOT GRIGIO		
VEG	TRUFLOWE LINGUINE SERWOWANE Z KOŁA PARMEZANU TRUFFLE LINGUINE SERVED FROM A PARMESAN WHEEL	200 g	49 PLN
	🍷 KHORA MERLOT		
	🍷 NO BODY'S HERO PINOT NOIR		
REG	MAKARON AGLIO OLLIO Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ PASTA AGLIO OLIO WITH BEEF TENDERLOIN	400 g	69 PLN
	🍷 WACHTENBUURG WIZNER RIESLING CLASSIC		
	🍷 QUINTA DA RAZA VINHO VERDE		

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

PRZYSTAWKI / STARTERS



ŚWIEŻE SAŁATY, DRESSING MALINOWY, PŁATKI MIGDAŁÓW
DO WYBORU:

FRESH LETTUCE, RASPBERRY DRESSING, ALMOND FLAKES
TO CHOOSE:

OSCYPEK / SHEEP CHEESE 350 g 49 PLN

 VILLARIELI MONTEPULCIANO

KURCZAK PIERŚ / CHICKEN BREAST 350 g 54 PLN

 QUINTA DA RAZA VINHO VERDE

KREWETKI / SHRIMPS 350 g 64 PLN

 VILLARIELLI PINOT GRIGIO

PLACKI ZIEMNIACZANE ZE ŚLEDZIEM MARYNOWANYM W ŚMIETANIE 250 g 34 PLN
POTATO PANCAKES WITH HERRING MARINATED IN CREAM

 WACHTENBURG WINZER RIESLING CLASSIC

 SILESIAN CUVÉE

TATAR Z ŁOSOSIA, HAIKU, SZALOTKA, MARYNOWANY BURAK, 150 g 49 PLN
JARMUŻ, PUDER CYTRYNOWY

SALMON TARTARE, HAIKU, SHALOTTS, PICKLED BEET ROOT, KALE,
LEMON POWDER

 WACHTENBURG WINZER RIESLING CLASSIC

 SEÑORÍO DE SARRÍA VERDEJO

REG TATAR Z REGIONALNEJ WOŁOWINY, SZALOTKA, ŻEL Z ŻÓŁTKA, 150 g 65 PLN
MARYNOWANA RZODKIEW, CHIPS Z CHLEBA, CHRUST Z PORA,
GRZYBY MARYNOWANE

REGIONAL BEEF TARTARE, SHALOT, YOLK GEL, MARINATED RADISH,
BREAD CHIPS, MARINATED MUSHROOMS

 I BALZI BARBERA PASSITO

 FAMILIA FALASCO BALBO MALBEC

ŚWIEŻE I CHRUPIĄCE PIECZYWO W NASZYM GUSTO 100 g 9 PLN
ZACHĘCAMY DO ZAMÓWIENIA

WE ALSO ENCOURAGE YOU TO ORDER FRESH AND CRISPY BREAD

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	JAGNIĘCINA, PURÉE Z KARCZOCHA, JUS, POMIDOR BAWOLE SERCE LAMB, ARTICHOKE PURÉE, JUS, TOMATO	400 g	79 PLN
	BOCELLI CHIANTI		
	KHORA SYRAH		
BG REG	STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ W PUDRZE Z PALONYCH ZIEMNIAKÓW, SOS PIEPRZOWY, BABY MARCHEW, TŁUCZONE MŁODE ZIEMNIAKI Z NATKĄ PIETRUSZKI BEEF SIRLOIN STEAK IN ROASTED POTATO POWDER, PEPPER SAUCE, BABY CARROTS, MASHED POTATOES WITH PARSLEY	400 g	129 PLN
	CONDE VALDEMAR CRIANZA		
	BEGALI AMARONE CLASSICO		
	SZNYCEL CIEŁĘCY, PURÉE Z ZIEMNIAKÓW Z KAPARAMI, PIECZARKI, SADZONE JAJO VEAL SCHNITZEL, POTATO PURÉE WITH CAPERS, MUSHROOMS, FRIED EGG	400 g	75 PLN
	KHORA MERLOT		
	NOBODY'S PINOT NOIR		
	POLĘDWICA Z DORSZA, PURÉE Z BOBU, GROSZEK CUKROWY COD SIRLOIN, BROAD BEAN PURÉE, SUGAR PEAS AND BROWN BUTTER	380 g	69 PLN
	RUBER RÖSCHITZ GRÜNER VELTLINER		
	SEÑORÍO DE SARRÍA VERDEJO		
	BURGER Z DZIKA, COLESLAW, POMIDOR, FRYTKI STEKOWE WILD BOAR BURGER, COLESLAW, TOMATO, STEAK FRIES	400 g	65 PLN
	SAMMARCO PRIMITIVO DI MANDURIA		
	IN SITU CARMENERE		
	BURGER Z DORSZEM, FRYTKI STEKOWE, OGÓREK, POMIDOR. SOS AIOLI BURGER WITH COD, STEAK FRIES, CUCUMBER, TOMATO, AIOLI SAUCE	350 g	59 PLN
	BURGER ZE SMAŻONYM SEREM, FRYTKI STEKOWE, OGÓREK, POMIDOR, SOS Tatarski BURGER WITH FRIED CHEESE, STEAK FRIES, CUCUMBER, TOMATO, TARTAR SAUCE	350 g	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

DESERY / DESSERTS



VEG BG	BIAŁA CZEKOLADA, MUS TRUSKAWKOWY WHITE CHOCOLATE, STAWBERRY MOUSSE	100 g	29 PLN
	 SCHMITT PIESPORTER SPATLESE		
VEG	FONDANT CZEKOLADOWY Z MALINAMI CHOCOLATE FONDANT WITH RASPBERRY	100 g	29 PLN
	 LODALI MOSCATO D'ASTI		
VEG BG	BEZA, MASCARPONE, TRUSKAWKI MERINGUE, MASCARPONE, STAWBERRIES	100 g	29 PLN
	 LODALI MOSCATO D'ASTI		

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

FOCCACIA 29 PLN
ROZMARYN, SÓL MORSKA, MARYNOWANE OLIWKI Z SUSZONYMI POMIDORAMI
ROSEMARY, SEA SALT, PICKLED OLIVES WITH SUN-DRIED TOMATOES

PIZZA MARGHERITA 35 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI 40 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA, BAZYLIA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, HAM, BASIL

PIZZA CAPRESE 42 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA DI BUFFALA, POMIDORY, BAZYLIA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA DI BUFFALA, TOMATOES, BASIL

PIZZA CALZONE (PIERÓG) 42 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS, HAM

PIZZA POLO 45 PLN
KURCZAK, SZPARAGI, SOS POMIDOROWY, CEBULA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE
CHICKEN, ASPARAGUS, TOMATO SAUCE, ONION, MOZZARELLA FIOR DI LATTE

PIZZA SALAMI PICCANTE 49 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI PICCANTE, SALAMI SPIANATA, PEPERONCINI
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI PICCANTE, SALAMI SPIANATA, PEPERONCINI

PIZZA PARMA 49 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO DI PARMA, RUKOLA, PARMEGIANO REGGIANO
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO DI PARMA, ARUGULA, PARMEGIANO REGGIANO

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 TREMONTI SOS ŚMIETANOWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BOCZEK, CEBULA, SER WĘDZONY, SZCZAW KRWISTY, GRZYBY CREAM SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BACON, ONION, SMOKED CHEESE, RED SORREL, MUSHROOMS	49 PLN
PIZZA ZBÓJNICKA BIAŁY SOS, OSCYPEK, KIEŁBASA, CEBULA WHITE SAUCE, SHEEP CHEESE, SAUSAGE, ONION	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	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

LA 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, ARTICHOKE, 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