





## Serdecznie Polecamy!

|                                                                                  |                |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Chłodnik z melona i pomarańczy z grissini z szynką parmeńską                     | 350 ml / 38 zł |
| Kwiaty cukinii nadziewane ricottą i warzywami na chutney z rabarbaru i truskawek | 2 szt. / 39 zł |
| Tatar z tuńczyka z awokado i oliwą z zielonego ogórka                            | 100 g / 55 zł  |
| Lazanietta z zielonymi warzywami i ricottą z sosem ze świeżych pomidorów         | 250 g / 49 zł  |
| Macki z kałamarnicy z grillowanymi warzywami i pomidorkami cherry                | 250 g / 78 zł  |
| Kotleciki jagnięce z bocznikami, makaronowym chipsem i kozim serem               | 350 g / 129 zł |
| Nugat lodowy z bakaliami na sosie z marakui                                      | 110 g / 35 zł  |

## We Recommend!

|                                                                                               |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Melon and orange cold soup with grissini wrapped in parma ham                                 | 350 ml / 38 zł |
| Zucchini flowers stuffed with ricotta and vegetables served on rhubarb and strawberry chutney | 2 pcs / 39 zł  |
| Tuna tartare with avocado and green cucumber oil                                              | 100 g / 55 zł  |
| Lazanietta with green vegetables and ricotta, served with fresh tomato sauce                  | 250 g / 49 zł  |
| Grilled squid tentacles with vegetables and cherry tomatoes                                   | 250 g / 78 zł  |
| Lamb chops with oyster mushrooms, pasta crisps and goat cheese                                | 350 g / 129 zł |
| Ice nougat with dried fruit and nuts on passion fruit sauce                                   | 110 g / 35 zł  |

## Polecamy Włoskie Wina! / Recommended Italian Wines!

|                                   |                |                 |
|-----------------------------------|----------------|-----------------|
| Vetrère: Minutolo 'Cre' 12.5% IGT | 100 ml / 26 zł | 750 ml / 182 zł |
| Cascina Luisin: Barbera 14% DOC   | 100 ml / 27 zł | 750 ml / 185 zł |





## Zupy

Rosół z kaczki z kluseczkami

350 ml / 34 zł

Zupa rybna z owocami morza i grzankami

350 ml / 48 zł

## Przystawki i Sałatki

Ostrica Fresca - ostryga z Bretanii do wyboru:

- świeża podana z częstką cytryny

1 szt. / 20 zł

- zapiekana z domowym majonezem, białym winem i natką pietruszki

1 szt. / 22 zł

Roladka z bakłażana z serem provolone

1 szt. / 19 zł

Carpaccio z ośmiornicy

150 g / 49 zł

Carpaccio wołowe

100 g / 55 zł

Foie gras z karmelizowanym jabłkiem i domową bułeczką

160 g / 53 zł

Kozi ser z marynowanymi buraczkami i roszponką

160 g / 44 zł

Sałatka z marynowanym kurczakiem

180 g / 47 zł

Calamari Fritti (chrupiące kalmary baby)

170 g / 54 zł

**Antipasto Marinara (dla 2-3 osób)**

450 g / 139 zł

sałatka z owoców morza, carpaccio z ośmiornicy, ostrygi (2 sztuki), ceviche z kalmara, paté z dorsza baccalà, marynowane krewetki w chili, papryczki faszerowane tuńczykiem

**Antipasto Toscano (dla 2 osób)**

400 g / 108 zł

włoskie wędliny, włoskie sery, oliwki, papryczki nadziewane tuńczykiem, domowa konfitura z gruszki



## Domowe Makarony / Pasta Fresca

|                                                            |               |
|------------------------------------------------------------|---------------|
| Kluseczki szpinakowe w sosie na bazie trzech serów         | 250 g / 48 zł |
| Ravioli z kurkami i ricottą                                | 250 g / 50 zł |
| Ravioli z łososiem i mascarpone                            | 250 g / 54 zł |
| Spaghetti alla chitarra ze szpinakiem i krewetkami         | 250 g / 56 zł |
| Tagliolini nero z ośmiorniczkami, bottargą i chili         | 250 g / 58 zł |
| Ravioli calabrese (z pikantnym salami)                     | 250 g / 49 zł |
| Conchiglioni z cielęciną, pieczarkami i fasolką szparagową | 250 g / 54 zł |

## Ryby i Owoce Morza / Frutti Di Mare

### Frutti Di Mare

300 g (małe)\* / 108 zł

400 g (duże)\* / 137 zł

owoce morza: kalmar, ośmiorniczki, mule, małże nowozelandzkie,  
małże św. Jakuba, krewetki tygrysie, krewetki koktajlowe,  
pomidorki koktajlowe, białe wino, papryczka chili

\* do wyboru dodatek: ręcznie robiony makaron spaghetti / dziki ryż / grzanki

### Ostrica Fresca - ostryga z Bretanii do wyboru:

- świeża podana z częścią cytryny 1 szt. / 20 zł
- zapiekana z domowym majonezem, białym winem i natką pietruszki 1 szt. / 22 zł

### Pizza Gamberi (z krewetkami)

32 cm / 56 zł

sos pomidorowy, mozzarella, cukinia, rukola, krewetki, chili, czosnek

### Małże na białym winie z pietruszką

400 g / 66 zł

### Stek z kalmara z fenkułem i ziemniakami truflowymi

200 g / 68 zł

### Grillowane krewetki z czosnkiem i chili

200 g / 74 zł

### Okoń z grilla z duszonymi porami i pieczonymi ziemniakami

350 g / 82 zł



## Dania Główne

|                                                                                                |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Stek z kalafiora z pikantną pastą harrisa i hummusem                                           | 450 g / 61 zł  |
| Kurczak supreme na puree z topinamburu z sosem marsala i chipsem warzywnym                     | 370 g / 72 zł  |
| Eskalopki cielęce z kurkami i czosnkiem z fasolką szparagową i pesto                           | 300 g / 93 zł  |
| Pierś z kaczki z ziemniakami 'gratin' i szpinakiem                                             | 370 g / 97 zł  |
| Stek z sezonowanego rostbefu z sosem cacio e pepe<br>podany na rukoli z pieczonymi ziemniakami | 350 g / 130 zł |
| Polędwica wołowa z foie gras, ziemniakami gratin i zielonymi szparagami                        | 370 g / 139 zł |

## Dodatki Do Dań

|                                        |               |
|----------------------------------------|---------------|
| Pieczyno                               | 10 zł         |
| Pieczone ziemniaki z rozmarynem        | 100 g / 20 zł |
| Włoskie kluseczki szpinakowe           | 100 g / 19 zł |
| Ziemniaki 'gratin'                     | 120 g / 20 zł |
| Mieszanka sałat z vinaigrette          | 100 g / 21 zł |
| Zielone szparaga na maśle z parmezanem | 120 g / 27 zł |
| Szpinak z rodzynkami i orzeszkami pini | 140 g / 25 zł |

## Desery

|                                                                            |                |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Panna Cotta z musem malinowym                                              | 100 g / 31 zł  |
| Torcik czekoladowy z owocami podawany na ciepło                            | 120 g / 39 zł  |
| Tiramisù                                                                   | 120 g / 33 zł  |
| Crème Brulée z borówkami                                                   | 130 g / 32 zł  |
| Lody waniliowe z karmelem, pieprzem i migdałami                            | 120 ml / 37 zł |
| Deska włoskich serów (pecorino, parmezan, gorgonzola, konfitura z gruszki) | 130 g / 54 zł  |

# aktualizacja maj 2025 rok #

# aktualna lista alergenów znajduje się u Obsługi #

# do każdego rachunku doliczany jest serwis / obsługa kelnerska 10% #



## Pizza Klasyczna

32 cm

### TRE PEPERONI (delicata)

47 zł

sos pomidorowy, mozzarella, salami napol, mieszanka słodkich papryczek, oliwki, kapary, anchois, czosnek

### TRE PEPERONI (piccante)

49 zł

sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata piccante, mieszanka słodkich papryczek, oliwki, kapary, anchois, chili, czosnek

### FOCACCIA

29 zł

podpłomyk z pieca z rozmarynem

### MARGHERITA

38 zł

sos pomidorowy, mozzarella

### VEGETARIANA

51 zł

sos pomidorowy, mozzarella, bakłażan, cukinia, mieszanka słodkich papryczek, czerwona cebula, pesto bazyliowe

### SALAME

44 zł

sos pomidorowy, mozzarella, salami napol, czosnek

### DIAVOLA

46 zł

sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata piccante, czosnek

### CAPRICCIOSA

48 zł

sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki



## Pizza Specjalna

32 cm

### SALMONE

sos kremowy, mozzarella, łosoś, por, koperek, plasterki limonki

53 zł

### GAMBERI

sos pomidorowy, mozzarella, cukinia, rukola, krewetki, chili, czosnek

56 zł

### QUATTRO FORMAGGI

sos kremowy, gorgonzola, ricotta, parmezan, pecorino, liście bazylii

55 zł

### BIANCA VERDE

sos kremowy, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmezan, pecorino, szpinak, orzechy włoskie

54 zł

### FORMAGGIO DI CAPRA

sos kremowy, mozzarella, kozi ser, gruszka, rukola, winogrona

56 zł

### BURRATA CON PROSCIUTTO DI PARMA

sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, burrata, pesto bazyliowe

61 zł

### DIAVOLA (extra piccante)

sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata piccante, pikantna włoska kiełbaska 'nduja, jalapeño, pieczarki, czosnek

56 zł

### ROAST BEEF

sos pomidorowy, mozzarella, plastry marynowanego rostbifu, rukola, pesto z suszonych pomidorów

58 zł



## Napoje Ciepłe

Espresso / Doppio

30 ml / 14 zł

60 ml / 18 zł

Americano

180 ml / 19 zł

Kawa Czarna

150 ml / 20 zł

Kawa Biała

200 ml / 21 zł

Cappuccino

200 ml / 23 zł

Flat White

200 ml / 24 zł

Caffè Latte

270 ml / 23 zł

Herbata Parzona w Dzbanku

500 ml / 27 zł

1 litr / 33 zł

czarna / earl grey / zielona / miętowa / rooibos / hibiskus / jaśminowa

Herbata Rozgrzewająca

500 ml / 30 zł

1 litr / 37 zł

czarna herbata, pomarańcz, cytryna, imbir, cynamon, goździki, sok malinowy



## Napoje Zimne

|                                                        |                |                |
|--------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| Sok ze Świeżych: pomarańczy / grejpfrutów / mix        |                | 300 ml / 27 zł |
| Domowa Lemoniada Cytrusowa z Miętą                     | 350 ml / 25 zł | 1 litr / 54 zł |
| Soki i Nektary Owocowe                                 |                | 200 ml / 16 zł |
| pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka             |                |                |
| Pepsi Cola, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Schweppes, Lipton |                | 200 ml / 16 zł |
| Acqua Panna                                            |                | 750 ml / 24 zł |
| San Pellergino                                         |                | 750 ml / 24 zł |
| Woda w Karafce (gaz / ngaz)                            | 500 ml / 17 zł | 1 litr / 23 zł |
| Woda Źródlana 'Iwoniczanka' (gaz / ngaz)               |                | 300 ml / 15 zł |

## Aperitif

|                                                           |                |
|-----------------------------------------------------------|----------------|
| Prosecco                                                  | 125 ml / 26 zł |
| Aperol                                                    | 40 ml / 19 zł  |
| Campari                                                   | 40 ml / 20 zł  |
| Campari z Sokiem Pomarańczowym                            | 240 ml / 29 zł |
| Vermouth Wytrawny 'Tosti' Del Cavaliere (Piemont, Włochy) | 100 ml / 24 zł |
| Vermouth Półwytrawny 'Tosti' Extra Dry (Piemont, Włochy)  | 100 ml / 26 zł |
| Vermouth Półwytrawny 'Tosti' Rosso (Piemont, Włochy)      | 100 ml / 27 zł |



## Koktajle

### Hugo Spritz

prosecco, likier z czarnego bzu, woda gazowana, limonka

210 ml / 33 zł

### Aperol Spritz

prosecco, aperol aspide z Sardynii, woda gazowana, pomarańcza

240 ml / 37 zł

### Mojito

rum, limonka, woda gazowana, cukier trzcinowy, mięta

190 ml / 34 zł

### Strawberry Mojito

purée z truskawki, grappa La Trentina Morbida, mięta, woda gazowana, truskawka, cukier brązowy, cytryna, limonka

200 ml / 37 zł

### Negroni

beefeater, martini rosso, campari, pomarańcza

150 ml / 35 zł

### Cuba Libre

rum, pepsi, limonka

200 ml / 31 zł

### Whiskey Sour

whisky, białko jajka, sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura

115 ml / 33 zł

### Pink Sour

pink gin, sok z limonki, puree z truskawki, białko jajka

135 ml / 29 zł

### Amaretto Sour

amaretto, sok z limonki, syrop cukrowy, białko jajka

130 ml / 27 zł

### Aperol Spritz 0% – drink bezalkoholowy

syrop pomarańczowy, prosecco 0%, woda gazowana, pomarańcza

240 ml / 31 zł



## Piwo

|                                                                    |                |                |
|--------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| Žatecký Pilsner z Beczki KEG                                       | 300 ml / 23 zł | 500 ml / 27 zł |
| Grimbergen 'Blonde Jasne' z Beczki KEG                             | 300 ml / 26 zł | 500 ml / 32 zł |
| Grimbergen 'Blanche Pszeniczne' z Beczki KEG                       | 300 ml / 26 zł | 500 ml / 32 zł |
| Kronenbourg '1664 Blanc' KEG                                       | 300 ml / 25 zł | 500 ml / 30 zł |
| Okocim Lager O.K. (butelka)                                        |                | 500 ml / 27 zł |
| Somersby 'Wiśnia i Jabłko' (butelka)                               |                | 400 ml / 21 zł |
| Garage 'Hard Lemon – połączenie piwa i lemoniady' (butelka)        |                | 400 ml / 23 zł |
| Somersby 'Czarna Porzeczka z Limonką' 0.0% bezalkoholowe (butelka) |                | 400 ml / 21 zł |
| Somersby 'Gruszka' 0.0% bezalkoholowe (butelka)                    |                | 400 ml / 22 zł |
| Okocim 0.0% bezalkoholowy (butelka)                                |                | 500 ml / 26 zł |

## Likiery prosto z Włoch

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| LIKIER PISTACJOWY  | 40 ml / 23 zł |
| LIKIER ORZECHOWY   | 40 ml / 22 zł |
| LIKIER Z KARCZOCHA | 40 ml / 21 zł |
| LIKIER AMARETTO    | 40 ml / 22 zł |



## Wódka & Tequila

|                                   |               |                 |
|-----------------------------------|---------------|-----------------|
| Wyborowa                          | 40 ml / 20 zł | 500 ml / 179 zł |
| J.A. Baczewski                    | 40 ml / 22 zł | 500 ml / 199 zł |
| Ostoya                            | 40 ml / 24 zł | 500 ml / 210 zł |
| Don Julio: D'argento / Srebrna    |               | 40 ml / 34 zł   |
| Don Julio: Reposado / Złota       |               | 40 ml / 36 zł   |
| Don Julio: Anejo 70th Anniversary |               | 40 ml / 42 zł   |

## Whisky & Cognac

|                                           |               |
|-------------------------------------------|---------------|
| Jameson (Irlandia)                        | 40 ml / 26 zł |
| Wild Turkey 101 (Ameryka)                 | 40 ml / 29 zł |
| Chivas Regal 12 YO (Szkocja)              | 40 ml / 29 zł |
| Glenffidich 12 YO (Szkocja)               | 40 ml / 32 zł |
| Aberlour 12 YO (Szkocja)                  | 40 ml / 37 zł |
| Nikka From The Barrel (Japonia)           | 40 ml / 39 zł |
| Ardberg 10 YO (Szkocja)                   | 40 ml / 41 zł |
| Daenston 2008 12 YO (Szkocja)             | 40 ml / 49 zł |
| Glendronach 15 YO                         | 40 ml / 51 zł |
| Aberlour 16 YO (Szkocja)                  | 40 ml / 57 zł |
| Hibiki Harmony (Japonia)                  | 40 ml / 61 zł |
| Glenffidich Special Old Reserve (Szkocja) | 40 ml / 65 zł |
| Martel Vs                                 | 40 ml / 28 zł |
| Francois Voyer Terres                     | 40 ml / 34 zł |



## Gin & Rum

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| Beefeater          | 40 ml / 19 zł |
| Garnish Island     | 40 ml / 24 zł |
| Tobermory          | 40 ml / 37 zł |
| Havana Club 3 Anos | 40 ml / 18 zł |
| Havana Club 7 Anos | 40 ml / 20 zł |
| Bumbu The Original | 40 ml / 25 zł |
| Bumbu X.O.         | 40 ml / 28 zł |
| Dictador 12 YO     | 40 ml / 32 zł |

## Likiery

|                                        |               |
|----------------------------------------|---------------|
| Baileys / Kahlúa / Cointreau / Sambuca | 40 ml / 20 zł |
| Wiśniówka                              | 40 ml / 22 zł |
| Limoncello                             | 40 ml / 24 zł |
| Amaretto                               | 40 ml / 21 zł |
| Jägermeister                           | 40 ml / 23 zł |

## Grappa „Marzadro”

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Trentina 'Morbida' (41%)      | 40 ml / 27 zł |
| Trentina 'Tradizionale' (41%) | 40 ml / 28 zł |
| Diciotto Lune (41%)           | 40 ml / 32 zł |
| Giare 'Gewürztraminer' (41%)  | 40 ml / 36 zł |
| Giare 'Chardonnay' (45%)      | 40 ml / 37 zł |
| Giare 'Amarone' (41%)         | 40 ml / 38 zł |





## Serdecznie Polecamy!

|                                                                                  |                |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Chłodnik z melona i pomarańczy z grissini z szynką parmeńską                     | 350 ml / 38 zł |
| Kwiaty cukinii nadziewane ricottą i warzywami na chutney z rabarbaru i truskawek | 2 szt. / 39 zł |
| Tatar z tuńczyka z awokado i oliwą z zielonego ogórka                            | 100 g / 55 zł  |
| Lazanietta z zielonymi warzywami i ricottą z sosem ze świeżych pomidorów         | 250 g / 49 zł  |
| Macki z kałamarnicy z grillowanymi warzywami i pomidorkami cherry                | 250 g / 78 zł  |
| Kotleciki jagnięce z bocznikami, makaronowym chipsem i kozim serem               | 350 g / 129 zł |
| Nugat lodowy z bakaliami na sosie z marakui                                      | 110 g / 35 zł  |

## We Recommend!

|                                                                                               |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Melon and orange cold soup with grissini wrapped in parma ham                                 | 350 ml / 38 zł |
| Zucchini flowers stuffed with ricotta and vegetables served on rhubarb and strawberry chutney | 2 pcs / 39 zł  |
| Tuna tartare with avocado and green cucumber oil                                              | 100 g / 55 zł  |
| Lazanietta with green vegetables and ricotta, served with fresh tomato sauce                  | 250 g / 49 zł  |
| Grilled squid tentacles with vegetables and cherry tomatoes                                   | 250 g / 78 zł  |
| Lamb chops with oyster mushrooms, pasta crisps and goat cheese                                | 350 g / 129 zł |
| Ice nougat with dried fruit and nuts on passion fruit sauce                                   | 110 g / 35 zł  |

## Polecamy Włoskie Wina! / Recommended Italian Wines!

|                                   |                |                 |
|-----------------------------------|----------------|-----------------|
| Vetrère: Minutolo 'Cre' 12.5% IGT | 100 ml / 26 zł | 750 ml / 182 zł |
| Cascina Luisin: Barbera 14% DOC   | 100 ml / 27 zł | 750 ml / 185 zł |





## Soups

Duck broth with dumplings

350 ml / 34 zł

Fish soup with seafood and croutons

350 ml / 48 zł

## Starters and Salads

Ostrica Fresca - Brittany oyster to choose from:

- fresh served with lemon wedge

1 pcs. / 20 zł

- baked with homemade mayonnaise, white wine and parsley

1 pcs. / 22 zł

Warm aubergine with provolone cheese

1 pcs. / 19 zł

Octopus carpaccio

150 g / 49 zł

Beef carpaccio

100 g / 55 zł

Foie gras with caramelized apple and homemade bun

160 g / 53 zł

Goat cheese with marinated beetroot and lamb's lettuce

160 g / 44 zł

Marinated chicken salad

180 g / 47 zł

Calamari Fritti (crunchy baby squid)

170 g / 54 zł

**Antipasto Marinara (for 2-3 people)**

450 g / 139 zł

seafood salad, octopus carpaccio, oysters (2 pieces), calamari ceviche, baccalà cod paté, marinated prawns in chili, peppers stuffed with tuna

**Antipasto Toscano (for 2 people)**

400 g / 108 zł

italian cold meats, italian cheeses, olives, peppers stuffed with tuna, homemade pear jam



## Homemade Pasta / Pasta Fresca

|                                                   |               |
|---------------------------------------------------|---------------|
| Spinach gnocchi in sauce based on three cheeses   | 250 g / 48 zł |
| Ravioli with chanterelles and ricotta             | 250 g / 50 zł |
| Ravioli with salmon and mascarpone                | 250 g / 54 zł |
| Spaghetti alla chitarra with spinach and prawns   | 250 g / 56 zł |
| Tagliolini nero with octopus, bottarga and chili  | 250 g / 58 zł |
| Ravioli calabrese (with spicy salami)             | 250 g / 49 zł |
| Conchiglioni with veal, mushrooms and green beans | 250 g / 54 zł |

## Fish and Seafood / Frutti Di Mare

### Frutti Di Mare

300 g (small)\* / 108 zł

400 g (large)\* / 137 zł

seafood: squid, octopus, mussels, new zealand mussels,  
st. James, tiger prawns, cocktail prawns,  
cherry tomatoes, white wine, chili pepper

\* addition to choose from: hand-made spaghetti / wild rice / croutons

### Ostrica Fresca - Brittany oyster to choose from:

- fresh served with lemon wedge 1 pcs. / 20 zł
- baked with homemade mayonnaise, white wine and parsley 1 pcs. / 22 zł

### Gamberi Pizza (with shrimps)

32 cm / 56 zł

tomato sauce, mozzarella, zucchini, rocket salad, shrimps, chili, garlic

### Mussels on white wine with parsley

400 g / 66 zł

### Squid steak with fennel and truffle potatoes

200 g / 68 zł

### Grilled prawns with garlic and chili

200 g / 74 zł

### Grilled sea bass with stewed leeks and baked potatoes

350 g / 82 zł



## Main Dishes

|                                                                                              |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Cauliflower steak with spicy harris paste and hummus                                         | 450 g / 61 zł  |
| Supreme chicken on jerusalem artichoke puree with marsala sauce and vegetable chips          | 370 g / 72 zł  |
| Veal escalopes with chanterelles and garlic served with green beans and pesto                | 300 g / 93 zł  |
| Duck breast with gratin potatoes and spinach leaves                                          | 370 g / 97 zł  |
| Seasoned roast beef steak with cacio e pepe sauce served on rocket salad with baked potatoes | 350 g / 130 zł |
| Beef tenderloin with foie gras, gratin potatoes and green asparagus                          | 370 g / 139 zł |

## Side Dishes

|                                         |               |
|-----------------------------------------|---------------|
| Bread basket                            | 10 zł         |
| Baked potatoes with rosemary            | 100 g / 20 zł |
| Italian spinach dumplings               | 100 g / 19 zł |
| Gratin potatoes                         | 120 g / 20 zł |
| Mix of salad with vinaigrette           | 100 g / 21 zł |
| Green asparagus on butter with parmesan | 120 g / 27 zł |
| Spinach with raisins and pine nuts      | 140 g / 25 zł |

## Dessert

|                                                                 |                |
|-----------------------------------------------------------------|----------------|
| Panna Cotta with raspberry mousse                               | 100 g / 31 zł  |
| Warm chocolate cake with fruit                                  | 120 g / 39 zł  |
| Tiramisù                                                        | 120 g / 33 zł  |
| Crème Brulée with blueberries                                   | 130 g / 32 zł  |
| Vanilla ice cream with caramel, pepper and almonds              | 120 ml / 37 zł |
| Italian cheese plate (pecorino, parmesan, gorgonzola, pear jam) | 130 g / 54 zł  |

# updated may 2025 #

# the current list of allergens can be found in the Service #

# waiter service 10% is added to each bill #



## Classic Pizza

32 cm

### TRE PEPERONI (delicata)

47 zł

tomato sauce, mozzarella, salami napoli, sweet pepper mix, olives, capers, anchovies, garlic

### TRE PEPERONI (piccante)

49 zł

tomato sauce, mozzarella, salami spianata piccante, sweet pepper mix, olives, capers, anchovies, chili, garlic

### FOCACCIA

29 zł

flatbread from the oven, rosemary, olive oil

### MARGHERITA

38 zł

tomato sauce, mozzarella

### VEGETARIANA

51 zł

tomato sauce, mozzarella, aubergine, zucchini, sweet pepper mix, red onion, basil pesto

### SALAME

44 zł

tomato sauce, mozzarella, salami napoli, garlic

### DIAVOLA

46 zł

tomato sauce, mozzarella, salami spianata piccante, garlic

### CAPRICCIOSA

48 zł

tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom



## Special Pizza

32 cm

### SALMONE

creamy sauce, mozzarella, salmon, leek, dill, lime slices

53 zł

### GAMBERI

tomato sauce, mozzarella, zucchini, rocket salad, shrimps, chili, garlic

56 zł

### QUATTRO FORMAGGI

cream sauce, gorgonzola, ricotta, parmesan, pecorino, basil leaves

55 zł

### BIANCA VERDE

cream sauce, gorgonzola, ricotta, parmesan, pecorino, spinach, walnuts

54 zł

### FORMAGGIO DI CAPRA

cream sauce, goat cheese, pear, rocket salad, grapes

56 zł

### BURRATA CON PROSCIUTTO DI PARMA

tomato sauce, mozzarella, parma ham, rocket salad, burrata, basil pesto

61 zł

### DIAVOLA (extra piccante)

tomato sauce, mozzarella, salami spianata piccante, spicy italian sausage 'nduja, jalapeño pepper, mushrooms, garlic

56 zł

### ROAST BEEF

tomato sauce, mozzarella, slices of marinated roast beef, rocket salad, sun-dried tomato pesto

58 zł



## Warm Drinks

Espresso / Doppio

30 ml / 14 zł

60 ml / 18 zł

Americano

180 ml / 19 zł

Black Coffee

150 ml / 20 zł

White Coffee

200 ml / 21 zł

Cappuccino

200 ml / 23 zł

Flat White

200 ml / 24 zł

Caffè Latte

270 ml / 23 zł

Tea Pot

500 ml / 27 zł

1 liter / 33 zł

black / earl gray / green / mint / rooibos / hibiscus / jasmine

Warming Tea

500 ml / 30 zł

1 liter / 37 zł

black tea, orange, lemon, ginger, cinnamon, cloves, raspberry juice



## Cold Drinks

|                                                             |                |                 |
|-------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|
| Fresh juice: orange / grapefruit / mix                      |                | 300 ml / 27 zł  |
| Homemade citrus lemonade with mint                          | 350 ml / 25 zł | 1 liter / 54 zł |
| Fruit juices and nectars:<br>orange / apple / black currant |                | 200 ml / 16 zł  |
| Pepsi Cola, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Schweppes, Lipton      |                | 200 ml / 16 zł  |
| Acqua Panna                                                 |                | 750 ml / 24 zł  |
| San Pellergino                                              |                | 750 ml / 24 zł  |
| Water in a carafe (gas / no gas)                            | 500 ml / 17 zł | 1 liter / 23 zł |
| Spring water "Iwoniczanka" (gas / no gas)                   |                | 300 ml / 15 zł  |

## Aperitif

|                                                       |                |
|-------------------------------------------------------|----------------|
| Prosecco                                              | 125 ml / 26 zł |
| Aperol                                                | 40 ml / 19 zł  |
| Campari                                               | 40 ml / 20 zł  |
| Campari with orange juice                             | 240 ml / 29 zł |
| Vermouth Dry 'Tosti' Del Cavaliere (Piedmont, Italy)  | 100 ml / 24 zł |
| Vermouth Semi-Dry 'Tosti' Extra Dry (Piedmont, Italy) | 100 ml / 26 zł |
| Vermouth Semi-Dry 'Tosti' Rosso (Piedmont, Italy)     | 100 ml / 27 zł |



## Cocktails

### Hugo Spritz

prosecco, elderberry liqueur, sparkling water, lime

210 ml / 33 zł

### Aperol Spritz

prosecco, aperol aspidi from Sardinia, sparkling water, orange

240 ml / 37 zł

### Mojito

rum, lime, sparkling water, cane sugar, mint

190 ml / 34 zł

### Strawberry Mojito

strawberry purée, La Trentina 'Morbida' Grappa, sparkling water, strawberry, brown sugar, lemon, mint, lime

200 ml / 37 zł

### Negroni

beefeater, martini rosso, campari, orange

150 ml / 35 zł

### Cuba Libre

rum, pepsi, lime

200 ml / 31 zł

### Whiskey Sour

whiskey, egg white, lemon juice, sugar syrup, angostura

115 ml / 33 zł

### Pink Sour

pink gin, lime juice, strawberry puree, egg white

135 ml / 29 zł

### Amaretto Sour

amaretto, lime juice, sugar syrup, egg white

130 ml / 27 zł

### Aperol Spritz 0% – nonalcoholic drink

orange syrup, prosecco 0%, sparkling water, orange

240 ml / 31 zł



## Beer

|                                                                     |                |                |
|---------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| Žatecký Pilsner KEG                                                 | 300 ml / 23 zł | 500 ml / 27 zł |
| Grimbergen 'Blonde' KEG                                             | 300 ml / 26 zł | 500 ml / 32 zł |
| Grimbergen 'Blanche' KEG                                            | 300 ml / 26 zł | 500 ml / 32 zł |
| Kronenbourg '1664 Blanc' KEG                                        | 300 ml / 25 zł | 500 ml / 30 zł |
| Okocim Lager O.K. (bottle)                                          |                | 500 ml / 27 zł |
| Somersby 'Cherry and Apple' (bottle)                                |                | 400 ml / 21 zł |
| Garage 'Hard Lemon - mix of beer and lemon flavored drink' (bottle) |                | 400 ml / 23 zł |
| Somersby 'Blackcurrant & Lime' 0.0% non-alcoholic (bottle)          |                | 400 ml / 21 zł |
| Somersby 'Pear' 0.0% non-alcoholic (bottle)                         |                | 400 ml / 22 zł |
| Okocim 0.0% non-alcoholic (bottle)                                  |                | 500 ml / 26 zł |

## Italian Liqueurs

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| PISTACHIO LIQUEUR | 40 ml / 23 zł |
| WALNUT LIQUEUR    | 40 ml / 22 zł |
| ARTICHOKE LIQUEUR | 40 ml / 21 zł |
| AMARETTO LIQUEUR  | 40 ml / 22 zł |



## Vodka & Tequila

|                                   |               |                 |
|-----------------------------------|---------------|-----------------|
| Wyborowa                          | 40 ml / 20 zł | 500 ml / 179 zł |
| J.A. Baczewski                    | 40 ml / 22 zł | 500 ml / 199 zł |
| Ostoya                            | 40 ml / 24 zł | 500 ml / 210 zł |
| Don Julio: D'argento / Srebrna    |               | 40 ml / 34 zł   |
| Don Julio: Reposado / Złota       |               | 40 ml / 36 zł   |
| Don Julio: Anejo 70th Anniversary |               | 40 ml / 42 zł   |

## Whiskey & Cognac

|                                            |               |
|--------------------------------------------|---------------|
| Jameson (Ireland)                          | 40 ml / 26 zł |
| Wild Turkey 101 (USA)                      | 40 ml / 29 zł |
| Chivas Regal 12 YO (Scotland)              | 40 ml / 29 zł |
| Glenffidich 12 YO (Scotland)               | 40 ml / 32 zł |
| Aberlour 12 YO (Scotland)                  | 40 ml / 37 zł |
| Nikka From The Barrel (Japan)              | 40 ml / 39 zł |
| Ardberg 10 YO (Scotland)                   | 40 ml / 41 zł |
| Daenston 2008 12 YO (Scotland)             | 40 ml / 49 zł |
| Glendronach 15 YO (Scotland)               | 40 ml / 51 zł |
| Aberlour 16 YO (Scotland)                  | 40 ml / 57 zł |
| Hibiki Harmony (Japan)                     | 40 ml / 61 zł |
| Glenffidich Special Old Reserve (Scotland) | 40 ml / 65 zł |
| Martel Vs                                  | 40 ml / 28 zł |
| Francois Voyer Terres                      | 40 ml / 34 zł |



## Gin & Rum

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| Beefeater          | 40 ml / 19 zł |
| Garnish Island     | 40 ml / 24 zł |
| Tobermory          | 40 ml / 37 zł |
| Havana Club 3 Anos | 40 ml / 18 zł |
| Havana Club 7 Anos | 40 ml / 20 zł |
| Bumbu The Original | 40 ml / 25 zł |
| Bumbu X.O.         | 40 ml / 28 zł |
| Dictador 12 YO     | 40 ml / 32 zł |

## Liqueurs

|                                        |               |
|----------------------------------------|---------------|
| Baileys / Kahlúa / Cointreau / Sambuca | 40 ml / 20 zł |
| Cherry Vodka                           | 40 ml / 22 zł |
| Limoncello                             | 40 ml / 24 zł |
| Amaretto                               | 40 ml / 21 zł |
| Jägermeister                           | 40 ml / 23 zł |

## Grappa „Marzadro”

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Trentina 'Morbida' (41%)      | 40 ml / 27 zł |
| Trentina 'Tradizionale' (41%) | 40 ml / 28 zł |
| Diciotto Lune (41%)           | 40 ml / 32 zł |
| Giare 'Gewürztraminer' (41%)  | 40 ml / 36 zł |
| Giare 'Chardonnay' (45%)      | 40 ml / 37 zł |
| Giare 'Amarone' (41%)         | 40 ml / 38 zł |