

*Corleone*  
RISTORANTE

The logo for Corleone RISTORANTE is a decorative emblem. The word "Corleone" is written in a large, elegant, cursive script. Below it, the word "RISTORANTE" is written in a smaller, bold, uppercase serif font. The text is framed by a stylized grapevine with two clusters of grapes at the bottom. The entire logo is rendered in a dark brown color.



## Serdecznie Polecamy!

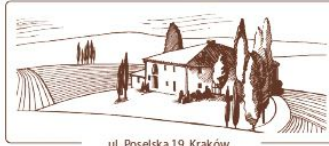
Zielone szparagi polane pesto z czosnku niedźwiedziego podane z mieszanką ziół na puree z awokado	120 g / 31 zł
Bruschetta z pomidorami, mozzarellą di bufala i rukolą	125 g / 33 zł
Krem z białych szparagów z chipsem z kalarepy i pesto z suszonych pomidorów	350 ml / 34 zł
Risotto ze szparagami i parmezanem	250 g / 45 zł
Lasagnette ze szparagami, ricottą i pesto bazyliowym	200 g / 43 zł
Macki z kałamarnicy z grillowaną cukinią i pomidorkami cherry	320 g / 67 zł
Filet ze złocicy (140 g) z pomidorkami cherry podany na puree brokułowym z sosem cytrynowym	340 g / 73 zł
Crumble z rabarberem i gałką lodów waniliowych	120 g / 34 zł

## We Recommend!

Green asparagus topped with bear garlic pesto served with mixed herbs on avocado puree	120 g / 31 zł
Bruschetta with tomatoes, mozzarella di bufala and rocket salad	125 g / 33 zł
White asparagus cream with kohlrabi chips and sun-dried tomato pesto	350 ml / 34 zł
Risotto with asparagus and parmesan cheese	250 g / 45 zł
Lasagnette with asparagus, ricotta and basil pesto	200 g / 43 zł
Squid tentacles with grilled zucchini and cherry tomatoes	320 g / 67 zł
Filet of sole (140 g) with cherry tomatoes served on broccoli puree with lemon sauce	340 g / 73 zł
Crumble with rhubarb and scoop of vanilla ice cream	120 g / 34 zł

*Corleone*  
RISTORANTE

The logo for Corleone RISTORANTE is a decorative emblem. The word "Corleone" is written in a large, elegant, cursive script. Below it, the word "RISTORANTE" is written in a smaller, bold, uppercase serif font. The text is framed by a stylized grapevine with two clusters of grapes at the bottom. The entire logo is rendered in a dark brown color.



## Zupy

Rosół z kaczki z kluseczkami	350 ml / 29 zł
Zupa krewetkowa z tortellini nero z dorszem	350 ml / 32 zł

## Przystawki i Sałatki

Ostrica Fresca - ostryga z Bretanii do wyboru:	1 szt. / 18 zł
• świeża podana z częścią cytryny	
• zapiekana z domowym majonezem, białym winem i natką pietruszki	
Roladka z bakłażana z serem provolone	1 szt. / 17 zł
Carpaccio z ośmiornicy	150 g / 47 zł
Carpaccio wołowe	100 g / 43 zł
Foie gras z karmelizowanym jabłkiem i domową bułeczką	160 g / 50 zł
Kozi ser z marynowanymi buraczkami i roszką	160 g / 39 zł
Sałatka z marynowanym kurczakiem	180 g / 42 zł
Sałatka z owoców morza z selerem naciowym, fenkułem, ziemniakami i papryczką chili	180 g / 44 zł

<b>Antipasto Marinara (dla 2-3 osób)</b>	450 g / 119 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	
<b>Antipasto Toscano (dla 2 osób)</b>	400 g / 94 zł
włoskie wędliny, włoskie sery, oliwki, papryczki nadziewane tuńczykiem, domowa konfitura z gruszki	



## Domowe Makarony / Pasta Fresca

Ravioli z kurkami i ricottą	250 g / 43 zł
Kluseczki szpinakowe w sosie na bazie trzech serów	250 g / 44 zł
Cappellacci neri faszerowane dorszem bacallà	250 g / 40 zł
Spaghetti alla chitarra ze szpinakiem i krewetkami	250 g / 53 zł
Trofie nero z ośmiorniczkami	250 g / 55 zł
Ravioli calabrese (z pikantnym salami)	250 g / 44 zł
Busiate z cielęciną, pieczarkami i fasolką szparagową	250 g / 50 zł

## Ryby i Owoce Morza / Frutti Di Mare

<b>Frutti Di Mare</b>	300 g (małe)* / 92 zł	400 g (duże)* / 123 zł
owoce morza: kalmar, ośmiorniczki, mule, małże nowozelandzkie, małże św. jakuba, krewetki tygrysie, krewetki koktajlowe, pomidorki koktajlowe, białe wino, ostra papryczka chili		
* do wyboru dodatek: ręcznie robiony makaron spaghetti / dziki ryż / grzanki		

<b>Ostrica Fresca - ostryga z Bretanii do wyboru:</b>	1 szt. / 18 zł
• świeża podana z częścią cytryny	
• zapiekana z domowym majonezem, białym winem i natką pietruszki	
<b>Pizza Gamberi (z krewetkami)</b>	32 cm / 45 zł
sos pomidorowy, mozzarella, cukinia, rukola, krewetki, chili, czosnek	
<b>Małże na białym winie z pietruszką</b>	400 g / 60 zł
<b>Stek z kalmara z fenkułem i ziemniakami truflowymi</b>	200 g / 64 zł
<b>Grillowane krewetki z czosnkiem i chili</b>	180 g / 72 zł
<b>Pstrąg z pieca z duszonymi porami i pieczonymi ziemniakami</b>	350 g / 74 zł



## Dania Głównne

Stek z kalafiora z pikantną pasta harrisa i hummusem	450 g / 61 zł
Kurczak supreme na puree z topinamburu z sosem marsala i chipsem warzywnym	370 g / 76 zł
Eskalopki cielęce w sosie borowikowym z czosnkiem podane z fasolką szparagową	300 g / 89 zł
Pierś z kaczki z ratatouille i ziemniakami gratin	370 g / 98 zł
Stek z sezonowanego rostbefu z sosem cacio e pepe podany na rukoli z pieczonymi ziemniaczkami	350 g / 112 zł
Polędwica wołowa z foie gras, ratatouille i ziemniakami gratin	370 g / 129 zł

## Dodatki Do Dań

Pieczone ziemniaki z rozmarynem	100 g / 15 zł
Włoskie kluseczki szpinakowe	100 g / 16 zł
Ziemniaki gratin	120 g / 17 zł
Mieszanka sałat z vinaigrette	100 g / 15 zł

## Desery

Panna Cotta z musem malinowym	100 g / 28 zł
Torcik czekoladowy z owocami podawany na ciepło	120 g / 34 zł
Tiramisù	120 g / 29 zł
Crème Brulée z borówkami	130 g / 28 zł
Lody waniliowe z karmelem, pieprzem i migdałami	120 ml / 33 zł
Deska włoskich serów (pecorino, parmezan, gorgonzola, konfitura z gruszki)	130 g / 43 zł

# aktualizacja grudzień 2023 rok #

# aktualna lista alergenów znajduje się u Obsługi #

# przy stolikach 6-osobowych i większych doliczamy serwis 10% #



## Pizza Klasyczna z Pizzerii „Trzy Papryczki”/ 32 cm

<b>Focaccia</b> podpłomyk z pieca, rozmaryn, oliwa	25 zł
<b>Margherita</b> sos pomidorowy, mozzarella	32 zł
<b>Salame (piccante / delicata)</b> sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata piccante / salami napoli, czosnek	38 zł
<b>Capricciosa</b> sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki	40 zł
<b>Diavola</b> sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata piccante, pikantna włoska kiełbaska 'nduja, ostra papryczka jalapeño, pieczarki, czosnek	43 zł
<b>Quattro Formaggi</b> sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmezan, pecorino	44 zł
<b>Gamberi</b> sos pomidorowy, mozzarella, cukinia, rukola, krewetki, chili, czosnek	45 zł
<b>Funghi Porcini</b> sos kremowy, mozzarella, borowik, cebula, czosnek	42 zł
<b>Prosciutto Di Parma</b> sos pomidorowy, mozzarella, po wyjęciu z pieca: szynka parmeńska, rukola, parmezan	47 zł
<b>Formaggio Di Capra</b> sos kremowy, mozzarella, kozi ser, gruszka, figa, rukola, winogrona	42 zł



## Pizza Specjalna z Pizzerii „Trzy Papryczki”/ 32 cm

### Pizza Vegetariana

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

43 zł

### Pancetta

sos kremowy, mozzarella, włoski boczek pancetta, pieczony ziemniak, oliwa truflowa, por

44 zł

### Roast Beef

sos pomidorowy, mozzarella, po wyjęciu z pieca: plastry marynowanego rostbefu, rukola, pesto z suszonych pomidorów

46 zł

### Saluti Dalla Sicilia!

sos kremowy, mozzarella, salami spianata piccante, czerwona cebulka, pieczarki

45 zł

### Bianca Verde

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

44 zł

### Tre Peperoni (delicata)

sos pomidorowy, mozzarella, salami napolitano, mieszanka słodkich papryczek, czosnek, anchois

41 zł

### Tre Peperoni (piccante)

sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata piccante, mieszanka słodkich papryczek, ostra papryczka jalapeño, czosnek, anchois

43 zł

### Chorizo

sos pomidorowy, mozzarella, chorizo, wędzony ser scamorza, żurawina

43 zł



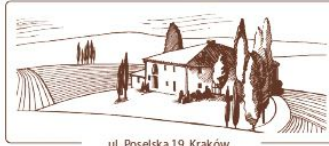


## Napoje Ciepłe

Espresso / Doppio	30 ml / 13 zł	60 ml / 17 zł
Espresso Tonic		240 ml / 24 zł
Americano		180 ml / 16 zł
Kawa Czarna		150 ml / 17 zł
Kawa Biała		200 ml / 18 zł
Cappuccino		200 ml / 20 zł
Flat White		200 ml / 21 zł
Caffè Latte		270 ml / 20 zł
Kawa Mrożona		320 ml / 28 zł
Irish Coffee		270 ml / 32 zł
Herbata Parzona w Dzbanku czarna / earl grey / zielona / miętowa / rooibos / hibiskus	500 ml / 21 zł	1 litr / 27 zł

## Polecamy

Herbata Rozgrzewająca czarna herbata, pomarańcz, cytryna, imbir, cynamon, goździki, sok malinowy	500 ml / 26 zł	1 litr / 32 zł
Basil Drink beefeater, sok z limonki, syrop cukrowy syrop bazyliowy, tonic, liście bazylii		180 ml / 28 zł
Mimosa Drink cointreau, prosecco, sok pomarańczowy		200 ml / 30 zł
Strawberry Mojito purée z truskawki, grappa La Trentina Morbida, mięta, woda gazowana, truskawka, cukier brązowy, cytryna, limonka		200 ml / 34 zł
Tropical Aperol rum, aperol, sok z limonki, syrop cukrowy, woda gazowana, mięta		220 ml / 32 zł

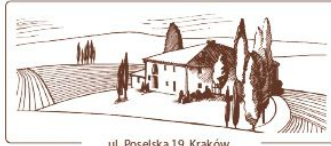


## Napoje Zimne

Sok ze Świeżych: pomarańczy / grejpfrutów / mix		300 ml / 24 zł
Domowa Lemoniada Cytrusowa z Miętą	350 ml / 22 zł	1 liter / 49 zł
Soki i Nektary Owocowe pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka		200 ml / 12 zł
Pepsi Cola, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Schweppes, Lipton		200 ml / 12 zł
Acqua Panna		750 ml / 22 zł
San Pellergino		750 ml / 22 zł
Woda w Karafce (gaz / ngaz)	500 ml / 14 zł	1 liter / 21 zł
Woda Źródłana 'Iwoniczanka' (gaz / ngaz)		300 ml / 13 zł

## Aperitif

Prosecco		125 ml / 24 zł
Aperol		40 ml / 17 zł
Campari		40 ml / 18 zł
Campari z Sokiem Pomarańczowym		240 ml / 27 zł
Vermouth Wytrawny 'Tosti' Del Cavaliere (Piemont, Włochy)		100 ml / 22 zł
Vermouth Półwytrawny 'Tosti' Extra Dry (Piemont, Włochy)		100 ml / 24 zł
Vermouth Półwytrawny 'Tosti' Rosso (Piemont, Włochy)		100 ml / 25 zł



## Koktajle

<b>Hugo Spritz</b> prosecco, likier z czarnego bzu, woda gazowana, limonka	210 ml / 31 zł
<b>Aperol Spritz</b> prosecco, aperol aspide z Sardynii, woda gazowana, pomarańcza	240 ml / 35 zł
<b>Mojito</b> rum, sok z limonki, woda gazowana, cukier trzcinowy, mięta	190 ml / 32 zł
<b>Tom Collins</b> gin, woda gazowana, sok z limonki	200 ml / 29 zł
<b>Basil Drink</b> beefeater, sok z limonki, syrop cukrowy syrop bazyliowy, tonic, liście bazylii	180 ml / 28 zł
<b>Negroni</b> beefeater, martini rosso, campari, pomarańcza	150 ml / 32 zł
<b>Cuba Libre</b> rum, pepsi, ćwiartki limonki	200 ml / 29 zł
<b>Old Fashioned</b> whisky, syrop cukrowy, angostura	110 ml / 32 zł
<b>Whiskey Sour</b> whisky, białko jajka, sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura	115 ml / 30 zł
<b>Long Island</b> wódka, gin, rum, tequila srebrna, cointreau, sok z limonki, sok z cytryny, syrop cukrowy, pepsi	240 ml / 35 zł



## Piwo

Žatecký Pilsner z Beczki KEG	300 ml / 18 zł	500 ml / 23 zł
Grimbergen 'Blonde Jasne' z Beczki KEG	300 ml / 20 zł	500 ml / 25 zł
Grimbergen 'Blanche Pszeniczne' z Beczki KEG	300 ml / 20 zł	500 ml / 25 zł
Okocim Lager O.K. (butelka)		500 ml / 23 zł
Somersby 'Wiśnia i Jabłko' (butelka)		400 ml / 18 zł
Garage 'Hard Lemon – połączenie piwa i lemoniady' (butelka)		400 ml / 21 zł
Somersby 'Czarna Porzeczką z Limonką' 0.0% bezalkoholowe (butelka)		400 ml / 18 zł
Somersby 'Gruszka' 0.0% bezalkoholowe (butelka)		400 ml / 18 zł
Okocim 0.0% bezalkoholowy (butelka)		500 ml / 23 zł



## Likiery prosto z Włoch

### LIKIER PISTACJOWY

40 ml / 18 zł

kremowy likier zachwyca subtelną słodyczą i pełnym intensywności smakiem pistacji, wykorzystywane do tego likieru orzechy rosną wyłącznie na Sycylii, zbierane są u stóp wulkanu Etna, orzechy te styną z bogatych wartości odżywczych i głębokiego seledynowego koloru

### LIKIER ORZECHOWY

40 ml / 19 zł

krem doskonale reprezentuje naturę alpejskich dolin, pyszny, delikatny w smaku krem górski w którym to nuta orzechowa łączy się z białą śmietaną otrzymaną ze świeżego mleka z okolic trentino

### LIKIER Z KARCZOCHA

40 ml / 17 zł

do produkcji tego likieru wybierane są tylko najlepsze karczochy ze starożytnej odmiany, z ekologicznych upraw w europejskiej stolicy karczochów czyli wprost z sycylii!  
pyszne połączenie: kwiat i łodygi karczochów + napar z ziół + karmel

### LIKIER AMARETTO

40 ml / 20 zł

wyśmienity likier wyprodukowany wyłącznie z migdałów apulijskich, ręcznie zbierane migdały są prażone przez wiele godzin a następnie dodawana jest wanilia, cynamon, kakao i odrobina kawy, dopełnieniem smaku jest szczypta soli morskiej pozyskiwana z Morza Adriatyckiego



## Wódka & Tequila

Wyborowa	40 ml / 18 zł	500 ml / 159 zł
J.A. Baczewski	40 ml / 20 zł	500 ml / 179 zł
Ostoya	40 ml / 22 zł	500 ml / 189 zł
Don Julio: D'argento / Srebrna		40 ml / 39 zł
Don Julio: Reposado / Złota		40 ml / 40 zł
Don Julio: Anejo 70th Anniversary		40 ml / 49 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
Glen Scotia 18 YO (Szkocja)		40 ml / 62 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
Christies London Dry	40 ml / 21 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 / 18 zł
Wiśniówka	40 ml / 20 zł
Limoncello	40 ml / 22 zł
Amaretto	40 ml / 19 zł
Jägermeister	40 ml / 21 zł

## Grappa „Marzadro”

La Trentina 'Morbida' (41%)	40 ml / 25 zł
La Trentina 'Tradizionale' (41%)	40 ml / 26 zł
Diciotto Lune (41%)	40 ml / 30 zł
Giare 'Gewürztraminer' (41%)	40 ml / 34 zł
Giare 'Chardonnay' (45%)	40 ml / 35 zł
Giare 'Amarone' (41%)	40 ml / 37 zł







## Serdecznie Polecamy!

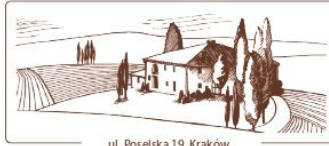
Zielone szparagi polane pesto z czosnku niedźwiedziego podane z mieszanką ziół na puree z awokado	120 g / 31 zł
Bruschetta z pomidorami, mozzarellą di bufala i rukolą	125 g / 33 zł
Krem z białych szparagów z chipsem z kalarepy i pesto z suszonych pomidorów	350 ml / 34 zł
Risotto ze szparagami i parmezanem	250 g / 45 zł
Lasagnette ze szparagami, ricottą i pesto bazyliowym	200 g / 43 zł
Macki z kałamarnicy z grillowaną cukinią i pomidorkami cherry	320 g / 67 zł
Filet ze złocicy (140 g) z pomidorkami cherry podany na puree brokułowym z sosem cytrynowym	340 g / 73 zł
Crumble z rabarberem i gałką lodów waniliowych	120 g / 34 zł

## We Recommend!

Green asparagus topped with bear garlic pesto served with mixed herbs on avocado puree	120 g / 31 zł
Bruschetta with tomatoes, mozzarella di bufala and rocket salad	125 g / 33 zł
White asparagus cream with kohlrabi chips and sun-dried tomato pesto	350 ml / 34 zł
Risotto with asparagus and parmesan cheese	250 g / 45 zł
Lasagnette with asparagus, ricotta and basil pesto	200 g / 43 zł
Squid tentacles with grilled zucchini and cherry tomatoes	320 g / 67 zł
Filet of sole (140 g) with cherry tomatoes served on broccoli puree with lemon sauce	340 g / 73 zł
Crumble with rhubarb and scoop of vanilla ice cream	120 g / 34 zł

*Corleone*  
RISTORANTE

The logo for Corleone RISTORANTE is a decorative emblem. The word "Corleone" is written in a large, elegant, cursive script. Below it, the word "RISTORANTE" is written in a smaller, bold, uppercase serif font. The text is framed by a stylized grapevine with two clusters of grapes at the bottom. The entire logo is rendered in a dark brown color.



## Soups

Duck broth with dumplings	350 ml / 29 zł
Shrimp soup with tortellini nero with cod	350 ml / 32 zł

## Starters and Salads

Ostrica Fresca - Brittany oyster to choose from:	1 pcs. / 18 zł
• fresh served with lemon wedge	
• baked with homemade mayonnaise, white wine and parsley	
Warm aubergine with provolone cheese	1 pcs./ 17 zł
Octopus carpaccio	150 g / 47 zł
Beef carpaccio	100 g / 43 zł
Foie gras with caramelized apple and homemade bun	160 g / 50 zł
Goat cheese with marinated beetroot and lamb's lettuce	160 g / 39 zł
Marinated chicken salad	180 g / 42 zł
Seafood salad with celery, fennel, potatoes and chili	180 g / 44 zł

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

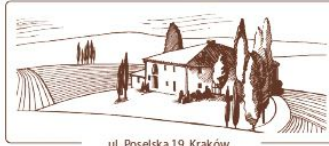
seafood salad, octopus carpaccio, oysters (2 pieces), calamari ceviche, baccalà cod paté, marinated prawns in chili, peppers stuffed with tuna

450 g / 119 zł

### Antipasto Toscano (for 2 people)

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

400 g / 94 zł



## Homemade Pasta / Pasta Fresca

Ravioli with chanterelles and ricotta	250 g / 43 zł
Spinach gnocchi in sauce based on three cheeses	250 g / 44 zł
Cappellacci neri stuffed with cod bacallà	250 g / 40 zł
Spaghetti alla chitarra with spinach and prawns	250 g / 53 zł
Trofie nero with baby octopuses	250 g / 55 zł
Ravioli calabrese (with spicy salami)	250 g / 44 zł
Busiate with veal, mushrooms and green beans	250 g / 50 zł

## Fish and Seafood / Frutti Di Mare

### Frutti Di Mare

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

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

300 g (small)\* / 92 zł

400 g (large)\* / 123 zł

Ostrica Fresca - Brittany oyster to choose from:

1 pcs. / 18 zł

- fresh served with lemon wedge
- baked with homemade mayonnaise, white wine and parsley

Gamberi Pizza (with shrimps)

32 cm / 45 zł

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

Mussels on white wine with parsley

400 g / 60 zł

Squid steak with fennel and truffle potatoes

200 g / 64 zł

Grilled prawns with garlic and chili

180 g / 72 zł

Trout from the oven with stewed leeks and baked potatoes

350 g / 74 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 / 76 zł
Veal escalopes in mushroom sauce with garlic served with green beans	300 g / 89 zł
Duck breast with ratatouille and potatoes gratin	370 g / 98 zł
Seasoned roast beef steak with cacio e pepe sauce served with rocket salad and baked potatoes	350 g / 112 zł
Beef tenderloin with foie gras, ratatouille and potatoes gratin	370 g / 129 zł

## Side Dishes

Baked potatoes with rosemary	100 g / 15 zł
Italian spinach dumplings	100 g / 16 zł
Gratin potatoes	120 g / 17 zł
Mix of salad with vinaigrette	100 g / 15 zł

## Dessert

Panna Cotta with raspberry mousse	100 g / 28 zł
Warm chocolate cake with fruit	120 g / 34 zł
Tiramisù	120 g / 29 zł
Crème Brulée with blueberries	130 g / 28 zł
Vanilla ice cream with caramel, pepper and almonds	120 ml / 33 zł
Italian cheese plate (pecorino, parmesan, gorgonzola, pear jam)	130 g / 43 zł

# updated december 2023 #

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

# we add 10% service to groups of 6 and more #



## Classic Pizza from the "Trzy Papryczki" Pizzeria/ 32 cm

<b>Focaccia</b> flatbread from the oven, rosemary, olive oil	25 zł
<b>Margherita</b> tomato sauce, mozzarella	32 zł
<b>Salame (piccante / delicata)</b> tomato sauce, mozzarella, salami spianata piccante / salami napoli, garlic	38 zł
<b>Capricciosa</b> tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms	40 zł
<b>Diavola</b> tomato sauce, mozzarella, salami spianata piccante, spicy italian sausage 'nduja, jalapeño, mushrooms, garlic	43 zł
<b>Quattro Formaggi</b> tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmesan, pecorino	44 zł
<b>Gamberi</b> tomato sauce, mozzarella, zucchini, rocket salad, shrimps, chili, garlic	45 zł
<b>Funghi Porcini</b> cream sauce, mozzarella, boletus, onion, garlic	42 zł
<b>Prosciutto Di Parma</b> tomato sauce, mozzarella, after removing from the oven: parma ham, rocket salad, parmesan	47 zł
<b>Formaggio Di Capra</b> cream sauce, mozzarella, goat cheese, pear, fig, rocket salad, grapes	42 zł



## Special Pizza from the "Trzy Papryczki" Pizzeria/ 32 cm

<b>Vegetariana</b>	43 zł
cream sauce, mozzarella, asparagus, after removing from the oven: almonds	
<b>Pancetta</b>	44 zł
cream sauce, mozzarella, italian pancetta bacon, baked potato, truffle oil, leek	
<b>Roast Beef</b>	46 zł
tomato sauce, mozzarella, after removing from the oven: slices of marinated roast beef, arugula, sun-dried tomato pesto	
<b>Saluti Dalla Sicilia!</b>	45 zł
cream sauce, mozzarella, salami spianata piccante, red onion, mushrooms	
<b>Bianca Verde</b>	44 zł
cream sauce, gorgonzola, ricotta, parmesan, pecorino, spinach, walnuts	
<b>Tre Peperoni (delicata)</b>	41 zł
tomato sauce, mozzarella, salami napoli, mix of pepper, garlic, anchovies	
<b>Tre Peperoni (piccante)</b>	43 zł
tomato sauce, mozzarella, salami spianata piccante, mix of pepper, jalapeño pepper, garlic, anchovies	
<b>Chorizo</b>	43 zł
tomato sauce, mozzarella, chorizo, scamorza cheese, cranberry	



## Warm Drinks

Espresso / Doppio	30 ml / 13 zł	60 ml / 17 zł
Espresso Tonic		240 ml / 24 zł
Americano		180 ml / 16 zł
Black Coffee		150 ml / 17 zł
White Coffee		200 ml / 18 zł
Cappucino		200 ml / 20 zł
Flat White		200 ml / 21 zł
Caffè Latte		270 ml / 20 zł
Iced Coffee		320 ml / 28 zł
Irish Coffee		270 ml / 32 zł
Herbata Parzona w Dzbanku black / earl gray / green / mint / rooibos / hibiscus	500 ml / 21 zł	1 liter / 27 zł

## We Recommend

Warming Tea black tea, orange, lemon, ginger, cinnamon, cloves, raspberry juice	500 ml / 26 zł	1 liter / 32 zł
Basil Drink beefeater, lime juice, sugar syrup, basil syrup, tonic, basil leaves		180 ml / 28 zł
Mimosa Drink cointreau, prosecco, orange juice		200 ml / 30 zł
Strawberry Mojito strawberry purée, La Trentina 'Morbida' Grappa, sparkling water, strawberry, brown sugar, lemon, mint, lime		200 ml / 34 zł
Tropical Aperol rum, aperol, lime juice, sugar syrup, sparkling water, mint		220 ml / 32 zł



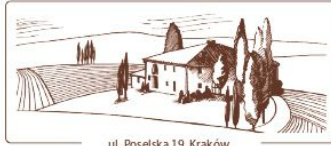


## Cold Drinks

Fresh juice: oranges / grapefruits / mix		300 ml / 24 zł
Homemade citrus lemonade with mint	350 ml / 22 zł	1 liter / 49 zł
Fruit juices and nectars: orange / apple / black currant		200 ml / 12 zł
Pepsi Cola, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Schweppes, Lipton		200 ml / 12 zł
Acqua Panna		750 ml / 22 zł
San Pellergino		750 ml / 22 zł
Water in a carafe (gas / ngas)	500 ml / 14 zł	1 liter / 21 zł
Spring water "Iwoniczanka" (gas / ngas)		300 ml / 13 zł

## Aperitif

Prosecco		125 ml / 24 zł
Aperol		40 ml / 17 zł
Campari		40 ml / 18 zł
Campari with orange juice		240 ml / 27 zł
Vermouth Dry 'Tosti' Del Cavaliere (Piedmont, Italy)		100 ml / 22 zł
Vermouth Semi-Dry 'Tosti' Extra Dry (Piedmont, Italy)		100 ml / 24 zł
Vermouth Semi-Dry 'Tosti' Rosso (Piedmont, Italy)		100 ml / 25 zł



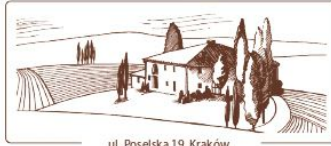
## Cocktails

<b>Hugo Spritz</b> prosecco, elderberry liqueur, sparkling water, lime	210 ml / 31 zł
<b>Aperol Spritz</b> prosecco, aperol aspide from Sardinia, sparkling water, orange	240 ml / 35 zł
<b>Mojito</b> rum, lime juice, sparkling water, cane sugar, mint	190 ml / 32 zł
<b>Tom Collins</b> gin, sparkling water, lime juice	200 ml / 29 zł
<b>Basil Drink</b> beefeater, lime juice, sugar syrup, basil syrup, tonic, basil leaves	180 ml / 28 zł
<b>Negroni</b> beefeater, martini rosso, campari, orange	150 ml / 32 zł
<b>Cuba Libre</b> rum, pepsi, lime wedges	200 ml / 29 zł
<b>Old Fashioned</b> whiskey, sugar syrup, angostura	110 ml / 32 zł
<b>Whiskey Sour</b> whiskey, egg white, lemon juice, sugar syrup, angostura	115 ml / 30 zł
<b>Long Island</b> vodka, gin, rum, silver tequila, cointreau, lime juice, lemon juice, sugar syrup, pepsi	240 ml / 35 zł



## Beer

Žatecký Pilsner KEG	300 ml / 18 zł	500 ml / 23 zł
Grimbergen 'Blonde' KEG	300 ml / 20 zł	500 ml / 25 zł
Grimbergen 'Blanche' KEG	300 ml / 20 zł	500 ml / 25 zł
Okocim Lager O.K. (bottle)		500 ml / 23 zł
Somersby 'Cherry and Apple' (bottle)		400 ml / 18 zł
Garage 'Hard Lemon - mix of beer and lemon flavored drink' (bottle)		400 ml / 21 zł
Somersby 'Blackcurrant & Lime' 0.0% non-alcoholic (bottle)		400 ml / 18 zł
Somersby 'Pear' 0.0% non-alcoholic (bottle)		400 ml / 18 zł
Okocim 0.0% non-alcoholic (bottle)		500 ml / 23 zł



## Italian Liqueurs

### PISTACHIO LIQUEUR

40 ml / 18 zł

the creamy liqueur impresses with its subtle sweetness and full intensity the taste of pistachios, the nuts used for this liqueur are growing only in sicily, they are harvested at the foot of mount etna, these nuts are famous with rich nutritional values and deep celadon color

### WALNUT LIQUEUR

40 ml / 19 zł

the cream perfectly represents the nature of the Alpine valleys, delicious, delicate mountain cream with a nut note combines with the whiteness of cream obtained from fresh milk from the trentino area

### ARTICHOKE LIQUEUR

40 ml / 17 zł

only the best artichokes are selected for the production of this liqueur from an ancient variety, from ecological cultivation in Europe the capital of artichokes, straight from Sicily! delicious combination artichoke flower and stems + herbal infusion + caramel

### AMARETTO LIQUEUR

40 ml / 20 zł

exquisite liqueur made from Apulian almonds, hand-picked almonds are roasted for many hours and then vanilla, cinnamon, cocoa and a bit of coffee are added, the flavor is complemented by a pinch of sea salt obtained from the Adriatic Sea



## Vodka & Tequila

Wyborowa	40 ml / 18 zł	500 ml / 159 zł
J.A. Baczewski	40 ml / 20 zł	500 ml / 179 zł
Ostoya	40 ml / 22 zł	500 ml / 189 zł
Don Julio: D'argento / Srebrna		40 ml / 39 zł
Don Julio: Reposado / Złota		40 ml / 40 zł
Don Julio: Anejo 70th Anniversary		40 ml / 49 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
Glen Scotia 18 YO (Scotland)		40 ml / 62 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
Christies London Dry	40 ml / 21 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 / 18 zł
Cherry Vodka	40 ml / 20 zł
Limoncello	40 ml / 22 zł
Amaretto	40 ml / 19 zł
Jägermeister	40 ml / 21 zł

## Grappa „Marzadro”

La Trentina 'Morbida' (41%)	40 ml / 25 zł
La Trentina 'Tradizionale' (41%)	40 ml / 26 zł
Diciotto Lune (41%)	40 ml / 30 zł
Giare 'Gewürztraminer' (41%)	40 ml / 34 zł
Giare 'Chardonnay' (45%)	40 ml / 35 zł
Giare 'Amarone' (41%)	40 ml / 37 zł