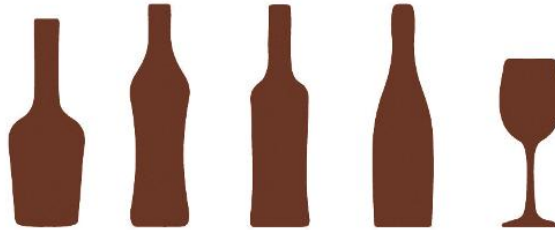




Karta Win



Wine Menu





WINO MUSUJĄCE / SPARKLING WINE



10 cl 0,75 l

Białe / White

Prosecco Treviso Extra Dry 11,5% DOC / Rebuli / Veneto / Włochy

26 zł 141 zł

wino półwytrawne, cytrusowe, lekkie i orzeźwiające, idealne jako aperitif oraz do deserów
semi-dry, citrus, light and refreshing wine, perfect as an aperitif and with desserts

Prosecco Superiore Zerogrammi Extra Brut 11,5% DOC / Rebuli / Veneto / Włochy

169 zł

wino wytrawne, musujące, owocowe z ładnie zaznaczoną morelą, idealne jako toast
dry, sparkling, fruity wine with nicely marked apricot, perfect as a toast

Franciacorta Brut 12,5% DOCG / Santus / Lombardia / Włochy

238 zł

wino wytrawne z delikatnymi nutami drożdżowymi, eleganckie, idealne jako aperitif
dry wine with delicate yeast notes, elegant, perfect as an aperitif

Champagne Blanc de Blancs Extra Brut 12% / Colette Bonnet / Champagne / Francja

349 zł

wino mocno wytrawne, z nutami jabłkowo- drożdżowymi, kompleksowe, idealne jako toast
very dry wine, with apple and yeast notes, complex, perfect as a toast

Różowe / Rosé

Prosecco Millesimato Rosé Brut 11% DOC / Rebuli / Veneto / Włochy

25 zł 139 zł

wino wytrawne, o nutach truskawki i poziomki z delikatną słodyczą, idealne jako aperitif
dry wine, with notes of strawberry with a delicate sweetness, perfect as an aperitif



WINO BIAŁE / WHITE WINE



10 cl 0,75 l

Solaris 11,5% / Białe Skały / Podzamcze / Polska

wino półwytrawne, białe, szczep Solaris, o tropikalno-cytrusowym bukacie,
semi-dry white wine, made from the Solaris variety, with a tropical-citrus bouquet,

25 zł 167 zł

Mâcon Villages 12,5% AOC / Domaine Vuillemez / Burgundia / Francja

wino wytrawne, szczep Chardonnay, gęste z nutami suszonych moreli i kandyzowanych owoców
dry wine, Chardonnay variety, with notes of dried apricots and candied fruit, dense

27 zł 179 zł

Grüner Veltliner Hoher Rain 12,5% DAC / Geyerhof / Kremstal / Austria

wino wytrawne, szczep Grüner Veltliner, mineralne, ze słodkavo-pieprzną końcówką
dry wine, Grüner Veltliner, mineral, with a sweet and peppery finish

27 zł 181 zł

Riesling Federspiel 13% DAC / Högl / Wachau / Austria

wino wytrawne, szczep Riesling, mineralno-słona nuta, morela i owoce pestkowe, eleganckie
dry wine, Riesling variety, mineral and salty notes, apricot and stone fruits, elegant

198 zł

Alvarinho & Loureiro 12.6% / Quinta De Santiago / Vinho Verde / Portugalia

wino wytrawne, szczepy Alvarinho i Loureiro,
z bukietem białych kwiatów i owoców cytrusowych, świeże i mineralne
dry wine, made from Alvarinho and Loureiro grape varieties,
with bouquet of white flowers and citrus fruits, fresh and mineral

26 zł 176 zł

Pinot Grigio 13% IGT / Martini & Sohn / Alto Adige / Włochy

wino wytrawne, szczep Pinot Grigio, cytrusowe, orzeźwiające, uniwersalne
dry wine, Pinot Grigio variety, citrusy, refreshing, universal

28 zł 199 zł

Gavi di Gavi 'Volo' 13% DOCG / Morgassi Superiore / Piemont / Włochy

wino wytrawne, szczep Cortese, eleganckie z mineralną kwasowością, złożone
dry wine, Cortese variety, elegant with mineral acidity, complex

29 zł 211 zł

Gewürztraminer 13,5% DOC / Martini & Sohn / Alto Adige / Włochy

wino półwytrawne, szczep Gewürztraminer, kwiatowe, delikatne, z nutami liczi i miodu
semi-dry wine, Gewurztraminer variety, floral, delicate, with notes of lychee and honey

208 zł



WINO RÓŻOWE / ROSÉ WINE



10 cl 0,75 l

Rosato 'Taranta' 12% IGT / Vetrère / Puglia / Włochy

26 zł 175 zł

wino wytrawne, szczep Negroamaro, poziomkowo-truskawkowe z delikatną słodyczą, słoneczne
dry wine, Negroamaro variety, strawberry-strawberry with delicate sweetness, sunny

WINO POMARAŃCZOWE / ORANGE WINE



10 cl 0,75 l

Minù 12% IGT / Vetrère / Puglia / Włochy

27 zł 181 zł

wino wytrawne, szczep Minutolo, brzoskwiniowe z delikatną taniną i słodszy finiszem
dry wine, Minutolo variety, peachy with delicate tannin and a sweeter finish



WINO CZERWONE / RED WINE



10 cl 0,75 l

Malbec 'Natal' 14,5% / Alpamanta / Mendoza / Argentyna

27 zł 188 zł

wino wytrawne, szczep Malbec, jagodowo-śliwkowe z delikatną słodyczą na finiszu
dry wine, Malbec variety, blueberry and plum with a delicate sweetness on the finish

Negroamaro 'Tempio di Giano' 14,5% IGT / Vetrère / Puglia / Włochy

25 zł 163 zł

wino wytrawne, szczep Negroamaro, śliwkowo-wiśniowe z delikatną taniną i przyjemną słodyczą
dry wine, Negroamaro variety, plum-cherry with delicate tannin and pleasant sweetness

Merlot 'Martini Collection' 13.5 % DOC / K. Martini & Sohn / Alto Adige / Włochy

26 zł 177 zł

wino wytrawne, szczep Merlot, aromat dzikiej wiśni i czerwonej porzeczki, elegancja i pełny smak
dry wine made from Merlot grapes, aroma of wild cherry and red currant, offering elegance and full-bodied flavor

Valpolicella Superiore 13,5% DOC / Tasi / Veneto / Włochy

29 zł 191 zł

wino wytrawne, szczepy Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta z orzeźwiającą kwasowością wiśni
dry wine, Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta varieties with refreshing cherry acidity

Primitivo 'Livruni' 14% IGT / Vetrère / Puglia / Włochy

30 zł 199 zł

wino półwytrawne, szczep Primitivo, jagodowo-czekoladowe, ze słodkim finiszem, pełne
semi-dry wine, Primitivo variety, berry and chocolate, with a sweet finish, full-bodied

Chianti Classico 13,5% DOCG / Monte Bernardi / Toskania / Włochy

31 zł 207 zł

wino wytrawne, szczep Sangiovese, czereśniowo-jeżynowe, pełne w smaku z dobrą strukturą
dry wine, Sangiovese variety, cherry and blackberry, full in flavor with good structure

Chianti Classico Riserva 'Levigne' 13,5% DOCG / Istine / Toskania / Włochy

238 zł

wino wytrawne, szczep Sangiovese, pełne z aromatami słodkich czereśni i jeżyn oraz dębowymi nutami
dry wine, Sangiovese variety, full-bodied with aromas of sweet cherries and blackberries and oak notes

Barbaresco 'Rabaja' 14% DOCG / Cascina Luisin / Piemont / Włochy

260 zł

wino wytrawne, szczepy Nebbiolo, nuty wiśni, truskawek i anyżu, mineralne, potężne z tannicznym ciałem
dry wine, Nebbiolo varieties, notes of cherry, strawberry and anise, mineral, powerful with a tannic body

Amarone della Valpolicella 16,5% DOCG / Tasi / Veneto / Włochy

290 zł

wino wytrawne, szczepy Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta gęste, pełne z nutami rodzynek i czekolady
dry wine, Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta varieties, dense, full-bodied with notes of raisins and choco



Barolo 14% DOCG / Cascina Luisin / Piemont / Włochy	345 zł
wino wytrawne, szczep Nebbiolo, wyjątkowe, dojrzałe z delikatną taniną, czereśnią, czekoladą i kawą dry wine, Nebbiolo variety, unique, ripe with delicate tannin, cherry, chocolate and coffee	
Bruno di Rocca 14,5% IGT / Vecchie Terre di Montefili / Toskania / Włochy	355 zł
wino wytrawne, szczepy Cabernet Sauvignon i Sangiovese, złożone z nutami ciemnych owoców i dymu dry wine, Cabernet Sauvignon and Sangiovese varieties, complex with notes of dark fruit and smoke	
Anfiteatro 14% IGT / Vecchie Terre di Montefili / Toskania / Włochy	375 zł
wino wytrawne, szczep Sangiovese, wyjątkowy Supertoskan z nutami czerwonych owoców i dymnym finiszem dry wine, Sangiovese variety, unique Supertoskan with notes of red fruits and a smoky finish	

WINO DESEROWE / DESSERT WINE



50 ml

Aleatico Rosso Dolce 15% IGT / Polvanera / Pulia / Włochy	22 zł
wino słodkie, czerwone, szczep Aleatico, śliwkowo-czekoladowe z pełnym, słodkim bukietem, aksamitne sweet, red wine, Aleatico variety, plum and chocolate with a full, sweet bouquet, velvety	
Rosso 'Passito' 15% IGT / Vetrère / Puglia / Włochy	24 zł
wino słodkie, czerwone, szczep Malvasia Nera, czereśniowo-kakaowe z delikatną taniną, medytacyjne sweet, red wine, Malvasia Nera, cherry and cocoa with delicate tannins, meditative	

WINO STOŁOWE / HOUSE WINE



10 cl



0,5 l



1 l

Bianco 12% IGT / Solatio / Toskania / Włochy	23 zł	93 zł	151 zł
Rosso 11,5% IGT / Solatio / Toskania / Włochy	23 zł	93 zł	151 zł





Serdecznie Polecamy!

Tatar z tuńczyka z awokado i oliwą z zielonego ogórka	100 g / 52 zł
Małże Św. Jakuba w sosie koniakowym z puree z topinamburu	100 g / 58 zł
Krem z białych szparag z migdałami i bazyliowym pesto	350 ml / 38 zł
Lazanietta z zielonymi szparagami i karczochami	250 g / 54 zł
Halibut z czarną soczewicą, szpinakiem i purée z kalafiora	110 g / 78 zł
Kotleciki jagnięce z bocznikami, makaronowym chipsem i kozim serem	350 g / 129 zł
Beza z kremem z mascarpone i śmietany z owocami sezonowymi	100 g / 34 zł

We Recommend!

Tuna tartare with avocado and green cucumber oil	100 g / 52 zł
Scallops in cognac sauce with Jerusalem artichoke purée	100 g / 58 zł
Cream of white asparagus with almonds and basil pesto	350 ml / 38 zł
Lasagnette with green asparagus and artichokes	250 g / 54 zł
Halibut with black lentils, spinach and cauliflower purée	110 g / 78 zł
Lamb chops with oyster mushrooms, pasta crisps and goat cheese	350 g / 129 zł
Meringue cake with mascarpone-cream filling and seasonal fruits	100 g / 34 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)

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

450 g / 139 zł

Antipasto Toscano (dla 2 osób)

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

400 g / 108 zł



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 rostbifu z sosem cacio e pepe 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 rostbefu, 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 pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka		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
Woda w Karafce (gaz / ngaz)	500 ml / 17 zł	1 litr / 23 zł
Woda Źródłana '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 Porzeczką 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





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

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

300 g (small)* / 108 zł

400 g (large)* / 137 zł

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

Cappucino

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: 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 / ngas)	500 ml / 17 zł	1 liter / 23 zł
Spring water "Iwoniczanka" (gas / ngas)		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 aspide 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