
Corleone
RISTORANTE

CORLEONE
RESTAURACJA

ul. Poselska 19, Kraków

## Serdecznie Polecamy!

| | |
|---|---|
| Zupa grzybowa z domowymi kluseczkami | 350 ml / 37 zł |
| Konfitowane udko z gęsi z kluseczkami i czerwoną kapustą z pomarańczą | 400 g / 118 zł |
| Crème Brûlée z figami i pistacjami | 130 g / 34 zł |

## We Recommend!

| | |
|---|---|
| Wild mushroom soup with handmade noodels | 350 ml / 37 zł |
| Confit goose leg with dumplings and orange-infused red cabbage | 400 g / 118 zł |
| Crème Brûlée with figs and pistachios | 130 g / 34 zł |



## Listopad, Gęsina i Novello (Młode Włoskie Wino)
## November Harvest: Goose & Novello

Primocanto: Novello (Apulia / Puglia) — 100 ml / 19 zł — 750 ml / 135 zł
świeżo zebrane młode czerwone wino,
o soczystym owocowym charakterze
fresh young wine, fruity character and italian flair

## Nasze Nowości! / Try Our New Cocktails!

**Passion Fruit Mojito** — 190 ml / 37 zł
rum, purée z marakui, mięta, woda gazowana, cukier trzcinowy, limonka
passion fruit purée, rum, mint, sparkling water, cane sugar, lime

**Pink Sour** — 130 ml / 29 zł
gin, sour, maliny, grenadyna, cointreau, białko
gin, sour, raspberries, grenadine, cointreau, egg white

**Porn Star Martini** — 210 ml / 37 zł
wódka infuzowana wanilią, prosecco, purée z marakui, sour
vanilla-infused vodka, prosecco, passion fruit purée, sour mix

Sieć / Network: CORLEONE

Hasło Wifi / Wifi Password: corleonewifi


Corleone
RISTORANTE

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## Zupy

| | |
|---|---|
| Rosół z kaczki z kluseczkami | 350 ml / 31 zł |
| Zupa rybna z owocami morza i grzankami | 350 ml / 41 zł |

## Przystawki i Sałatki

| | |
|---|---|
| Ostrica Fresca - ostryga z Bretanii do wyboru: | |
| • świeża z cytryną | 1 szt. / 20 zł |
| • zapiekana z domowym majonezem, białym winem i algami | 1 szt. / 22 zł |
| Roladki z bakłażana z serem provolone | 3 szt. / 26 zł |
| Carpaccio z ośmiornicy | 150 g / 49 zł |
| Carpaccio wołowe | 100 g / 55 zł |
| Kozi ser z marynowanymi buraczkami i roszponką | 160 g / 44 zł |
| Pâté z foie gras z gęsiej wątróbki z brzoskwinią i karmelizowaną cebulką | 80 g / 59 zł |

| | |
|---|---|
| Antipasto Toscano (dla 2-3 osób)<br>włoskie wędliny, włoskie sery, oliwki, papryczki nadziewane tuńczykiem, domowa konfitura z gruszki | 400 g / 108 zł |
| Deska włoskich serów<br>pecorino, parmezan, gorgonzola, konfitura z gruszki | 130 g / 54 zł |

# aktualna lista alergenów znajduje się u Obsługi #

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

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## Domowe Makarony / Pasta Fresca

| | |
|---|---|
| Kluseczki szpinakowe w sosie z trzech serów | 250 g / 48 zł |
| Ravioli z kurkami i ricottą | 250 g / 50 zł |
| Spaghetti alla chitarra ze szpinakiem i krewetkami | 250 g / 56 zł |
| Tagliolini nero z ośmiorniczkami, bottargą i chili | 250 g / 58 zł |
| Conchiglioni z cielęciną, pieczarkami i fasolką szparagową | 250 g / 54 zł |
| Rozmarynowe fettuccine z pieczoną kaczką | 250 g / 53 zł |

## Ryby i Owoce Morza / Frutti Di Mare

| | | |
|---|---|---|
| Frutti Di Mare<br>owoce morza: kalmar, ośmiorniczki, mule, małże nowozelandzkie, małże św. Jakuba, krewetki tygrysie, krewetki koktajlowe, pomidorki koktajlowe, białe wino, papryczka chili<br>* do wyboru dodatek: ręcznie robiony makaron spaghetti / dziki ryż / grzanki | 300 g (małe)* / 98 zł | 400 g (duże)* / 119 zł |

| | |
|---|---|
| Małże na białym winie z pietruszką | 400 g / 66 zł |
| Stek z kalmara z fenkułem i purée groszkowo-miętowym | 200 g / 68 zł |
| Grillowane krewetki z czosnkiem i chili | 200 g / 67 zł |
| Smażony halibut z kaszą kuskus i krewetkami | 200 g / 82 zł |

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## Dania Główne

| | |
|---|---|
| Stek z brokuła z pikantną pastą harrisa i hummusem | 450 g / 59 zł |
| Kurczak supreme na purée z topinamburu z sosem marsala i chipsami warzywnymi | 370 g / 67 zł |
| Saltimbocca z fasolką szparagową i pieczonymi ziemniaczkami z rozmarynem | 300 g / 85 zł |
| Pierś z kaczki w sosie figowym z ziemniakami 'gratin' i szpinakiem | 370 g / 89 zł |
| Duszony królik z oliwkami, orzeszkami pinii, tymiankiem i karmelizowaną młodą marchewką | 300 g / 93 zł |
| Polędwica wołowa w sosie koniakowo-pieprzowym z ziemniakami 'gratin' i grillowanymi warzywami | 370 g / 129 zł |

## Dodatki Do Dań

| | |
|---|---|
| Pieczywo | 10 zł |
| Pieczone ziemniaki z rozmarynem | 100 g / 20 zł |
| Kluseczki szpinakowe | 100 g / 19 zł |
| Ziemniaki 'gratin' | 120 g / 20 zł |
| Mieszanka sałat z vinaigrette | 100 g / 21 zł |
| Warzywa grillowane | 130 g / 26 zł |
| Szpinak z orzeszkami pinii i czosnkiem | 140 g / 25 zł |

## Desery

| | |
|---|---|
| Panna Cotta z musem malinowym | 100 g / 30 zł |
| Torcik czekoladowy z owocami podawany na ciepło | 120 g / 36 zł |
| Tiramisù | 120 g / 31 zł |
| Crème Brûlée z borówkami | 130 g / 32 zł |
| Lody waniliowe z karmelem, pieprzem i pistacjami | 120 ml / 35 zł |

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## Pizza Klasyczna — 32 cm

TRE PEPERONI E SPECK — 51 zł
sos pomidorowy, mozzarella, speck,
papryka marynowana w czosnku, bazylii i kaparach, stracciatella

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, salame napoli, czosnek

DIAVOLA — 46 zł
sos pomidorowy, mozzarella, salame spianata piccante, czosnek

CAPRICCIOSA — 48 zł
sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## Pizza Specjalna — 32 cm

GAMBERI — 56 zł
sos pomidorowy, mozzarella, cukinia, krewetki marynowane w chili i czosnku,
po wyjęciu z pieca: rukola

QUATTRO FORMAGGI — 55 zł
sos kremowy, gorgonzola, ricotta, parmezan, pecorino,
po wyjęciu z pieca: liście bazylii

BIANCA VERDE — 54 zł
sos kremowy, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmezan,
pecorino, szpinak, orzechy włoskie

FORMAGGIO DI CAPRA — 56 zł
sos kremowy, mozzarella, kozi ser, gruszka,
po wyjęciu z pieca: figa, rukola, winogrona

BURRATA CON PROSCIUTTO DI PARMA — 61 zł
sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska,
po wyjęciu z pieca: burrata, rukola, pesto bazyliowe

DIAVOLA (extra piccante) — 56 zł
sos pomidorowy, mozzarella, salame spianata piccante,
pikantna włoska kiełbaska 'nduja, jalapeño, pieczarki, czosnek

ROAST BEEF — 58 zł
sos pomidorowy, mozzarella,
po wyjęciu z pieca: plastry marynowanego rostbefu, rukola, pesto z suszonych pomidorów

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## Napoje Ciepłe

| | | |
|---|---|---|
| Espresso / Doppio | 30 ml / 14 zł | 60 ml / 18 zł |
| Americano | | 180 ml / 19 zł |
| Cappucino | | 200 ml / 23 zł |
| Flat White | | 200 ml / 24 zł |
| Caffè Latte | | 270 ml / 23 zł |
| Herbata parzona w dzbanku<br>czarna / earl grey / zielona / miętowa / rooibos / hibiskus / jaśminowa | 500 ml / 19 zł | 1 litr / 33 zł |
| Herbata rozgrzewająca<br>czarna herbata, pomarańcza, cytryna, imbir, cynamon, goździki, sok malinowy | 500 ml / 23 zł | 1 litr / 37 zł |
| Grzane wino (białe / czerwone) | | 200 ml / 26 zł |

## Napoje Zimne

| | | |
|---|---|---|
| Sok ze świeżych: pomarańczy / grejpfrutów / mix | | 300 ml / 27 zł |
| Domowa lemoniada<br>cytrusowa / truskawkowa / gruszkowa / szpinakowy detox | 350 ml / 19 zł | 1 litr / 49 zł |
| Soki i nektary owocowe Toma<br>pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka | | 200 ml / 16 zł |
| Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, 7up Zero, Schweppes Tonic, Lipton Ice Tea | | 200 ml / 16 zł |
| Ginger Beer Double Dutch | | 200 ml / 17 zł |
| Acqua Panna | | 750 ml / 24 zł |
| San Pellegrino | | 750 ml / 24 zł |
| Woda w karafce (gaz / ngaz) | 500 ml / 15 zł | 1 litr / 20 zł |
| Woda źródlana 'Iwoniczanka' (gaz / ngaz) | | 300 ml / 15 zł |

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## Koktajle

| | |
|---|---|
| **Hugo Spritz**<br>prosecco, likier z czarnego bzu, woda gazowana, limonka | 210 ml / 33 zł |
| **Aperol Spritz**<br>prosecco, aperol aspide, woda gazowana, pomarańcza | 240 ml / 37 zł |
| **Mojito**<br>rum, limonka, woda gazowana, cukier trzcinowy, mięta | 190 ml / 34 zł |
| **Passion Fruit Mojito**<br>rum, purée z marakui, mięta, woda gazowana, cukier trzcinowy, limonka | 190 ml / 37 zł |
| **Whiskey Sour**<br>whisky, białko, sour, syrop cukrowy, angostura | 115 ml / 33 zł |
| **Pink Sour**<br>gin, sour, maliny, grenadyna, cointreau, białko | 130 ml / 29 zł |
| **Strawberry Aperol Sour**<br>gin, aperol, sour, purée truskawkowe, białko, truskawka | 155 ml / 37 |
| **Amaretto Sour**<br>amaretto, sok z limonki, białko | 110 ml / 27 zł |
| **Porn Star Martini**<br>wódka infuzowana wanilią, prosecco, purée z marakui, sour, białko | 210 ml /37 zl |
| **Velvet Pistacchio**<br>wódka, likier pistacjowy, mleko, pistacja | 220 ml / 35 zł |
| **Negroni**<br>gin, martini rosso, campari, pomarańcza | 150 ml / 35 zł |
| **Cuba Libre**<br>rum, pepsi, limonka | 200 ml / 31 zł |
| **Aperol Spritz 0%**<br>aperol 0%, prosecco 0%, woda gazowana, pomarańcza | 240 ml / 31 zł |
| **Virgin Mojito**<br>limonka, woda gazowana, cukier trzcinowy, mięta | 190 ml / 34 zł |
| **Elderflower Matcha**<br>marcha, syrop z czarnego bzu, tonik | 300 ml / 35 zł |

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## Piwo

| | | |
|---|---|---|
| Žatecký Pilsner KEG (5%) | 300 ml / 19 zł | 500 ml / 23 zł |
| Grimbergen 'Blonde Jasne' KEG (6,7%) | 300 ml / 24 zł | 500 ml / 32 zł |
| Grimbergen 'Blanche Pszeniczne' KEG (6%) | 300 ml / 24 zł | 500 ml / 32 zł |
| Kronenbourg '1664 Blanc' KEG (5%) | 300 ml / 23 zł | 500 ml / 30 zł |
| Okocim Lager O.K. (butelka) (5,6%) | | 500 ml / 21 zł |
| Somersby (butelka) (4,5%) | | 400 ml / 20 zł |
| Garage 'Hard Lemon (butelka) (4,5%) | | 400 ml / 20 zł |

## Piwo bezalkoholowe

| | |
|---|---|
| Somersby 0,0% (butelka) | 400 ml / 19 zł |
| Okocim 0,0% (butelka) | 500 ml / 20 zł |

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## Aperitif

| | |
|---|---|
| Prosecco (11%) | 125 ml / 26 zł |
| Aperol (11%) | 40 ml / 19 zł |
| Campari (25%) | 40 ml / 20 zł |
| Vermouth wytrawny 'Tosti' Del Cavaliere (Piemont, Włochy) (18%) | 100 ml / 24 zł |
| Vermouth półwytrawny 'Tosti' Bianco (Piemont, Włochy) (16%) | 100 ml / 26 zł |
| Vermouth półwytrawny 'Tosti' Rosso (Piemont, Włochy) (16%) | 100 ml / 27 zł |

## Likiery

| | |
|---|---|
| Baileys (17%) | 40 ml / 20 zł |
| Kahlúa (16%) | 40 ml / 20 zł |
| Cointreau (40%) | 40 ml / 20 zł |
| Sambuca (40%) | 40 ml / 20 zł |
| Wiśniówka (38%) | 40 ml / 22 zł |
| Limoncello (26%) | 40 ml / 24 zł |
| Amaretto (28%) | 40 ml / 21 zł |
| Jägermeister (35%) | 40 ml / 23 zł |

## Likiery prosto z Włoch

| | |
|---|---|
| Likier pistacjowy (17%) | 40 ml / 23 zł |
| Likier orzechowy (17%) | 40 ml / 22 zł |
| Likier z karczocha (28%) | 40 ml / 21 zł |
| Likier amaretto (28%) | 40 ml / 22 zł |

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## Wódka & Tequila

| | | |
|---|---|---|
| Wyborowa (40%) | 40 ml / 20 zł | 500 ml / 179 zł |
| J.A. Baczewski (40%) | 40 ml / 22 zł | 500 ml / 199 zł |
| Ostoya (40%) | 40 ml / 24 zł | 500 ml / 210 zł |
| Belvedere (40%) | 40 ml / 24 zł | 700 ml / 269 zł |
| Don Julio: D'argento Silver (38%) | | 40 ml / 34 zł |
| Don Julio: Reposado Gold (38%) | | 40 ml / 36 zł |
| Don Julio: Anejo 70th Anniversary (35%) | | 40 ml / 42 z |

## Whisky & Cognac

| | |
|---|---|
| Jameson (Irlandia) (40%) | 40 ml / 26 zł |
| Wild Turkey 101 (Ameryka) (50,5%) | 40 ml / 29 zł |
| Chivas Regal 12 YO (Szkocja) (40%) | 40 ml / 29 zł |
| Glenfiddich 12 YO (Szkocja) (40%) | 40 ml / 32 zł |
| Aberlour 12 YO (Szkocja) (40%) | 40 ml / 37 zł |
| Nikka From The Barrel (Japonia) (51,5%) | 40 ml / 39 zł |
| Ardberg 10 YO (Szkocja) (46%) | 40 ml / 41 zł |
| Glendronach 12 YO (Szkocja) (43%) | 40 ml / 47 zł |
| Deanston 2008 12 YO (Szkocja) (53%) | 40 ml / 49 zł |
| Glendronach 15 YO (Szkocja) (46%) | 40 ml / 51 zł |
| Aberlour 16 YO (Szkocja) (40%) | 40 ml / 57 zł |
| Hibiki Harmony (Japonia) (43%) | 40 ml / 61 zł |
| Glen Scotia 18 YO (Szkocja) (46%) | 40 ml / 62 zł |
| Glenfiddich Special Old Reserve (Szkocja) (43%) | 40 ml / 65 zł |
| Martell VSOP (40%) | 40 ml / 28 zł |
| Francois Voyer Terres (40%) | 40 ml / 34 zł |

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## Gin & Rum

| | |
|---|---|
| Beefeater (40%) | 40 ml / 19 zł |
| Garnish Island (46%) | 40 ml / 24 zł |
| Tobermory (43%) | 40 ml / 37 zł |
| Havana Club 3 Anos (37,5%) | 40 ml / 18 zł |
| Havana Club 7 Anos (40%) | 40 ml / 20 zł |
| Bumbu The Original (40%) | 40 ml / 25 zł |
| Bumbu X.O. (40%) | 40 ml / 28 zł |
| Dictador 12 YO (50%) | 40 ml / 32 zł |
| Karukera Agricole Blanc (50%) | 40 ml / 35 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 |


Corleone
RISTORANTE

CORLEONE
RESTAURACJA

ul. Poselska 19, Kraków

## Serdecznie Polecamy!

| | |
|---|---|
| Zupa grzybowa z domowymi kluseczkami | 350 ml / 37 zł |
| Konfitowane udko z gęsi z kluseczkami i czerwoną kapustą z pomarańczą | 400 g / 118 zł |
| Crème Brûlée z figami i pistacjami | 130 g / 34 zł |

## We Recommend!

| | |
|---|---|
| Wild mushroom soup with handmade noodels | 350 ml / 37 zł |
| Confit goose leg with dumplings and orange-infused red cabbage | 400 g / 118 zł |
| Crème Brûlée with figs and pistachios | 130 g / 34 zł |



## Listopad, Gęsina i Novello (Młode Włoskie Wino)
## November Harvest: Goose & Novello

Primocanto: Novello (Apulia / Puglia) — 100 ml / 19 zł — 750 ml / 135 zł
świeżo zebrane młode czerwone wino,
o soczystym owocowym charakterze
fresh young wine, fruity character and italian flair

## Nasze Nowości! / Try Our New Cocktails!

**Passion Fruit Mojito** — 190 ml / 37 zł
rum, purée z marakui, mięta, woda gazowana, cukier trzcinowy, limonka
passion fruit purée, rum, mint, sparkling water, cane sugar, lime

**Pink Sour** — 130 ml / 29 zł
gin, sour, maliny, grenadyna, cointreau, białko
gin, sour, raspberries, grenadine, cointreau, egg white

**Porn Star Martini** — 210 ml / 37 zł
wódka infuzowana wanilią, prosecco, purée z marakui, sour
vanilla-infused vodka, prosecco, passion fruit purée, sour mix

Sieć / Network: CORLEONE

Hasło Wifi / Wifi Password: corleonewifi


Corleone
RISTORANTE

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## Soups

| | |
|---|---|
| Duck broth with dumplings | 350 ml / 31 zł |
| Fish soup with seafood and croutons | 350 ml / 41 zł |

## Starters and Salads

| | |
|---|---|
| Fresh Oyster – Brittany oyster, choice of: | |
| • fresh with lemon | 1 pcs. / 20 zł |
| • baked with homemade mayonnaise, white wine & seaweed | 1 pcs. / 22 zł |
| Warm aubergines with provolone cheese | 3 pcs. / 26 zł |
| Octopus carpaccio | 150 g / 49 zł |
| Beef carpaccio | 100 g / 55 zł |
| Goat cheese with marinated beetroot and lamb's lettuce | 160 g / 44 zł |
| Foie gras pâté with peach and caramelized onion | 80 g / 59 zł |

| | |
|---|---|
| Antipasto Toscano (for 2-3 people)<br>italian cold meats, italian cold cheeses, olives, peppers stuffed with tuna, homemade pear jam | 400 g / 108 zł |
| Italian cheese plate<br>pecorino, parmesan, gorgonzola, pear jam | 130 g / 54 zł |

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

# waiter service 10% is added to each bill #

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## 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 |
| Spaghetti alla chitarra with spinach and prawns | 250 g / 56 zł |
| Tagliolini nero with octopus, bottarga and chili | 250 g / 58 zł |
| Conchiglioni with veal, mushrooms and green beans | 250 g / 54 zł |
| Rosemary fettuccine with roasted duck | 250 g / 53 zł |

## Fish and Seafood / Frutti Di Mare

| | | |
|---|---|---|
| Frutti Di Mare<br>seafood: squid, octopus, mussels, new zealand mussels,<br>st. James, tiger prawns, cocktail prawns,<br>cherry tomatoes, white wine, chili pepper<br>* addition to choose from: hand-made spaghetti / wild rice / croutons | 300 g (small)* / 98 zł | 400 g (large)* / 119 zł |

| | |
|---|---|
| Mussels on white wine with parsley | 400 g / 66 zł |
| Squid steak with fennel and pea-mint purée | 200 g / 68 zł |
| Grilled prawns with garlic and chili | 200 g / 67 zł |
| Pan-fried halibut with couscous and prawns | 200 g / 82 zł |

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## Main Dishes

| | |
|---|---|
| Broccoli steak with spicy harris paste and hummus | 450 g / 59 zł |
| Supreme chicken on jerusalem artichoke purée with marsala sauce and vegetable chips | 370 g / 67 zł |
| Saltimbocca with green beans and rosemary roasted potatoes | 300 g / 85 zł |
| Duck breast in fig sauce with 'gratin' potatoes and spinach | 370 g / 89 zł |
| Braised rabbit with olives, pine nuts, thyme and caramelized baby carrots | 300 g / 93 zł |
| Beef tenderloin in cognac-pepper sauce with 'gratin' potatoes and grilled vegetables | 370 g / 129 zł |

## Side Dishes

| | |
|---|---|
| Bread basket | 10 zł |
| Baked potatoes with rosemary | 100 g / 20 zł |
| Spinach dumplings | 100 g / 19 zł |
| 'Gratin' potatoes | 120 g / 20 zł |
| Mix of salad with vinaigrette | 100 g / 21 zł |
| Grilled vegetables | 130 g / 26 zł |
| Spinach with pine nuts and garlic | 140 g / 25 zł |

## Desserts

| | |
|---|---|
| Panna cotta with raspberry mousse | 100 g / 30 zł |
| Warm chocolate cake with fruit | 120 g / 36 zł |
| Tiramisù | 120 g / 31 zł |
| Crème Brûlée with blueberries | 130 g / 32 zł |
| Vanilla ice cream with caramel, pepper and pistachios | 120 ml / 35 zł |

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## Classic Pizza — 32 cm

TRE PEPERONI E SPECK — 51 zł
tomato sauce, mozzarella, speck, pepper marinated in garlic, basil and capers, stracciatella

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, salame napoli, garlic

DIAVOLA — 46 zł
tomato sauce, mozzarella, salame spianata piccante, garlic

CAPRICCIOSA — 48 zł
tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## Special Pizza — 32 cm

GAMBERI — 56 zł
tomato sauce, mozzarella, zucchini, prawns marinated in chili and garlic,
after baking: rocket salad

QUATTRO FORMAGGI — 55 zł
cream sauce, gorgonzola, ricotta, parmesan, pecorino,
after baking: basil leaves

BIANCA VERDE — 54 zł
cream sauce, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmesan, pecorino, spinach, walnuts

FORMAGGIO DI CAPRA — 56 zł
cream sauce, mozzarella, goat cheese, pear,
after baking: fig, rocket salad, grapes

BURRATA CON PROSCIUTTO DI PARMA — 61 zł
tomato sauce, mozzarella, parma ham,
after baking: burrata, rocket salad, basil pesto

DIAVOLA (extra piccante) — 56 zł
tomato sauce, mozzarella, salame spianata piccante,
spicy italian sausage 'nduja, jalapeño pepper, mushrooms, garlic

ROAST BEEF — 58 zł
tomato sauce, mozzarella,
after baking: slices of marinated roast beef, rocket salad, sun-dried tomato pesto

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## Warm Drinks

| | | |
|---|---|---|
| Espresso / Doppio | 30 ml / 14 zł | 60 ml / 18 zł |
| Americano | | 180 ml / 19 zł |
| Cappucino | | 200 ml / 23 zł |
| Flat White | | 200 ml / 24 zł |
| Caffè Latte | | 270 ml / 23 zł |
| Tea pot<br>black / earl gray / green / mint / rooibos / hibiscus / jasmine | 500 ml / 19 zł | 1 liter / 33 zł |
| Warming tea<br>black tea, orange, lemon, ginger, cinnamon, cloves, raspberry juice | 500 ml / 23 zł | 1 liter / 37 zł |
| Mulled wine (white / red) | | 200 ml / 26 zł |

## Cold Drinks

| | | |
|---|---|---|
| Fresh juice: orange / grapefruit / mix | | 300 ml / 27 zł |
| Homemade lemonade<br>citrus / strawberry / pear / spinach detox | 350 ml / 19 zł | 1 liter / 49 zł |
| Fruit juices and nectars: Toma<br>orange / apple / black currant | | 200 ml / 16 zł |
| Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, 7up Zero, Schweppes Tonic, Lipton Ice Tea | | 200 ml / 16 zł |
| Ginger Beer Double Dutch | | 200 ml / 17 zł |
| Acqua Panna | | 750 ml / 24 zł |
| San Pellegrino | | 750 ml / 24 zł |
| Water in a carafe (gas / ngas) | 500 ml / 15 zł | 1 liter / 20 zł |
| Spring water "Iwoniczanka" (gas / ngas) | | 300 ml / 15 zł |

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## Cocktails

| | |
|---|---|
| **Hugo Spritz**<br>prosecco, elderflower liqueur, sparkling water, lime | 210 ml / 33 zł |
| **Aperol Spritz**<br>prosecco, aperol, sparkling water, orange | 240 ml / 37 zł |
| **Mojito**<br>rum, lime, sparkling water, cane sugar, mint | 190 ml / 34 zł |
| **Passion Fruit Mojito**<br>passion fruit purée, rum, mint, sparkling water, cane sugar, lime | 190 ml / 37 zł |
| **Whiskey Sour**<br>whisky, egg white, sour, sugar syrup, angostura bitters | 115 ml / 33 zł |
| **Pink Sour**<br>gin, sour, raspberries, grenadine, cointreau, egg white | 130 ml / 29 zł |
| **Strawberry Aperol Sour**<br>gin, aperol, sour, strawberry purée, egg white, strawberry | 155 ml / 37 zł |
| **Amaretto Sour**<br>amaretto, lime juice, egg white | 110 ml / 27 zł |
| **Porn Star Martini**<br>vanilla-infused vodka, prosecco, passion fruit purée, sour mix, egg white | 210 ml / 37 zł |
| **Velvet Pistacchio**<br>vodka, pistachio liqueur, milk | 220 ml / 35 zł |
| **Negroni**<br>gin, martini rosso, campari, orange | 150 ml / 35 zł |
| **Cuba Libre**<br>rum, pepsi, lime | 200 ml / 31 zł |
| **Aperol Spritz 0%**<br>aperol 0%, alcohol-free prosecco, sparkling water, orange | 240 ml / 31 zł |
| **Virgin Mojito**<br>lime, sparkling water, cane sugar, mint | 190 ml / 34 zł |
| **Elderflower Matcha**<br>matcha, elderflower syrup, tonic | 300 ml / 35 zł |

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## Beer

| | | |
|---|---|---|
| Žatecký Pilsner KEG (5%) | 300 ml / 19 zł | 500 ml / 23 zł |
| Grimbergen 'Blonde' KEG (6.7%) | 300 ml / 24 zł | 500 ml / 32 zł |
| Grimbergen 'Blanche' KEG (6%) | 300 ml / 24 zł | 500 ml / 32 zł |
| Kronenbourg '1664 Blanc' KEG (5%) | 300 ml / 23 zł | 500 ml / 30 zł |
| Okocim Lager O.K. (bottle) (5.6%) | | 500 ml / 21 zł |
| Somersby (bottle) (4.5%) | | 400 ml / 20 zł |
| Garage 'Hard Lemon' (bottle) (4.5%) | | 400 ml / 20 zł |

## Non-alcoholic Beer

| | |
|---|---|
| Somersby 0.0% (bottle) | 400 ml / 19 zł |
| Okocim 0.0% (bottle) | 500 ml / 20 zł |

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## Aperitif

| | |
|---|---|
| Prosecco (11%) | 125 ml / 26 zł |
| Aperol (11%) | 40 ml / 19 zł |
| Campari (25%) | 40 ml / 20 zł |
| Vermouth Dry 'Tosti' Del Cavaliere (Piedmont, Italy) (18%) | 100 ml / 24 zł |
| Vermouth Semi-Dry 'Tosti' Bianco (Piedmont, Italy) (16%) | 100 ml / 26 zł |
| Vermouth Semi-Dry 'Tosti' Rosso (Piedmont, Italy) (16%) | 100 ml / 27 zł |

## Liqueurs

| | |
|---|---|
| Baileys (17%) | 40 ml / 20 zł |
| Kahlúa (16%) | 40 ml / 20 zł |
| Cointreau (40%) | 40 ml / 20 zł |
| Sambuca (40%) | 40 ml / 20 zł |
| Cherry Vodka (38%) | 40 ml / 22 zł |
| Limoncello (26%) | 40 ml / 24 zł |
| Amaretto (28%) | 40 ml / 21 zł |
| Jägermeister (35%) | 40 ml / 23 zł |

## Italian Liqueurs

| | |
|---|---|
| Pistachio liqueur (17%) | 40 ml / 23 zł |
| Walnut liqueur (17%) | 40 ml / 22 zł |
| Artichoke liqueur (28%) | 40 ml / 21 zł |
| Amaretto liqueur (28%) | 40 ml / 22 zł |

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## Vodka & Tequila

| | | |
|---|---|---|
| Wyborowa (40%) | 40 ml / 20 zł | 500 ml / 179 zł |
| J.A. Baczewski (40%) | 40 ml / 22 zł | 500 ml / 199 zł |
| Ostoya (40%) | 40 ml / 24 zł | 500 ml / 210 zł |
| Belvedere (40%) | 40 ml / 24 zł | 700 ml / 269 zł |
| Don Julio: D'argento Silver (38%) | | 40 ml / 34 zł |
| Don Julio: Reposado Gold (38%) | | 40 ml / 36 zł |
| Don Julio: Anejo 70th Anniversary (35%) | | 40 ml / 42 zł |

## Whiskey & Cognac

| | |
|---|---|
| Jameson (Ireland) (40%) | 40 ml / 26 zł |
| Wild Turkey 101 (USA) (50.5%) | 40 ml / 29 zł |
| Chivas Regal 12 YO (Scotland) (40%) | 40 ml / 29 zł |
| Glenfiddich 12 YO (Scotland) (40%) | 40 ml / 32 zł |
| Aberlour 12 YO (Scotland) (40%) | 40 ml / 37 zł |
| Nikka From The Barrel (Japan) (51.5%) | 40 ml / 39 zł |
| Ardberg 10 YO (Scotland) (46%) | 40 ml / 41 zł |
| Glendronach 12 YO (Scotland) (43%) | 40 ml / 47 zł |
| Deanston 12 YO (Scotland) (53%) | 40 ml / 49 zł |
| Glendronach 15 YO (Scotland) (46%) | 40 ml / 51 zł |
| Aberlour 16 YO (Scotland) (40%) | 40 ml / 57 zł |
| Hibiki Harmony (Japan) (43%) | 40 ml / 61 zł |
| Glen Scotia 18 YO (Scotland) (46%) | 40 ml / 62 zł |
| Glenfiddich Special Old Reserve (Scotland) (43%) | 40 ml / 65 zł |
| Martell VSOP (40%) | 40 ml / 28 zł |
| Francois Voyer Terres (40%) | 40 ml / 34 zł |

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## Gin & Rum

| | |
|---|---|
| Beefeater (40%) | 40 ml / 19 zł |
| Garnish Island (46%) | 40 ml / 24 zł |
| Tobermory (43%) | 40 ml / 37 zł |
| Havana Club 3 Anos (37.5%) | 40 ml / 18 zł |
| Havana Club 7 Anos (40%) | 40 ml / 20 zł |
| Bumbu The Original (40%) | 40 ml / 25 zł |
| Bumbu X.O. (40%) | 40 ml / 28 zł |
| Dictador 12 YO (50%) | 40 ml / 32 zł |
| Karukera Agricole Blanc (50%) | 40 ml / 35 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 |

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## WINO MUSUJĄCE

125 ml 750 ml

Prosecco Spumante Extra Dry DOC 11.5% / Rebuli / Veneto / Włochy ..... 22 zł 139 zł
świeże, owocowe i lekko słodkie, w smaku wyczuwalne jabłko, gruszka i cytrusy

Prosecco Superiore Extra Dry DOCG 11.5% / Rebuli / Veneto / Włochy ..... 145 zł
nuty dojrzałej gruszki, jabłka i moreli, z akcentem kwiatu pomarańczy i subtelną mineralnością

Franciacorta Brut DOCG 12% / Santus / Lombardia / Włochy ..... 210 zł
nuty dojrzałych jabłek i cytrusów, aksamitne, kompleksowe, z długim finiszem

Champagne Blanc de Blancs Extra Brut AOC 12% / Colette Bonnet / Champagne / Francja ..... 359 zł
56% Chardonnay, 44% Pinot Blanc

## WINO RÓŻOWE I POMARAŃCZOWE

100 ml 750 ml

Gioia del Colle Amphora Rosato IGT 12% / Guttarolo / Puglia / Włochy ..... 168 zł
szczep Susumaniello, dojrzewające w glinianych amforach,
aromaty czerwonych owoców i delikatnych przypraw, z długim finiszem

Syrah Rosé 13% / Alpamanta / Mendoza / Argentyna ..... 23 zł 152 zł
aromaty czerwonych owoców, kwiatów i delikatnych przypraw,
w ustach świeże, z mineralnym finiszem

Minù IGT 12% / Vetrère / Puglia / Włochy ..... 183 zł
wino pomarańczowe, szczep Minutolo, macerowane na skórkach,
aromaty kwiatu pomarańczy, lipy oraz owoców egzotycznych, świeże, z delikatną taniną

## WINO BEZALKOHOLOWE

100 ml 750 ml

Sémillon & Chardonnay „Mallette" 0% / Bordeaux Families / Bordeaux / Francja ..... 22 zł 140 zł
cytrusowo–brzoskwiniowe, nuty białych kwiatów, delikatnie mineralny finisz

## WINO BIAŁE

| | 100 ml | 750 ml |
|---|---|---|
| **Pinot Bianco IGT** 13% / K. Martini & Sohn / Alto Adige / Włochy<br>aromaty jabłek, gruszek i białych kwiatów, w ustach świeże, lekkie i harmonijne | 23 zł | 145 zł |
| **Minutolo 'Cré' IGT** 12.5% / Vetrère / Puglia / Włochy<br>szczep Minutolo, nuty dojrzałych cytrusów, brzoskwiń i mango, mineralne | 25 zł | 162 zł |
| **Pinot Grigio DOC** 13% / K. Martini & Sohn / Alto Adige / Włochy<br>aromaty soczystej gruszki i zielonego jabłka, orzeźwiające | 24 zł | 151 zł |
| **Sauvignon Blanc** 12.5% / Alpamanta / Mendoza / Argentyna<br>aromaty kwiatu pomarańczy, skórki grejpfruta i białych owoców,<br>cytrusowa kwasowość, mineralne, z długim finiszem | 26 zł | 179 zł |
| **Fiordaliso 'Bianco' IGT** 12.5% / Roccafiore / Umbria / Włochy<br>szczep Grechetto di Todi, aromaty białych kwiatów i zielonego jabłka,<br>w ustach świeże i mineralne, ze słonym akcentem i długim finiszem | 23 zł | 139 zł |
| **Riesling 'Sprinzenberg' DAC** 12% / Geyerhof / Kremstal / Austria<br>aromaty cytryny, limonki i moreli z wyraźną mineralnością, w ustach soczyste i eleganckie,<br>z żywą kwasowością i cytrusowym finiszem | | 170 zł |
| **Grüner Veltliner 'EdelBrunn'** 12.5% / Lichtenberger González / Burgenland / Austria<br>spontanicznie fermentowane i dojrzewające w drewnie na osadzie, aromaty pigwy, kopru włoskiego i ziół,<br>w ustach kremowe, z wyraźną mineralnością, słonym akcentem oraz długim finiszem | | 184 zł |

## WINO POLSKIE

| | 100 ml | 750 ml |
|---|---|---|
| **Johaniter** 10% / Winnica Jania / Opolskie / Polska<br>różowe lekkie o owocowym charakterze, dominują nuty truskawek, lekko musujące | 23 zł | 149 zł |
| **Hibernal** 10% / Winnica Fredrówka / Podkarpacie / Polska<br>białe półwytrawne, aromaty cytrusów, agrestu i kwiatów, w ustach świeże, rześkie i mineralne | 22 zł | 142 zł |
| **Seyval Blanc** 11.5% / Winnica Fredrówka / Podkarpacie / Polska<br>białe wytrawne, aromaty zielonych jabłek i cytrusów, w ustach lekkie, świeże i owocowe | 22 zł | 142 zł |
| **Solaris** 10% / Winnica Jania / Opolskie / Polska<br>białe półwytrawne ze szczepu Solaris, aromaty dojrzałych owoców tropikalnych i cytrusów,<br>w ustach pełne, soczyste i harmonijne | 23 zł | 149 zł |
| **Cabernet Cortis** 15% / Winnica Moderna / Wzgórza Trzebnickie / Polska<br>czerwone wytrawne, aromaty czarnej porzeczki, wiśni i delikatnych przypraw,<br>w ustach pełne, harmonijne i dobrze zbudowane | 24 zł | 165 zł |

# WINO CZERWONE

| | 100 ml | 750 ml |
|---|---|---|

**Valpolicella ‘San Rocca’ DOC** 14% / Roncolato / Veneto / Włochy ..... 23 zł 148 zł
klasyczna Valpolicella pełna dojrzałego owocu, z nutami wiśni, śliwek i korzennych przypraw, otulająca, harmonijna z łagodnym wykończeniem

**Frankovka** 12% / Plenér / Morawy / Czechy ..... 22 zł 142 zł
dojrzewające w dużych dębowych beczkach, aromaty wiśni i delikatnych przypraw, w ustach lekkie i soczyste, z subtelną taniną, nutą drewna oraz długim finiszem

**Pinot Noir** 13% / Plenér / Morawy / Czechy ..... 26 zł 175 zł
szczep Pinot Noir, aromaty wiśni, czerwonych owoców i delikatnych przypraw, w ustach eleganckie, świeże, z jedwabistą taniną i mineralnym finiszem

**Tzingarella IGT** 13.5% / Monte Bernardi / Toskania / Włochy ..... 24 zł 147 zł
Sangiovese i Cabernet Sauvignon, aromaty wiśni, śliwek i ziół śródziemnomorskich, w ustach soczyste, eleganckie i dobrze zbalansowane

**Lagrein DOC** 13.5% / K. Martini & Sohn / Alto Adige / Włochy ..... 25 zł 164 zł
aromaty ciemnych owoców leśnych i wiśni, w ustach świeże, soczyste i pełne, z miękką taniną

**Primitivo ‘Livruni’ IGT** 14% / Vetrère / Puglia / Włochy ..... 24 zł 155 zł
szczep Primitivo, aromaty dojrzałych wiśni, czarnych owoców i przypraw, w ustach pełne, aksamitne, z miękką taniną i długim finiszem

**Malbec ‘Respect Terroir’** 14% / Alpamanta / Mendoza / Argentyna ..... 189 zł
aromaty śliwki, czarnych owoców, fiołków i delikatnych przypraw, w ustach pełne, z aksamitną taniną i długim finiszem

**Chianti Classico ‘MB 1933’ DOCG** 13.5% / Monte Bernardi / Toskania / Włochy ..... 27 zł 179 zł
aromaty czerwonych owoców i przypraw, w ustach eleganckie, świeże, z delikatną taniną, mineralnością i długim finiszem

**Chianti Classico Riserva ‘Sa’etta’ DOCG** 13.5% / Monte Bernardi / Toskania / Włochy ..... 220 zł
aromaty wiśni, czerwonych owoców, fiołków i ziół, w ustach eleganckie i złożone, z dojrzałą taniną, mineralnością i długim finiszem

**Les Coccinelles AOC** 13% / Domaine Les Grandes / Dolina Loary / Francja ..... 185 zł
szczep Cabernet Franc, aromaty dojrzałych czerwonych i czarnych owoców oraz przypraw, w ustach eleganckie, świeże, z jedwabistą taniną i mineralnym finiszem

**Il Riccio IGT** 14.5 % / Rignana / Toskania / Włochy ..... 199 zł
aromaty dojrzałych ciemnych owoców, przypraw i subtelnych nut dębowych, w ustach pełne i eleganckie

**Amarone DOCG** 15.5% / Roncolato / Veneto / Włochy ..... 218 zł
szczepy Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, gęste, pełne, z nutami rodzynek i czekolady

## DLA MIŁOŚNIKÓW WINA

| 100 ml | 750 ml |
|---|---|

Le Trame IGT 13% / Le Boncie / Toskania / Włochy ..... 239 zł

szczep Sangiovese, aromaty czerwonych owoców, fiołków, ziół i przypraw,
w ustach eleganckie, z żywą kwasowością, delikatną taniną i mineralnym finiszem

Tzingana Toscana IGT 14.5% / Vecchie Terre di Montefili / Toskania / Włochy ..... 270 zł

aromaty dojrzałych owoców i przypraw, w ustach pełne i eleganckie, z zintegrowaną taniną

Bruno di Rocca IGT 14.5% / Vecchie Terre di Montefili / Toskania / Włochy ..... 285 zł

szczepy Cabernet Sauvignion i Sangiovese, złożone, z nutami ciemnych owoców i dymu

Chianti Classico Gran Selezione DOCG 14% / Vecchie Terre di Montefili / Toskania / Włochy ..... 240 zł

szlachetne wino z Toskanii o aromatach dojrzałych wiśni, fiołków i subtelnych przypraw,
eleganckie, złożone i doskonale zbalansowane

Anfiteatro IGT 14% / Vecchie Terre di Montefili / Toskania / Włochy ..... 289 zł

szczep Sangiovese, wyjątkowy supertoskan z nutami czerwonych owoców i dymnym finiszem

Barbaresco 'Rabaja' DOCG 14% / Cascina Luisin / Piemont / Włochy ..... 245 zł

szczep Nebbiolo, nuty wiśni, truskawek i anyżu, mineralne, potężne, z tanicznym ciałem

Barolo 'Leon' DOCG 14% / Cascina Luisin / Piemont / Włochy ..... 310 zł

aromaty czerwonych owoców, róży i korzennych przypraw, szlachetne,
pełne charakteru, z aksamitną strukturą i długim finiszem

Brunello di Montalcino Riserva 'Gran Selezione' DOCG 14% / Belpoggio / Toskania / Włochy ..... 277 zł

aromaty wiśni, czarnej porzeczki, ziół śródziemnomorskich i przypraw,
w ustach eleganckie, skoncentrowane, z dojrzałą taniną, mineralnością i długim, balsamicznym finiszem

## WINO DESEROWE

| 50 ml |
|---|

Aleatico Rosso 'Passito' IGT 15% / Vetrere / Puglia / Włochy ..... 24 zł

szczep Malvasia Nera, czereśniowo-kakaowe z delikatną taniną, medytacyjne

## WINO DOMU

| 100 ml | 500 ml | 1 litr |
|---|---|---|
| Bianco IGT 11.5% / Solatio / Toskania / Włochy ..... 23 zł | 93 zł | 151 zł |
| Rosso IGT 11.5% / Solatio / Toskania / Włochy ..... 23 zł | 93 zł | 151 zł |

CORLEONE
RESTAURACJA



ul. Poselska 19, Kraków

## SPARKLING WINE

| | 125 ml | 750 ml |
|---|---|---|
| Prosecco Spumante Extra Dry DOC 11.5% / Rebuli / Veneto / Italy<br>slightly sweet, fresh and fruity, with a noticeable taste of apple, pear and citrus | 22 zł | 139 zł |
| Prosecco Superiore Extra Dry DOCG 11.5% / Rebuli / Veneto / Italy<br>notes of ripe pears, apples as well as apricot and orange blossom, subtle minerality | | 145 zł |
| Franciacorta Brut DOCG 12% / Santus / Lombardia / Italy<br>notes of ripe apples and citrus, velvety, complex, with long finish | | 210 zł |
| Champagne Blanc de Blancs Extra Brut AOC 12% / Colette Bonnet / Champagne / France<br>56% Chardonnay, 44% Pinot Blanc | | 359 zł |

## ROSÉ AND ORANGE WINE

| | 100 ml | 750 ml |
|---|---|---|
| Gioia del Colle Amphora Rosato IGT 12% / Guttarolo / Puglia / Italy<br>100% Susumaniello variety, aged in terracotta amphorae,<br>with aromas of red berries and subtle spices, with long finish | | 168 zł |
| Syrah Rosé 13% / Alpamanta / Mendoza / Argentina<br>aromas of red berries, flowers and subtle spices, fresh on the palate, with mineral finish | 23 zł | 152 zł |
| Minù IGT 12% / Vetrère / Puglia / Italy<br>dry orange wine, 100% Minutolo variety, skin-contact fermented, with aromas of orange blossom,<br>linden and tropical fruits, fresh on the palate, with delicate tannins | | 183 zł |

## ALCOHOL-FREE WINE

| | 100 ml | 750 ml |
|---|---|---|
| Sémillon & Chardonnay "Mallette" 0% / Bordeaux Families / Bordeaux / France<br>citrusy and peachy, with delicate white floral aromas and subtle mineral finish | 22 zł | 140 zł |

## WHITE WINE

| | 100 ml | 750 ml |
|---|---|---|
| **Pinot Bianco IGT** 13% / K. Martini & Sohn / Alto Adige / Italy<br>aromas of apple, pear and white flowers, fresh, light and harmonious on the palate | 23 zł | 145 zł |
| **Minutolo 'Cré' IGT** 12.5% / Vetrère / Puglia / Italy<br>100% Minutolo variety, with ripe citrus, peaches and mangoes, mineral | 25 zł | 162 zł |
| **Pinot Grigio DOC** 13% / K. Martini & Sohn / Alto Adige / Italy<br>fresh wine with aromas of juicy pear and crisp green apple | 24 zł | 151 zł |
| **Sauvignon Blanc** 12.5% / Alpamanta / Mendoza / Argentina<br>aromas of orange blossom, grapefruit zest and white fruit, showing crisp citrus acidity, mineral character and long finish | 26 zł | 179 zł |
| **Fiordaliso 'Bianco' IGT** 12.5% / Roccafiore / Umbria / Italy<br>100% Grechetto di Tod variety, with aromas of white flowers and green apple, fresh and vibrant on the palate, with minerality, saline notes and long finish | 23 zł | 139 zł |
| **Riesling 'Sprinzenberg' DAC** 12% / Geyerhof / Kremstal / Austria<br>aromas of lemon, lime and apricot, complemented by pronounced minerality and vibrant on the palate, with lively acidity and citrus-driven finish | | 170 zł |
| **Grüner Veltliner 'EdelBrunn'** 12.5% / Lichtenberger González / Burgenland / Austria<br>spontaneously fermented and aged on the lees in oak, with aromas of quince, fennel and fresh herbs, creamy yet vibrant on the palate, showing pronounced minerality, saline notes and long finish | | 184 zł |

## WINE FROM POLAND

| | 100 ml | 750 ml |
|---|---|---|
| **Johaniter** 10% / Winnica Jania / Opolskie / Poland<br>light rosé wine with fruity character, featuring aromas of strawberries, gently sparkling | 23 zł | 149 zł |
| **Hibernal** 10% / Winnica Fredrówka / Podkarpacie / Poland<br>white semi-dry wine with citrus, gooseberry and floral aromas, fresh, crisp and mineral on the palate | 22 zł | 142 zł |
| **Seyval Blanc** 11.5% / Winnica Fredrówka / Podkarpacie / Poland<br>white dry wine with aromas of green apple and citrus fruits, light, fresh and fruity on the palate | 22 zł | 142 zł |
| **Solaris** 10% / Winnica Jania / Opolskie / Poland<br>white dry wine with aromas of ripe tropical fruits and citrus, full-bodied, juicy and harmonious on the palate | 23 zł | 149 zł |
| **Cabernet Cortis** 15% / Winnica Moderna / Wzgórza Trzebnickie / Poland<br>dry red wine with aromas of blackcurrant, cherry and subtle spices, full-bodied, harmonious and well-structured on the palate | 24 zł | 165 zł |

# RED WINE

| | 100 ml | 750 ml |
|---|---|---|

**Valpolicella ‘San Rocca’ DOC** 14% / Roncolato / Veneto / Italy ..... 23 zł 148 zł
classic Valpolicella with aromas of ripe cherry and plum, complemented by delicate notes of warm spice, elegant, smooth and well-balanced, with soft lingering finish

**Frankovka** 12% / Plenér / Moravia / Czech Republic ..... 22 zł 142 zł
aged in large oak barrels, with aromas of cherry and delicate spices, light and juicy on the palate, with subtle tannins, touch of oak and long finish

**Pinot Noir** 13% / Plenér / Moravia / Czech Republic ..... 26 zł 175 zł
100% Pinot Noir variety, with aromas of cherry, red berries and subtle spices, elegant and fresh on the palate, with silky tannins and mineral finish

**Tzingarella IGT** 13.5% / Monte Bernardi / Tuscany / Italy ..... 24 zł 147 zł
Sangiovese and Cabernet Sauvignon grapes, with aromas of cherries, plums and herbs, juicy, elegant and well-balanced on the palate

**Lagrein DOC** 13.5% / K. Martini & Sohn / Alto Adige / Italy ..... 25 zł 164 zł
aromas of dark forest fruits and cherries, on the palate is fresh, juicy and fairly full-bodied with soft tannins

**Primitivo ‘Livruni’ IGT** 14% / Vetrère / Puglia / Italy ..... 24 zł 155 zł
100% Primitivo variety, with aromas of ripe cherry, dark fruit and spices, full-bodied and velvety on the palate, with soft tannins and long finish

**Malbec ‘Respect Terroir’** 14% / Alpamanta / Mendoza / Argentina ..... 189 zł
dry red wine, with aromas of plum, black fruit, violets and subtle spices, full-bodied on the palate, with velvety tannins and long finish

**Chianti Classico ‘MB 1933’ DOCG** 13.5% / Monte Bernardi / Tuscany / Italy ..... 27 zł 179 zł
traditional Sangiovese blend, with aromas of cherry, red berries, violets and spices, elegant and fresh on the palate, with delicate tannins, mineral character and long finish

**Chianti Classico Riserva ‘Sa’etta’ DOCG** 13.5% / Monte Bernardi / Tuscany / Italy ..... 220 zł
aromas of cherry, red berries, violets and herbs, elegant and complex on the palate, with mature tannins, mineral character and long finish

**Les Coccinelles AOC** 13% / Domaine Les Grandes / Loire Valley/ France ..... 185 zł
100% Cabernet Franc variety, with aromas of ripe red and black fruits and spices, elegant and fresh on the palate, with silky tannins, freshness and mineral finish

**Il Riccio IGT** 14.5 % / Rignana / Tuscany / Italy ..... 199 zł
offering aromas of ripe dark fruits, spices and subtle oak notes, full-bodied and elegant on the palate

**Amarone DOCG** 15.5% / Roncolato / Veneto / Italy ..... 218 zł
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta varieties, full-bodied with notes of raisins and choco

## FOR WINE LOVERS

| | 100 ml | 750 ml |
|---|---|---|
| Le Trame IGT 13% / Le Boncie / Tuscany / Italy | | 239 zł |
| 100% Sangiovese variety, with aromas of red berries, violets, herbs and spices, elegant on the palate, with vibrant acidity, delicate tannins and mineral finish | | |
| Tzingana Toscana IGT 14.5% / Vecchie Terre di Montefili / Tuscany / Italy | | 270 zł |
| aromas of ripe fruit and spices, full- bodied and elegant on the plate, with well- integrated tannins | | |
| Bruno di Rocca IGT 14.5% / Vecchie Terre di Montefili / Tuscany / Italy | | 285 zł |
| Cabernet Sauvignion and Sangiovese varieties, complex with notes of dark fruit and smoke | | |
| Chianti Classico Gran Selezione DOCG 14% / Vecchie Terre di Montefili / Tuscany / Italy | | 240 zł |
| noble Tuscan wine with aromas of ripe cherries, violets, and delicate spices, elegant, complex and beautifully balanced | | |
| Anfiteatro IGT 14% / Vecchie Terre di Montefili / Tuscany / Italy | | 289 zł |
| Sangiovese variety, unique supertoskan with notes of red fruits and smoky finish | | |
| Barbaresco 'Rabaja' DOCG 14% / Cascina Luisin / Piemont / Italy | | 245 zł |
| Nebbiolo varieties, notes of cherry, strawberry and anise, mineral, powerful with tannic body | | |
| Barolo 'Leon' DOCG 14% / Cascina Luisin / Piemont / Italy | | 310 zł |
| aromas of red fruits, roses, and warm spices, noble and full of character with elvety structure and long finish | | |
| Brunello di Montalcino Riserva 'Gran Selezione' DOCG 14% / Belpoggio / Tuscany / Italy | | 277 zł |
| aromas of cherry, blackcurrant, mediterranean herbs and spices, elegant and concentrated on the palate, with mature tannins, mineral character and long balsamic finish | | |

## DESSERT WINE

| | 50 ml |
|---|---|
| Aleatico Rosso 'Passito' IGT 15% / Vetrere / Puglia / Italy | 24 zł |
| Malvasia Nera variety, cherry and cocoa with delicate tannins, meditative | |

## HOUSE WINE

| | 100 ml | 500 ml | 1 litr |
|---|---|---|---|
| Bianco IGT 11.5% / Solatio / Tuscany / Italy | 23 zł | 93 zł | 151 zł |
| Rosso IGT 11.5% / Solatio / Tuscany / Italy | 23 zł | 93 zł | 151 zł |