

# MENU

## PRZYSTAWKI

### STARTERS

**Roladki z cukinii z ricottą, suszonymi pomidorami i orzechami włoskimi.....25**  
*Zucchini rolls with ricotta, dried tomatoes and walnuts*

**Bakłażan zapiekany z mozzarellą w sosie pomidorowym.....28**  
*Grilled aubergine with mozzarella and tomato sauce*

**Carpaccio wołowe z rukolą, parmezanem i kaparami.....34**  
*Beef carpaccio with rocket salad, parmesan cheese and capers*

**Vitello tonnato z sosem tuńczykowym.....34**  
*Vitello tonnato with tuna sauce*

**ANTIPASTO SOPRANO dla 2 osób.....75**

(Spianata Piccante, Salami Napoli, Prosciutto di Parma, Pecorino Fresco, Grana Padano,  
Pecorino con Pistacchi, Pecorino al Pepe, oliwki, pomidorki, winogrono, konfitury, focaccia)  
*Italian meat & cheeses, olives, tomatoes, grape, dips and focaccia*

**Deska włoskich serów.....35**  
Pecorino con Pistacchi, Pecorino al Pepe, Pecorino Fresco, Grana Padano, focaccia  
*Cheese board*

**Deska włoskich wędlin.....35**  
Spianata Piccante, Salami Napoli, Prosciutto di Parma, focaccia  
*Meat board*

## SAŁATKI

### SALADS

**Sałaty mieszane z pomidorkami i sosem winegret.....25**  
*Mix salad with tomatoes and vinegret sauce*

**Sałatka z kozim serem, gruszką i orzechami.....34**  
*Salad with goat cheese, dried tomatoes, pear and nuts*

**Sałatka z kurczakiem, pancettą, pomidorkami, awokado i grzankami.....31**  
*Salad with chicken, pancetta, cherry tomatoes, avocado and croutons*

## MAKARONY

### HOME MADE PASTA

<b>Trofie nero z owocami morza i pomidorkami.....</b>	<b>38</b>
<i>Trofie nero with seafoods and tomatoes</i>	
<b>Spaghetti z małżami, 'Ndują, pomidorkami i pietruszką.....</b>	<b>34</b>
<i>Spaghetti with mussels, 'Nduja, cherry tomatoes and parsley</i>	
<b>Spaghetti z krewetkami, szpinakiem i pomidorami.....</b>	<b>39</b>
<i>Spaghetti with shrimps, spinach and tomatoes</i>	
<b>Gnocchi w sosie serowym z jarmużem i orzechami.....</b>	<b>32</b>
<i>Gnocchi in cheese sauce with kale and nuts</i>	
<b>Trofie ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i orzeszkami pinii.....</b>	<b>32</b>
<i>Trofie with spinach, dried tomatoes and pini nuts</i>	
<b>Cannelloni ze szpinakiem, ricottą i orzechami w sosie pomidorowym.....</b>	<b>29</b>
<i>Cannelloni with spinach, ricotta, walnuts and tomato sauce</i>	
<b>Risotto ze szparagami.....</b>	<b>29</b>
<i>Risotto with asparagus</i>	
<b>Risotto z kurczakiem, dynią, gorgonzolą i orzeszkami pinii.....</b>	<b>32</b>
<i>Risotto with chicken, pumpkin, gorgonzola and pini nuts</i>	
<b>Tagliatelle z kurczakiem, pieczarkami i suszonymi pomidorami.....</b>	<b>32</b>
<i>Tagliatelle with chicken, mushrooms and dried tomatoes</i>	
<b>Tagliatelle z polędwicą wołową i portobello.....</b>	<b>38</b>
<i>Tagliatelle with beef and portobello</i>	
<b>Lasagne bolognese z sosem pomidorowym.....</b>	<b>32</b>
<i>Lasagne with meat and tomato sauce</i>	

## ZUPY

### SOUPS

**Bulion z kaczki z kluseczkami.....14**  
*Duck broth with dumplings*

**Krem pomidorowo groszkowy.....14**  
*Tomato and green peas cream soup*

**Krem szparagowy z grzankami.....19**  
*Asparagus cream soup with croutons*

## DANIA GŁÓWNE

### MAIN DISHES

**Zupa rybna z owocami morza 250 ml/ 500 ml.....27/42**  
*Fish soup with seafood*

**Halibut z warzywami i oliwą pietruszkową.....55**  
*Halibut with vegetables and parsley oil*

**Krewetki z kolendrą, limonką i pomidorkami.....56**  
*Shrimps with coriander, lime and cherry tomatoes*

**Roladki z kurczaka z suszonymi pomidorami i szpinakiem z puree truflowym i sosem z pieczonego czosnku.....39**  
*Chicken rolls with dried tomatoes and spinach with truffle puree and roasted garlic sauce*

**Saltimbocca ze szparagami i pieczonymi batatami.....59**  
*Saltimbocca with asparagus and baked sweet potatoes*

**Polędwica wołowa w sosie z zielonego pieprzu.....69**  
*Beef sirloin in green pepper sauce*

**Burger wołowy z 'Ndują, kozim serem i majonezem z czosnku niedźwiedziego.....42**  
*Beef burger with 'Nduja, goat cheese and bear's garlic mayonnaise*

**Burger rybny z halibutem, krewetką, szparagami i soliród.....42**  
*Fish burger with halibut, shrimps, asparagus, and samphire*

## DODATKI

### ADDITIONS

**Grillowane szparagi z parmezanem.....16**  
*Grilled asparagus with parmesan cheese*

**Smażona cukinia z czosnkiem.....14**  
*Fried zucchini with garlic*

**Mix sałat z sosem winegret.....10**  
*Mix salad with vinegret sauce*

**Opiekane ziemniaczki.....10**  
*Roasted potatoes*

**Pieczone bataty..... 12**  
*Baked sweet potat*

## DESERY

### DESSERTS

**Panna cotta z musem z marakui.....15**  
*Panna cotta with passion fruit mousse*

**Tiramisu.....18**  
*Tiramisu*

**Beza z owocami.....18**  
*Meringue with fruit*

**Drodzy Goście!**

**Gramatury potraw oraz lista alergenów dostępna jest na życzenie,  
prosimy pytać obsługę o szczegóły!**

**Do rezerwacji/ grup od 8 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego**

## PIZZA

<b>FOCCACIA Z ROZMARYNEM</b> .....	<b>20</b>
<i>FOCCACIA WITH ROSEMARY</i>	
<b>MARGHERITA</b> /sos pomidorowy, bazylia, mozzarella/.....	<b>24</b>
<i>Margherita /tomato sauce, mozzarella/</i>	
<b>CAPRICCIOSA</b> /szynka, pieczarki, mozzarella/.....	<b>32</b>
<i>Capriciosa /ham, mushrooms, mozzarella/</i>	
<b>SALAMI</b> /salami Napoli, czosnek, mozzarella/.....	<b>32</b>
<i>Salami /salami Napoli, garlic, mozzarella/</i>	
<b>DIAVOLA</b> /Spianata Piccante, czosnek, mozzarella/.....	<b>32</b>
<i>Diavola /Spianata Piccante, garlic, mozzarella/</i>	
<b>CZTERY PORY ROKU</b> /szynka, pieczarki, karczochy, oliwki, mozzarella/.....	<b>33</b>
<i>Quattro Stagioni /ham, mushrooms, artichokes, olives, mozzarella/</i>	
<b>SOPRANO</b> /szynka, pomidor, ricotta, pesto, mozzarella/.....	<b>34</b>
<i>Soprano /ham, tomatoes, ricotta, basil pesto, mozzarella/</i>	
<b>SYCYLIJSKA</b> /Spianata Piccante/ Napoli, kapary, papryka, anchois, oliwki/.....	<b>34</b>
<i>Siciliana /Spianata Piccante/ Napoli, capers,peppers, anchois, olives, mozzarella/</i>	
<b>PARMEŃSKA</b> /Prosciutto di Parma, rukola, Grana padano, mozzarella/.....	<b>34</b>
<i>Parma /Prosciutto di Parma, rocket salad, Grana Padano, mozzarella/</i>	
<b>VITELLO TONNATO</b> /vitello tonnato, kapary, sos tuńczykowy, mozzarella/.....	<b>35</b>
<i>Vitello Tonnato /vitello tonnato, capers, tuna sauce, mozzarella/</i>	
<b>SZPARAGOWA</b> /szparagi, ricotta, cytryna, mozzarella/.....	<b>35</b>
<i>Asparagus /asparagus, ricotta, lemon, mozzarella/</i>	
<b>Z KOZIM SEREM</b> /kozi ser, konfitura z cebuli, suszone pomidory, mozzarella/.....	<b>35</b>
<i>Goat cheese /goat cheese, onion jam, dried tomatoes, mozzarella/</i>	
<b>GRZYBOWA</b> /grzyby, cebula, oliwa truflowa, pietruszka, mozzarella/.....	<b>35</b>
<i>Fungi /mushrooms, onion, truffle oil, parsley, mozzarella/</i>	
<b>CZTERY SERY</b> /gorgonzola, ricotta, Grana Padano, mozzarella/.....	<b>36</b>
<i>Quattro formaggi /gorgonzola, ricotta, Grana Padano, mozzarella/</i>	
<b>KREWETKOWA</b> /krewetki, cukinia, pomidorki koktajlowe, mozzarella/.....	<b>36</b>
<i>Shrimps /shrimps, zucchini, cherry tomatoes, mozzarella</i>	

## NAPOJE

### KAWA i HERBATA

Espresso	8
Kawa czarna	9
Kawa biała	10
Cappuccino	10
Cafe Latte	12
Kawa mrożona	14
Herbata w dzbanku  0,5l	10

### NAPOJE ZIMNE

Woda źródlana Krystaliczne Źródło 0,3 l	7
Aqua Panna/ San Pellegrino 0,7l	15
Cisowianka Classic/ Perlage 0,7l	12
Woda mineralna w karafce 1l	10
Pepsi/ Pepsi Max/ Mirinda/ 7 UP/ Schweppes 0,2l	8
Soki owocowe (Toma) 0,2l	8
Ice Tea cytrynowa/ brzoskwiniowa 0,2l	8
Sok ze świeżych pomarańczy/ grejpfrutów 0,2l	14
lemoniada cytrusowa 0,3l/ 1l	14/ 25

### APERITIF & COCTAIL

Aperol Spritz 0,2l	25	Cuba Libre 0,25l	22
Margherita Truskawkowa 0,15l	25	Campari z sokiem pomarańczowym 0,2l	21
Gin z tonikiem 0,25l	25	Martini Fiero z tonikiem 0,2l	19
Negroni 0,15l	28	Martini Bianco 0,1l	13

### PIWO LANE

Okocim 0,3/ 0,5l	9/ 12
Grimbergen Blonde 0,3/ 0,5l	12/ 18
Grimbergen Blanche 0,3/0,5l	12/ 18

### PIWO BUTELKOWE

Kasztelan Niepasteryzowane 0,5l	12
Okocim Porter 0,5l	13
Somersby Apple 0,4l	12
Okocim Free 0,5l	11

### WÓDKI/ WHISKY/ BRANDY

Wyborowa 40 ml/ 0,5 l	10/ 110
Absolut 40 ml/ 0,5 l	11/ 120
Ostoya 40 ml/ 0,5 l	12/ 135
Belvedere 40 ml	19
Żołądkowa Gorzka 40 ml	10
Żubrówka 40 ml	10
Tequila Olmeca Blanco/ Gold 40 ml	16
Gin Bombay Sapphire 40 ml	17
Rum Havana 3y/7y 40 ml	14/ 18
Jack Daniels 40 ml	16
Jameson 40 ml	15
Johnnie Walker Red/ Black 40 ml	14/ 18
Chivas Regal 12y 40 ml	19
Taliskier 40 ml	24
Glenfiddich 12y/15y/18y 40 ml	19/ 24/ 34
Hennessy V.S. 40 ml	23
Metaxa ***** 40 ml	17

### GRAPPA MARZADRO 20 ml

Amarone/ Chardonnay/ Gewurztraminer	14
Le Diciotto Lune	9
La Trentina Morbida/ Tradizionale	9
Olia del Garda	9
Amaro Marzadro	9

### LIKIERY 40 ml

Wiśniówka	10
Cytrynowka	10
Malinówka	10
Pigwówka	10
Limoncello	10
Amaretto	12
Jagermeister	12
Baileys	12
Kahlua	12
Cointreau	12
Sambuca	12