



Polub nasze social media i zyskaj dostęp do najnowszych informacji.



Godziny otwarcia: pon-nd 12-22

# MENU RESTAURACJI

sezon 2023



## SALATY / SALADS

Sałatka z indykiem: pierś z indyka / fasolka szparagowa / pomidor / cebula czerwona / oliwki czarne / jajko / mix sałat / dip majonez z anchois Turkey salad / turkey breast / green beans / tomato / red onion / black olives / egg / salad mix / mayonnaise with anchovies souse

Sałata Grecka / pomidor / papryka / ogórek / ser typu feta / oliwki czarne / cebula czerwona / sałata zielona / oregano / ocet balsamiczny / oliwa / sok z cytryny Greek salad / tomato / pepper / cucumber / feta cheese / black olives / red onion / green lettuce / oregano / balsamic vinegar / olive oil / lemon juice

Sałata z Burattą / rucola / Burrata / pomidorki cherry / pesto bazyliowe / oliwa / bazyliia Lettuce with Burrata / arugula / Burrata / cherry tomatoes / basil pesto / olive oil / basil

420G  
42 PLN

300G  
39 PLN

250G  
43 PLN

## PRZYSTAWKI . . . . . STARTERS

Bruschetta / pomidorki cherry / mozzarella kulka / czosnek / bazyliia  
Bruschetta / cherry tomatoes / mozzarella cheese / garlic / basil 240G / 26 PLN

Bruschetta / mortadella bolońska z pistacjami IGP / ricotta / pomidory suszone  
Bruschetta / Bolognese mortadella with pistachios IGP / ricotta cheese / dried tomatoes 260G / 29 PLN

Krewetki tygrysie (3 sztuki) / rukola / pomidorki cherry / czosnek / wino białe  
Tiger shrimps (3 pieces) / rocket salad / cherry tomatoes / garlic / white wine 220G / 42 PLN

Tatar z łososia / awokado / czerwona cebula / kapary / truskawka / winegret limonkowy  
Salmon tartare / avocado / red onion / capers / strawberry / lime vinaigrette 280G / 44 PLN

Panierowany bakłażan / panco / jajko / mąka / pomidor / Gorgonzola / Pecorino Romano / gruszka / czosnek / cebula / szynka Parmeńska  
Breaded eggplant / panco / egg / flour / tomato / Gorgonzola / Pecorino Romano / pear / garlic / onion / Parma ham 230G / 39 PLN

Opcja bez szynki Parmeńskiej / Option without Parma ham 215G / 35 PLN

Carpaccio wołowe / polędwica wołowa / rucola / cytryna / oliwa / Grana Padano / pieprz czerwony / pesto bazyliowe  
Beef carpaccio / beef sirloin / rucola / lemon / olive oil / Grana Padano cheese / red pepper / basil pesto 160G / 43 PLN

Ośmiorniczka baby z kalmarem / czosnek / chilli / pomidorki koktajlowe / wino białe / natka pietruszki / oliwa  
Baby Octopus with squid / garlic / chilli / cherry tomatoes / white wine / parsley / olive oil 300G / 42 PLN

Deska włoskich serów  
Italian cheese plater 240G / 59 PLN

Deska włoskich wędlin  
Italian cold cuts plater 240G / 59 PLN

## PASTA ITALIANA

Strozzapreti z polędwicą wołową / boczniki / czosnek / cebula / sos demi glace / śmietana / natka pietruszki / Grana Padano 330G / 48 PLN

Strozzapreti with sirloin / oyster mushrooms / garlic / onion / demi glace sauce / cream / parsley / Grana Padano cheese

Pappardelle z łososiem / koperek / czerwona cebula / czosnek / natka pietruszki / śmietana / wino białe / Grana Padano 350G / 46 PLN

Pappardelle with salmon / dill / red onion / garlic / parsley / cream / white wine / Grana Padano cheese

Pappardelle z polędwiczką wieprzowa / borowik / cebula / kruszona pistacja / demi glace / wino / Pecorino Romano 240G / 39 PLN

Pappardelle with pork tenderloin / boletus / onion / crushed pistachio / wine / demi glace / Pecorino Romano cheese

Tagliatelle Nero z krewetkami / kalmar / ośmiorniczka / mule / pomidorki koktajlowe / natka pietruszki / wino / czosnek / papryczka chili / oliwa  
Tagliatelle Nero with shrimps / squid / octopus / mussels / cherry tomatoes / parsley / wine / garlic / chili pepper / olive oil 430G / 55 PLN

Spaghetti aglio olio e peperoncino / czosnek / papryczka chili / oliwa / natka pietruszki 200G / 31 PLN

Spaghetti aglio olio e peperoncino / garlic / chili pepper / olive oil / parsley

Spaghetti Carbonara a'la Roma / guanciale / Pecorino Romano / Grana Padano / jajko 350G / 42 PLN

Spaghetti Carbonara a'la Roma / guanciale / Pecorino Romano / Grana Padano / egg

## ZUPY / SOUPS

Minestrone / bulion warzywny / cukinia / marchew / seler naciowy / papryka / fasolka szparagowa / pomidory / oliwa / czosnek / cebula 400G / 26 PLN

Minestrone / vegetable broth / zucchini / carrot / celery / pepper / string beans / tomatoes / olive oil / garlic / onion

Zupa rybna z owocami morza  
Fish soup with seafood 300G / 39 PLN

Krem pomidorowy / pomidory / oliwa ziołowa / śmietana / mozzarella  
Tomato cream / herbal oil / cream / mozzarella cheese 300G / 23 PLN

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Roladka z indyka / pierś z indyka / Speck / pomidor suszony / Pecorino Romano / bazyliia / masło / czosnek / papryka / cebula czerwona / pieczarka / cukinia / mix sałat / pomidorki cherry  
Turkey roulade / turkey breast / Speck / dried tomato / Pecorino Romano / basil / butter / garlic / pepper / red onion / mushroom / zucchini / lettuce mix / cherry tomatoes 670G / 53 PLN

Żeberko wieprzowe / orzech włoski / ziemniaki opiekane / surówka z białej kapusty / sos miodowo-musztardowy / orzech włoski  
Pork rib / roasted potatoes / white cabbage salad / honey-mustard sauce / walnut 800G / 63 PLN

Polędwiczka wieprzowa sous-vide w panierce ziołowej / mus z kalafiora ze śmietaną / ziemniaki opiekane / marchew / cukinia / czosnek / oliwa / natka pietruszki / tymianek / chips z jarmużu  
Sous-vide pork tenderloin in herb coating / cauliflower mousse with cream / roasted potatoes / carrot / zucchini / garlic / olive oil / parsley / thyme / kale chips 460G / 56 PLN

Polędwica wołowa / masło / czosnek / ziemniaki opiekane / miks sałat / brzoskwinia / mozzarella / oliwa / ocet balsamiczny / miód / natka pietruszki  
Beef tenderloin / butter / garlic / roasted potatoes / lettuce mix / peach / mozzarella / olive oil / balsamic vinegar / honey / parsley 560G / 109 PLN

Łosoś grillowany / groszek zielony / mięta / czosnek / śmietana / mango / mix sałat / cebula czerwona  
Grilled salmon / green peas / mint / garlic / sour cream / mango / lettuce mix / red onion 460G / 69 PLN

Dorada z pieca / ziemniaki opiekane / mix sałat / pomidorki cherry / cebula czerwona / oliwa  
Roast sea bream / baked potatoes / lettuce mix / cherry tomatoes / red onion / olive oil 725G / 65 PLN

Burger klasyczny / bułka / wołowina / sałata / cebula czerwona / cheddar / pomidor / ogórek kiszony / ketchup / sos majonezowo-musztardowy / ziemniaki opiekane / majonez  
Classic burger / bun / beef / lettuce / red onion / cheddar / tomato / pickled cucumber / ketchup / mayonnaise-mustard sauce / baked potatoes / mayonnaise 640G / 49 PLN

Serwis kelnerski nie jest wliczony w cenę. Do grup 8 osób i więcej doliczamy 10% wartości rachunku za serwis kelnerski.

Waiter service is not included. We add 10% of the value of the bill for the waiter service to groups of 8 people and more.



## PIZZA

Focaccia z oliwkami focaccia with olives	160G - 19 PLN
Focaccia z rozmarynem i solą focaccia with rosemary and salt	156G - 19 PLN
A'la Marinara: pomidory pelati / czosnek / cebula / bazylia pelati tomatoes / garlic / onion / basil	230G - 26 PLN
Margherita: pomidory pelati / mozzarella fiore do latte / bazylia pelati tomatoes / mozzarella fiore d latte / basil	310G - 30 PLN
Napoli: pomidory pelati / mozzarella fiore di latte / łagodne salami Napoli / bazylia pelati tomatoes / mozzarella fiore di latte / salami Napoli / basil	340G - 36 PLN
Capriciosa: pomidory pelati / mozzarella fiore di latte / Prosciutto Cotto / pieczarki / bazylia pelati tomatoes / mozzarella fiore di latte / Prosciutto Cotto / mushrooms / basil	410G - 36 PLN
Gorgonzo: pomidory pelati / mozzarella fiore di latte / Gorgonzola / gruszka / orzech włoski / bazylia pelati tomatoes / mozzarella fiore di latte / Gorgonzola cheese / pear / walnuts / basil	415G - 40 PLN
Diavola: pomidory pelati / mozzarella fiore di latte / ostre salami Spianata pelati tomatoes / mozzarella fiore di latte / salami Spianata	310G - 36 PLN
Carbonara: sos śmietanowy / mozzarella fiore di latte / boczek / Grana Padano / cebula / czosnek / pieprz młotkowany cream sauce / mozzarella fiore di latte / bacon / Grana Padano cheese / garlic / onion / pepper	415G - 37 PLN
Con salmon: sos śmietanowy / mozzarella fiore di latte / łosoś / cebula / czosnek / oliwki / kapary cream sauce / mozzarella fiore di latte / salmon / onion / garlic / olives / capers	415G - 45 PLN
Parma: pomidory pelati / mozzarella fiore di latte / Prosciutto Crudo / Grana Padano / pomidory suszone / rukola pelati tomatoes / mozzarella fiore di latte / Prosciutto Crudo / Grana Padano cheese / dried tomatoes / rocket salad	485G - 43 PLN
Nduja: pomidory pelati / mozzarella fiore di latte / Nduja / ostre salami Spianata / oliwki taggiasche / cebula czerwona / ricotta pelati tomatoes / mozzarella fiore di latte / Nduja / salami Spianata / taggiasche olives / red onion / ricotta cheese	455G - 44 PLN
Quattro formaggi: sos śmietanowy / mozzarella fiore di latte / Gorgonzola / Grana Padano / ricotta cream sauce / mozzarella fiore di latte / Gorgonzola cheese / Grana Padano cheese / ricotta cheese	480G - 41 PLN
Pistacjo: sos śmietanowy / mozzarella fiore di latte / mortadella bolońska z pistacjami IGP / pesto bazyliowe / siekane pistacje / ricotta / bazylia cream sauce / mozzarella fiore di latte / Bolognese mortadella with pistachios IGP / basil pesto / chopped pistachios / ricotta cheese / basil	435G - 39 PLN
Vegetariana: pomidory pelati / papryka / bakłażan / cukinia / cebula czerwona pelati tomatoes / pepper / eggplant / zucchini / red onion	420G - 41 PLN

## DESERY DESSERTS



Panna cotta z musem z marakui Panna cotta with passion fruit mousse	... 160G / 25 PLN
Canoli / ricotta / pistacja / czekolada Canoli / ricotta / pistachio / chocolate	... 240G / 28 PLN
Tiramisu	... 180G / 26 PLN
Puchar lodowy / owoce / orzechy w karmelu / beza / bita śmietana Ice cream cup / fruit / nuts in caramel / meringue / whipped cream	... 260G / 28 PLN

## NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES



Espresso	20ML - 10 PLN
Espresso doppio	40ML - 13 PLN
Czarna kawa / black coffee	140ML - 11 PLN
Biała kawa / white coffee	220ML - 13 PLN
Cappuccino	200ML - 14 PLN
Latte macchiato	200ML - 15 PLN
Kawa po irlandzku / Irish coffee	180ML - 29 PLN
Gorąca czekolada / Hot chocolate	150ML - 20 PLN
Herbata w dzbanku / Teapot	200ML - 14 PLN
Syrop do kawy / Coffee syrup	20ML - 4 PLN
czekolada / orzech laskowy / wanilia / kokos / amaretto chocolate / hazelnut / vanilla / coconut / amaretto	

## NAPOJE ZIMNE COLD BEVERAGES

Sok / napój / nektar Toma / Juices	200ML - 10 PLN
Pepsi / Pepsi max / 7up / Schwepps tonic / Mirinda	200ML - 11 PLN
Woda / Water	300ML - 9 PLN
Lipton ice tea	200ML - 11 PLN
Kawa mrożona / Ice coffee	300ML - 20 PLN
Rockstar Energy drink	250ML - 14 PLN
Lemoniada cytrynowa / Lemonade	350ML - 16 PLN, 1L - 30 PLN
Lemoniada cytrynowo-truskawkowa / Strawberry lemonade	350ML - 17 PLN, 1L - 32 PLN
Woda Cisowianka / Cisowianka water	700ML - 18 PLN
Sok świeżo wyciskany / Freshly squeezed juice	200ML - 19 PLN

## APERITIFF / DIGESTIFF

Aperol spritz z Prosecco	200ML - 32 PLN
Aperol spritz z białym winem / with white wine	200ML - 32 PLN
Campari ze świeżym sokiem pomarańczowym / Campari with freshly squeezed orange juice	220ML - 29 PLN
Sambuca	40ML - 23 PLN
Calvados	40ML - 26 PLN
Śliwowica	40ML - 22 PLN
Jagermeister	40ML - 22 PLN

## PIWO BECZKOWE DRAUGHT BEER

Książęce Lager	300ML - 16 PLN, 500ML - 18 PLN
Książęce Złote Pszeniczne	300ML - 16 PLN, 500ML - 18 PLN

## PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER

Peroni Nastro Azzurro	330ML - 17 PLN
Pilsner Urquell	500ML - 20 PLN
Książęce IPA	500ML - 18 PLN
Książęce Porter Bałtycki	500ML - 19 PLN
Książęce Czerwony Lager	500ML - 18 PLN
Grolsch	450ML - 23 PLN
Lech Easy	400ML - 18 PLN

### SMAKOWE / FLAVOURED

Hardmade Yuzu Crush	400ML - 18 PLN
---------------------	----------------

## PIWO KRAFTOWE LOCAL KRAFT BEER

Trzy Korony: Sędek - IPA / Gazda - Marcowe / Krasa - Weizen / Chmyż - Pils / Kicarz - Kozłak	330ML - 17 PLN
--	----------------

## BEZALKOHOLOWE ALCOHOL FREE

Lech Free Lager 0,00% -	500ML - 17 PLN
Lech Free Limonka z Miętą 0,00%	500ML - 17 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 0,00%	500ML - 17 PLN
Kozel 0,00% (barwa bursztynowa)	500ML - 17 PLN

## WINO DOMU / HOUSE WINE

białe / czerwone / frizzante white / red / frizzante	150ML - 19 PLN 500ML - 49 PLN 1000ML - 86 PLN
---	---



\*O dostępność zapytaj kelnera  
Ask the waiter for availability