

~ Antipasti • Przystawki • Apetisers ~

FOCACCIA – 9,00

włoskie pieczywo wypiekane przez naszych kucharzy, z cebulą, romzarynem i oliwkami podawane z aromatyczną oliwą z oliwek (4szt.)
italian bread with herbs home made by our Chef served with olive oil (4 pcs.)

BROCCOLI – 16,00

zapiekane brokuły z serami: mozzarella, lazur i emilgrana
baked broccoli with cheese: mozzarella, lazur and emilgrana

CAPRESE – 26,00

sałatka z mozzarelli i pomidorów malinowych, biszkopt lubczykowy, tapioka z octem balsamicznym
salad with homemade mozzarella and raspberry tomatoes, lovage sponge cake, tapioca with balsamic vinegar

TARTARE – 27,00

tatar wołowy z majonezem estragonowym, piklowane grzyby i czerwona cebula, kruszonka cebulowa
beef tartare with tarragon mayonnaise, pickled mushrooms and red onion, pangrattato

POLPO/TUNA – 31,00

cienkie plastry ośmiornicy i tuńczyka, majonez cytrynowy, chlebowa kruszonka z salami picante, pomidorki cherry, rukola, parmezan
thin slices of octopus and tuna, lemon oil, bread crumble with salami picante, cherry tomatoes, arugula, parmesan

SCAMPI – 32,00

krewetki 16/20 (6 szt) smażone z czosnkiem, pietruszką i peperoncino, w sosie z brandy, podawane z pieczywem
shrimp 16/20 (6 pcs) fried with garlic, parsley and chili, in a brandy sauce, served with bread

CESARE – 33,00

sałata rzymska z grillowanym kurczakiem, krewetkami (31/40), boczkiem, parmezanem i pomidorami, podawana z sosem Cezar i pangrattato
romaine lettuce with grilled chicken, shrimp (31/40), bacon, parmesan cheese and tomatoes, served with Caesar dressing and pangrattato



~ Zuppe • Zupy • Soups ~

POMODORO – 16,00

chłodnik z pomidorów, selekcja pomidorów, pesto bazyliowe,
palony kozi ser

cooler with tomatoes, tomato selection, basil pesto, roasted goat cheese

VERDE – 17,00

krem z zielonych warzyw podawany z bobem, groszkiem i miętą
cream of green vegetables served with broad beans, peas, mint
and homemade ricotta

PESCE – 18,00

bulion rybny podawany z pieczoną papryką, łososiem jurajskim,
cukinią, koperkiem i śmietaną

fish broth served with roasted pepper, Jurassic salmon, zucchini,
dill and cream



~ Pasta • Makarony • Pasta ~

AGLIO E OLIO – 25,00

spaghetti z oliwą z oliwek, czosnkiem, bulionem, peperoncino,
świeżą papryczką peperoni i serem Emilgrana
spaghetti with olive oil, garlic, broth, peperoncino, fresh pepperoni and Emilgrana cheese

LINGUA E RAFANO – 27,00

szafranowe tagliatelle podawane z ozorem wołowym, piklowanym burakiem
i sosem chrzanowym z kaparami, plastyczne żółtko
homemade tagliatelle served with beef tongue, pickled beetroot and horseradish sauce
with capers, flexible egg yolk

FEGATO E CILIEGIE – 28,00

risotto z wątróbką drobiową, czerwonym winem, czereśniami i chrupką cebulką
risotto with chicken liver, red wine, cherries and crispy onion

PUTANESCA – 29,00

strozzapretti z boczkiem, anchois, kaparami, oliwkami, papryką, emil grana
i sosem pomidorowym
strozzapreti with bacon, anchovies, capers, olives, paprika, emilgrana and tomato sauce

TARTUFO E SPINACI – 33,00

szpinakowe ravioli z grzybami, sos tymiankowy, płatki kalafiora i trufli
spinach ravioli with mushrooms, thyme sauce, flakes of cauliflower and truffles

LASAGNE POLOGNESE – 35,00

lasagne z kaczym mięsem, sos pomidorowy, śliwki, piklowana cebula
lasagne with duck meat, tomato sauce, plums, pickled onion



~ Secondi piatti • Dania główne • Main courses ~

POLO – 34,00

smażona pierś z kurczaka, polenta z gorgonzolą i szpinakiem, selekcja sałat z dressingiem, sos grzybowy

fried chicken breast, polenta with gorgonzola and spinach, selection of lettuce with dressing, mushroom sauce

PANCETTA – 37,00

pieczony boczek, emulsja z marchwii i liści limonki, wiśnie z rozmarynem, ziemniaki w ziołach

roasted bacon, carrot and lime leaves emulsion, cherries with rosemary, potatoes in herbs

MERLUZZO – 44,00

połędwica z dorsza, potrawka z bobu, groszku i grzybów, marynowany pomidor, krem z sera emilgrana

sirloin of cod, stew of broad bean, peas and cock, marinated tomato, cream of emilgrana cheese

TACCHINO – 46,00

pieczony udziec z indyka, risotto z piklowanymi grzybami, brzoskwinia, brokuły zapiekane z lazurem

roasted turkey leg, risotto with pickled mushrooms, peach, broccoli baked with blue cheese

SALMONE JURASSIC – 48,00

stek z łososia jurajskiego, risotto z piwem Lady Blanche i pomarańczami, selekcja sałat z koprem włoskim

Jurassic salmon steak, Lady Blanche risotto with oranges, selection of salads with fennel

MANZO – 66,00

duet połędwicy wołowej i policzka wołowego, truflowa emulsja, domowe frytki, piklowana sałata rzymska, kalafior

duo of beef sirloin and beef cheek, truffle emulsion, home fries, pickled romaine lettuce, cauliflower



~ Pizza~

CAPRESE – 23,00

sos pomidorowy, ser mozzarella, plastry pomidora malinowego, sos pesto
tomato sauce, mozzarella cheese, slices of raspberry tomato, pesto sauce

BIANKA – 26,00

sos śmietanowy, ser mozzarella, salami finocchiona, koper włoski,
grzyby piklowane
cream sauce, mozzarella, salami finocchiona, fennel, pickled mushrooms

FORMAGGI – 28,00

sos pomidorowy, ser mozzarella, lazur, ser kozi, emilgrana, brokuły,
piklowana cebula
tomato sauce, mozzarella cheese, lazur, goat cheese, emilgrana, broccoli, pickled onion

PARMA – 29,00

sos pomidorowy, ser mozzarella, plastry szynki parmeńskiej, domowa ricotta,
pomidorki cherry, rukola, ser emilgrana
tomato sauce, mozzarella cheese, slices of Parma ham, homemade ricotta, cherry tomatoes,
arugula, emilgrana cheese

DIAVOLA – 28,00

sos pomidorowy, ser mozzarella, salami spianata picante, kapary, czosnek
tomato sauce, mozzarella cheese, salami spianata picante, capers, garlic

MARE – 32,00

sos pomidorowy, marynowany łosoś, siekane przegrzebki, kapary,
piklowana cebula
tomato sauce, marinated salmon, chopped scallops, capers, pickled onions



~ Dolci • Desery • Desserts ~

TIRAMISÚ – 17,00

tiramisu, sorbet malinowy, kruszonka kawowa, oliwa kawowa
tiramisu, raspberry sorbet, coffee crumble, coffee oil

SEMIFREDDO – 18,00

semifreddo jogurtowe, truskawki w syropie, maślana kruszonka z kwiatów bzu,
krem truskawkowo- tymiankowy, beza lawendowa
semifreddo yoghurt, strawberries in syrup, butter crumble with elderflowers, strawberry
and thyme cream, lavender meringue

CIOCCOLATE – 19,00

gorące ciastko czekoladowe, sos waniliowy, sorbet wiśniowy, świeże wiśnie,
ziemia czekoladowa
hot chocolate cake, vanilla sauce, cherry sorbet, fresh cherries, chocolate ground

~ Bevande Fredde ~

Coca-cola, Sprite, Fanta, Kinley – 6,00/250 ml
Nestea – 6,50/250 ml
Kropla Beskidu – 5,00/330 ml
San Pellegrino – 16,00/750 ml
Perrier – 10,00/330 ml
Sok owocowy – 6,00/200 ml
Fruit Juice
Świeży sok owocowy – 12,00/250 ml
Fresh fruit juice
Dzbanek soku – 18,00/1000ml
Dzbanek wody – 12,00/1000ml
Lemoniada – 9,00/250ml
Dzbanek lemoniady – 25,00/1000ml
Acqua Panna – 16,00/750 ml

~ Bevande Calde ~

Kawa czarna/Kawa biała – 7,00/8,00
Black Coffee/White Coffee
Latté/Cappuccino – 9,50/8,50
Espresso/Espresso doppio – 7,00/9,00
Irish Coffee – 18,00
Czekolada na gorąco – 8,00
Hot Chocolate
Herbaty Tea`s – 8,00/250 ml
Herbata z konfiturą z malin – 9,00
Tea with raspberry jam



~ Birra ~

- Pilsner Urquell** keg/barrel – **7,50**/300 ml
Pilsner Urquell keg/barrel – **9,50**/500 ml
Grolsh butelka/bottle – **13,50**/450 ml
Redd`s butelka/bottle – **8,50**/400 ml
Tyskie Gronie /Lech Premium butelka/bottle – **7,00**/330 ml
Lech bezalkoholowe Free butelka/bottle – **7,00**/330 ml
Książęce Pszeniczne butelka/bottle – **9,00**/500 ml
Książęce Czerowny lager/ Książęce Ciemne łagodne butelka/bottle – **9,00**/500 ml

~ Liquori ~

- Advocat** – **7,00**/4 cl
Amaretto – **14,00**/4 cl
Malibu Coconut/ Bailey's – **10,00**/4 cl
Passoa/Kahlua – **10,00**/4 cl
Jägermeister – **10,00**/4 cl
Campari – **10,00**/4 cl
Sambuca/Puccini – **12,00**/4 cl
Limoncello – **12,00**/4 cl
Martini bianco/rosso/extra dry – **12,00**/10 cl

~ Vodka ~

- Finlandia/Absolut** – **9,00**/4 cl
Wódka Wyborowa – **8,00**/4 cl
Wódka Żubrówka – **8,00**/4 cl
Wódka Żołądkowa Gorzka – **8,00**/4 cl

~ Superalcolici ~

- Grappa** – **12,00**/4 cl
Havana Club/Bacardi – **10,00**/4 cl
Seagram's gin – **10,00**/4 cl
Tequilla Olmeca Silver – **12,00**/4 cl
Tequilla Olmeca Gold – **14,00**/4 cl

~ Cognac ~

- Martell VS** – **20,00**/4 cl
Metaxa ***** – **12,00**/4 cl
Martell VSOP – **38,00**/4 cl
Remy Martin VSOP – **38,00**/4 cl

~ Whisky ~

- Jameson** – **12,00**/4 cl
Ballantines – **10,00**/4 cl
Jack Daniel's – **15,00**/4 cl
Johnnie Walker Red/Black – **10,00/16,00**/4 cl
Chivas Regal – **19,00**/4 cl

~ Drinks ~

- Summer Spritz** – **18,00**
Mojito – **20,00**
Margarita – **18,00**
Tequila Sunrise – **18,00**
Malibu – **19,00**

- Long Island Ice Tea** – **26,00**
Cuba Libre – **18,00**
Aperol Spritz – **24,00**
Kamikaze – **21,00**

