

## ~ 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.)

### **BRUSCHETTA – 14,00**

grzanki z pieczywa wypiekanego przez naszych kucharzy podawane ze świeżymi pomidorami, czosnkiem, bazylią, aromatyczną oliwą i parmezanem (3 szt.)  
toast home made by our Chef with fresh tomatoes, olive oil, garlic, and basil (3 pcs.)

### **TESTE DI FUNGI RIPIENE – 15,00**

pieczarki faszerowane szpinakiem, zapiekane z serem lazur  
baked champignons stuffed with spinach and blue cheese

### **ZUCCHINI ALLA GRIGLIA – 17,00**

grillowana cukinia zapiekana z serami, beszamelem, z dodatkiem suszonych pomidorów marynowanych w oliwie  
grilled zucchini baked with cheese, béchamel, served with dried tomatoes marinated in the olive oil

### **CARPACCIO – 27,00**

carpaccio wołowe z kaparami, parmezanem i rukolą  
beef carpaccio with capers, Grana Padano cheese and rocket

### **POLPO – 27,00**

cienkie plastry ośmiornicy, oliwa cytrynowa, chlebowa kruszonka z salami picante, pomidorki cherry, rukola, parmezan  
thin slices of octopus, lemon oil, bread crumble with salami picante, cherry tomatoes, arugula, parmesan



~ Zuppe • Zupy • Soups ~

**ZUPPA DI POMODORI AL BASILICO – 15,00**

krem z pomidorów doprawiana świeżą bazylią  
cream soup of tomatoes with fresh basil

**ZUPPA DI PESCE – 16,00**

zupa rybna  
fish soup

~ Insalate • Sałatki • Salads ~

**INSALATA CON SALSA CAESAR – 30,00**

mix sałat z grillowanym kurczakiem, boczkiem, parmezanem  
i pomidorkami cherry, podawany z sosem cesarskim i grzankami  
mix of lettuce with grilled chicken, bacon, parmesan cheese and cherry  
tomatoes, served with Caesar dressing and toast

**INSALATA CON VERDURE ALLA GRIGLIA – 29,00**

sałatka z grilowanych warzyw: sałata rzymska, papryka, cukinia, marynowane  
karczochy, marynowana cebulka, parmezan, pieczywo  
salad with grilled vegetables: romaine lettuce, peppers, zucchini, marinated  
artichokes, marinated onions, parmesan flakes, bread

~ Risotto ~

**RISOTTO CON GAMBERI E CALAMARI – 32,00**

risotto z krewetkami i kalmarami, pomidorkami cherry,  
czosnkiem w sosie śmietanowym z dodatkiem parmezanu i rukoli  
risotto with shrimps and calamari, cherry tomatoes, garlic in cream sauce,  
with parmesan cheese and rocket



~ Pasta • Makarony • Pasta ~

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA – 23,00**

makaron spaghetti ze śmietaną, boczkiem, cebulą i jajkiem  
spaghetti pasta with cream, bacon, onion and egg

**SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO – 23,00**

makaron spaghetti z oliwą z oliwek, czosnkiem, peperoncino,  
świeżą papryczką peperoni i parmezanem  
spaghetti pasta with olive oil, garlic, peperoncino and fresh pepperoni  
and parmesan cheese

**SPAGHETTI ALL' AMATRICIANA – 26,00**

makaron spaghetti z sosem pomidorowym, pancettą, czosnkiem,  
papryczką peperoncino  
spaghetti with tomato sauce, pancetta, garlic, peperoncino

**RAVIOLI ALLA PANNA – 29,00**

wyrabiane przez naszych kucharzy ravioli, z nadzieniem grzybowym i serem  
ricotta, podawane w sosie śmietanowym z dodatkiem rozmarynu  
ravioli, home made by our Chef, stuffed with boletus and ricotta cheese  
in cream sauce with rosemary

**TAGLIATELLE SPINACI CON GAMBERI – 32,00**

domowy makaron tagliatelle szpinakowe z krewetkami "black tiger" (31/40),  
bekonem, czosnkiem, pomidorami cherry, oliwą, chili i parmezanem  
spinach tagliatelle homemade pasta with 'black tiger' prawns,  
bacon, garlic, cherry tomatoes, olive oil, chili and parmesan

**LASAGNE AL FORNO – 29,00**

zapiekana lasagna z sosem mięsnym Bolognese  
baked lasagne with Bolognese sauce



~ **Secondi piatti • Dania główne • Main courses** ~

**PETTO DI POLLO CON MOZZARELLA – 29,00**

pierś z kurczaka na ostro duszona w sosie pomidorowym z czosnkiem i cebulą, zapiekana z serem mozzarella, podawana z zapiekаныmi w ziołach ziemniaczkami i sałatką ze świeżych warzyw  
chicken breast stewed in spicy tomato sauce baked with mozzarella cheese, served with roasted potatoes in herbs and fresh vegetable salad

**SCALOPPINE BOSCAIOLO – 35,00**

polędwiczki wieprzowe na sosie grzybowym z pancettą, warzywa z patelni, gniochi z tymiankiem  
pork tenderloin in mushroom sauce with a pancetta, fried vegetables, gnocchi with thyme

**GUANCIA DI CAPO – 37,00**

duszone policzki wołowe, gniecione ziemniaki z boczkiem i szczypiorkiem, sos winogronowy, chips z szynki parmeńskiej  
braised beef cheeks, mashed potatoes with bacon and chives, grape sauce, chips of Parma ham

**CONTROFILETTO BISTECCA AL GORGONZOLA – 69,00**

stek z polędwicy wołowej (190 g) z sosem gorgonzola, podawany z zapiekаныmi w ziołach ziemniakami oraz świeżym szpinakiem z patelni doprawionym czosnkiem  
beef sirloin steak (190 g) with gorgonzola sauce, served with roasted potatoes in herbs and fried spinach with garlic



~ Pesce • Ryby • Fish ~

**SCORFANO ALLA GRIGLIA – 39,00**

karmazyn (ok. 350 g) z grilla podawany z ziemniakiem wypełnionym twarożkiem ziołowym oraz sałatką ze świeżych warzyw  
grilled redfish served with potato filled with garlic butter and cottage cheese with herbs and fresh vegetable salad

**MERLUZZO DI MONTECCHI – 37,00**

filet z dorsza podawany na caponacie z gnocchi z pesto  
fillet of cod served on caponata and gnocchi with pesto

**ZANDER CON ASTACI – 42,00**

sandacz smażony, sos rakowy, risotto cytrynowe, grillowana sałata rzymska  
fried perch, crayfish sauce, lemon risotto with Parma ham and mushrooms, grilled romaine lettuce

~ Frutti di mare • Owoce morza • Seafood ~

**CALAMARI FRITTI – 36,00**

smażone kalmary podawane z sałatką ze świeżych warzyw, pieczywem i sosem jogurtowo - czosnkowym  
fried calamari served with salad, bread, garlic and yoghurt sauce

**SCAMPI FRITTI – 59,00**

pikantne krewetki (12 szt), „Black Tiger” (16/20), smażone z czosnkiem, ziołami i oliwą z oliwek, w sosie z brendy, podawane z pieczywem  
spicy “Black Tiger” (16/20) shrimps (12 pcs), fried with garlic, herbs, olive oil in brendy sauce, served with bread

**COZZE AL VINO BIANCO – 39,00**

\*prosimy zapytać o dostępność / \*ask the availability  
świeże mule (500g) w sosie winno – maślanym podawane z pieczywem  
fresh moules (500g) in aromatic vine and butter sauce served with bread



## ~ Pizza~

### **MARGHERITA – 22,00**

z serem, sosem pomidorowym i listkami bazylii  
with cheese and tomato sauce and fresh basil

### **PROSCIUTTO E FUNGHI – 29,00**

z serem, sosem pomidorowym, szynką parmeńską, pieczarkami, rukolą i parmezanem  
with cheese, tomato sauce, Parma ham, champignons and rocket

### **DI COMPROMESSO – 32,00**

z serem, sosem pomidorowym, szynką prosciutto/salami picante  
do wyboru, pomidorkami cherry, rukolą i ricottą  
with cheese, tomato sauce prosciutto ham/salami picante to choose,  
cherry tomatoes, arugula and ricotta

### **ALLA DIAVOLA – 28,00**

z serem, sosem pomidorowym, Salami Spianata Piccante,  
peperoncino, kaparami, czosnkiem  
with cheese, tomato sauce, Salami Spianata Piccante, pepperoni, capars, garlic

### **BIANCA – 24,00**

z serem, sosem śmietanowym, boczkiem i cebulą  
with cheese, cream sauce, bacon and onion

### **CON PERE – 27,00**

z serem, sosem pomidorowym, marynowaną gruszką, serem kozim i rukolą  
with cheese, tomato sauce, marinated pear, goat cheese and arugula



~ Dolci • Desery • Desserts ~

**TORTA AL CIOCCOLATO – 16,00**

gorące ciastko czekoladowe podawane z lodami waniliowymi  
i wiśniami aromatyzowanymi konfiturą różaną

hot chocolate cake served with vanilla ice cream and cherries flavored rose jam

**TIRAMISÚ – 16,00**

włoski deser biszkoptowy z serkiem Mascarpone, doprawiany kawą i Amaretto

Italian biscuit desert with Mascarpone cheese, flavored with coffee and Amaretto

**PANNA COTTA – 15,00**

włoski deser z delikatnej śmietanowej pianki, podawany z sosem z malin

Italian desert with delicate creamy foam with raspberries sauce

**GELATO CON LAMPONI – 15,00**

lody waniliowe z sosem z malin

vanilla ice-cream with raspberries sauce

~ Bevande Fredde ~

Coca-cola, Sprite, Fanta, Kinley – 5,00/200 ml

Nestea – 5,50/250 ml

Kropla Beskidu – 5,00/330 ml

San Pellegrino – 16,00/750 ml

Perrier – 10,00/330 ml

Sok owocowy – 5,00/200 ml

Fruit Juice

Sok ze świeżych owoców – 12,00/250 ml

Fresh fruit juice

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
- Aperol Spritz – 24,00/250 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

## ~ 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
- Long Island Ice Tea – 26,00
- Cuba Libre – 18,00
- Aerol Spritz – 21,00
- Kamikaze – 21,00

