



Menu



Zupy

KREM Z WŁOSKICH POMIDORÓW

Z GRISSINI

14 ZŁ

ZUPA RYBNA

Z CHILI I ŁAZANKAMI Z SEPIĄ

16 ZŁ

Przystawki

CARPACCIO Z OŚMIORNICY

Z TWAROŻKIEM, KOPREM WŁOSKIM I DRESSINGIEM Z CHILI

28 ZŁ

BRUSCHETTA

Z BOCZNIKIEM, ZIOŁAMI I PARMEZANEM

18 ZŁ

TATAR WOŁOWY Z GRZANKĄ

Z CHIPSAMI ZIEMNIACZANYMI

23 ZŁ





BURRATA

Z SALSA Z PIECZONEJ PAPRYKI RUCOLĄ

22 ZŁ

Salatki

WŁOSKA

Z GORGONZOLĄ, ORZECHAMI WŁOSKIMI I PIKLOWANĄ
GRUSZKĄ Z GRILLA

20 ZŁ

CEZAR

Z KURCZAKIEM ZAPIEKANYM W PANCO I CHRUPIĄCYM
BOCZKIEM

22 ZŁ

NICEJSKA

Z ŁOSOSIEM MARYNOWANYM W BURAKACH Z ZIEMNIAKAMI
I JAJKIEM

24 ZŁ



Makarony

Ręcznie wyrabiane na miejscu

Bez konserwantów

ORYGINALNA RECEPTURA,

WŁOSKA MAKA

TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE



19 ZŁ

SPAGHETTI CARBONARA

Z BOCZKIEM, ŻÓŁTKIEM I GRANA PADANO

20 ZŁ

**TAGLIATELLE Z KRWETKAMI
BLACK TIGER**



SOSIE KREMOWO-POMIDOROWYM Z CHILI I PIETRUSZKĄ

24 ZŁ

TAGLIATELLE CACCIATORE

Z KURCZAKIEM, GRZYBAMI I SOSEM POMIDOROWYM

24 ZŁ



PAPARDELLE W KREMOWYM SOSIE

Z ŁOSOSIEM MARYNOWANYM, KOPREM WŁOSKIM I PIETRUSZKĄ

26 ZŁ

Dania główne

BURGER WOŁOWY

Z ZIEMNIACZKAMI CAJUN I SURÓWKĄ COLESŁAW
Z CZERWONEJ KAPUSTY



25 ZŁ

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE OTULONE BOCZKIEM

Z MUSEM JABŁKOWYM, PUREE ZIEMNIACZANYM Z GRANA
PADANO I WARZYWAMI OKOPOWYMI

30 ZŁ

FILET Z KURCZAKA W SZYNCE PARMEŃSKIEJ

Z TAPENADĄ, GOFREM SZPINAKOWYM I CZOSNKOWĄ PIANKĄ

31 ZŁ



FILET Z PSTRĄGA TĘCZOWEGO W WINNYM SOSIE Z POMIDORAMI

Z ZIEMNIACZKAMI PIECZONYMI, FENKUŁEM I KAPARAMI

32 ZŁ

GRILLOWANY STEK Z ROSTBEFU

Z PUREE Z MARCHWI I SELERA, OPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI W
ZIOŁACH I SOSEM ŚLIWKOWYM



38 ZŁ

Prawdziwa włoska pizza

z pieca opalanego drewnem

ORYGINALNY SOS POMIDOROWY I MOZZARELLA:

MARGHERITA BAZYLIA

19 ZŁ

PATATE

CIENKIE PLASTRY ZIEMNIACZKÓW GRILLOWANYCH/ BOCZEK/
PESTO KOPERKOWE / MOZZARELLA/ CZERWONA CEBULKA

19 ZŁ

CAPRICIOSA

SZYNKA/ PIECZARKI

21 ZŁ



TONNO

POMIDORKI/ TUŃCZYK/ OLIWKI ZIEŁONE/ PAPRYKA
ZIEŁONA/ CZOSNEK/ CEBULKA

23 ZŁ

VEGE

BAKŁAŻAN/ CUKINIA/ PAPRYKA/ CEBULKA KARMELIZOWANA/
POMIDORKI KOKTAJLOWE

24 ZŁ

POLLAME

KURCZAK/ MIX PAPRYK GRILLOWANYCH/ SŁODKIE CHILI/
KARMELIZOWANA CEBULKA CZERWONA

24 ZŁ

BBQ CHICKEN

SOS BBQ/ KURCZAK/ BOCZEK/
CEBULKA KARMELIZOWANA

25 ZŁ

PEPPERONI

SALAMI PEPPERONI/ CEBULKA

26 ZŁ



GAMBERONI

KREWETKI MARYNOWANE/ OLIWA CZOSNKOWA/ RUCOLA/
POMIDORKI KOKTAJLOWE

27 ZŁ

PARMA

PROSCIUTTO CRUDO/ POMIDORKI KOKTAJLOWE/
RUKOLA/ SER GRANA PADANO

29 ZŁ

BRACIO DI FERRO

SZPINAK/ SZYNKA GOTOWANA/ RICOTTA/
MASCARPONE/ SER GRANA PADANO

24 ZŁ



COLORATE

GRILLOWANA CUKINIA, BAKŁAŻAN I PAPRYKA/
CEBULA CZERWONA KARMELIZOWANA/
SALAMI VENTRICINA/ POMIDORKI KOKTAJLOWE

26 ZŁ



DI CARNI

KURCZAK/ KIEŁBASA PEPPERONI/ BOCZEK/
POLĘDWICA BRESAOLA

29 ZŁ





Desery

PANNA COTTA

Z MUSEM MANGO, Z MUSEM MALINOWYM I PISTACJAMI

12 ZŁ

BROWNIE

Z GAŁKĄ LODÓW I KONFITURĄ MALINOWĄ

14 ZŁ



Kawa

ESPRESSO

5 ZŁ

AMERICANO

6 ZŁ

CAPUCCINO

7 ZŁ

LATTE

8 ZŁ

LATTE VANILLA/AMARETTO

9 ZŁ

SMAKOWA

WANILIOWA/ BRULLEE/ KOKOSOWA/ IRISH

10 ZŁ

PIERNIKOWA

12 ZŁ

DESEROWA

LODY/ BITA ŚMIETANA/ POLEWA

14 ZŁ

ICE COFFEE

8 ZŁ



Herbata rozgrzewająca

HERBATA

Z GORĄCYMI MALINAMI

10 ZŁ

HERBATA

Z IMBIREM, MIODEM I POMARAŃCZĄ

10 ZŁ

HERBATA

Z CYNAMONEM I MANGO

10 ZŁ

HERBATA

RICHMONT

CEYLON GOLD/EARL GREY/ENGLISH BREAKFAST/GUNPOWDER
GREEN/ GREEN JASMINE/ PEPPER MINT GREEN/FOREST FRUITS/
YERBA MATE

8 ZŁ



Napoje

GRZANA LEMONIADA

MANGO/ MALINOWA/ JABŁKOWO-IMBIROWA

8 ZŁ

WODA

GAZOWANA/ NIEGAZOWANA

4 ZŁ

LEMONIADA CYTRYNOWA

Z LIMONKĄ, CYTRYNĄ, POMARAŃCZĄ I MIĘTĄ

4,50 ZŁ

COCA-COLA/COCA-COLA ZERO

4 ZŁ

FANTA/ SPRITE/ FUZETEA/ SOK CAPPY

4 ZŁ



Soki świeżo wyciskane

MARCHWIOWY/ JABŁKOWY

/250 ML/

7 ZŁ

POMARAŃCZOWY

/250 ML/

10 ZŁ

KLASYCZNY

/250 ML/ JABŁKO, MARCHEW/

8 ZŁ

FIT

/250 ML/ POMARAŃCZA, GREJPFRUT/

10 ZŁ

ORZEŹWIAJĄCY

/250 ML/ JABŁKO, MARCHEW, POMARAŃCZA, IMBIR/

10 ZŁ



Piwo

PILSNER URQUELL

/KEG 0,33L/

6 ZŁ

PILSNER URQUELL

/KEG 0,5L/

9 ZŁ

KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE

/BUT 0,5L/

8 ZŁ

KSIĄŻĘCE PORTER

/BUT 0,5L/

9 ZŁ

KSIĄŻĘCE WEIZEN

/BUT 0,5L/

9 ZŁ

LECH FREE 0,0% / SMAKOWE 0,0%

/BUT 0,33L/

4,50 ZŁ



WĄSOSZ 12

KLASYCZNY LAGER Z DELIKATNĄ NUTĄ SŁODYCZY KARMELOWEJ
/BUT 0,5L/

8,50 ZŁ

WĄSOSZ MALINOWE

/BUT 0,5L/

10 ZŁ

WĄSOSZ MIODOWO-MALINOWE

/BUT 0,5L/

11 ZŁ

WĄSOSZ PSZENICZNE

KLASYCZNE PIWO Z BARDZIEJ WYRAZISTYM CHMIEIENIEM
/BUT 0,5L/

11 ZŁ

TERRENCE – AMERICAN IPA

POTĘŻNIE CHMIELONE PIWO Z GREJPFROUTOWĄ GORYCZKĄ
/BUT 0,5L/

14 ZŁ

CHMIELAKIA BEZGLUTENOWE IPA

/BUT 0,5L/

15 ZŁ

WĄSOSZ WEIZEN AIPA

PSZENICZNE, **BEZALKOHOLOWE** Z WYCZUWALNĄ PRZYJEMNĄ GORYCZKĄ
I CYTRUSOWYM AROMATEM

/BUT 0,5L/

10 Zł



Drinki

EVERGREEN

OSTOYA VODKA/ SYROP Z CZARNEGO BZU/ SOK
Z CYTRYNY/ PLASTERKI ŚWIEŻEGO OGÓRKA/ TONIC

14 ZŁ

GINGER HALL

OSTOYA VODKA/ ANGOSTURA BITTERS/ SOK Z CYTRYNY/
TONIC

14 ZŁ

MOJITO

RUM HAVANA CLUB ANEJO 3 ANOS/ SOK Z LIMONKI/WODA
GAZOWANA /MIĘTA/ CUKIER TRZCINOWY

16 ZŁ

CUBA LIBRE

RUM HAVANA CLUB ANEJO 3 ANOS/ LIMONKI/ COCA-COLA

14 ZŁ

BEEFEATER & TONIC

BEEFEATER GIN/ PASTRY ŚWIEŻEJ CYTRYNY, LIMONKI
I POMARAŃCZY/ TONIC

13 ZŁ



BALLANTINE'S SOUR

BALLANTINE'S FINEST/ SOK Z CYTRYNY/ CUKIER TRZCINOWY/
WODA NIEGAZOWANA

12 ZŁ

WÓDKA OSTOYA

SZOT

8 ZŁ

Wino musujące

PERLA BIANCA PROSECCO

WŁOCHY – DOC PROSECCO

WYTRAWANE

SZCZEP; GLERA

WINO MUSUJĄCE O ZWIEWNEJ STRUKTURZE ORAZ AROMATACH BRZOSKWIŃ
I DOJRZAŁYCH JABŁEK. STANOWI DOSKONAŁY APERITIF I AKOMPANIAMENT DO
SAŁATEK I OWOCÓW MORZA

/BUTELKA/

57 ZŁ



Wino czerwone

WINO DOMU

FRANCJA

LEKKO WYTRAWNE
SZCZEP: CARIGNAN
/KIELISZEK 150 ML/

9 ZŁ

GRZANE WINO

/KIELISZEK 150 ML/

13 ZŁ

CHEMIN DE LA SERRE CARIGNAN

FRANCJA – COTE DE GSACOGNE

LEKKO WYTRAWNE
SZCZEP: CARIGNAN
ZAPACH EGZOTYCZNYCH OWOCÓW, ANANASA I CYTRYNY. W SMAKU GŁADKIE ZE
ZRÓWNOWAŻONĄ KWASOWOŚCIĄ. ELEGANCKIE, OWOCOWE I SOCZYSTE WINO
/BUTELKA/

39 ZŁ

BORSAO JOVEN TINTO

HISZPANIA

WYTRAWNE

SZCZEP: GARNACHA, TEMPRANILLO, CABEMET SAUVIGNON
LŻEJSZA STRUKTURA I WYRAŹNIEJSZY SMAK OWOCU. ŚWIETNIE SPRAWDZA
SIĘ ONA W TOWARZYSTWIE WIEPRZOWINY
/BUTELKA/

52 ZŁ



PENEDO DO LEXIM

PORTUGALIA

WYTRAWNE

SZCZEP: ARAGONEZ, CASTELAO, TOURIGA NACIONAL
BOGATE ALE NIE PRZYTLACZAJĄCE CIĘŻKOŚCIĄ. PROSTE W ODBIORZE I
BARDZO OWOCNE. MOŻE STANOWIĆ BEZPOWROTNY PORTAL DLA TYCH,
KTÓRZY JESZCZE NIE ZNALEŻLI DLA SIEBIE ODPOWIEDNIEGO CZERWONEGO
WINA

/BUTELKA/

52 ZŁ

CONDE VALDEMAR TEMPRANILLO

HISZPANIA

WYTRAWNE

SZCZEP: TEMPRANILLO

AROMATYCZNE, ŚWIEŻE WINO O ZAPACHU FIOŁKÓW, WIŚNI ŻURAWINY,
W USTACH NIE POSIADA ZBĘDNIEGO CIĘŻARU WIĘC PASUJE DO WIELU DAŃ
MIĘSNYCH ORAZ ZIMNYCH PRZEKĄSEK

/BUTELKA/

53 ZŁ

RIO ALTO CLASSIC MERLOT

CHILE

WYTRAWNE

SZCZEP: MERLOT

JASNO CZERWONY KOLOR, AROMATY ŚLIWEK I PRZYPAW. GŁADKIE
W SMAKU Z DELIKATNYMI TANINAMI I NUTAMI DYMU

/BUTELKA/

52 ZŁ



Wino białe

WINO DOMU

FRANCJA

LEKKO WYTRAWNE
SZCZEP: COLOMBARD
/KIELISZEK 150 ML/

9 ZŁ

CHEMIN DE LA SERRE COLOMBARD

FRANCJA

LEKKO WYTRAWNE
SZCZEP: COLOMBARD
JASNOŻÓŁTY KOLOR ZAPACH EGZOTYCZNYCH OWOCÓW, ANANASA I CYTRYNY.
W SMAKU GŁADKIE ZE ZRÓWNOWAŻONĄ KWASOWOŚCIĄ. ELEGANCKIE, OWOCOWE I
SOCZYSZE WINO
/BUTELKA/

39 ZŁ

CONDE VALDEMAR VIURA VERDEJO

HISZPANIA

WYTRAWANE
SZCZEP: VIURA, VERDEJO
DELIKATNE, ORZEŻWIAJĄCE WINO O AROMATACH CYTRUSÓW, JABŁEK I
KWIATÓW, SPRAWDZI SIĘ DOSKONALE JAKO APERITIF ALBO W
TOWARZYSTWIE RYB LUB OWOCÓW MORZA
/BUTELKA/

53 ZŁ



RIO ALTO CLASSIC CHARDONNAY

CHILE

TROPIKALNE, LEKKIE, WYTRAWNE

SZCZEP: CHARDONNAY

JASNOŻŁOTA BARWA, AROMATY OWOCÓW TROPIKALNYCH I KWIATÓW,
/BUTELKA/

52 ZŁ

LA DEMOISELLE

FRANCJA

PÓŁSŁODKIE

SZCZEP: GROS MANSENG

PÓŁSŁODKIE WINO O AROMATACH BRZOSKWIŃ, MANGO I MIODU. WYRAŻNA
SŁODYCZ CZYNI JE ODPOWIEDNIM TRUNKIEM DO DESERÓW OPARTYCH O
OWOCE

/BUTELKA/

67 ZŁ

LA DEMOISELLE

/KIELISZEK 150 ML/

14 ZŁ