

APERITIVO

Antipasti

- Bruschetta** (3 szt.) 18 zł
chrupiące pieczywo z pomidorami, bazylią, rukolą i parmezanem
crispy bread with tomatoes, basil, rocket salad and parmesan
- Melanzane alla Parmigiana** (200 g) 22 zł
bakłażan z pomidorami i parmezanem
eggplant with tomatoes and parmesan
- Arancini** (2 szt.) 21 zł
smażone kulki ryżowe nadziewane mozzarellą z sosem pomidorowym
fried rice balls stuffed with mozzarella and tomato sauce
- Carpaccio Di Bresaola** (80 g) 34 zł
carpaccio z bresaoli z rukolą, pecorino i oliwą truflową
carpaccio with bresaola with rocket salad, pecorino and truffle flavored olive oil
- Antipasti Di Vino** (250 g) 49 zł
półmisek przystawek do wina (salami picante, szynka parmeńska, cukinia z suszonymi pomidorami i rukolą, oliwki marynowane, zapiekany kozi ser z miodem, cebulki w balsamico)
platter of wine appetizers (salami picante, parma ham, courgette with sun dried tomatoes and rocket salad, marinated olives, baked goat cheese with honey, baby onions in balsamico)

Zuppe

- Crema di pomodoro** (250 ml) 18 zł
krem z pieczonych pomidorów san marzano z dodatkiem parmezanu i nutką śmietanki
creamy soup of roasted tomatoes san marzano with the addition of parmesan cheese and a hint of cream
- Zuppa di pesce** (250 ml) 26 zł
zupa rybaka (ryby, owoce morza, wyborny bulion rybny, warzywa)
fisherman's soup (fish, seafood, delicious fish broth, vegetables)

APERITIVO

Pasta

Rodzaj makaronu do wyboru: / Type of pasta to choose:

Tagliatelle, Pappardelle, Strozzapreti, Spaghetti, Tagliolini -Sepia

- 1. Aglio e Olio (300 g)** 24 zł
czosnek, chilli, oliwa, natka pietruszki
garlic, chilli, olive oil, parsley
- 2. Cremina alla carbonara (300 g)** 30 zł
włoska wędzonka, masło truflowe, krem z parmezanu
italian smoked bacon, truffle flavored butter, parmesan sauce
- 3. Pasta alla Norma (400 g)** 28 zł
pomidory, bakłażan, czosnek, oliwa, bazylia, ricotta
tomatoes, eggplant, garlic, olive oil, basil, ricotta
- 4. Ragù alla Bolognese (400 g)** 30 zł
sos mięsny z pomidorami, pancettą i warzywami
meat sauce with tomatoes, pancetta and vegetables
- 5. Scampi e Pistacchi (400 g)** 36 zł
krewetki, pesto pistacjowe i białe wino
prawns, pistachio pesto and white wine
- 6. Frutti di Mare (400 g)** 38 zł
krewetki, kalmary, małże, oliwa, czosnek, chilli
prawns, calamari, mussels, olive oil, garlic, chillies

APERITIVO

Pesce e carne

- Lucioperca in salsa zafferano con finocchio (250 g)** 35 zł
sandacz w sosie szafranowym z fenkułem
zander in saffron sauce with fennel
- l'intero branzino (300 g)** 38 zł
okoń morski na grillowanych warzywach z musem z pieczonych pomidorów
sea bass on grilled vegetables with baked tomato mousse
- Gamberoni griglia, olio di limone alla erbe (200 g)** 49 zł
królewskie krewetki grillowane podpalane grappą, podawane z emulsją z suszonymi pomidorami, pieczywo
flamed with grappa grilled king prawns, served with emulsion of sun-dried tomatoes, bread
- Bistecca di arrosto di manzo stagionata (300 g)** 59 zł
wołowy sezonowany stek z rostbefu, grillowane warzywa, sos pieprzowy
beef seasoned sirloin steak, grilled vegetables, pepper sauce
- Guancia di manzo al vino rosso (250 g)** 32 zł
policzki wołowe w sosie z czerwonego wina
beef cheeks in red wine sauce
- Collo di cinghiale al forno (250 g)** 34 zł
pieczona karkówka z dzika z pomidorami, borowikami i warzywami
roasted wild boar neck with tomatoes, puccini mushrooms and vegetables
- Fegatini di pollo fritti con pepe (250 g)** 29 zł
wątróbki drobiowe smażone z pieprzem, konfitura z figi, maliny, carpaccio z zielonego jabłka w oliwie estragonowej
chicken liver fried with black pepper, fig jam, raspberry, green apple carpaccio in tarragon oil
- Petto di Pollo alle Erbe Aromatiche e Parmigiano (350 g)** 34 zł
soczysta pierś z kurczaka zagrodowego w chrupce parmezanowo-ziołowej nadziewana mozzarellą z pistacjami, grillowana cukinia, karmelizowana cykoria, sos z białego wina
juicy farm chicken breast in a parmesan-herb crisp stuffed with mozzarella with pistachios, grilled courgette, caramelized endive, white wine sauce

APERITIVO

Insalate

- L'insalata Di Mare (250 g)** 29 zł
sałatka z owoców morza w oliwie extra virgin z gremolată
seafood salad in extra virgin olive oil with gremolata
- Misticanza Zucchine Grigliate e Scaglie di Parmigiano (300 g)** 28 zł
grillowana cukinia, płatki parmezanu, prażone migdały na liściach sałaty rzymskiej z oliwą i balsamico
grilled courgette, parmesan flakes, roasted almonds on roman's lettuce leaves with olive oil and balsamico
- Caesar con pollo (300 g)** 29 zł
grillowany kurczak na sałacie rzymskiej z parmezanem i sosem cezar z pomidorkami cherry i grzankami
grilled chicken on roman's lettuce with parmesan and cesar sauce whith cherry tomatos and croutons

Pizza

- Margharita (ok. 30 cm)** 22 zł
sos pomidorowy, mozzarella, bazylia, oliwa
tomato sauce, mozzarella, basil, olive oil
- Scampi (ok. 30 cm)** 36 zł
sos pomidorowy, mozzarella, krewetki królewskie, szpinak, czosnek
tomato sauce, mozzarella, king prawns, spinach, garlic
- Salami Picante (ok. 30 cm)** 32 zł
sos pomidorowy, mozzarella, salami picante, peperoncini, suszone pomidory
tomato sauce, mozzarella, salami picante, peperoncini, sun dried tomatoes
- Prosciutto Di Parma (ok. 30 cm)** 34 zł
sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, grana padano, rukola, pomidorki cherry, oliwa
tomato sauce, mozzarella, parma ham, grana padano, rocket salad, cherry tomatoes, olive oil

APERITIVO

Contorni

- 1. Verdure alla griglia (200 g)** 12 zł
warzywa z grilla
grilled vegetables
- 2. Spinaci (150 g)** 9 zł
liście szpinaku z patelni
fried spinach leaves
- 3. Patate piccole (250 g)** 10 zł
małe ziemniaki z czosnkiem i rozmarynem
baby potatoes with garlic and rosemary
- 4. Gnocchi (250 g)** 15 zł
ziemniaczane kluseczki z emulsją maślaną i szalwią
gnocchi with butter emulsion and sage
- 5. Insalata mista (150 g)** 10 zł
lekka sałatka z sosem winegret
light salad with vinaigrette sauce

APERITIVO

Dolci

- Cannoli Siciliani (1 szt.)** 8 zł
sycylijskie rurki nadziewane słodką ricottą, ciemną czekoladą i kandyzowanymi owocami
sicilian tubes stuffed with sweet ricotta, dark chocolate and candied fruits
- Panna Cotta (180 g)** 16 zł
panna cotta na wiejskiej maślanie w sosie z malin z owocami
panna cotta on country buttermilk in a raspberry sauce with fruits
- Tiramisu (200 g)** 20 zł
biszkopt nasączony espresso z amaretto, przekładany kremem z mascarpone posypany czekoladą
sponge cake soaked in espresso with amaretto, layered with mascarpone cream, sprinkled with chocolate

Fromaggi

- Formaggio nel miele (200 g)** 38 zł
wybór włoskich serów z bakaliami w miodzie akacjowym
selection of italian cheeses with nuts and mix of dried fruit in acacia honey

APERITIVO

Bevande

Fredde

1. **Acqua Panna** 8 zł /250 ml
2. **San Pellegrino** 8 zł /250 ml
3. **Acqua Panna Grande** 15 zł /750 ml
4. **San Pellegrino Grande** 15 zł /750 ml
5. **Coca-Cola** 8 zł /250 ml
6. **Coca-Cola Zero** 8 zł /250 ml
7. **Sprite** 8 zł /250 ml
8. **Fanta** 8 zł /250 ml
9. **Kinley Tonic** 8 zł /250 ml
10. **Kinley Rose** 8 zł /250 ml
11. **Red Bull** 10 zł /250 ml
12. **FuzeTea Cytryna** 8 zł /250 ml
FuzeTea Lemon
13. **FuzeTea Brzoskwinia** 8 zł /250 ml
FuzeTea Peach
14. **FuzeTea Zielona** 8 zł /250 ml
FuzeTea Green
15. **Cappy Pomarańczowy** 8 zł /250 ml
Cappy Orange Juice
16. **Sok Cappy Jabłkowy** 8 zł /250 ml
Cappy Apple Juice
17. **San Pellegrino Limonata** 8 zł /330 ml
18. **San Pellegrino Aranciata** 8 zł /330 ml
19. **San Pellegrino Aranciata Rossa** 8 zł /330 ml

Caffè

1. **Americano** 8 zł /150 ml
2. **Espresso** 8 zł /50 ml
3. **Espresso Doppio** 12 zł /100 ml
4. **Cappuccino** 10 zł /150 ml
5. **Latte** 12 zł /200 ml
6. **Latte Macchiato** 12 zł /200 ml
7. **Irish Coffee** 20 zł /170 ml
zawiera alkohol | contains alcohol
8. **BaileysCoffee** 20 zł /170 ml
zawiera alkohol | contains alcohol



Tè

1. **King of Ceylon** 9 zł /300 ml
herbata czarna | black tea
2. **Royal Earl Grey** 9 zł /300 ml
herbata czarna | black tea
3. **Green Kingdom** 9 zł /300 ml
herbata zielona | green tea
4. **Lord of Cherries** 9 zł /300 ml
herbata zielona | green tea
5. **Mint Prince** 9 zł /300 ml
herbata miętowa | mint tea
6. **Lady White** 9 zł /300 ml
herbata biała | white tea
7. **Queen of Raspberries** 9 zł /300 ml
herbata owocowa | fruit tea
8. **Cinnamon Princess** 9 zł /300 ml
herbata owocowa | fruit tea


APERITIVO

Birra e Vino

Birra e Sidro

	 330 ml	 500 ml
1. Birra Moretti	13 zł	
2. Peroni Nastro Azzuro	13 zł	
3. Żywiec Lager	10 zł	12 zł
4. Żywiec Białe	11 zł	13 zł
5. Żywiec Porter		13 zł
6. Żywiec IPA		13 zł
7. Cydr Dobroński	11 zł	
8. Żywiec Zero	10 zł	

Vin Brulè

	 200 ml
1. Grzane wino korzenne	12 zł



Vino Rosso

	 125 ml	 750 ml
1. Montepulciano d'Abruzzo Burbero DOP Venea (Abruzja)	14 zł	75 zł
2. Villa Schinosa Laghiglione Primitivo (Apulia)		79 zł
3. Valpolicella Classico Bonazzi (Veneto)	18 zł	99 zł
4. Gricos Aglianico Grifalco (Basilicata)	22 zł	119 zł
5. Bardolino Superiore Monte Maggiore Gorgo (Veneto)		125 zł
6. Nero d'Avola Sorante Gorgi Tondi (Sycylia)		149 zł

Vino Bianco

	 125 ml	 750 ml
1. Trebbiano d'Abruzzo Vitaly DOP Venea (Abruzja)	14 zł	75 zł
2. Pinot Grigio DOC Villa San Martino Cantina di Bertilo (Wenecja Julijska)	18 zł	99 zł
3. Pezza del Vado Villa Schinosa (Puglia)		79 zł
4. Grillo Ecologico Coste a Preola Gorgi Tondi (Sycylia)	22 zł	119 zł
5. Orvieto Classico Superiore Enrico Neri (Umbria)		125 zł
6. Langhe Chardonnay Giacomo Vico (Piemont)		175 zł

Spumante

	 125 ml	 750 ml
1. Mionetto Avantgarde Prosecco DOC Treviso Extra Dry	14 zł	75 zł
2. Moët & Chandon Brut Impérial		279 zł
3. Dom Pérignon Vintage Blanc 2009		949 zł

APERITIVO

Cocktails

Esclusivamente per Aperitivo

- Aperitivo di Danzica** 25 zł
goldwasser / gin / martini extra dry
- Amalficello** 22 zł
wódka infuzowana bazylią / świeża bazylia / mercati limoncello / tonic / syrop cukrowy / sok z limonki
- Aperitivo Milk Punch** 21 zł
grappa chianti / galliano autentico / amaretto / mleko / gałka muszkatałowa

Classici

- Mojito** 24 zł
bacardi carta blanca / limonka / cukier trzcinowy / świeża mięta / soda
- White Russian** 19 zł
kahlua / wódka / śmietanka
- Cuba Libre** 18 zł
bacardi carta blanca / coca-cola / limonka
- Espresso Martini** 20 zł
wódka / kahlua / espresso
- Tequila Sunrise** 22 zł
olmeca silver / sok pomarańczowy / grenadina
- Margarita** 24 zł
olmeca silver / cointreau / sok z cytryny
- Whisky Sour** 19 zł
ballantine's finest / sok z cytryny / syrop cukrowy / biało jaja / angostura bitter
- Strawberry Dauquiri** 20 zł
bacardi carta blanca / truskawki / syrop truskawkowy / sok z limonki
- Piña Colada** 20 zł
bacardi carta blanca / sok ananasowy / syrop kokosowy / mleko
- Long Island Ice Tea** 36 zł
bacardi carta blanca / olmeca silver / wódka / cointreau a/ beefeater / coca-cola / sok z cytryny

Italiano Originale

- Negroni** 20 zł
campari / beefeater / martini rosso
- Negroni Sbagliato** 18 zł
campari / beefeater / prosecco
- Bellini** 18 zł
puree z brzoskwiń / prosecco
- Americano** 18 zł
martini rosso / campari / soda
- Cardinale** 21 zł
martini extra dry / campari / beefeater
- Godfather** 21 zł
galliano amaretto / ballantine's finest

Aperol Cocktails

- Spritz** 19 zł
aperol / prosecco / soda
- Cider** 23 zł
aperol / cydr
- Soda** 19 zł
aperol / san pellegrino
- Airedale** 19 zł
aperol / wild turkey bourbon / syrop cukrowy
- D.B. Cooper** 31 zł
aperol / jack daniel's / ramazzotti amaro / sok z limonki

Non-alcohol Cocktails

- Mojito Virgin** 13 zł
syrop rumowy / świeża mięta / limonka / cukier trzcinowy / soda
- Aperolfree Spritz** 13 zł
syrop orange spritz / soda / pomarańcz

APERITIVO

Alcoli

Aperitivo e Digestivo

1. Campari	12 zł /40 ml
2. Aperol	12 zł /40 ml
3. Martini Bianco	11 zł /100 ml
4. Martini Rosso	11 zł /100 ml
5. Martini Rosato	11 zł /100 ml
6. Martini Fiero	11 zł /100 ml
7. Martini Extra Dry	11 zł /100 ml
8. Ramazzotti Amaro	12 zł /40 ml
9. Ramazzotti Sambuca	12 zł /40 ml
10. Galliano L'Autentico	14 zł /40 ml
11. Galliano Amaretto	14 zł /40 ml
12. Grappa Chianti	14 zł /40 ml
13. Marcati Grappa Amarone	19 zł /40 ml
14. Fernet Branca	14 zł /40 ml
15. Fernet Branca Menta	14 zł /40 ml
16. Marcatti Limoncello	13 zł /40 ml
17. Maraschino Originale	20 zł /40 ml

Vodka

1. Ostoya	12 zł /40 ml
2. Żubrówka Bison Grass	10 zł /40 ml
3. Belvedere	20 zł /40 ml

Tinture

1. Soplca Pigwowa <small>Soplca Quince</small>	8 zł /40 ml
2. Soplca Wiśniowa <small>Soplca Cherry</small>	8 zł /40 ml
3. Soplca Orzech Włoski <small>Soplca Walnut</small>	8 zł /40 ml

Tequila

1. Olmeca Blanco	13 zł /40 ml
2. Olmeca Gold	15 zł /40 ml
3. Olmeca Altos Plata	19 zł /40 ml
4. Olmeca Altos Reposado	21 zł /40 ml

Whisky

1. Ballantine's Finest	13 zł /40 ml
2. Chivas Regal 12 y.o.	22 zł /40 ml
3. Jameson	18 zł /40 ml
4. Jack Daniel's No.7	20 zł /40 ml
5. Wild Turkey Bourbon	18 zł /40 ml
6. Glenfiddich 12 y.o.	25 zł /40 ml
7. Glenmorangie 18 y.o. Extremely Rare	49 zł /40 ml

Brandy e Cognac

1. Metaxa 5☆	14 zł /40 ml
2. Metaxa Grande Fine	26 zł /40 ml
3. Hennessy V.S.	20 zł /40 ml
4. Hennessy V.S.O.P.	32 zł /40 ml
5. Martell X.O.	65 zł /40 ml

Gin

1. Beefeater	14 zł /40 ml
2. Beefeater Pink	15 zł /40 ml
3. Bombay	16 zł /40 ml
4. Hendrick's	25 zł /40 ml

Rum

1. Bacardi Carta Blanca	14 zł /40 ml
2. Bacardi Carta Negra	14 zł /40 ml
3. Bacardi Spiced	14 zł /40 ml

Liquori

1. Cointreau	14 zł /40 ml
2. Jägermeister	12 zł /40 ml
3. Malibu	12 zł /40 ml
4. Kahlua	12 zł /40 ml
5. Baileys	12 zł /40 ml
6. Goldwasser Danzig	14 zł /40 ml