



OMENU

RESTAURACJA BARCELONA

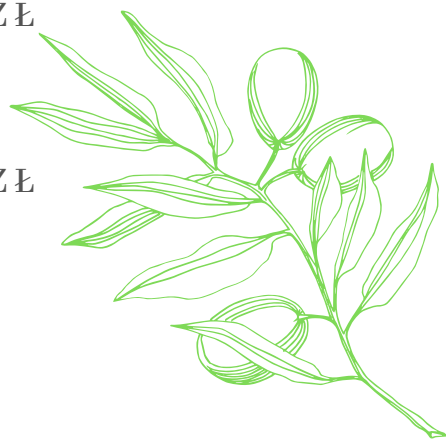
ZUPY

300 ml **ROSÓŁ**
z kury z makaronem

29 ZŁ

300 ml **ŻUREK STAROPOLSKI**
na wędzonce z białą kielbasą i jajkiem

39 ZŁ



SAŁATKI

350 g **Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM**

miks sałat, pomidorki koktajlowe, ogórek, papryka, cebula, mieszanka nasion, sos winegret

42 ZŁ

330 g **Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM**

miks sałat, pomidorki koktajlowe, ogórek, papryka, cebula, mieszanka nasion, sos winegret

46 ZŁ

FOCACCIA

26 ZŁ

rozmaryn, sól morską, oliwa z oliwek – idealny dodatek do sałatek

DLA NAJMŁODSZYCH

200 ml **ROSOLEK**
z makaronem

16 ZŁ

230 g **POŁĘDWICZKI Z KURCZAKA**

panierowane polędwiczki z kurczaka z frytkami i surówką

39 ZŁ

150 g **PANCAKES Z OWOCAMI**

polane syropem klonowym z owocami

29 ZŁ

150 g **BOLOGNESE**

makaron spaghetti, sos boloński z warzywami, parmezan

39 ZŁ

Do rachunku dla grup od 8 osób doliczamy 10%

Wszystkie potrawy przygotowujemy na bieżąco ze świeżych produktów. W czasie wzmożonego ruchu czas oczekiwania może się wydłużyć. Ostatnie zamówienia przyjmujemy 30 minut przed zamknięciem restauracji.

opłaty serwisowej

DANIA GŁÓWNE



200 g FISH & CHIPS

połędwica z miruny w cieście piwnym, frytki, sos tatarski, surówka

69 ZŁ



200 g SANDACZ Z PATELNI

filet sandacza, frytki, surówka

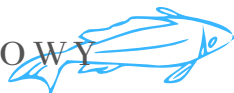
69 ZŁ



200 g BURGER WOŁOWY

frytki, mięso wołowe, ser, sos relish z pomidorów, cebula, sałata, pomidor, pickle, cebulka prażona
podwójne mięso + 19 zł

61 ZŁ



340 g KURCZAK PO TOSKAŃSKU

pierś z kurczaka, makaron rzemieślniczy, sos śmietanowy, cebula, suszone
pomidory, szpinak, parmezan

59 ZŁ

8 szt. PIEROGI Z KACZKĄ

podane z cebulką i crème fraîche

46 ZŁ

8 szt. PIEROGI Z MIĘSEM

podane z cebulką

44 ZŁ

8 szt. PIEROGI ZE SZPINAKIEM

podane z cebulką

44 ZŁ

8 szt. PIEROGI RUSKIE

podane z okrasą i crème fraîche

44 ZŁ

8 szt. PIEROGI Z TWAROGIEM NA SŁODKO

podane ze śmietaną

42 ZŁ

8 szt. PIEROGI Z TRUSKAWKAMI

podane ze śmietaną

42 ZŁ

NA DESER

CIASTO DNIA

zapytaj obsługę

26 ZŁ

150 g ETON MESS

beza, bita śmietana, owoce sezonowe

29 ZŁ



DODATKI

100 g PIECZYWO ZWYKŁE

8 ZŁ

200 g FRYTKI

22 ZŁ

120 g SAŁATKA SEZONOWA

25 ZŁ

200 g FRYTKI Z BATATÓW

29 ZŁ

40 ml SOSY

8 ZŁ

ketchup, majonez, musztarda, sos pomidorowy, sos czosnkowy

Do rachunku dla grup od 8 osób doliczamy 10%
opłaty serwisowej

NAPOJE ZIMNE

Lemoniada cytrynowo-pomarańczowa 0,3l/1l	19 ZŁ/39 ZŁ
Woda z miętą i cytryną 1l/karafka	16 ZŁ
Woda gazowana/niegazowana 0,33 l/butelka	10 ZŁ
Coca-Cola, Sprite, Fanta, Cappy, Fuze Tea 0,25l/butelka	12 ZŁ

KOKTAJLE

PORNSTAR MARTINI	39 ZŁ
APEROL SPRITZ KLASYCZNY / BEZALKOHOŁOWY	35 ZŁ
HUGO SPRITZ	35 ZŁ
MOJITO KLASYCZNY / BEZALKOHOŁOWY	35 ZŁ
CUBA LIBRE	39 ZŁ



PIWO

REGIONALNE PIWO BROWAR ŻUŁAWSKI BUTELKA 0,5 L Pszenicznik/Porter bałtycki/IPA/Helles/ bezalkoholowy/smakowe	15 ZŁ
REGIONALNE PIWO BROWAR AMBER BUTELKA 0,5 L Pszenicznik/Johannes/APA/Żywe/IPA bezalkoholowy/smakowe	15 ZŁ
ZŁOTE LWY LANE 0,3 L/0,5 L	14 ZŁ/18 ZŁ

PIWO HISZPAŃSKIE

ESTRELLA DAMM BUTELKA 0,33 L	15 ZŁ
ESTRELLA DAMM LANE 0,3 L/0,5 L	14 ZŁ/18 ZŁ



Espresso 25 ml	12 zł
Espresso doppio 40 ml	14 zł
Kawa czarna 200 ml	14 zł
Kawa biała 200 ml	15 zł
Cappuccino 200 ml	17 zł
Caffè latte 300 ml	19 zł
Herbata czarna 200 ml	12 zł
Herbata smakowa 200 ml	14 zł

Do rachunku dla grup od 8 osób doliczamy 10%

Wszystkie potrawy przygotowujemy na bieżąco ze świeżych produktów. W czasie wzmożonego ruchu czas oczekiwania może się wydłużyć. Ostatnie zamówienia przyjmujemy 30 minut przed zamknięciem restauracji.

opłaty serwisowej

KARTA WIN

VINO DE LA CASA

wytrawne białe lub czerwone

500 ml - 42 zł

750 ml - 55 zł

PROSECCO

MASCHIO PROSECCO TREVISO D.O.C.

Treviso, Włochy, wytrawne

Bukiet smakowy: aromaty brzoskwini, kandyzowanego ananasa, jabłka, jogurtu cytrynowego i kwiatów akacji.

150 ml - 34 zł

750 ml - 89 zł

WINA BIAŁE

VIÑA ESMERALDA

Hiszpania, szczepy: Moscatel, Gewürztraminer, półwytrawne

Wyraźne nuty dojrzałych bananów, owoców egzotycznych, róży i jaśminu;

delikatnie słodkie z posmakiem zielonych jabłek

150 ML - 32 ZŁ

750 ML - 85 ZŁ

MARQUÉS DE RISCAL

Hiszpania, szczep: Verdejo, wytrawne

Intensywne aromaty owoców egzotycznych z nutami kopru i świeżej trawy.

W ustach świeże i orzeźwiające, gładkie o konsystencji syropu, dobrze zrównoważone, długi finisz.

150 ml - 34 zł

750 ml - 89 zł

WINA CZERWONE

CAMPO VIEJO D.O.C.A. RIOJA

Hiszpania, szczep: Tempranillo, wytrawne

Wyraźny, intensywny aromat dojrzałych czerwonych owoców, z subtelnym posmakiem wanilii i słodkich przypraw

150 ml - 32 zł

750 ml - 85 zł

MONTELCIEGO D.O.C. RIOJA

Hiszpania, Reserva 2018, wytrawne

150 ml - 34 zł

750 ml - 89 zł

NAMPE

Argentyna, szczep: Malbec, wytrawne

Urzeka głęboką, rubinową barwą z fioletowymi refleksami.

Intensywne i aromatyczne, z wyczuwalną na podniebieniu nutą wiśni i śliwek z akcentem rodzynek w czekoladzie.

150 ml - 34 zł

750 ml - 89 zł



Do rachunku dla grup od 8 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej



M E N U

RESTAURACJA BARCELONA

PIZZAIOLO POLECA

53 ZŁ

LA COSA NOSTRA

mozzarella fior di latte, pesto bazyliowe, szpinak, boczek, ser kozi, parmezan

TARTUFO ROMANO

mozzarella fior di latte, krem truflowy, pieczarki, boczek, pieprz, parmezan, crème fraîche

PICANTE



sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami picante, miód chili

PARMA

52 ZŁ

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka parmeńska, pomidorki koktajlowe, rukola

BIANCO

50 ZŁ

sos bianco, mozzarella fior di latte, ser pleśniowy, parmezan, feta

NDUJA



50 ZŁ

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, nduja, czerwona cebula, feta

FARMERSKA

51 ZŁ

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, kurczak, boczek, pieczarki, cebula

TUNA

49 ZŁ

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, tuńczyk, cebula

NASZA PIZZA DOSTĘPNA
JEST RÓWNIEŻ NA WYNOS



PROSIMY POINFORMOWAĆ OBSŁUGĘ O ALERGIACH I NIETOLERANCJACH POŻYWNIOWYCH. SIŁNIKI I KUCHNIA WYKAZ ALERGENÓW ZNAJDUJE SIĘ W BARZE I JEST DOSTĘPNY DLA OBSŁUGI

Do rachunku dla grup od 8 osób doliczamy 10%
opłaty serwisowej

Wszystkie potrawy przygotowujemy na bieżąco ze świeżych produktów. W czasie wzmożonego ruchu czas oczekiwania może się wydłużyć. Ostatnie zamówienia przyjmujemy 30 minut przed zamknięciem restauracji.

PIZZA 32 CM

MARGHERITA

38 ZŁ

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, oregano, bazylia

SALAMI

45 ZŁ

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami

CAPRICCIOSA

45 ZŁ

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka cotto, pieczarki

WIEJSKA

49 ZŁ

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, kiełbasa, cebula, pieczarki, boczek, ogórek kiszony

SZYNKA

42 ZŁ

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka cotto

FUNGI

mozzarella fior di latte, pieczarki

42 ZŁ

DIABOLA



50 ZŁ

mozzarella fior di latte, sriracha, chili, salami picante, pomidorki koktajlowe, cebula czerwona, oliwki

WEGAŃSKA

52 ZŁ

sos pomidorowy, ser wegański, pieczarki, papryka, cebula, oliwki, pomidor koktajlowy, rukola

DODATKI

dodatek mięsny 10 ZŁ

dodatek warzywny 8 ZŁ

40 ml sos pomidorowy z ziołami 8 ZŁ

40 ml sos czosnkowy 8 ZŁ



Do rachunku dla grup od 8 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej