



Włoskie

MENU

ZUPA / SOUP

Minestrone z sezonowymi warzywami **29 zł**

Minestrone with seasonal vegetables

PRZYSTAWKI / STARTERS

Brushcetta z pomidorami, bazylią i oliwą **36 zł**

Bruschetta with tomatoes, basil and olive oil

Arancini z mozzarellą na puree z pomidorów i papryki **38 zł**

Arancini with mozzarella served on tomato and pepper puree

SALATKI / SALADS

Caprese z mozzarellą, rukolą i kremem balsamicznym **45 zł**

Caprese with mozzarella, rocket and balsamic glaze

Salatka z rukolą, gruszką, serem gorgonzola i sosem winegret **47 zł**

Rocket salad with pear, gorgonzola cheese and vineigrette dressing

RISOTTO

Risotto z owocami morza **63 zł**

(Małże, vongole, ośmiorica, krewetki, kalmary)

Risotto with seafood (Mussels, clams, octopus, prawns and squid)



Włoskie

MENU

MAKARONY / PASTA

Spaghetti carbonara **49 zł**

Spaghetti al ragu **49 zł**

Tagliatelle z owocami morza **63 zł**

(Małże, vongole, ośmiorica, krewetki, kalmary)

Seafood tagliatelle (Mussels, clams, octopus, prawns and squid)

Gnocchi z gorgonzolą i orzechami **53 zł**

Gnocchi with gorgonzola cheese and nuts

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Saltimbocca alla Romana na kremowym risotto **69 zł**

z białym winem i groszkiem cukrowym

Saltimbocca alla romana served with creamy white wine risotto and sugar snap peas

Ossobuco wołowe duszone w winie, **76 zł**

podane z poleną i warzywami z patelni

Beef ossobuco braised in wine, served with polenta and asuteed vegetables

DESER / DESSERT

Tiramisu **28 zł**

ZUPY / SOUPS

Zupa serowa z grzankami, szparagami
i suszonym prosciutto (350 ml) **32 zł**
Cheese soup with croutons, asparagus and
dried prosciutto

Rosół z domowym makaronem (350 ml) **30 zł**
Traditional Polish chicken noodle soup

PRZYSTAWKI / STARTERS

Klasyczny tatar **47 zł**
Tatar wołowy (100 g) z żółtkiem, cebulką, ogórkiem,
musztardą francuską i kaparami (180 g)
Classic steak tartar with egg yolk, diced onion,
gherkins, whole grain mustard and capers

Kartacze (2 szt) z szarpaną wieprzowiną, szpinakiem, **42 zł**
grzybami shimeji w śmietanowym sosie demi-glace (220 g)
Two cepelinae filled with pulled pork served with
spinach and shimeji mushrooms in a creamy demi-glace sauce

SALATY / GREEN SALADS

Salatka Cezar z chrupiącym kurczakiem (150 g), **51 zł**
sałatą rzymską i warzywami z sosem czosnkowym
lub anchois podawana na pinsie (400 g)
Caesar salad with chicken, romaine lettuce, chopped
seasonal vegetables, garlic or anchois dressing served
on homemade pinsa



DANIA WEGETARIAŃSKIE

Młode ziemniaki (200 g) z gziką, szalotką,
szczypiorkiem i majonezem z pieczonych pomidorów (380 g)
Potatoes with cottage cheese, shallots, chives and roasted
tomato mayonnaise

MAKARONY / PASTA

Spaghetti pomidorowe z mascarpone,
kurczakiem i pesto (350 g)
Tomato spaghetti with mascarpone, chicken and pesto

Spaghetti serowe z polędwiczką wieprzową (100 g),
szparagami serem bursztyn i kulkami mozzarelli (350 g)
Cheese spaghetti with pork tenderloin, asparagus, Bursztyn
cheese and mozzarella pearls

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Sandacz w lekkiej panierce (200 g) z krokietem
z kapusty i ziemniaków, zielonymi warzywami, olejem
pietruszkowym i sosem winno-maślanym (400 g)
Lightly breaded pike-perch with a cabbage and potato
croquette, green vegetables, parsley oil and a wine-butter
sauce

Stek z polędwicy wołowej (160 g) z ziemniakami
z ogniska, zielonymi warzywami, majonezem
szczypiorkowym i sosem demi-glace (450 g)
Beef tenderloin steak with fire-roasted potatoes, green
vegetables, chive mayonnaise, and demi-glace sauce



Polędwiczka wieprzowa (140 g) z krokietem ziemniaczanym, burakami w glazurze, piklowaną kapustą, majonezem szczypiorkowym i sosem demi-glace (450 g) **59 zł**

Pork tenderloin with a potato croquette, glazed beetroot, pickled cabbage, chive mayonnaise, and demi-glace sauce

Polędwiczka wieprzowa z puree ziemniaczanym, fasolką szparagową i sosem kurkowym **58 zł**

Pork tenderloin with mashed potatoes, green beans, and chanterelle sauce

Kotlet schabowy (180 g) marynowany w mleku i cebuli w panko z ziemniakami z koperkiem i mizerią (450 g) **53 zł**

Pork schnitzel marinated in milk and onion, served with dill potatoes and cucumber salad

Pierś z kurczaka sous-vide (160) z krokietem ziemniaczanym, fasolką szparagową i aksamitnym kremie pomidorowym z ziołami (450 g) **54 zł**

Sous-vide chicken breast with a potato croquette, green beans and a velvety tomato herb cream

DESERY / DESSERTS

Fondant czekoladowy z rabarbarem w syropie, kruszoną bezą, bitą śmietaną i gałką lodu (200 g) **33 zł**

Chocolate fondant with rhubarb in syrup, crushed meringue, whipped cream, and a scoop of ice cream

Szarlotka z lodami i bitą śmietaną (220 g) **30 zł**

Apple pie with ice cream and whipped cream

