



PL / EN

*Z pasji i miłości do celebrowania dobrego jedzenia
we wspaniałej atmosferze.*

*With passion and love for celebrating good food
in a wonderful atmosphere.*

Bardzo miło nam zaprosić Państwa do skosztowania naszego wyjątkowego menu.

Wszystkie dania tworzone są z produktów najwyższej jakości,
dbamy o to, aby każdy znalazł tu coś dla siebie.

Niech to będzie kulinarna przygoda, na którą wybierzemy się wspólnie.

Smacznego!

We are very pleased to invite you to taste our exceptional menu.

All dishes are made from the highest quality ingredients,
and we ensure that everyone finds something for themselves here.

Let this be a culinary adventure that we embark on together.

Enjoy your meal!



MENU

SEZONOWE SPECJAŁY / SEASONAL SPECIALS

**GU
STO**
RESTAURANT

BAKŁAŻAN PANIEROWANY / MUS Z PIECZONYCH POMIDORÓW 300 g 55 PLN
/ PUDER Z OLIWEK / OLIWA SZCZYPIORKOWA / PARMIGIANO REGGIANO
BREADED EGGPLANT / ROASTED TOMATO MOUSSE / OLIVE POWDER
/ CHIVE OIL / PARMIGIANO REGGIANO CHEESE

SZPARAGI / SOS HOLENDERSKI / CHIPS Z PANCETTY / FOCACCIA 250 g 49 PLN
ASPARAGUS / HOLLANDAISE SAUCE / PANCETTA CHIPS / FOCACCIA

BG KREM ZE SZPARAGÓW I CUKINII / PURÉE ZIEMNIACZANE 300 ml 32 PLN
/ OLIWA SZCZYPIORKOWA
CREAM OF ASPARAGUS AND ZUCCHINI SOUP / MASHED POTATOES
/ CHIVE OIL

BG - bezglutenowe / gluten free BL - bez laktozy / lactose-free REG - regionalne / regional VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

Obsługa grup powyżej 6 osób wiąże się opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku.

/ Serving groups of more than 6 people will incur a service fee of 10% of the total bill value.

MENU

PRZYSTAWKI / APPETIZERS



ANTIPASTI DLA DWÓCH OSÓB

SPIANATA, MORTADELA Z PISTACJAMI, PROSCIUTTO CRUDO DI SAN MICHELE, PRIMOSALE, PANCETTA, KAPARY, KARCZOCHY, SUSZONE POMIDORY, FOCACCIA, OLIWKI, SERY REGIONALNE

250 g 89 PLN

ANTIPASTI FOR TWO

SPIANATA, MORTADELLA WITH PISTACHIO, PROSCIUTTO CRUDO DI SAN MICHELE, PRIMOSALE, PANCETTA, CAPERS, ARTICHOKES, DRIED TOMATOES, FOCACCIA, OLIVES, REGIONAL CHEESES

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / KURKI MARYNOWANE / MUSZTARDA FRANCUSKA / SZALOTKA / MAJONEZ SZCZYPIORKOWY / ŻÓŁTKO PLASTYCZNE
BEEF TENDERLOIN TARTARE / MARINATED CHANTERELLES / FRENCH MUSTARD / SHALLOT / CHIVE MAYONNAISE / EGG YOLK

250 g 65 PLN

KREWETKI W EMULSJI / CHILI / CZOSNEK / PIETRUSZKA / BIAŁE WINO / MASŁO / FOCACCIA
SHRIMP IN EMULSION / CHILI / GARLIC / PARSLEY / WHITE WINE / BUTTER / FOCACCIA

250 g 49 PLN

BRUSCHETTA / CONCASÉ POMIDOROWE / PESTO BAZYLIOWE / MOZZARELLA FIOR DI LATTE
BRUSCHETTA / TOMATO CONCASSE / BASIL PESTO / MOZZARELLA FIOR DI LATTE

250 g 29 PLN

PIECZYWO / BREAD

14 PLN

ZUPY / SOUPS

BG KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW Z MOZZARELLĄ FIOR DI LATTE 300 ml 32 PLN
CREAM OF BAKED TOMATOES WITH FIOR DI LATTE MOZZARELLA

BG ZUPA SZCZAWIOWA / PURÉE ZIEMNIACZANE / JAJKO MOLLET / OLIVA 300 ml 35 PLN
KOPERKOWA / CHIPS Z PANCETTY
SORREL SOUP / MASHED POTATOES / MOLLET EGG / DILL OLIVE OIL / PANCETTA CHIPS

BG - bezglutenowe / gluten free BL - bez laktozy / lactose-free REG - regionalne / regional VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

Obsługa grup powyżej 6 osób wiąże się opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku.
/ Serving groups of more than 6 people will incur a service fee of 10% of the total bill value.

MENU

PASTA



	SPAGHETTI Z KREWETKAMI / CHILI / CZOSNEK / PIETRUSZKA / WINO / POMIDOR KOKTAJLOWY SPAGHETTI WITH PRAWNS / CHILI / GARLIC / PARSLEY / WINE / CHERRY TOMATO	250 g	69 PLN
	SPAGHETTI TRUFLOWE TRUFFLE SPAGHETTI	250 g	69 PLN
	GNOCCHI / KURKI / SZPARAGI / SZALOTKA / GORGONZOLA GNOCCHI / CHANTERELLES / ASPARAGUS / SHALLOTS / GORGONZOLA	300 g	65 PLN
	SPAGHETTI CARBONARA	250 g	62 PLN
BG	RISOTTO SZAFRANOWE Z KREWETKAMI / SZALOTKA / GROSZEK / KREWETKI SAFFRON RISOTTO WITH SHRIMP / SHALLOTS / PEAS / SHRIMPS	300 g	59 PLN
	GNOCCHI / PIECZONE POMIDORY W SOSIE / PARMEZAN GNOCCHI / BAKED TOMATOES IN SAUCE / PARMESAN	300 g	45 PLN
	PASTA POLLO PENNE / PIERŚ Z KURCZAKA / PIECZARKI / MŁODY SZPINAK / CEBULA / CZOSNEK / PARMEZAN / SOS ŚMIETANOWY PASTA POLLO PENNE / CHICKEN BREAST / MUSHROOMS / BABY SPINACH / ONION / GARLIC / PARMESAN / CREAM SAUCE	300 g	42 PLN
	PENNE AL RAGÙ / RAGÙ WOŁOWE / SELER NACIOWY / MARCHEW / PARMIGIANO REGGIANO PENNE AL RAGÙ / BEEF RAGÙ / CELERY / CARROTS / PARMIGIANO REGGIANO	300 g	42 PLN
	PENNE ALL'AMATRICIANA / CHILI / CZOSNEK / OLIWA / POMIDORY PELATI / GUANCIALE / PARMIGIANO REGGIANO PENNE ALL'AMATRICIANA / CHILI / GARLIC / OLIVE OIL / PELATI TOMATOES	300 g	42 PLN
	SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO	250 g	32 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free BL - bez laktozy / lactose-free REG - regionalne / regional VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

Obsługa grup powyżej 6 osób wiąże się opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku.
/ Serving groups of more than 6 people will incur a service fee of 10% of the total bill value.

MENU

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES



BG	STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / DEMI-GLACE / PALONA SZALOTKA / DZIKI BROKUŁ / KROKIET ZIEMNIACZANY BEEF TENDERLOIN STEAK / DEMI-GLACE / ROASTED SHALLOTS / WILD BROCCOLI / POTATO CROQUETTE	300 g	135 PLN
BG	POLICZKI WOŁOWE / PURÉE ZIEMNIACZANE / DZIKI BROKUŁ / DEMI GLACE TYMIANKOWY BEEF CHEEKS / MASHED POTATOES / WILD BROCCOLI / THYME DEMI-GLACE	300 g	85 PLN
	POŁĘDWICA Z DORSZA W PANIERCE ZIOŁOWEJ / SAŁATKA Z KOPRU WŁOSKIEGO / MŁODE MARCHEWKI / MAJONEZ CHIPOTLE COD FILLET IN HERB BREADCRUMBS / FENNEL SALAD / BABY CARROTS / CHIPOTLE MAYONNAISE	300 g	69 PLN
	KURCZAK KUKURYDZIANY / FASOLKA SZPARAGOWA / PUDER Z PARMEZANU / JUS Z KURCZAKA / MŁODY ZIEMNIAK CORN CHICKEN / GREEN BEANS / PARMESAN POWDER / CHICKEN JUS / NEW POTATO	300 g	69 PLN
BG	PSTRĄG Z MYSŁAKOWIC / CZERWONE CHIMICHURRI / SEZONOWE PIECZONE WARZYWA / OGÓREK MAŁOSOLNY / MUS CHRZANOWY TROUT FROM MYSŁAKOWICE / RED CHIMICHURRI / SEASONAL BAKED VEGETABLES / PICKLED CUCUMBER / HORSERADISH MOUSSE	400 g	69 PLN
	SCHAB Z KOŚCIĄ / PURÉE CHRZANOWE / SAŁATA RZYMSKA / ŚMIETANA BONE-IN PORK LOIN / HORSERADISH PURÉE / ROMAINE LETTUCE / SOUR CREAM	400 g	69 PLN
	BURGER WŁOSKI / SAŁATA RZYMSKA / SOS AIOLI / WOŁOWINA / BUŁKA MAŚLANA / POMIDOR / OGÓREK KONSERWOWY / BOCZEK / REGIONALNY SER WĘDZONY / FRYTKI STEKOWE ITALIAN BURGER / ROMAINE LETTUCE / AIOLI SAUCE / BEEF / BUTTER BUN / TOMATO / PICKLED CUCUMBER / BACON / REGIONAL SMOKED CHEESE / STEAK FRIES	400 g	66 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free BL - bez laktozy / lactose-free REG - regionalne / regional VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

Obsługa grup powyżej 6 osób wiąże się opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku.
/ Serving groups of more than 6 people will incur a service fee of 10% of the total bill value.

MENU

SAŁATKI / SALADS



SAŁATA RZYMSKA / POMIDOR KOKTAJLOWY / SMAŻONA BURRATA W ZIOŁOWEJ PANIERCE / MAJONEZ Z SUSZONYCH POMIDORÓW / PIKLOWANA RZEPA ROMAINE LETTUCE / ROCKET / FIG / CRUDO / RICOTTA / CONFITED TOMATO / LEMON DRESSING	300 g	65 PLN
SAŁATKA CEZAR Z KREWETKAMI CAESAR SALAD WITH SHRIMPS SAŁATA RZYMSKA, CRUNCHY Z PIECZYWA, KREWETKI, PARMEZAN, POMIDOR KOKTAJLOWY, SOS CEZAR ROMAINE LETTUCE, CRUNCHY BREAD, SHRIMP, PARMESAN CHEESE, CHERRY TOMATO, CAESAR DRESSING	300 g	59 PLN
SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM SAŁATA RZYMSKA, CRUNCHY Z PIECZYWA, BOCZEK, PARMEZAN, KURCZAK ZAGRODOWY, POMIDOR KOKTAJLOWY, SOS CEZAR ROMAINE LETTUCE, CRUNCHY BREAD, BACON, PARMESAN, FREE-RANGE CHICKEN, CHERRY TOMATO, CAESAR DRESSING	300 g	52 PLN

DESERY / DESSERTS

VEG	FONDANT PISTACJOWY / MUS Z DERENIA / LODY ŚMIETANKOWE PISTACHIO FONDANT / DOGWOOD MOUSSE / ICE CREAM	150 g	39 PLN
VEG	CRÈME BRÛLÉE / TRUSKAWKI / KARMEL MIGDAŁOWY / ZEST Z CZERWONEJ POMARAŃCZY CRÈME BRÛLÉE / STRAWBERRIES / ALMOND CARAMEL / BLOOD ORANGE ZEST	150 g	39 PLN
VEG	TIRAMISU	150 g	35 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free BL - bez laktozy / lactose-free REG - regionalne / regional VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

Obsługa grup powyżej 6 osób wiąże się opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku.
/ Serving groups of more than 6 people will incur a service fee of 10% of the total bill value.

MENU

PIZZA KLASYCZNA / CLASSIC PIZZA

32 cm



DODAJ BURRATĘ DO PIZZY / ADD BURRATA TO YOUR PIZZA	125 g	17 PLN
PIZZA TREMONTI SOS ŚMIETANOWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BOCZEK, CEBULA, SER WĘDZONY, SZCZAW KRWISTY, BOCZNIAK CREAM SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BACON, ONION, SMOKED CHEESE, RED SORREL, OYSTER MUSHROOM		49 PLN
PIZZA NDUJA CREMOSA SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, NDUJA, CZARNE OLIWKI, MASCARPONE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, NDUJA, BLACK OLIVES, MASCARPONE		49 PLN
PIZZA PARMA SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROCIUTTO CRUDO, RUKOLA, PARMEZAN TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROCIUTTO CRUDO, ARUGULA, PARMESAN		49 PLN
PIZZA TONNO SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, TUŃCZYK, SZCZAW, BIAŁA CEBULA, JAJKO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, TUNA, SORREL, WHITE ONION, EGG		46 PLN
PIZZA TYROLSKA SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SUSZONY POMIDOR, SPECK WĘDZONY, STRIACCATELLA, CEBULA CZERWONA TYROLEAN PIZZA, TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, SUN-DRIED TOMATO, SMOKED SPECK, STRACCIATELLA, RED ONION		45 PLN
PIZZA SALAMI PICCANTE SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI PICCANTE, SALAMI SPIANATA, PEPERONCINI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI PICCANTE, SALAMI SPIANATA, PEPERONCINI		45 PLN
PIZZA QUATTRO FORMAGGI SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMEZAN, SER KOZI, GORGONZOLA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMESAN CHEESE, GOAT CHEESE, GORGONZOLA CHEESE		45 PLN
PIZZA VERDURE SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, GROSZEK CUKROWY, BROKUŁ, POMIDORY KOKTAJLOWE, SZPINAK, OLIWA TYMIANKOWA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SUGAR SNAP PEAS, BROCCOLI, CHERRY TOMATOES, SPINACH, THYME OIL		42 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free BL - bez laktozy / lactose-free REG - regionalne / regional VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

Obsługa grup powyżej 6 osób wiąże się opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku.

/ Serving groups of more than 6 people will incur a service fee of 10% of the total bill value.

MENU

PIZZA KLASYCZNA / CLASSIC PIZZA

32 cm



PIZZA CAPRICIOSA

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA, BAZYLIA, KARCZOCHY, OLIWKI
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, HAM, BASIL, ARTICHOKES, OLIVES

39 PLN



PIZZA CALZONE

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, HAM

39 PLN

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA, BAZYLIA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, HAM, BASIL

38 PLN

PIZZA MARINARA WITH ANCHOVIES

SOS POMIDOROWY, CZOSNEK, OREGANO, ANCHOIS
TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, ANCHOVIES

36 PLN

PIZZA MARINARA CLASSICA

SOS POMIDOROWY, CZOSNEK, OREGANO
TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO

34 PLN

PIZZA MARGHERITA

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE

32 PLN

FOCACCIA

ROZMARYN, SÓL MORSKA, MARYNOWANE OLIWKI Z SUSZONYMI POMIDORAMI
ROSEMARY, SEA SALT, PICKLED OLIVES WITH DRIED TOMATOES

29 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free BL - bez laktozy / lactose-free REG - regionalne / regional VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service

Obsługa grup powyżej 6 osób wiąże się opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku.

/ Serving groups of more than 6 people will incur a service fee of 10% of the total bill value.