

PRZYSTAWKI STARTERS

Tatar z żółtego buraka 42 zł Yellow beetroot tartare

żółty burak / pesto bazyliowe / karmelizowane orzechy nerkowca / malinowe coulis
yellow beetroot / basil pesto / caramelised cashew nuts / raspberry coulis

Łosoś Gravlax 58 zł Gravlax salmon

łosoś Gravlax / sałaty ogrodowe / smażone kapary / majonez limonkowy / maliny
Gravlax salmon / garden lettuce / fried capers / lime mayo / raspberries

Tatar wołowy 65 zł Beef tartare

polędwica wołowa / szalotka / ogórek konserwowy / majonez porowy / szczypiorek / rzodkiewka
beef tenderloin / shallots / pickled cucumber / leek mayo / chive / radish

Owoce morza z pikantną hiszpańską kiełbasą 66 zł Seafood with spicy Spanish sausage

krewetki / mule / Chorizo / białe wino / natka pietruszki / focaccia
shrimps / moules / Chorizo / white wine / parsley leaves / focaccia

Deski wędlin i serów 65 zł (dla 2 osób) / 129 zł (dla 4 osób) Charcuterie board 65 PLN (for 2 people) / 129 PLN (for 4 people)

ZUPY SOUPS

Gazpacho 29 zł

chutney paprykowo-miętowy / bazylia
pepper-mint chutney / basil

Krem z pora 33 zł Leek cream soup

por / mleczko kokosowe / popcorn gryczany / pasternak / dorsz
leek / coconut milk / buckwheat popcorn / parsnip / cod

Sołacki bulion wołowy 35 zł Sołacki beef broth

bulion wołowo-sojowy / pieczony rostbef / marchewka / seler naciowy / ziemniaki /
grzyby shiitake / świeży lubczyk
beef and soybean broth / roast beef / carrot / celery / potatoes /
shiitake mushrooms / fresh lovage

SALATKI SALADS

Z rukolą, granatem i tofu 45 zł

With arugula, pomegranate and tofu

rukola / liście szpinaku / pomarańcza / granat / winogrono / tofu / orzechy / dressing cytrusowy
arugula / spinach leaves / orange / pomegranate / grape / tofu / nuts / citrus dressing

Z warzywami i grecką Fetą 52 zł

With vegetables and Greek Feta

Feta / sezonowe warzywa / oliwki / grillowana cytryna / vinaigrette
Feta / seasonal vegetables / olives / grilled lemon / vinaigrette

Z grillowanym kurczakiem 54 zł With grilled chicken

sałata rzymska / suszone pomidory / grzanki / Emilgrana / sos anchois
romaine lettuce / dried tomatoes / croutons / Emilgrana / anchois sauce

PASTY PASTAS

Spaghetti Carbonara 52 zł

domowe spaghetti / Guanciale / Pecorino Romano / żółtko confit
homemade spaghetti / Guanciale / Pecorino Romano / confit egg-yolk

Spaghetti al Nero di Seppia 74 zł

spaghetti al Nero di Seppia / krewetki / vongole / białe wino / kolorowa papryka / Grana Padano
spaghetti al Nero di Seppia / shrimps / vongoles / white wine / coloured pepper / Grana Padano

Gnocchi w pomidorach 55 zł

Gnocchi with tomatoes

gnocchi / pieczone pomidory / cukinia / bób / orzeszki pinii / Ricotta / bazylia
gnocchi / roasted tomatoes / zucchini / fava beans / pine nuts / Ricotta / basil

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Glazurowane warzywa sezonowe 51 zł

Glazed seasonal vegetables

glazurowane warzywa sezonowe / chrupiące Halloumi / mus z kalafiora / dressing z kolendrą i granatem /
prażony słonecznik
glazed seasonal vegetables / crispy Halloumi / cauliflower mousse / dressing with coriander and pomegranate /
roasted sunflower seeds

Pieczony batat 57 zł

Baked sweet potato

pieczony batat / czarna soczewica z porem i pomidorkami koktajlowymi / sałata frizze / chipsy z pietruszki
baked sweet potato / black lentils with leek and cocktail tomatoes / frizze lettuce / parsley crisps

Schab z kością 69 zł

Bone-in pork loin

panierowany schab z kością / maślane puree ziemniaczane / rzodkiewka / musztarda francuska /
mizeria / sos wołowy
breaded pork loin on the bone / buttery mashed potatoes / radish / French mustard / cucumbers and cream / beef gravy

Grillowany kurczak kukurydziany 69 zł

Grilled corn chicken

pierś kurczaka z kostką / mus z pietruszki / brukiew / młody szpinak / sos pieprzowy
chicken breast with bone / parsley mousse / swede / baby spinach / pepper sauce

Szarpane udko z kaczki 83 zł

Pulled duck leg

szarpane udko z kaczki / polenta z jabłkiem i szałwią / modra kapusta / chutney z wiśni / sos demi-glace
pulled duck leg / polenta with apple and sage / red cabbage / cherry chutney / demi-glace sauce

Skoki z królika 92 zł

Rabbit legs

skoki z królika duszone w białym winie i śmietanie / opalany por / Gratin ziemniaczane z tymiankiem /
kolorowe marchewki z groszkiem
rabbit legs stewed in white wine and cream / roasted leek / potato Gratin with thyme / coloured carrots with peas

Stek z polędwicy wołowej 130 zł / T-bone 190 zł

Beef tenderloin steak / T-bone

stek wołowy / grillowane warzywa / fondant z młodego ziemniaka / sos pieprzowy
beef steak / grilled vegetables / young potato fondant / pepper sauce

Fish and chips 68 zł

czarny dorsz / frytki stekowe / sos tatarski / grillowana cytryna / surówka z białej kapusty
black cod / steak chips / tartar sauce / grilled lemon / white cabbage salad

Filet z łososia z chrupiącą skórką 97 zł

Salmon fillet with crispy crust

łosoś / puree z pieczonej marchwi / warzywa sezonowe / młody por / sos szafranowy
salmon / baked carrots puree / seasonal vegetables / baby leek / saffron sauce

PIZZA

Pizza neapolitańska to kwintesencja włoskiej pizzy. Puchaty, miękki i wyrośnięty brzeg z charakterystycznymi plamkami - tzw. panterką - okala cienki, 3-4 milimetrový środek pizzy.

Nasza wyjątkowa receptura spełnia wszelkie warunki prawdziwej pizzy neapolitańskiej. Od wody o odpowiednim pH i temperaturze, poprzez mąkę Caputo o właściwej sile glutenu, kończąc na włoskich składnikach najwyższej jakości - jak pomidory San Marzano, delikatna mozzarella czy włoska oliwa z oliwek. Pizzę pieczemy w piecu o temperaturze 485°C przez 60-90 sekund.

Dla każdej pizzy istnieje możliwość wymiany sera na wegańską mozzarellę.

Neapolitan pizza is the quintessence of Italian pizza. Fluffy, soft, and overgrown edge with characteristic spots - so-called camouflage - surrounds the thin, 3-4 millimeter center of the pizza.

Our unique recipe meets all the conditions for a real Neapolitan pizza. From water with the right pH and temperature, through Caputo flour with the right gluten strength, to Italian ingredients of the highest quality - such as San Marzano tomatoes, delicate mozzarella, or Italian olive oil. We bake our pizza in the oven at 485°C for 60-90 seconds.

For each pizza, it is possible to replace the cheese with vegan mozzarella.

Focaccia 28 zł

ciasto dojrzewające / oliwa extra virgin / Parmigiano Reggiano / sól Maldon
ripening dough / extra virgin olive oil / Parmigiano Reggiano / Maldon salt

Marinara 34 zł

sos z pomidorów San Marzano / oliwa extra virgin / bazylia
San Marzano tomato sauce / extra virgin olive oil / basil

Margherita D.O.P. 44 zł

sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella di bufala Campana / bazylia / oliwa extra virgin
San Marzano tomato sauce / Mozzarella di bufala Campana / basil / extra virgin olive oil

Cotto 42 zł

sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto

Capricciosa 48 zł

sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto /
pieczarki smażone na maśle / karczoch / oliwki / bazylia
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto /
mushrooms fried in butter / artichoke / olives / basil

Spianata Piccante 48 zł

sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Spianata Piccante / bazylia / oliwa extra virgin
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Spianata Piccante / basil / extra virgin olive oil

Salame Delicato 48 zł

sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Salami Milano / bazylia / oliwa extra virgin
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Milano Salami / basil / extra virgin olive oil

Tofu al mango 49 zł

sos bianco / Mozzarella Fior di Latte / tofu wędzone / rukola / granat / papryka / mayo mango
bianco sauce / Mozzarella Fior di Latte / smoked tofu / arugula / pomegranate / bell pepper / mayo mango

Spinachi 51 zł

sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Ricotta / świeże liście szpinaku /
pomidorki cherry / suszone pomidory
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Ricotta / fresh spinach leaves /
cherry tomatoes / dried tomatoes

Tartufo 51 zł

oliwa extra virgin / Mozzarella Fior di Latte / Parmigiano Reggiano / pasta truflowa / bazylia
extra virgin olive oil / Mozzarella Fior di Latte / Parmigiano Reggiano / truffle paste / basil

Formaggi Sinco 56 zł

sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Gorgonzola / Taleggio / Ricotta /
Parmigiano Reggiano / oliwa extra virgin / bazylia
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Gorgonzola / Taleggio / Ricotta /
Parmigiano Reggiano / extra virgin olive oil / basil

Amore per la Carne 58 zł

sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Spianata Piccante /
Pancetta / Salsiccia Venetta / bazylia
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto / Spianata Piccante / Pancetta /
Salsiccia Venetta / basil

Prosciutto bianco 58 zł

sos bianco / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di San Daniele / por / koperek
bianco sauce / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di San Daniele / leek / dill

Parma di San Daniele 59 zł

sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di San Daniele / pomidorki cherry /
rukola / Parmigiano Reggiano / oliwa extra virgin

San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di San Daniele / cherry tomatoes /
arugula / Parmigiano Reggiano / extra virgin olive oil

Frutti Di Mare 68 zł

sos z pomidorów San Marzano / kalmary / mule / krewetki / czosnek / natka pietruszki

San Marzano tomato sauce / calamari / moules / shrimps / garlic / parsley leaves

KANAPKI PANUOZZO

PANUOZZO SANDWICHES

Cotto e uovo 36 zł

Prosciutto Cotto / Ricotta / Grana Padano / jajko sadzone / rukola / pomidorki cherry /
ocet balsamiczny

Prosciutto Cotto / Ricotta / Grana Padano / fried egg / arugula / cherry tomatoes /
balsamic vinegar

Spianata Piccante 36 zł

sos z pomidorów San Marzano / Spianata Piccante / rukola / Grana Padano / suszone pomidory /
ocet balsamiczny

San Marzano tomato sauce / Spianata Piccante / arugula / Grana Padano / dried tomatoes /
balsamic vinegar

DESERY DESSERTS

Kremowe Mascarpone 31 zł

Creamy Mascarpone

Mascarpone z limonką / konfitura truskawkowa / pieczona beza / sorbet z owoców lasu
lime Mascarpone / strawberry jam / roasted meringue / forest fruit sorbet

Glazurowane jabłko pod kruszonką 31 zł

Glazed apple under a streusel

karmelizowane jabłka / miód / maślana kruszonka / lody śmietankowe
caramelised apples / honey / buttermilk streusel / ice cream

Włoskie Tiramisu 31 zł

Italian Tiramisu

Tiramisu / marynowana gruszka / lody waniliowe
Tiramisu / marinated pear / vanilla ice cream

Selekcja lodów i sorbetów / owoce sezonowe / kruche ciastko 31 zł

Selection of ice cream and sorbets / seasonal fruits / shortcrust pastry

CIASTO DNIA CAKE OF THE DAY

Malinowa chmurka 26 zł

Raspberry cloud

Brownie bezglutenowe 22 zł

Gluten free brownie

Szarlotka 22 zł

Apple pie

Inne - zapytaj obsługę o dzisiejsze propozycje przygotowane przez naszych cukierników.
Other - ask the waiter for today's selection.

NAPOJE DRINKS

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Pepsi / Pepsi max / 7up / tonic Schweppes / Mirinda 0,2 l	12 zł
woda Cisowianka niegazowana / musująca 0,3 l still / sparkling Cisowianka water	12 zł
woda Cisowianka niegazowana / musująca 0,7 l still / sparkling Cisowianka water	19 zł
woda mineralna Acqua Panna (niegazowana) 0,25 l Acqua Panna mineral water (still)	16 zł
woda mineralna Acqua Panna (niegazowana) 0,75 l Acqua Panna mineral water (still)	26 zł
woda San Pellegrino (gazowana) 0,25 l San Pellegrino water (sparkling)	16 zł
woda San Pellegrino (gazowana) 0,75 l San Pellegrino water (sparkling)	26 zł
sok owocowy (pomarańcza / jabłko / czarna porzeczka) 0,2 l fruit juice (orange / apple / black currant)	12 zł
sok owocowy 100% (pomarańcza / jabłko) 1 l 100% fruit juice (orange / apple)	28 zł
sok świeżo wyciskany (pomarańcza / grejpfrut / mieszany) 0,3 l freshly squeezed juice (orange / grapefruit / mixed)	22 zł
Red Bull (regular / sugar free) 0,25 l	18 zł
Tonic (Indian, kwiat bzu, rabarbar-malina, śródziemnomorski) 0,2 l Tonic (Indian, elderflower, rhubarb-raspberry, mediterranean)	16 zł

LEMONIADY 0,3 L / LEMONADE

cytrynowa ze świeżą miętą lemon with fresh mint	17 zł
truskawkowa strawberry	17 zł
mango-marakuja mango-passion fruit	17 zł
virgin mojito	18 zł

SMOOTHIES 0,3 L

tropical (ananas, banan, kokos) pineapple, banana, coconut	23 zł
green (szpinak, kiwi, natka pietruszki, pomarańcza) spinach, kiwi, parsley leaves, orange	23 zł
yellow (pomarańcza, ananas, mango, marakuja) orange, pineapple, mango, passion fruit	23 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

KAWY / COFFEE

espresso 0,07 l	12 zł
espresso doppio 0,14 l	14 zł
americano 0,17 l	12 zł
bianco 0,17 l	14 zł
flat white 0,23 l	18 zł
cappuccino 0,23 l	16 zł
latte macchiato 0,25 l	18 zł
syrop smakowy do kawy flavored coffee syrup	4 zł
dodatkowe mleko extra milk	3 zł

Każdą kawę możemy przygotować na mleku roślinnym (migdałowym, owsianym, sojowym) lub na mleku bez laktozy.
Each coffee can be served with plant-based (almond / oat / soy) or lactose free milk.

HERBATY / TEA

herbaty Althaus (dzbanek 0,38 l) Althaus tea (0,38 l jug)	15 zł
czarna / Earl Grey black / Earl Grey	
miętowa mint	
zielona green	
zielona z jaśminem green with jasmine	
zielona z płatkami słonecznika, bławatka i róż green with sunflower, cornflower and rose petals	
owocowe (do wyboru) fruit (to choose from)	

ALKOHOLE ALCOHOLS

PIWO 0,5 L / BEER

Cydr Chyliczki antonówka 2021

Apple cider

21 zł

Miłosław Bezalkoholowe IPA

Miłosław non-alcoholic IPA

18 zł

Miłosław Pilsner

18 zł

Miłosław Niefiltrowane

Unfiltered Miłosław

18 zł

Za miastem CZAS LETNI

Summer ALE z ananasem

Summer ALE with pineapple

19 zł

Za miastem DŁUGI WEEKEND

Pilsner / Pilsner

19 zł

Za miastem DZIEŃ WOLNY

Pszeniczne / Wheat beer

19 zł

Za miastem LETNIA PRZYGODA

Lekka IPA z pomarańczą i trawą cytrynową

Light IPA with orange and lemongrass

19 zł

Piwo sezonowe (zapytaj kelnera)

Seasonal beer (ask the waiter)

19 zł

WÓDKA POLSKA POLISH VODKA

	pojemność butelki	cena 40 ml	cena butelka
Wyborowa Exquisite	0,7 l	29 zł	350 zł
Wyborowa ziemniak	0,5 l	19 zł	140 zł
Wyborowa pszenica	0,5 l	19 zł	140 zł
Wyborowa	0,7 l	19 zł	180 zł
Ostoya	0,7 l	24 zł	200 zł
Ostoya Black	0,7 l	26 zł	240 zł
JA Baczewski Vodka Monopolowa	0,7 l	26 zł	240 zł
Miodówka z Manufaktury	0,5 l	28 zł	280 zł
IMA Distillery Okowita jabłko / chrzan	0,5 l	28 zł	300 zł
JA Baczewski Suveren	0,7 l	40 zł	420 zł
Kavka Vodka	0,7 l	30 zł	320 zł
Frant Premium Vodka	0,7 l	49 zł	500 zł

WÓDKA / VODKA

Absolut Elyxx	0,7 l	35 zł	390 zł
Absolut Lime	0,7 l	27 zł	220 zł
Absolut Blackcurrant	0,7 l	27 zł	220 zł
Ciroc French Vodka	0,7 l	42 zł	420 zł

GIN

Beefeater Gin	0,7 l	22 zł
Beefeater 24	0,7 l	27 zł
Beefeater P!NK	0,7 l	22 zł
Beefeater Blood Orange	0,7 l	24 zł
Monkey 47 Dry Gin	0,7 l	38 zł
Malfy Gin Originale	0,7 l	31 zł
Malfy Gin Con Limone	0,7 l	31 zł
Malfy Gin Rosa	0,7 l	31 zł
Malfy Gin Con Arancia	0,7 l	31 zł
Caorunn Small Batch Raspberry	0,7 l	36 zł
Ophir Oriental Spiced	0,7 l	36 zł
Edinburgh Seaside	0,7 l	36 zł
Elephant Sloe Gin	0,7 l	52 zł
Polish Forest Gin	0,7 l	27 zł
Tanqueray Sevilla	0,7 l	36 zł
Tanqueray	0,7 l	36 zł

RUM

Havana Club 3 yo	0,7 l	22 zł
Havana Club 7 yo	0,7 l	26 zł
Havana Club Especial	0,7 l	22 zł
Havana Club Seleccion de Maestros	0,7 l	39 zł
Doorly's 12 yo	0,7 l	39 zł

TEQUILA & MEZCAL

	pojemność butelki	cena 40 ml	cena butelka
Olmeca Altos Plata	0,7 l	29 zł	
Olmeca Altos Reposado	0,7 l	32 zł	
Lunazul Reposado	0,7 l	28 zł	
Del Maguey Crema de Mezcal	0,7 l	38 zł	
La Ninfa Raicilla	0,7 l	80 zł	

LIKIER / LIQUEUR

Ricard Pastis de Marseille	0,7 l	24 zł	
Lillet Blanc	0,75 l	19 zł	
Lillet Rose	0,75 l	19 zł	
Bailey's Irish Cream	0,7 l	22 zł	
Nalewka Rabarbar	0,5 l	20 zł	
Lemoncello Pellegrino	0,5 l	22 zł	
Dom Benedictine	0,7 l	33 zł	
Bato Amaro Siciliano	0,7 l	21 zł	
Campari	0,7 l	19 zł	

WHISKY SZKOCKA SCOTCH WHISKY

Ballantine's 7 yo	0,7 l	23 zł	260 zł
Ballantine's 12 yo	0,7 l	26 zł	280 zł
Chivas Regal 12 yo	0,7 l	26 zł	300 zł
Chivas Regal 13 yo	0,7 l	31 zł	330 zł
Chivas Regal XV	0,7 l	39 zł	440 zł
Chivas Regal 18 yo	0,7 l	49 zł	590 zł
Aberlour 12 yo	0,7 l	42 zł	530 zł
Aberlour A'bunadh Alba	0,7 l	63 zł	670 zł
Tamdhu 12 yo Sherry Oak Casks	0,7 l	44 zł	550 zł
Tomintoul 15 yo Portwood Finish	0,7 l	59 zł	650 zł
The Glenlivet 12 yo	0,7 l	37 zł	380 zł
The Glenlivet 15 yo	0,7 l	43 zł	570 zł
Tullibardine 225 Sauternes Cask	0,7 l	37 zł	430 zł
For Peat's Sake Blended Scotch	0,7 l	31 zł	330 zł
Talisker 10 yo	0,7 l	39 zł	440 zł
Glencadam 25 yo	0,7 l	170 zł	2 200 zł
Johnnie Walker Black Label	0,7 l	26 zł	300 zł

WHISKEY IRLANDZKA IRISH WHISKEY

Jameson Irish Whiskey	0,7 l	23 zł	260 zł
Jameson Irish Whiskey Caskmates IPA	0,7 l	26 zł	280 zł
Jameson Irish Whiskey Caskmates Stout	0,7 l	26 zł	280 zł
Jameson Irish Whiskey Crested	0,7 l	30 zł	320 zł
Jameson Irish Whiskey Black Barrel	0,7 l	39 zł	430 zł
Dingle Single Malt	0,7 l	42 zł	500 zł

WHISKEY AMERYKAŃSKA
BOURBON
AMERICAN WHISKEY & BOURBON

Rittenhouse Rye Whisky 100 proof	0,7 l	37 zł	400 zł
Elijah Craig Small Batch Bourbon Whiskey Barrel Proof	0,7 l	75 zł	890 zł

WHISKY JAPONSKA
JAPANESE WHISKY

Yamazakura Blended Whisky	0,7 l	48 zł	580 zł
---------------------------	-------	-------	--------

KONIAK & BRANDY
COGNAC & BRANDY

Martell VS	0,7 l	32 zł	400 zł
Martell VSOP	0,7 l	43 zł	550 zł
Martell XO	0,7 l	140 zł	1700 zł
Seven Tails Brandy	0,7 l	30 zł	360 zł
Pere Magloire Calvados Fine VS	0,7 l	28 zł	320 zł
Clos Martin Armagnac 1989	0,7 l	59 zł	650 zł

VERMOUTH

Carlo Alberto Bianco	1 l	20 zł	350 zł
Carlo Alberto Rosso	1 l	20 zł	350 zł

GRAPPA

Grappa Nonino Monovitigno il Moscato	0,7 l	33 zł	360 zł
--------------------------------------	-------	-------	--------

ALERGENY ALLERGENS



zboża

cereals containing gluten



skorupiaki

shellfish



jaja

eggs



ryby

fish



orzeszki ziemne

peanuts



soja

soy



mleko i produkty pochodne

milk and products thereof



orzechy

tree nuts



seler

celery



gorczyca

mustard



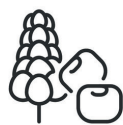
nasiona sezamu

sesame seeds



dwutlenek siarki

Sulphur dioxide



łubin

lupine



mięczaki

molluscs

[illegible]