

# Przystawki

## Starters

### Deska serów i wędlin:

*Charcuterie Board*

*Dla 1 osoby (200g) 39 zł*

*Dla 2 osób (350g) 58 zł* 

*Tatar wołowy z polędwicy wołowej (120g)  
z ogórkiem, marynowaną pieczarką, cebulką i żółtkiem  
podawany z focaccią, chipsem gryczanym  
oraz majonezem szczypiorkowym*






*Beef tartare with cucumber, marinated mushroom, onion & yolk  
served with focaccia, buckwheat chips & chive mayonnaise*

*46 zł*    

### *Krewetki z chorizo (5szt.)*

*na białym winie z pietruszką, czosnkiem i szalotką,  
podawane z focaccią*

*Shrimps with chorizo in white wine with parsley,  
garlic & shallot, served with focaccia*

*39 zł*     

### *Marynowana makrela (200g)*

*z pikłami, majonezem szczypiorkowym i focaccią  
Marinated mackerel with pickles, chive mayonnaise & focaccia*

*36 zł*   

## Zupy

300ml

Soups

### *Rosół wołowo-drobiowy*

*z makaronem, świeżą pietruszką i marchewką*

*Chicken & Beef Broth*

*with pasta, fresh parsley & carrots*

21 zł  

### *Żurek z białą kiełbasą i jajkiem*

*Sour rye soup with white sausage and egg*

22 zł  

### *Zupa szczawiowa z jajkiem*

*Polish Sorrel Soup with egg*

22 zł   

### *Zupa gulaszowa z wołowiną,*

*świeżymi warzywami*

*i wędzoną papryką*

*Goulash soup with beef,*

*fresh vegetables,*

*& smoked paprika*

30 zł   

## Sałatki

300g  
Salads

### Sałatką Cezar

na sałacie rzymskiej z boczkiem,  
parmezanem i anchovies

Caesar salad with chicken or shrimps  
on Roman lettuce with bacon, parmesan & anchovies

z kurczakiem (190g) 39 zł



z krewetkami (5 szt.) 45 zł



### Sałatką z połówką wieprzową

na mieszce sałat, z czerwoną cebulą, zielonym ogórkiem,  
pomidorami koktajlowymi i cytrynowym sosem vinaigrette

Salad with pork tenderloin with a mix of lettuces, red onion,  
green cucumber, cherry tomatoes & lemon vinaigrette

42 zł 

### Sałatką grecką

na mieszce sałat, z fetą, oliwkami, pomidorem,  
czerwoną cebulą i cytrynowym sosem vinaigrette  
Greek salad with a mix of lettuces, feta, olives and tomato,  
red onion & lemon vinaigrette sauce

32 zł   

# Domowe makarony

*Homemade pasta*

## *Penne al. funghi*

*makaron z kremowym grzybowym sosem, parmezanem i rukolą*

*Penne al Funghi: pasta with creamy mushroom sauce, parmesan & arugula*

39 zł     

## *Strozzapreti z łososiem (100g)*

*na maślano-winnym sosie, z pomidorkami koktajlowymi,*

*parmezanem i rukolą*

*Strozzapreti with salmon in a butter-wine sauce,*

*with cherry tomatoes, parmesan & arugula*

42 zł    

## *Czarne tagliatelle z krewetkami (5 szt.)*

*na białym winie, z chorizo, szalotką i pietruszką*

*Tagliatelle with shrimps in white wine, chorizo, shallots & parsley*

43 zł     

## *Tagliatelle z cukinią, suszonymi pomidorami i kaparami*

*w sosie na bazie oliwy i wina*

*Tagliatelle with zucchini, dried tomatoes,*

*capers in olive & wine sauce*

39 zł     

# Dania główne

Main courses

*Kotlet schabowy smażony na smalcu (160g)*

*moczony w mleku z cebulką,*

*panierowany w panierce panko bread,*

*podawany z purée ziemniaczanym i zasmażaną kapustą*

*Pork chop soaked in milk with onion breaded*

*with panko bread, served with mashed potatoes & fried cabbage*

46 zł    

*Żeberka BBQ (400g)*

*podawane z frytkami i chrzanowym colesławem*

*BBQ ribs served with fries & coleslaw*

55 zł  

*Grillowany stek z antrykotu (300g)*

*podawany z sosem demi glace,*

*gratin ziemniaczanym i miksem sałat*

*Grilled entrecote steak served*

*with demi glace sauce, potato gratin & salad*

68 zł  

*Smażony łosoś z chrupiącą skórką (180g)  
podawany na purée brokułowym,  
i czarnej soczewicy, z sosem chorizo*

*Salmon served with broccoli puree,  
black lentils & chorizo sauce*

57 zł    

*De volaille sphère (150g)  
podawany z purée ziemniaczanym  
i zieloną fasolką szparagową*

*De volaille with mashed potatoes & green beans*

42 zł   

*Rumsztyk wołowy (250g)  
podawany z ziemniakami faszerwanymi boczkiem,  
jajkiem sadzonym i zieloną fasolką szparagową*

*Beef rump steak served with potatoes stuffed with bacon,  
fried egg & green beans*

50 zł  

  
**MENU**  
**DZIECIĘCE**

*Children's menu*

*Pizza dla dzieci (14 cm)*  
*sos z włoskich pomidorów, ser mozzarella*

*Children's pizza (14 cm)*  
*Italian tomato sauce & mozzarella cheese*

16 zł  

*Nuggetsy z kurczaka*  
*z frytkami i ketchupem*  
*Chicken nuggets with fries and ketchup*

24 zł  

*Klopsiki drobiowe*  
*w sosie pomidorowo-śmietanowym*  
*podawane z makaronem*  
*Meatballs in tomato and cream sauce with pasta*

26 zł 

## Proziaki

*Świeżo wypiekane tradycyjne polskie buły  
według podkarpackiej receptury w naszym autorskim wydaniu*

*Proziak z grillowanym serem halloumi,  
pomidorami, mixem sałat, ananase  
i delikatnym sosem barbeque*

*Proziak with halloumi cheese, pickles, tomatoes,  
lettuce, red onion & delicate barbeque sauce*

*33 zł ✓*

*Proziak z szarpaną wieprzowiną,  
pikłami, pomidorami, mixem sałat, czerwoną cebulą  
i delikatnym sosem barbeque*

*Proziak with pulled pork, pickles, tomatoes,  
lettuce, red onion & delicate barbeque sauce*

*34 zł*

*Proziak z wołowiną,  
serem, pikłami, pomidorami, mixem sałat,  
czerwoną cebulą i delikatnym sosem barbeque*

*Proziak with grilled beef, cheese, pickles, tomatoes,  
lettuce, and red onion & delicate barbeque sauce*

*35 zł*











*W zestawie z frytkami lub opiekany  
ziemniaczkami  
+ 10 zł*







# Pizza



ciasto na bazie włoskiej mąki pszennej, 30cm

1. Margherita: sos z włoskich pomidorów, mozzarella fior di latte (ser bez laktozy) - 24 zł 
2. Margherita di bufalla: sos z włoskich pomidorów, biała mozzarella di bufalla, świeża bazylija - 28 zł 
3. Funghi: sos z włoskich pomidorów, mozzarella di buffalla, pieczarki - 29 zł 
4. Prosciutto: sos z włoskich pomidorów, mozzarella fior di latte, szynka włoska gotowana cotto - 31 zł 
5. Prosciutto e' funghi: sos z włoskich pomidorów, mozzarella fior di latte, szynka włoska gotowana cotto, pieczarki - 33 zł 
6. Salami napoli (łagodna): sos z włoskich pomidorów, mozzarella fior di latte, salami włoskie napoli- 34 zł 
7. Spianata (ostra): sos z włoskich pomidorów, mozzarella fior di latte, salami włoskie spianata, czerwona cebula- 34 zł 
8. Pepperoni (ostra): sos z włoskich pomidorów, mozzarella fior di latte, salami włoskie spianata, papryczki jalapeno- 35 zł 
9. Tonno: sos z włoskich pomidorów, mozzarella fior di latte, tuńczyk, czerwona cebula, rukola - 34 zł 
10. Quattro formaggi: sos z włoskich pomidorów, mozzarella fior di latte, gorgonzola, mozzarella di bufalla, parmezan - 37 zł 

11. Verdura: sos z włoskich pomidorów, mozzarella fior di latte, cukinia, papryka, pieczarki, czerwona cebula, rukola, prażone nasiona, pesto bazyliowe - 37 zł 
12. Parma: sos z włoskich pomidorów, mozzarella fior di latte, szynka parmeńska, rukola, pomidorki koktajlowe, parmezan - 38 zł 
13. Quattro carni: sos z włoskich pomidorów, mozzarella fior di latte, szynka włoska cotto, salami napoli, boczek wędzony, kabanos - 42 zł 
14. Pollo: sos z włoskich pomidorów, mozzarella fior di latte, rukola, grillowany kurczak, pomidorki koktajlowe, parmezan - 36 zł 

Focaccia: oliwa z oliwek  
z czosnkiem i ziołami - 16 zł

Pizza dla dzieci 14 cm:  
sos z włoskich pomidorów,  
mozzarella - 16 zł

*Przy zamówieniu 3 pizzy,  
czwarta pizza za 1 zł*

*Promocja dotyczy zamówień w restauracji,  
obejmuje najtańszą z zamówionych pizz*

#### DODATKI DO PIZZY

SZYNKA COTTO, SALAMI, KURCZAK,  
SER MOZZARELLA DI BUFALLA,  
SALAMI PICCANTE, GORGONZOLA,  
PARMEZAN, SZYNKA PARMEŃSKA,  
BOCZEK, KABANOS - **8 ZŁ**

PIECZARKI, CEBULA, PAPRYCZKI  
JALAPENO, TUŃCZYK, PAPRYKA,  
CUKINIA, RUKOLA, POMIDORKI  
KOKTAJLOWE - **6 ZŁ**

**SOS DO PIZZY**: CZOSNKOWY, CHILLI,  
KETCHUP, POMIDOROWY - **4 ZŁ**

# Desery

Desserts

## Deser lodowy

*3 gałki lodów z owocami, bitą śmietaną  
i polewą czekoladową (100g)*

*3 scoops of ice cream with fruits whipped cream  
& chocolate sauce*

25 zł  

*Szarlotka z lodami waniliowymi,  
bitą śmietaną i paloną białą czekoladą (200g)*

*Apple pie with vanilla ice cream, whipped cream,  
roasted white chocolate & seasonal fruit*

27 zł   

## Beza Pavlova

*słodką krucha beza połączona z mascarpone  
i świeżymi owocami*

*Pavlova meringue with mascarpone & fresh fruits*

29 zł  

## Włoskie tiramisu

*z kremowym mascarpone i amaretto,  
podane z sosem truskawkowym (200g)*

*Italian tiramisu with creamy mascarpone & amaretto  
served with strawberry sauce*

29 zł    