



--- MENU ---

--- Przystawki / Starters ---

Bruschetta z grilla / 200g / 19pln ●

**chrupiąca włoska grzanka smarowana oliwą z czosnkiem,
podawana z siekanymi pomidorami, czerwoną cebulą i bazylią**

Grilled Bruschetta / 200g /

crispy Italian toast with olive oil, chopped tomatoes, red onion and basil

Carpaccio z polędwicy wołowej / 80g / 29pln

**cienkie plastry wołowiny skropione złocistą oliwą truflową, z pieczonymi
karczochami i grillowanymi pieczarkami**

Beef Carpaccio / 80g /

*thin slices of beef, sprinkled with truffle oil, served with artichokes
and grilled mushrooms*

Krewetki królewskie / 220g / 39pln ●

duszone w białym winie z mleczkiem kokosowym oraz liśćmi kaffiru

King prawns / 220g /

stewed in white wine, coconut milk and kaffir leaves

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

Tatar wołowy / 100g / 39pln

***marynowane kurki, puder z bekonu, domowy majonez pietruszkowy,
pieczarki, marynowana rzodkiew, sos balsamiczny***

Beef tartar / 100g /

*marinated chanterelle mushroom, bacon powder, home-made parsley mayonnaise,
Mushroom pickled radish, balsamic dressing*

- - - Zupy / Soups - - -

Zupa cebulowa / 250ml / 16pln

cebula, oregano, czerwona ostra papryka, grzanka, mozzarella

Onion soup / 250ml /

onion, oregano, red hot pepper, toast, mozzarella cheese

Krem pomidorowy / 250ml / 18pln

z białą czekoladą, oliwą z pistacji i miętą

Cream of tomato soup / 250ml /

with white chocolate, pistachio oil and mint

Flaki z boczniaków / 250ml / 19pln

warzywa korzeniowe, boczniaki, ostra papryka chili, czosnek

Soup of oyster mushrooms / 250ml /

root vegetables, oyster mushrooms, hot chili pepper, garlic

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

- - - Pasty / Pastas - - -

Pierogi z kaczką / 7 szt. / 28pln
mus z prażonego jabłka, ciemny sos truflowy, oliwa pietruszkowa

*Dumplings with duck / 7 pcs. /
mousse from roasted apple, dark truffle sauce, parsley oil*

Spaghetti Bolognese / 350g / 26pln
**smażona wieprzowina z czosnkiem i cebulą, duszona w czerwonym winie
z pomidorami i parmezanem**

*Spaghetti Bolognese / 350g /
fried pork with garlic and onion stewed in red wine, tomatoes and parmesan*

Fusillioni z łososiem / 350g / 39pln
**w kremowym białym sosie, pieczarkami, cebulą, listkami czosnku
i parmezanem**

*Fusillioni with salmon / 350g /
in a creamy white sauce, mushrooms, onions, garlic leaves
and parmesan cheese*

Lasagne Bolognese / 350g / 32pln
**włoski makaron przekładany duszoną wieprzowiną z serem mozzarella
i beszamelem**

*Lasagne Bolognese / 350g /
italian pasta served with stewed pork, mozzarella cheese and bechamel sauce*

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

Spaghetti al. Nero di seppia / 350g / 40pln ●

***duszone szparagi z krewetkami w białym winie z pikantnym salami, czosnkiem,
listkami parmezanu i pieczonym jarmużem***

Spaghetti al. Nero di seppia / 350g /

*Stewed asparagus and prawns in white wine with salami picante, garlic cloves,
parmesan and baked kale*

- - - Pizza 32cm - - -

Margherita / 18pln ●

ser mozzarella, bazylia, sos

mozzarella cheese, basil, sauce

Vegetariana / 23pln ●

***ser mozzarella, pieczarki, czerwona cebula, pomidor cherry,
grillowany bakłażan, sos***

mozzarella cheese, mushrooms, red onion, cherry tomatoes, grilled aubergine, sauce

Milano / 24pln

ser mozzarella, salami, sos

mozzarella cheese, salami, sauce

Primavera / 35pln

ser gorgonzola, mozzarella, salami milano, szpinak

mozzarella cheese, gorgonzola chesse, salami milano, spinach

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

Funghi porcini / 31pln

ser mozzarella, domowa kielbasa wieprzowa, borowik, cebula czerwona, czosnek, pomidory cherry, oliwa truflowa

mozzarella cheese, homemade pork sausage, boletus, red onion, garlic, cherry tomatoes, truffle oil

Salame picante / 25pln ●●

ser mozzarella, salami piccante, papryka chili, sos

mozzarella cheese, salami piccante, chilli pepper, sauce

Capricciosa / 27pln

ser mozzarella, pieczarki, sos, szynka, karczochy

mozzarella cheese, mushrooms, sauce, ham, artichokes

Calzone / 29pln ●

ser mozzarella, salami piccante, liście młodego szpinaku, gorgonzola

mozzarella cheese, salami piccante, baby spinach, gorgonzola

Tartuffa / 32pln ●

pasta z czarnej truflki, ser mozzarella, salami piccante, mascarpone

black truffle paste, mozzarella cheese, salami piccante, mascarpone

Quattro formaggi / 32pln

ser mozzarella, ser gorgonzola, ser grana padano, ser taleggio

mozzarella cheese, gorgonzola cheese, grana padano cheese, taleggio cheese

Prosciutto e rucola / 34pln

ser mozzarella, rukola, prosciutto, pomidor cherry, parmezan, sos

mozzarella cheese, rucola, prosciutto, cherry tomatoes, parmesan, sauce

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

- - - Burgery / Burgers - - -

Burger Number One / 32pln

bułka pszenna, ser cheddar, mix sałat, ogórek kiszony, czerwona cebula, pomidor, papryka jalapeno, sos BBQ, wołowina 200g, frytki domowe 150g

Burger Number One

wheat roll, cheddar cheese, salads, dill pickle, red onion, tomato, jalapeno, BBQ sauce, beef 200 g, homemade fries 150g

Fish Burger / 30pln •

bułka pszenna, dorsz panierowany 120g, sos tatarski (ogórek konserwowy, pieczarka), sałata lodowa, frytki domowe 150g

Fish Burger

wheat roll, breaded cod, tartar sauce (pickled cucumber, mushroom), iceberg lettuce, homemade fries 150g

Vege Burger 28pln •

bułka pszenna, burger warzywny 125g, czerwona cebula, ogórek kiszony, pomidor, rukola, majonez pietruszkowy, frytki z batatów 150g

Vege Burger

wheat roll, vegetable burger 125g, red onion, pickled cucumber, tomato, arugula, parsley mayonnaise, sweet potato fries 150g

• danie pikantne / spicy dish •• danie bardzo pikantne / very spicy dish • danie wegetariańskie / vegetarian dish • danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

--- Sałaty / Salads ---

Sałatka Cezar / 300g / 32pln

***grillowana pierś z kurczaka, chrupiąca sałata rzymska, grzanki czosnkowe,
domowy majonez z filecików anchois***

Caesar Salad / 300g /

*grilled chicken breast, crispy romaine lettuce, garlic toasts,
homemade mayonnaise with anchovies*

--- Ryby i owoce morza/ Fish and seafood ---

Fish'n'chips / 39pln ●

***dorsz w cieście 170g smażony na głębokim tłuszczu z sosem tatarskim,
sałatką coleslaw 100g i domowymi frytkami 100g***

Fish'n'chips

*cod fried in deep oil served with Tatar sauce 170g, coleslaw 100g
and homemade fries 100g*

Łosoś pieczony / 160g / 55pln ●

szpinak duszony w winie i śmietanie z kurkami, boczniak pieczony w panko

Baked salmon / 160g /

*spinach stewed in wine and cream with chanterelles,
oyster mushroom baked in panko*

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

--- Mięsa / Meats ---

Stek z polędwicy wołowej / 200g / 80pln

***na grillowanych, marynowanych pieczarkach, sos demi truflowy,
domowe frytki 100g, świeża rukola***

Beef steak / 200g /

*grilled marinated mushrooms, demi truffle sauce,
home french fries 100g, fresh rucola*

Sznycel Number One / 180g / 39pln

***w chrupiącej bułce z parmezanem, z puree chrzanowo-buraczkowym, pieczonym
jarmużem, grillowanymi kolbami kukurydzy, koprem,
jajkiem sadzonym i mini marchewką***

Schnitzel Number One / 180g /

*in crispy parmesan bread, with puree of horseradish and beetroot, baked kale,
grilled corn cobs, dill, fried egg and mini carrot*

Wolno duszona wieprzowina / 180g / 42pln

***w ciemnym sosie truflowym, z mini marchewką, pieczarkami portobello
i purée ziemniaczano-chrzanowym***

Slowly stewed pork / 180g /

*in a dark truffle sauce, with mini carrot, portobello mushrooms
and potato-horseradish purée*

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

- - - Desery/ Desserts - - -

Tiramisu z syropem kawowym / 120g / 15pln

Tiramisu served with coffee syrup / 120g /

Ptasie Mleczko / 150g / 17pln

z markujką, paloną wiśniową włoską bezą i świeżą miętą

Ptasie Mleczko / 150g /

milk soufflé with passion fruit, roasted cherry Italian meringue and fresh mint

Naleśniki faszerowane / 150g / 19pln

z włoskim twarożkiem, syrop pomarańczowy, bita śmietana, cukier puder

Stuffed pancakes / 150g /

Italian curd, orange syrup, whipped cream, powdered sugar

--- NAPOJE / BEVERAGES -----

--- Napoje zimne / Cold Drinks ---

Pepsi / Pepsi Light / Mirinda / 7up / Tonic / Lipton Lemon / Lipton Peach / 0,2l / 7pln

Sok pomarańczowy / grejpfrutowy / jabłkowy / porzeczkowy / pomidorowy / 0,2l / 7pln
Orange juice / grapefruit / apple / black currant / tomato / 0,2l

Woda Góraska Natura gazowana / niegazowana / 0,3l / 7pln
Water - sparkling / still / 0,3l

Woda Cisowianka Perlage - gazowana / Cisowianka niegazowana / 0,7l / 15pln
Water Cisowianka Perlage - sparkling / Cisowianka - still / 0,7l

Red Bull / 0,25l / 11pln

Sok ze świeżych pomarańczy / grejpfrutów / 0,25l / 13pln
Fresh orange or grapefruit juice / 0,25l

Lemoniada domowa klasyczna - cytrynowa / 0,3l / 13pln
Classic Homemade lemonade - lemon / 0,3l

Lemoniada domowa – truskawkowa / 0,3l / 15pln
Homemade lemonade – strawberry / 0,3l

Lemoniada domowa – z dzikiej róży / 0,3l / 15pln
Homemade lemonade – wild rose / 0,3l

Ekologiczne włoskie napoje Galvanina / 0,355l / 15pln

Organic Italian drinks Galvanina

Organiczna Cola / Organic Cola

Mandarynka / Mandarin

Cytryna / Lemon

Czerwony grejpfrut / Red grapefruit

Czerwona pomarańcza / jeżyna / czarna marchewka / Red orange / blackberry / black carrot

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

- - - Napoje jesienno-zimowe / Drinks for autumn and winter season - - -

Napar pomarańczowo-imbrowy z miodem / 14pln

Infusion of orange and ginger with honey

Napar z płatków dzikiej róży z rozmarynem i owocami leśnymi / 14pln

Infusion of wild rose petals with rosemary and forest fruits

Herbata z dzikim bzem, miodem i cytrusami / 14pln

Tea with elderberry, honey, and citrus

Herbata z wiśniówką i hibiskusem / 14pln

Tea with cherry and hibiscus

Czekolada z bitą śmietaną / 12pln

Chocolate with whipped cream

Czerwony grzaniec z pomarańczami, cynamonem i goździkami / 14pln

Red mulled wine with oranges, cinnamon and cloves

Biały grzaniec z syropem jabłkowym i orzech laskowy oraz pieprzem / 14pln

White mulled wine with apple and hazelnut syrup and pepper

Słodki biały grzaniec z syropem z marakuji i białej czekolady / 14pln

Sweet white mulled wine with passion fruit and white chocolate syrup

- - - Herbaty Eilles / Tea Eilles - - -
Imbryk / Teapot

Assam / 10pln

Mocna szlachetna herbata z plantacji Północnych Indii u ujścia rzeki Brahmaputry, o korzenno-słodowym aromacie i czerwono-rudawej barwie naparu

Strong steel tea of plantation of North india at the mouth of river Brahmaputra, with spicy and malty aroma and red-brown-shelled colored infusion.

Earl Grey / 10pln

Szlachetna mieszanka herbat z Cejlonu połączona z olejkiem aromatycznym najlepszych owoców bergamotki

Premium blend of teas from Ceylon with the aromatic oil of the best bergamot fruit.

Asia green / 10pln

Wyborna zielona, niefermentowana herbata z upraw położonych w Azji Środkowej, z miękkim aromatem, delikatnie słodka, z przyjemną nutą i żółtą barwą naparu

Delicious green, not fermented tea with crops located in Central Asia, with a soft aroma, delicately sweet, with a pleasant bitter note and shiny yellow color infusion.

Miętowa / Mint tea / 10pln

Herbata ziołowa z aromatycznych, orzeźwiających i grubo krojonych liści mięty pieprzowej

Herbal tea with aromatic, refreshing and thickly cut peppermint leaves.

Owocowa / fruit tea / 10pln

Harmonijna owocowa mieszanka z płatkami hibiskusa, częstkami dzikiej róży, pomarańczą, jabłkiem, czarnym bzem, wzbogacona letnim aromatem malin i truskawek

Harmonious fruit blend of hibiscus petals, particles of wild rose, orange, apple and elderberry. Enriched summer aroma of raspberries and strawberries.

Rooibos z wanilią / Rooibos with vanilla / 10pln

Wyjątkowa herbata z południowoafrykańskiego czerwono-krzewu z dodatkiem kawałków wanilii o naturalnie słodkim posmaku i czerwono-brązowej barwie

Unique tea of South African rooibos with addition of vanilla with a naturally sweet flavor and red-brown color.

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

Z nutą pomarańczy / With oranges note / 10pln

***Orzeźwiająca mieszanka owocowa z pomarańczowym aromatem
i dodatkiem 10-ciu witamin***

Refreshing fruit blend with orange flavor and 10 vitamins

Detox / 10pln

***Zielona herbata mająca udokumentowane działanie antyoksydacyjne wzbogacona o imbir, liście
pokrzywy, trawę cytrynową, zieloną mate i drzewo manuka***

*Green tea having documented antioxidant enriched with ginger, nettle leaves, lemongrass, green
mate and manuka tree*

--- Kawy / Coffee ---

Lungo / 9pln

Americano / 9pln

Espresso / 9pln

Espresso macchiato / 10pln

Espresso con panna / 11pln

Espresso doppio / 12pln

Cappuccino / 10pln

Latte macchiato / 11pln

Chai latte / 14pln

Mocha / 16pln

Frappe / 16pln

Irish coffee / 28pln

Kawa bezkofeinowa / decaffeinated coffee / 9pln

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

- - - Piwo z nalewaka / Draught beer - - -

Piwo regionalne / Regional beer

Złote lwy / Lager / 0,5l / 12pln

Złote lwy / Lager / 0,3l / 10pln

- - - Piwo butelkowe / Bottled beer - - -

Piwo regionalne 0,5l / Regional beer 0,5l

Pszenicznik / wheat beer / 12pln

Johannes / pale lager / 12pln

Koźlak / dark bock / 12pln

APA / american pale ale / 12pln

Grand / porter / 12pln

- - - Włoskie zestawy degustacyjne / Italian tasting sets - - -

Degustacja najlepszym sposobem aby zrozumieć różnice

Tasting is the best way to understand the differences

Grappa Tasting / 3 x 1cl / 28pln

Trzy różne Grappy, trzy różne smaki: Le Diciotto Lune, Giare Gewürztraminer i Giare Amarone

3 different Grappas, 3 different flavors: Le Diciotto Lune, Giare Gewürztraminer and Giare Amarone

Liqueur Tasting / 4 x 2cl / 28pln

Cztery włoskie likiery, 4 różne smaki: Limoncino Riviera - cytryna, Bellabomba – likier jajeczny, Crema Alpina - orzech Laskowy i Crema Alpina - poziomka pospolita

4 different Italian liqueurs, 4 different flavors: Limoncino Riviera - lemon, Bellabomba - egg liqueur, Crema Alpina - hazelnut and Crema Alpina - wild strawberries

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter