



Drodzy Przyjaciele,

Nie tylko smak i wygląd naszych potraw mają znaczenie. Jesteśmy zachwyceni włoską gościnnością i sposobem, w jaki Włosi świętują i spotykają się na co dzień z przyjaciółmi.

Z miłości do jedzenia...

Z włoską gościnnością...

Dear Friends,

Not only taste and visual aspect of our dishes matters. We are delighted with Italian hospitality and the way Italians celebrate and meet their friends in everyday life.

With love of eating...

With Italian hospitality...



Colazione / Śniadania / Breakfast

Coś na dobry początek... czyli śniadanko palce lizać :)

Something to make your day... Meaning delicious breakfast :)

do 13:00
to 1:00 pm

Coś na słodko...

Sweet proposals...

Owsianka na mleku z pomarańczami i miodem
Porridge with orange and honey

21 zł 27 zł

Paluszki z mascarpone, owocami i czekoladą
*Mini pancakes with mascarpone, fruits
and chocolate*

22 zł

25 zł

... coś na słono

... salted proposals

Jajko sadzone na grzankach z prosciutto di
parma podawane z sałatką z rukoli i
pomidorków koktajlowych

*Fried egg on toast with prosciutto di Parma
with arugula and cherry tomatoes*

Jajecznica z cebulą, salami, bułeczkami
podawana z sałatką z rukoli i pomidorków
koktajlowych

*Scrambled eggs with onion, salami and rolls
served with arugula and cherry tomatoes*

Dowolna kawa lub herbata w cenie śniadania.

Coffe or tea for free.



Antipasti / Przystawki / Appetisers

MIX DI FORMAGGI ITALIANI E SALUMI Deska serów i wędlin <i>Cheese and meats board</i>	48 zł	39 zł	VITELLO TONNATO Cienkie plastry pieczonej cielęciny podawane z rukolą, parmezanem i cytryną w kremowym sosie tuńczykowo-kaparowym <i>Thinly sliced veal baked in a tuna-caper cream sauce served arugula, parmesan and lemon</i>
BARBABIETOLE AL FORNO CON FORMAGGIO DI CAPRA Kawałki pieczonych buraków z kozim serem, z cząstkami pomarańczy, tymiankiem, oliwą z oliwek, rukolą i kremem balsamicznym <i>Pieces of baked beetroot with goat's cheese, slices of an orange, thyme olive oil, arugula, balsamic cream</i>	26 zł	31 zł	CAPRESE CON PESTO E PINES Ser mozzarella podawany z pomidorem, domowym pesto bazyliowym, rukolą i orzeszkami pini <i>Mozzarella cheese served with tomatoes, basil pesto, arugula and pine nuts</i>
ASPARAGI AL VAPORE IN PROSCIUTTO DI PARMA Szparagi gotowane na parze podawane z szynką parmeńską, pomidorkami koktajlowymi oraz sosem gorgonzola <i>Steamed asparagus with parma ham, cherry tomatoes and gorgonzola sauce</i>	35 zł	43 zł	CARPACCIO DI POLPO Carpaccio z ośmiornicy podawane z oliwą z oliwek, sokiem z cytryny, natką pietruszki, młotkowanym czerwonym pieprzem, rukolą, parmezanem i kremem balsamicznym <i>Octopus carpaccio served with olive oil, lemon juice, parsley, crushed red pepper, arugula, parmesan and balsamic cream</i>
		45 zł	CARPACCIO DI MANZO CONDITO CON OLIO AL TARTUFO AROMATICO Carpaccio wołowe skropione aromatyczną oliwą truflową, z dodatkiem parmezanu, prażonych orzeszków pini, rukoli, kremu balsamicznego i cytryny <i>Beef carpaccio drizzled with aromatic truffle oil topped with parmesan, roasted pine nuts, arugula, balsamic cream and lemon</i>

*Dania sezonowe, zapytaj kelnera
o dostępność dań.

*Seasonal dishes, please ask



Antipasti / Przystawki / Appetisers

CARPACCIO DI BARBEBIETOLE Carpaccio z buraków podawane z oliwą z oliwek, kozim serem, rukolą, pomidorkami koktajlowymi, papryczką chilli i pistacjami <i>Carpaccio of beetroot, served with olive oil, goat cheese, arugala, cherry tomatoes, chilli and pistachio</i>	33 zł	35 zł	ANTIPASTO MISTO Grillowane bakłażany, grillowana cukinia, grillowana czerwona papryka, oliwki, marynowane cebulki, suszone na słońcu pomidory, pieczarki zapiekane z tymiankiem <i>Grilled eggplant, zucchini and red pepper, olives, marinated onions, dried tomatoes and mushrooms baked with thyme seasoning</i>
BRUSCHETTA AL POMODORO Bruschetta z dojrzałymi pomidorami, czosnkiem, pesto bazyliowym, rukolą i pomidorkami koktajlowymi <i>Bruschetta with tomato, garlic, basil pesto, arugala and cherry tomatoes</i>	23 zł	37 zł	RISOTTO AL FUNGHI PORCINI Risotto z borowikami, parmezanem, natką pietruszki, pastą truflową i pesto bazyliowym <i>Mushroom and parmesan risotto, parsley, truffle paste and basil pesto</i>



Insalata / Sałaty / Salads

RUCOLA CON PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA Rukola z grillowaną pierśią kurczaka, pomidorkami cherry, serem parmezan, prażonymi orzeszkami pini, oliwą z oliwek oraz kremem balsamicznym Arugula with grilled chicken breast, cherry tomatoes, parmesan, roasted pine nuts, olive oil, balsamic cream	37 zł	33 zł	RUCOLA CON SPINACI, VERDURE GRIGLIE CON FORMAGGIO DI CAPRA E SALSA DI LAMPONI Rukola z młodymi liśćmi szpinaku, grillowanymi warzywami z kozim serem i sosem malinowym Young leaf spinach with grilled vegetables and goats cheese served with raspberry sauce
FINOCCHIO CON CALAMARI E GAMBERI Koper włoski podawany z krewetkami (8szt.), smażonymi kalmarami oraz pietruszką w oliwie czosnkowo-cytrynowej <i>Italian fennel served with shrimps (8 pieces), fried calamari and parsley in garlic and lemon oi</i>	45 zł	35 zł	FEGATO DI POLLO SERVITA CON FORMAGGIO DI CAPRA, PERA CORIANDOLO, MIX DI INSALATE DI ALTA QUALITA, COUSCOUS IN SALSA DI ARANCIA Wątróbka drobiowa podawana z kozim serem, gruszką, kolendrą, kuskusem, kawałkami pomarańczy, sałatą lodową i rzymską oraz sosem pomarańczowym <i>Chicken liver served with goat cheese, pear, coriander, couscous, orange pieces, ice lattuce and roman lettuce and orange sauce</i>
INSALATA MISTA, CETRIOLO FRESCO, POMIDORO, PANCETTA, CON POLLO GRIGLIATO, SALSA ALLO YOGURT Mieszanka sałat, świeży ogórek, pomidor, bekon, grillowana pierś z kurczaka z sosem jogurtowym Mix of salads, fresh cucumber, tomatoes, becon, grilled chicken breast, youghurt sauce	33 zł		



Zuppa / Zupy / Soups

CREMA DI BARBABIETOLE

Krem z buraków
Cream of roasted beetroot

19 zł | 19 zł

CREMA DI POMODORO (PICCANTE)

Pikantny, toskański krem pomidorowy
ze złocistą grzanką i parmezanem
Spicy tuscan tomato cream served
with croutons and grated parmesan



Pasta / Makarony / Pasta

<p>SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO Spaghetti, czosnek, papryczka chili, młotkowany pieprz, zielona pietruszka, oliwa z oliwek, rukola, parmezan Spaghetti with garlic, chilli peppers, crushed pepper, green parsley, olive oil, arugula and parmesan</p>	29 zł	35 zł	<p>AGLIATELLE ALLA CARBONARA Tagliatelle, boczek, śmietana, cebula, czosnek, parmezan, rukola Tagliatelle with bacon, cream, onion, garlic, parmesan and arugula</p>
<p>SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE Spaghetti, sos pomidorowy na bazie mięsa wołowego, świeże zioła, parmezan Spaghetti served with homemade tomato sauce based on beef</p>	32 zł	47 zł	<p>TAGLIATELLE CON GAMBERI Tagliatelle, krewetki, cukinia, zielona pietruszka, oliwa z oliwek, cebula, czosnek, parmezan, rukola Tagliatelle with shrimps, zucchini, green parsley, olive oil, onion, garlic, parmesan and arugula</p>
<p>TAGLIATELLE AL FUNGHI PORCINI Tagliatelle, borowiki, parmezan, pesto bazyliowe, oliwa truflowa, cebula, rukola Mushroom, tagliatelle with truffle oil, parmesan, basil pesto, onion and arugula</p>	43 zł	43 zł	<p>FARFALLE AL SALMONE Farfalle, świeży łosoś, zielone szparagi, sos śmietanowy, świeże zioła, cebula, czosnek, parmezan, rukola Farfalle with fresh salmon, green asparagus and an aromatic herb, cream sauce, onion, garlic, parmesan and arugula</p>
<p>TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE Tagliatelle, małże, krewetki, kalmary, ośmiorniczki, czosnek, cebula, oliwa z oliwek, pomidorki cherry, parmezan, rukola Tagliatelle with mussels, shrimps, calamari, octopus, garlic, onion, olive oil, cherry tomatoes, parmesan, arugula</p>	49 zł	38 zł	<p>LASAGNE ALLA BOLOGNESE Lasagne z dodatkiem mięsa wołowego i bazylii z sosem pomidorowo-beszelowym <i>Bolognese lasagne with a tomato béchamel sauce, basil, based on beef</i></p>
<p>TAGLIATELLE AL PESTO Tagliatelle, pesto bazyliowe, suszone pomidory, oliwa z oliwek, orzeszki pini, cebula, czosnek, parmezan, rukola Tagliatelle with basil pesto, dried tomatoes, olive oil, pine nuts, onion, garlic and parmesan, arugula</p>	33 zł	33 zł	<p>TAGLIATELLE CON POLLO Tagliatelle z grillowanym kurczakiem podawane z suszonymi na słońcu pomidorami, z liśćmi świeżego szpinaku, oliwą z oliwek, cebulą, czosnkiem, parmezanem i rukolą <i>Tagliatelle, grilled chicken, dried tomatoes, fresh spinach leaves, olive oil, onion, garlic, parmesan and arugula</i></p>
<p>TAGLIATELLE CON FILETTO DI MAIALE, FUNGHI, CIPOLLA E AGLIO IN UNA CREMA DI FUNGHI, RUCOLA Tagliatelle z polędwicą wieprzową podawane z kurkami, cebulą, czosnkiem, rukolą, w sosie śmietanowo-grzybowym <i>Tagliatelle with pork tenderloin, cocks, onion, garlic in creamy-mushrooms sauce, arugula</i></p>	43 zł		

*Możliwość wyboru makaronu bezglutenowego + 5 PLN
*All above can be served with non-gluten pasta + 5 PLN



Pizza / Pizze / Pizza

FOCACCIA Zioła, czosnek, pieprz młotkowany, parmezan <i>Fresh herbs, garlic, crushed pepper and parmesan</i>	17 zł	45 zł	PIZZA SCAMPI Sos pomidorowy, krewetki, oliwa czosnkowa, pietruszka, ser mozzarella <i>Tomato sauce, shrimps, garlic oil, parsley and mozzarella cheese</i>
PIZZA MARGHERITA Sos pomidorowy, ser mozzarella, świeża bazylia, oliwa czosnkowa Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil, garlic oil	25 zł	33 zł	PIZZA FORMAGGIO Sos pomidorowy, trzy rodzaje serów (mozzarella, gorgonzola, parmezan), oliwa, rukola, pieprz <i>Tomato sauce, three kinds of cheese (mozzarella, gorgonzola, parmesan cheese) arugula, pepper and olive oil</i>
PIZZA DIAVOLA Sos pomidorowy, salami pikantne, oliwa z chili, ser mozzarella Tomato sauce, spicy salami, mozzarella cheese and chilli oil	32 zł	33 zł	PIZZA CAPRICCIOSA Sos pomidorowy, szynka, pieczarki, suszone pomidory, pesto bazyliowe, ser mozzarella <i>Tomato sauce, ham, mushrooms, dried tomato, basil pesto and mozzarella cheese</i>
PIZZA HAWAIANA Sos pomidorowy, ananas, szynka, oliwa czosnkowa, ser mozzarella Tomato sauce, pineapple, ham, mozzarella cheese and garlic oil	29 zł	43 zł	PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA Sos pomidorowy, prosciutto di parma, rukola, pomidorki cherry, oliwa z oliwek, pieprz, ser mozzarella <i>Tomato sauce, prosciutto di parma, arugula, cherry tomatoes, pepper, mozzarella cheese and olive oil</i>
PIZZA AMICI Sos pomidorowy, zielone szparagi, jajko sadzone, szynka parmeńska, rukola, oliwa z oliwek, pomidory koktajlowe, pieprz, ser mozzarella <i>Tomato sauce, green asparagus, a poached egg, parma ham, arugula, cherry tomatoes, pepper, mozzarella cheese and olive oil</i>	37 zł	33 zł	PIZZA TONNO Sos pomidorowy, tuńczyk, kapary, czerwona cebula, oliwa, ser mozzarella <i>Tomato sauce, tuna, capers, red onion, mozzarella cheese and olive oil</i>
PIZZA FRUTTI DI MARE Sos pomidorowy, małże, krewetki, kalmary, ośmiorniczki, cytryna, oliwa z oliwek, ser mozzarella <i>Tomato sauce, clams, shrimps, squid, octopus, lemon, mozzarella cheese and olive oil</i>	45 zł	29 zł	PIZZA VEGETARIANA Sos pomidorowy, ser kozi, papryka czerwona, marynowane karczochy, świeży szpinak, pieczarki, pesto bazyliowe, ser mozzarella <i>Tomato sauce, goat's cheese, red pepper, marinated artichokes, fresh spinach, mushrooms basil pesto and mozzarella cheese</i>
PIZZA TARTUFO Pikantne salami, mascarpone, pomidorki cherry, pasta truflowa <i>Spicy salami, mascarpone, cherry tomatoes, truffle paste</i>	35 zł		

*Możliwość zamówienia pizzy bezglutenowej + 5 PLN

*All above can be baked with non-gluten dough + 5 PLN©



Pesce / Ryby / Fish

**LUCIOPERCA FILETTO FRITTO NEL BURRO
CON SALSA DI LIMONE
E INSALATA MISTA**

Filet z sandacza smażony na maśle, w sosie cytrynowo-maślanym podawany z sałatą rzymską i lodową, świeżym ogórkiem, pomidorem, sosem jogurtowo – czosnkowym i gnocchi

Filet of sander fried on butter with a lemon butter sauce served roman salad and iceberg lettuce, fresh cucumber, tomatoes in youghurt-garlic sauce, gnocchi

**GAMBERI, GOCCHES, ASPARAGI VERDI,
FRESCO DI QUELLI, RUCOL, AGLIO**

Smażone krewetki (8szt.) podawane z gnocchi, zielonymi szparagami, świeżym tymiankiem, rukolą, czosnkiem

Fried shrimps (8 pcs.) with gnocchi, green asparagus, fresh thyme, arugula, garlic

**COZZE FRESCHE IN SALSA DI CREMA CON
PANCETTA E ERBE AROMATICHE**

Mule w sosie śmietanowo-winnym z cebulą, czosnkiem, szczypiorkiem, boczkiem i ziołami
Fresh mussels in cream-wine sauce with onion, garlic, chives, bacon and herbs

48 zł | 47 zł

**MERLUZZO FRITTO IN BURRO IN SALSA DI
PANNA**

Dorsz smażony na maśle w sosie śmietanowym z zielonym groszkiem, cebulą, czosnkiem, cytryną i rukolą

Cod fried in butter in a cream sauce with green peas, onion, garlic, lemon and rocket

SALMONE ALLA GRIGLIA

Łosoś grillowany w sosie kawowym z chilli, podawany z zielonymi szparagami, pomidorkami koktajlowymi i gnocchi

Grilled salmon fillet with coffee & chilli sauce served with green asparagus, cocktail tomatoes and gnocchi

49 zł

54 zł

**GAMBERETTI CON BURRO AGLIO,
PREZZEMOLO E PEPERONCINO SERVITO
CON CROSTINI**

Krewetki tygrysie (11szt.) z masłem, czosnkiem, pietruszką i chili podawane na liściach sałaty rzymskiej z grzankami

Tiger shrimps (11 pcs.) with butter, garlic, parsley and chili served on lettuce leaves with croutons

49 zł



Carne - secondi piatti / Mięsa / Meat

PETTO DI POLLO RIPIENO CON SPINACI E FORMAGGIO DI CAPRA Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem i kozim serem podawana z sałatą rzymską i lodową, świeżym ogórkiem, pomidorem, sosem jogurtowo – czosnkowym i gnocchi <i>Chicken breast stuffed with spinach and goat's cheese served roman salad and iceberg lettuce, fresh cucumber, tomatoes in youghurt-garlic sauce, gnocchi</i>	39 zł	47 zł	COTOLETTA ALLA MILANESE Panierowany kotlet cielęcy podawany z cytryną, rukolą, pomidorkami koktajlowymi, <i>Breaded veal chop served with lemon, arugala, cherry tomatoes, parmesan and gnocchi</i>
FILETTO DI MAIALE MARINATO AL LIMONE E ARANCE Polędwiczki wieprzowe marynowane w cytrynie i pomarańczach podawane z sałatą rzymską i lodową, świeżym ogórkiem, pomidorem, sosem jogurtowo – czosnkowym i gnocchi <i>Pork tenderion marinated in lemons and oranges, roman salad and iceberg lettuce, fresh cucumber, tomatoes in youghurt-garlic sauce and gnocchi</i>	43 zł	45 zł	COSTOLETTE Żeberka (500 g) podawane z sałatą rzymską i lodową, świeżym ogórkiem, pomidorem w sosie jogurtowo - czosnkowym oraz gnocchi <i>Ribs (500g), roman salad and iceberg lettuce, fresh cucumber, tomatoes in youghurt-garlic sauce, gnocchi</i>
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON BURRO ALL'AGLIO Polędwica wołowa z grilla z masłem czosnkowo-pietruszkowym podawana z gnocchi i grillowanymi warzywami <i>grilled sirloin steak with parsley-garlic butter served gnocchi and grilled vegetables</i>	75 zł		



Dessert / Desery / Desserts

PANNA COTTA z sosem malinowym with raspberry sauce	19 zł	21 zł	TORTA DEL GIORNO CIASTO DNIA - zapytaj kelnera CAKE OF THE DAY - please ask the waiting staff
TIRAMISU	25 zł	19 zł	GELATO ALLA VANIGLIA CON CIOCCOLATO E FRUTTA Lody waniliowe z czekoladą i owocami Vanilla ice cream with chocolate and fruits



Bevande Fredde / Napoje zimne / Cold drinks

SUCCO D'ARANCIA FRESCO 300ml Świeży sok z pomarańczy 300 ml <i>Freshly squeezed orange juice 300ml</i>	25 zł	8 zł	PEPSI, MIRINDA, SCHWEPPEES, PEPSI MAX, 7UP 200ml
SUCCO DI POMPELMO FRESCO 300ml Świeży sok z grejpfruta 300 ml <i>Freshly squeezed grapefruit juice 300ml</i>	25 zł	8 zł	LIPTON ICE TEA 200ml Brzoskwinia, Cytryna <i>Peach, Lemon</i>
SUCCO DI MIX FRESCO 300ml Świeży sok mieszany 300ml <i>Freshly squeezed mix juice 300ml</i>	25 zł	9 zł	WODA <i>Amici</i> 450ml Woda <i>Water</i>
CASA LIMONATA CON MENTA 350ml Domowa lemoniada z miętą <i>Homemade lemonade with fresh mint</i>	15 zł	12 zł	ROCKSTAR 250ml Napój energetyczny <i>Energy drink</i>
CASA LIMONATA CIN FRUTTA 350ml Domowa lemoniada z owocami* <i>Homemade lemonade with fresh fruit*</i>	17 zł		
SOK 200ml Pomarańczowy, Grejfrutowy, Jabłkowy, Czarna porzeczka, Pomidorowy Orange, Grapefruit, Apple, Black currant, Tomato juice	8 zł		



Birra / Pivo / Beer

BIRRA MORETTI 0,3L	8 zł	13 zł	HEINEKEN (but.) 0,33l
BIRRA MORETTI 0,5L	15 zł	13 zł	WARKA RADLER (but.) 0,5l
ŻYWIEC (but.) 0,5l	14 zł	14 zł	DESPERADOS (but.) 0,4l
ŻYWIEC BEZALKOHOLOWY (but.) 0,33l	12 zł	12 zł	CYDR / CIDER (but.) 0,33l
ŻYWIEC BIAŁY (but.) 0,5l	14 zł	14 zł	GRZANE PIWO 0,33L

Vino / Wina / Wines

PROSECCO 100ml	15 zł	15 zł	WINO DOMU: białe / czerwone 150ml House wine: white/red
		39 zł	WINO DOMU: białe / czerwone 500ml House Caraffe of white/red
		75 zł	WINO DOMU: białe / czerwone 1l House Caraffe of white/red



Caffe / Kawa / Coffee

ESPRESSO	8 zł	5 zł	CAFFE LATTE
ESPRESSO DOPPIO	14 zł	5 zł	FRAPPE
CAFFE BIANCO	10 zł	9 zł	IRISH COFFE
CAFFE NERO	10 zł	19 zł	BAILEYS COFFE
CAPPUCINO	15 zł		
AMERICANO	12 zł		

*możliwość zamówienia kawy bezkofeinowej
possibility of ordering decaffeinated coffee

**syrop do kawy 2 zł (zapytaj kenera o wybór
smaków)

Bevande calde / Napoje gorące / Hot drinks

HERBATA LA VIA DEL TE	12 zł	19 zł	GLÖGG
Herbata czarna / Black tea			Glögg
Earl Grey / Earl Grey			
Herbata zielona / Green tea		19 zł	GROG
Herbata biała / White tea			Grog
Herbata jaśminowa / Jasmine tea			
Herbata miętowa / Mint tea		17 zł	CZEKOLADA
Herbata owocowa / Fruit tea			Hot chocolate
MALINA Z IMBIREM	15 zł	19 zł	CZEKOLADA Z BAILEY'S
Raspberry with ginger			Hot chocolate with Bailey's
WIŚNIA Z WIŚNIÓWKĄ	15 zł	21 zł	CZEKOLADA Z COINTREAU I SKÓRKĄ POMARAŃCZY
Cherry with cherry vodka			Hot chocolate with Cointreau and orange peel
KORZENNA POMARAŃCZA	15 zł		
Spicy orange			
GRZANE WINO	17 zł	21 zł	CZEKOLADA Z FRANGELICO
Mulled wine			Hot chocolate frangelico



Drinks / Drinki / Cocktails

SEX ON THE BEACH Finlandia Vodka 40 ml, Peachtree 20 ml, sok pomarańczowy, grenadine	23 zł	25 zł	CUBA LIBRE Rum Havana Club 40 ml, Pepsi
Finlandia Vodka 40 ml, Peachtree 20 ml, Cappy orange juice, grenadine		25 zł	DAIQIRI KLASYCZNE /TRUSKAWKOWE / MALINOWE Rum Havana Club 40 ml, syrop cukrowy, sok z limonki Classic Daiquiri
MARGARITA KLASYCZNA /TRUSKAWKOWA Tequila el Jimador 40 ml, likier pomarańczowy 20 ml, sok z limonki Classic Margarita	23 zł	19 zł	CAIPIRINHA KLASYCZNA/TRUSKAWKOWA/MALINOWA Cachaca 40 ml, limonki, cukier brązowy Classic Caipirinha
PINACOLADA KLASYCZNA/TRUSKAWKOWA Rum Havana Club 40 ml, syrop kokosowy, syrop ananasowy, mleko PinaColada	23 zł	25 zł	MOJITO KLASYCZNE/TRUSKAWKOWE Rum Havana Club 40 ml, cukier brązowy, mięta, limonki, woda gazowana Classic Mojito
APEROL SPRITZ 120ml Prosecco, 80ml Aperol, woda gazowana 120ml Prosecco, 80ml Aperol, sparkling water	25 zł	25 zł	NEGRONI Campari Bitter 40 ml, Martini Rosso 40ml, Seagrams gin 40 ml

Vermut / Wermut / Vermouth

MARTINI BIANCO 100 ml	17 zł	17 zł	MARTINI ROSATO 100 ml
MARTINI ROSSO 100 ml	17 zł	17 zł	MARTINI EXTRA DRY 100 ml



Vodka / Wódka / Vodka

FINLANDIA 40ml	10 zł	18 zł	CHOPIN 40ml
FINLANDIA 700ml	135 zł	185 zł	CHOPIN 700ml
SOPLICA MALINOWA 40ml	9 zł	9 zł	ŻOŁĄDKOWA GORZKA 40ml
SOPLICA WIŚNIOWA 40ml	9 zł		

Tequila / Tequila / Tequila

EL JIMADORE 40ml	17 zł	
------------------	-------	--

Cognac / Koniak / Cognac

HENNESSY FINE 40ml	18 zł	
--------------------	-------	--

Whisky / Whiskey / Whiskey

FAMOUS GROUSE 40ml	17 zł	27 zł	JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 40ml
CHIVAS REGAL 18 40ml	26 zł	22 zł	JACK DANIEL'S GENTELMAN 40ml
JAMESON IRISH WHISKEY 40ml	17 zł	19 zł	JACK DANIEL'S HONEY LIQUEUR 40ml
JACK DANIEL'S N.O7 40ml	19 zł	17 zł	JIM BEAM 40ml



Whisky Single Malt

ARDBEG 10 Y.O 40ml

33 zł

Gin / Gin / Gin

HENDRICK'S SCOTTISH GIN 40ml

24 zł

22 zł

SEAGRAMS 40ml

Rum / Rum / Rum

HAVANA CLUB 3 ANOS 40ml

17 zł

19 zł

HAVANA CLUB 7 40ml

Aperitivo / Aperitif / Aperitive

APEROL 40ml

17 zł

17 zł

CAMPARI BITTER 40ml



Digerente / *Digestif* / *Digestive*

FERNET BRANCA 40ml 33 zł

Liquore / *Likier* / *Liqueur*

AMARETTO 40ml	14 zł	14 zł	DOMOWE LIMONCELLO 40ml
BAILEY'S 40ml	14 zł	14 zł	FRANGELICO 40ml
KAHLUA 40ml	14 zł	14 zł	JAGERMEISTER 40ml
COINTREAU 40ml	14 zł	14 zł	SAMBUCA 40ml
GRAPPA 40ML	16 zł		

Brandy / *Brandy* / *Brandy*

TORRES 10 GRAN RESERVA 40ml 14 zł



Vino/ Wina / Wines

MONTELLIANA SPUMANTE EXTRA DRY PROSECCO DOC Treviso <i>Wino białe, wytrawne, musujące</i> <i>Bardzo owocowy bukiet</i> <i>W smaku świeże i orzeźwiające z lekko słodką końcówką</i>	88 zł	65zł /15zł*	STEMMARI MOSCATO IGT Terre siciliane <i>Wino białe słodkie</i> <i>Aromat białych kwiatów z cytrusowymi nutami</i> <i>Bogatyowocowy smak, pełne dobrze zrównoważone, intensywne i trwałe</i>
VILLA DEL VENTO LAMBRUSCO ROSATO DOC Reggiano <i>Wino różowe, słodkie, musujące</i> <i>Przenikawy aromat owoców z nutą fiołków</i> <i>W smaku okrągłe, łagodne z przyjemną słodką i bardzo owocową końcówką</i>	75 zł	94 zł	ARGIOLAS MERI DOC Vermentino di Sardegna <i>Wino białe wytrawne</i> <i>Świeżym aromacie cytrusów i świeżymi jasnymi owocami. Jasna żółta barwa z zielonkawym odcieniem. Świetnie wyważone, delikatne i bardzo świeże</i>
VILLA DIANA DOC Trebbiano d'Abruzzo <i>Wino białe wytrawne</i> <i>Aromat egzotycznych owoców z kwiatową nutą.</i> <i>Świetnie wyważone i orzeźwiające. Kolor żółty, słomkowy z zielonkawymi refleksami</i>	75 zł/17zł*	99 zł	VIGNETI DEL VULTURE PIPOLI BIANCO IGT Basilicata <i>Wino białe wytrawne</i> <i>Aromat białych owoców z elementami świeżych warzyw. Orzeźwiające, dobrze zbilansowane.</i> <i>Przyjemna kwasowość i długa końcówka.</i>
DOMODO AMABILE Vino Bianco d'Italia <i>Wino białe półwytrawne</i> <i>Intensywny i trwały owocowy aromat, smak owoców letnich i cytrusowych</i> <i>Okrągłe i przyjemne, dobrze zrównoważone</i> <i>Delikatny finisz</i>	75 zł/17zł*	99 zł	CANTINE SAN MARZANO ESTELLA MOSCATO IGP Bianco Salento IGP <i>Wino białe półwytrawne</i> <i>Smak zdecydowany, o dobrej strukturze, miękki i świeży, owocowy i lekko mineralny</i> <i>Zapach miodu i egzotycznych owoców</i>
MEZZACORONA TERRE DEL NOCE PINOT GRIGIO IGT Vigneti delle Dolomiti <i>Wino białe wytrawne</i> <i>Kolor słomkowożółty. Świeże i czyste aromaty owocowe - jabłko, gruszka i banan i dzikich kwiatów. W ustach wytrawne dobrze zrównoważone, lekko mineralne z wyraźnym rześkim zakończeniem. Posmak zielonego jabłka.</i>	79 zł	130 zł	TENUTA CARETTA CAYEGA DOCG Roero Arneis, Piemont <i>Wino białe wytrawne</i> <i>Obfite aromaty owocowe i kwiatowe</i> <i>Smak harmonijny, dobrze zorganizowany, z przyjemną końcówką</i>
CANTINE SAN MARZANO IL PUMO SAUVIGNON MALVASIA IGP Bianco Salento, Apulia <i>Wino białe wytrawne</i> <i>Aromat białych owoców z elementami świeżych warzyw. Orzeźwiające, dobrze zbalansowane przyjemna kwasowość i długa końcówka</i>			



Vino/ Wina / Wines

MEZZACORONA TERRE DEL NOCE MERLOT Wigneti delle dolomiti igt Wino czerwone wytrawne Aromaty czerwonych owoców pestkowych z nutą migdałów. Bardzo przyjemne i łatwe wino z posmakiem śliwki, wiśni i czereśni oraz odrobiną gorzkiej czekolady.	65 zł/15zł*	79 zł	PICCINI CHIANTI RISERVA DOCG Chianti, Toskania Wino czerwone wytrawne O przyjemnym zapachu dojrzałych owoców W smaku wiśnie z odrobiną delikatnych przypraw, lekki posmak drewna. Eleganckie i aksamitne z miękkimi taninami i rodzynkowym finiszem
DOMODO AMABILE Vino rosso d' Italia Wino czerwone półwytrawne Intensywny aromat z nutą ziół W smaku pełne i wyraźne, z waniliowym akcentem. Dobrze zbudowane, o zbalansowanym, miękkim smaku	65 zł/15zł*	85 zł	CANTINE SAN MARZANO IL PUMO PRIMITIVO IGP Puglia Wino czerwone wytrawne Intensywny aromat wiśni i suszonych śliwek Smak lekko pikantny z nutą wanilii i rozmarynu
GOOSE BUMP VELVETY RED IGT Sicilia Wino czerwone półwytrawne Intensywnie owocowe w zapachu i smaku Pełne, dobrze zbudowane, o przyjemnych aksamitnych taninach, z delikatną słodczą jagód, malin i odrobiną przypraw w tle	65 zł/15zł*	89 zł	STEMMARI PASSIATA Wino czerwone wytrawne Głęboka i intensywna czerwień z lekko granatowymi nutami. Owocowy bukiet, z nutami czerwonych jagód, malina i wiśnia. Miękki i soczysty smak z eleganckimi i delikatnymi taninami.
VILLA DIANA DOC Montepulciano d'Abruzzo Wino wytrawne z żywy i jasny czerwony kolor z fioletowym odcieniem. Intensywny aromat czerwonych owoców pestkowych, z przewagą wiśni, delikatne kwiatowe nuty. Przyjemny miękki smak z wyraźnym wiśniowym akcentem i aksamitnym wykończeniem.	85 zł	119 zł	MONTE ZOVO RIPASSO VALPOLICELLA DOC Corvina, Rondinella, Molinara Wino czerwone wytrawne Kolor purpurowy z fioletowym odcieniem. Aromat soczystej dojrzałej wiśni oraz kompotu ze śliwek. Na podniebieniu gęste, z miękkimi, dojrzałymi taninami i trwałym posmakiem.
		129 zł	CANNETO ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC Montepulciano, Toskania Wino czerwone wytrawne Bogate w aromaty i smak owoców leśnych, zwłaszcza dzikich jeżyn Posiada bardzo dużo tanin i długą końcówkę

* Cena za kieliszek



Vino / Wina / Wines

**POGGIO ALL TESSORO MEDITERA
SUPERTOSCAN**

IGT Toscana

Wino czerwone wytrawne

Piękny rubinowy kolor z fioletowymi refleksami.

Przyjemne owocowe aromaty dojrzałej wiśni, jagód,

leśnej ściółki, nuty cedru, przypraw

i ziół. Smak niezwykle harmonijny, zrównoważony,

świeży i mocny - w pełni odzwierciedla cechy Bolgheri.

Ostra nuta zapożyczona z Syrah, sprawia, że wino jest

przyjemniejsze i łatwiejsze do picia. Dojrzwanie 8

miesiący w dębowej beczce.

169 zł | 259 zł

**VILLA AL CORTILE BRUNELLO DI
MONTALCINO**

DOCG Brunello di Montalcino, Toskania

Wino czerwone wytrawne

Trwały i zdecydowany zapach z nutami lukrecji i

dojrzałej czarnej wiśni. W smaku pełne i dojrzałe,

gładkie taniiny, lekko orzechowy długi finisz

235 zł | 295 zł

COGNO BAROLO

DOCG Barolo, Piemont

Wino czerwone wytrawne

Lekki, miły zapach kwiatków z odrobiną
delikatnych przypraw

Okrągłe, dobrze zbudowane, eleganckie

Na finiszu nadal bardzo harmonijne i trwałe, z

mineralną nutką

CANTINE SAN MARZANO SESSANTANNI

DOP Primitivo di Manduria

Wino czerwone wytrawne. Aromat wiśniowy, pikantny

z nutą tytoniu. Wyczuwalny smak tanin i kawy z

końcówką smaku wanilii.



Buon Appetito