



# *U Septima*

Vila & Restaurant

EST. 2004

# Karta dań

## Zimne przystawki

- **120 g** | Rilletes mięsne, chleb rzemieślniczy, warzywa /1/ — **8,10 €**
- **120 g** | Burrata, tatar z pomidorów, pesto bazyliowe, chleb rzemieślniczy /1,7/ — **8,10 €**

## Zupy

- **0,50 l** | Halászlé (zupa rybna) /4/ — **6,60 €**
- **0,33 l** | Krem pomidorowy z paluszkami parmezanowymi /1,7/ — **4,50 €**
- **0,33 l** | Rosół drobiowy z mięsem i makaronem /1,3/ — **4,30 €**
- **0,33 l** | Czysta zupa czosnkowa z żółtkiem, grzankami i serem /1,3,7/ — **4,40 €**

## Sałatki

- **260 g** | Mieszanka sałat, burrata, granat /7/ — **12,90 €**
- **260 g** | Mieszanka sałat z grillowanymi warzywami i kurczakiem (dressing do wyboru: serowo-jogurtowy tzatziki / vinaigrette) — **11,30 €**
- **280 g** | Mieszanka sałat z piersią kaczki, orzechami włoskimi i gorgonzolą, syrop klonowy, owoce — **12,90 €**

## Ryby

- **250 g** | Grillowany pstrąg w boczku z czerwoną cebulą /4,7/ — **11,60 €** (za każde kolejne 10 g + 0,90 €)
- **250 g** | Pstrąg na maśle — **11,60 €** (za każde kolejne 10 g + 0,90 €)
- **200 g** | Łosoś, grillowane warzywa /4/ — **18,80 €**
- **200 g** | Łosoś, boczek, szpinak /4/ — **18,80 €**

## Risotto

- **300 g** | Risotto truflowe, shiitake, shimeji /7/ — **13,90 €**
- **300 g** | Risotto dyniowe, ser bałkański, karmelizowane orzechy włoskie /7,8/ — **13,10 €**

## Dania bezmięsne

- **300 g** | Grillowane świeże warzywa — **9,80 €**
- **150 g** | Ser smażony /1,3,7/ — **9,20 €**
- **120 g** | Grillowany ser Encián (typu camembert) z żurawiną /7/ — **9,50 €**

## Drób

- **180 g** | Pierś z kurczaka, bazyliowa bryndza, zielona fasolka, boczek, demi-glace /1,7/ — **12,90 €**
- **180 g** | Pierś z kurczaka, sos serowo-czosnkowy, parmezan /7/ — **12,30 €**
- **180 g** | Pierś z kurczaka, grillowane warzywa — **12,90 €**

## Wieprzowina

- **150 g** | Polędwiczka wieprzowa, cebula, boczek, cukinia, demi-glace /1/ — **13,30 €**
- **150 g** | Polędwiczka wieprzowa, mozzarella, suszone pomidory, demi-glace /1,7/ — **13,30 €**
- **150 g** | Polędwiczka wieprzowa, ragout grzybowe /1/ — **13,90 €**
- **150 g** | Sznycel smażony z polędwiczki wieprzowej /1,3,7/ — **11,40 €**

## Steki

- **200 g** | Polędwica wołowa, jajko sadzone, grillowane warzywa /1/ — **29,80 €**
- **200 g** | Polędwica wołowa, ser dojrzewający, sos grzybowo-śmietanowy /1,7/ — **29,80 €**
- **200 g** | Polędwica wołowa, lekko pikantny sos boczkowy, ryż, pieczony ziemniak, tzatziki /1,7/ — **31,90 €**

## Specjały Monsieur Septima

- **80 g** | Przymak Septima – ślimaki, bagietka, dip — **11,70 €**
- **80 g** | Wykwintne żabie udka, bagietka, dip — **11,70 €**
- **150 g** | Mix grill (pierś z kurczaka, polędwiczka wieprzowa, polędwica wołowa, pieczarki, szynka, tzatziki, barbeque) /1/ — **13,30 €**
- **400 g** | Spare ribs (pieczone żeberka wieprzowe, grillowany ziemniak, garnitur wiejski, barbeque) — **17,90 €**
- **100 g** | Befszyk tatarski, grzanki 5 szt. /1,3/ — **14,90 €**

## Makaron

- **250 g** | Tagliatelle, por, boczek, pieczarki, pomidor, zioła, parmezan /1,3,7/ — **11,30 €**
- **250 g** | Tagliatelle, pierś z kaczki, pesto bazyliowe, gruszka, orzechy włoskie, syrop klonowy /1,3,7,8/ — **13,90 €**
- **250 g** | Penne, łosoś, szpinak liściasty, pomidorki cherry, cytryna /1,3,4/ — **13,90 €**
- **250 g** | Penne, mięso z kurczaka, szpinak, śmietana /1,3,7/ — **11,30 €**

- **250 g** | Lasagne Bolognese (ragout mięsne, sos śmietanowo-serowy) /1,3,7/ — **11,50 €**
- **250 g** | Lasagne, szpinak, ser niva (niebieski), sos śmietanowo-serowy /1,3,7/ — **11,50 €**

## Kaczka

- **200 g** | Pierś z kaczki, raviolo z karmelizowaną czerwoną kapustą /1,3/ — **19,70 €**
- **200 g** | Pierś z kaczki, sos miodowo-musztardowy (Dijon), gruszka /1,10/ — **19,70 €**

## Desery

- **90 g** | Szarlotka (strudla jabłkowa), krem waniliowy /1,7/ — **5,90 €**
- **160 g** | Naleśnik, krem pistacjowy, truskawki, mascarpone /1,3,7,8/ — **5,90 €**
- **120 g** | Bezglutenowe ciasto czekoladowe, gorące maliny, orzechy /7,8/ — **5,90 €**
- **120 g** | Lody waniliowe, gorące maliny, bita śmietana /7/ — **5,90 €**

## Dodatki

- **200 g** | Ziemniaki gotowane — **2,50 €**
- **200 g** | Ziemniaki po wiejsku — **3,10 €**
- **200 g** | Ziemniaki opiekane — **2,90 €**
- **150 g** | Frytki — **3,10 €**
- **150 g** | Ryż duszony — **2,30 €**
- **200 g** | Frytki z batatów — **3,90 €**
- **30 g** | Sosy (tatarski, tzatziki, barbecue, keczup) — **1,90 €**
- **100 g** | Garnitur warzywny — **3,30 €**
- **100 g** | Sos śmietanowy z borowikami /7/ — **3,90 €**
- **1 szt.** | Chleb — **0,15 €**
- **1 szt.** | Opakowanie na wynos — **0,50 €**
- **1 szt.** | Miska na zupę — **0,40 €**

# Karta napojów

## Napoje gorące

- Kawa po turecku — **2,30 €**
- Espresso — **2,30 €**
- Espresso bezkofeinowe — **2,30 €**
- Cappuccino — **3,00 €**
- Latte macchiato — **3,40 €**
- Herbata — **2,50 €**
- Herbata ze świeżej mięty i imbiru — **2,70 €**
- Mleczko do kawy (10 g) — **0,30 €**
- Miód (20 g) — **0,50 €**
- Gorąca czekolada (2 dl) — **2,50 €**
- Gorąca czekolada z bitą śmietaną — **2,80 €**
- Bitą śmietana (20 g) — **0,40 €**

## Napoje bezalkoholowe

- **0,25 l** | Vinea (biała/czerwona) — **2,50 €**
- **0,25 l** | Tonic (Imbirowy/Klasyczny/Różowy) — **2,50 €**
- **0,33 l** | Woda źródlana Rajec — **2,30 €**
- **0,25 l** | Red Bull — **3,30 €**
- **0,25 l** | Sok Curiosa — **2,50 €**
- **0,25 l** | Herbata mrożona — **2,50 €**
- **0,25 l** | Royal Crown Cola / Targa Florio — **2,50 €**
- **0,10 l** | Kofola — **0,50 €**
- **0,50 l** | Lemoniada — **4,90 €**

## Aperitify

- **0,06 l** | Cinzano Bianco — **3,90 €**
- **0,10 l** | Martini Dry z oliwkami — **4,90 €**
- **0,20 l** | Aperol Spritz — **6,30 €**
- **0,04 l** | Likier Bentianna — **3,80 €**

## Wina

### Białe wino

- **0,1 l** | Veltlínske zelené 2025 (wytrawne) – Winiarnia Ludvik — **2,70 €**
- **0,1 l** | Devín 2025 (półslodkie) – Winiarnia Ludvik — **2,90 €**
- **0,1 l** | Vibrant Petit Chablis 2023 (wytrawne) – La Chablisienne — **5,50 €**

### Różowe wino

- **0,1 l** | Cabernet Sauvignon Rosé 2023 (wytrawne) – Winiarnia Ludvik — **2,90 €**
- **0,1 l** | Tri ruže 2024 (półslodkie) – Winiarnia Velkeer — **2,90 €**

### Czerwone wino

- **0,1 l** | Svätoavrinecké (St. Laurent) 2021 (wytrawne) – Winiarnia Ludvik — **2,90 €**
- **0,1 l** | Dunaj 2024 (wytrawne) – Winiarnia Juraj Zápražný — **3,10 €**
- **0,1 l** | Côtes du Rhône Réserve 2023 (wytrawne) – Famille Perrin — **4,50 €**

### Wino musujące

- **0,75 l** | Hubert Brut / De Luxe — **21,00 €**
- **0,75 l** | Moët & Chandon — **80,00 €**
- **0,75 l** | Dom Pérignon — **230,00 €**
- **0,75 l** | Brilla Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. — **28,00 €**
- **0,75 l** | Prosecco (według oferty) — **19,80 €**
- **0,10 l** | Prosecco (według oferty) — **2,80 €**

## Napoje alkoholowe

### Brandy

- Metaxa \*\*\*\*\* (0,04 l) — **3,80 €**
- Karpatské brandy Špeciál (0,04 l) — **4,30 €**

### Koniak

- Martell V.S.O.P. (0,04 l) — **7,40 €**
- Hennessy V.S.O.P. (0,04 l) — **7,40 €**

### Rumy

- Kraken (0,04 l) — **5,40 €**
- Diplomatico 8yo. (0,04 l) — **5,40 €**
- Diplomatico 12yo. (0,04 l) — **6,40 €**
- Pyrat X.O. (0,04 l) — **6,40 €**
- Zacapa 23yo. (0,04 l) — **6,90 €**
- Plantation (0,04 l) — **7,90 €**

## Destylaty

- Septimova Šípka (dzika róža) (0,04 l) — **3,90 €**
- Wódka z goryczką (0,04 l) — **2,70 €**
- Wódka Finlandia (0,04 l) — **3,20 €**
- Wódka Absolut (0,04 l) — **3,20 €**
- Borovička Spišská (jałowcówka) (0,04 l) — **2,80 €**
- Bošácka slivovica 52% (śliwowica) (0,04 l) — **3,60 €**
- Hruškovica Jelínek 42% (gruszkówka) (0,04 l) — **3,30 €**
- Bombay Gin (0,04 l) — **3,50 €**
- Toison Gin / Toison Ruby Red (0,04 l) — **4,20 €**

## Whisky

- Jack Daniel's (0,04 l) — **4,10 €**
- Jack Daniel's Honey (0,04 l) — **4,30 €**
- Jameson (0,04 l) — **4,00 €**

## Likiery

- Bailey's (0,04 l) — **3,30 €**
- Becherovka (0,04 l) — **3,30 €**
- Demänovka horká (gorzka) (0,04 l) — **3,30 €**
- Jägermeister (0,04 l) — **3,80 €**
- Bentianna (0,04 l) — **3,80 €**
- Fernet Stock / Citrus (0,04 l) — **3,00 €**

## Piwo

- **0,30 l** | Pilsner Urquell — **2,50 €**
- **0,50 l** | Pilsner Urquell — **3,50 €**
- **0,30 l** | Gambrinus — **1,90 €**
- **0,50 l** | Gambrinus — **2,90 €**
- **0,33 l** | Leffe ciemne — **2,90 €**

## Piwo bezalkoholowe

- **0,33 l** | Birell bezalkoholowy — **1,65 €**
- **0,50 l** | Birell bezalkoholowy — **2,70 €**
- **0,33 l** | Birell pomelo-grejpfrut — **1,65 €**
- **0,50 l** | Birell pomelo-grejpfrut — **2,70 €**

## Lista alergenów

*(Zgodnie z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2003/89/WE)*

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe)
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne
6. Ziarno sojowe i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne *(Pominięte w tekście)*
8. Orzechy (migdały, laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia i produkty pochodne)
9. Seler i produkty pochodne
10. Musztarda (gorczyca) i produkty pochodne
11. Ziarna sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny (w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l)
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne

## Informacje ogólne i warunki

- **Zamówienia i rezerwacje:** 0911 873 553
- Za pół porcji naliczamy 70% pełnej ceny dania.
- Gramatura mięsa podana jest w stanie surowym.
- Pudełko na wynos: **0,50 €**
- **Ostrzeżenie dla konsumenta:** Nie zaleca się spożywania niepoddanego obróbce cieplnej mięsa (np. tatar, steki wołowe) oraz jaj przez dzieci, kobiety w ciąży i karmiące oraz osoby z osłabioną odpornością.