



Pumo di Puglia

CUCINA MEDITERRANEA
RISTORANTE / ENOTECA

PRZYSTAWKI

GLI ANTIPASTI

STARTERS

Deska serów <i>wybrane regionalne sery włoskie</i> Tagliere italiano di formaggi <i>selezione regionale di formaggi italiani</i> Italian cheese plate	45,-
Deska serów i wędlin <i>wybrane regionalne sery i wędliny włoskie</i> Tagliere di formaggi e salumi <i>selezione regionale di formaggi e salumi italiani</i> Italian cheese and meat plate	65,-
Focaccine z rybą miecznik, bottarga, mozzarella bufala, sos z pomidorków koktajlowych Matera <i>małe bułeczki, miecznik, bułka tarta, mozzarella bufala, pomidorki</i> <i>koktajlowe, bazylia</i> Focaccine con pesce spada, bottarga e bufala, con salsa di pomodorino tondino di Matera Focaccine with sword fish, bottarga, buffalo mozzarella and sauce of tomato	48,- 
Zupa z małży Pumo z winem białym Locorotondo D.O.C. <i>małże, pomidor, czosnek i natka pietruszki</i> Zuppa di cozze del Pumo sfumate al vino Locorotondo D.O.C <i>cozze, pomodoro pelato, aglio e prezzemolo</i> Soup of mussels in Locorotondo white wine and tomatoes <i>mussels, tomatoes, garlic and parsley</i>	35,- 
Crudo di mare z zatoki Gallipoli <i>carpaccio z miecznika, carpaccio z tuńczyka, krewetki</i> Crudo di mare del golfo di Gallipoli <i>carpaccio di pesce spada, carpaccio di tonno e gamberi</i> Carpaccio of sword fish, carpaccio of tuna fish and prawns from Gallipoli gulf	110,-
Aromaty morskie z Ionio <i>małże z bułką tartą, smażone kalamary, dorsz</i> Sapori del mare Ionio <i>cozze al gratin, calamari e baccalà mantecato</i> Flavors of the Ionio sea <i>mussels with bread crumbs, squids and salted cod</i>	59,- 



Bruschetta klasyczna

20,-

bruschetta, pomidorki koktajlowe, czosnek z Altamura, bazylia

**Bruschetta classica italiana con pomodorino Pachino e
aglio di Altamura**

**Bruschetta baked in Pumo di Puglia restaurant, cherry
tomatoes, garlic and basil**

Bruschetta del Pumo

39,-

bruschetta, sos-mango, ryba miecznik

Bruschetta con salsa al mango e pesce spada

Bruschetta with mango sauce and sword fish

Bruschetta Puglia bella

35,-

bruschetta, sos-avokado carpaccio z wołowiny

Bruschetta con salsa all'avocado

e carpaccio di manzo

Bruschetta with avocado sauce and beef carpaccio



Bruschetta ogród warzywny

25,-

bruschetta, bakłażan, cukinia, papryka

Bruschetta dell'orto

bruschetta con melanzane, zucchini e peperoni

Bruschetta from vegetable garden

bruschetta with eggplants, zucchini and peppers

Arancinette

29,-

*kulki ryżowe aromatyzowane szafranem, nadziewane
krewetkami i serem provolone na kremie pomidorowym*

Arancinette aromatizzate allo zafferano con gamberi,

Provolone pugliese su vellutata di pomodoro

Arancinette of rice with saffron, prawns, provolone

Apulian cheese and sauce of tomatoes

Chleb włoski

10,-

Pane classico italiano

Home made Italian bread baked in our oak fired oven

Focaccia włoska z rozmarynem

18,-

Focaccia al rosmarino

Focaccia with rosemary

SALATKI I DODATKI

LE INSALATE E I CONTORNI

SALADS and FOOD SIDE DISHES

Sałatka śródziemnomorska z sosem Neptuna 58,-
mieszanka sałat, kalamary, krewetki, małże, ośmiornica, papryka, marchewka, cytryna, pomidorki koktajlowe, oliwa

Insalata mediterranea in salsa Nettuno
misticanza, calamari, gamberi, cozze, vongole, polipo, peperoni, pomodorini, olive, carote, limone, olio EVO

Mediterranean salad in Nettuno sauce
mixed fresh vegetables, squids, prawns, mussels, clam, octopus, peppers, cherry tomatoes, olives, carrots, lemon and extravirgin olive oil from Apulia

Sałatka z grillowanym kurczakiem i rozmarynem 39,-
mieszanka sałat, kurczak, awokado, pomidorki koktajlowe, papryka, płatki parmezanu, musztarda dijońska, oliwki, cebula, oliwa

Insalata di pollo grigliato al rosmarino
misticanza, pollo, avocado, pomodorini, peperoni, scaglie di Parmigiano reggiano, pinoli, cipolla, olive, olio EVO

Salad of grilled chicken
mixed fresh vegetables, chicken, avocado, cherry tomatoes, pepper, Parmesan cheese, pine nuts, onion, olives and extravirgin olive oil from Apulia

 **Sałatka dziadka Giuseppe** 35,-
mieszanka sałat, pomidory, marchewka, ogórek, oliwki, pestki dyni, nasiona słonecznika, oliwa

Insalata di nonno Giuseppe
misticanza, pomodori, carote, cetrioli, semi di zucca, semi di girasole, olio EVO

Granfather Giuseppe salad
mixed fresh vegetables, tomatoes, carrots, cucumbers, pumpkin seeds, sunflower seeds and extravirgin olive oil from Apulia

Sałatka z mozzarellą 38,-
mieszanka sałat, mozzarella, awokado, pomidorki koktajlowe, papryka, płatki parmezanu, musztarda dijońska, oliwki, cebula, oliwa

Insalata di mozzarella
misticanza, mozzella, avocado, pomodorini, peperoni, scaglie di Parmigiano reggiano, pinoli, cipolla, olive, olio EVO

Mozzarella salad from Apulia
mixed fresh vegetables, mozzarella, avocado, cherry tomatoes, pepper, Parmesan cheese, pine nuts, onion, olives and extravirgin olive oil from Apulia



Warzywa grillowane

bakłażan, cukinia, papryka

Verdure grigliate

melanzane, zucchini e peperoni

Plate of mixed grilled vegetables

eggplants, zucchini and peppers

28,-



Pieczone ziemniaki aromatyzowane rozmarynem

Patate al forno aromatizzate al rosmarino

Potatoes cooked on oven with rosemary

20,-



Mix sałat

Salata lodowa, rukola, pomidorki koktajlowe

Insalata mista

lattuga, rucola e pomodorini

Mixed fresh salad

lettuce, rucola and cherry tomatoes

Szpinak z masłem

Spinaci saltati al burro

Spinach flavored with butter

25,-

KREMY I ZUPY

LE CREME E LE ZUPPE

CREAMS AND SOUPS



Czerwony krem

pomidor, cebula, bazylia, oliwa

Crema rossa

pomodoro, cipolla, basilico, olio EVO

Cream of tomato

20,-



Złota zupa

pręga wołowa, cebula, oliwa

Zuppa oro

manzo, cipolla, olio EVO

Gold soup

beef, onion and extravirgin olive oil from Apulia

28,-



Zupa śródziemnomorska

małże, vongole, kalamary, krewetki gali, ryba, pietruszka, czosnek, grzanki, oliwa

Zuppa del mare Mediterraneo

vongole, cozze, calamari, gamberi, pesce, pomodorini, prezzemolo, aglio, olio EVO

Mediterranean fish soup

clams, mussels, squids, prawns, fishes, cherry tomatoes, parsley, garlic and extravirgin olive oil from Apulia

65,-



Włoska zupa wielowarzywna

Minestrone tradizionale italiano

Italian traditional vegetables soup

27,-



DANIA GŁÓWNE

I PRIMI PIATTI

MAIN DISHES

 **Orecchiette z Apulii z wierzchołkami rzepy** 37,-
orecchiette, wierzchołki rzepy, brokuły, bułka tarta, czosnek, papryka ostra, oliwa 

Orecchiette pugliesi alle cime di rapa
orecchiette, rape, broccoli, aglio, peperoncino rosso, pane grattato tostato, olio EVO

Original and classical orecchiette from Apulia
orecchiette, turnip greens, broccoli, garlic, hot pepper, bread crumbs and extravirgin olive oil from Apulia

Spaghetti z wołowiną i suszonymi pomidorami w winie Primitivo 48,-


spaghetti, wołowina, suszone pomidory, wino Primitivo, oliwa

Spaghetti con bocconcini di manzo e pomodoro secco, sfumati al vino Primitivo

spaghetti, manzo, pomodori secchi, vino Primitivo, olio EVO

Spaghetti with beef nuggets and dry tomato, blended with Primitivo red wine

spaghetti, beef, dry tomatoes, Primitivo red wine and onion

 **Gnocchi śródziemnomorskie** 35,-
gnocchi, pomidorki koktajlowe, ser feta, parmigiano reggiano, bazylia 

Gnocchi alla mediterranea
gnocchi, pomodorini, feta greca, Parmigiano reggiano e basilico
Mediterranean gnocchi

gnocchi, cherry tomatoes, greek feta cheese, parmesan cheese and basil

Spaghetti alla carbonara 37,-
spaghetti, boczek guanciale, jajka, parmezan, ser pecorino, oliwa 

Spaghetti alla carbonara tradizionale italiana

spaghetti, guanciale, uova, Parmigiano reggiano, Pecorino romano, olio EVO

Spaghetti carbonara

spaghetti, bacon, eggs, parmesan cheese, pecorino from Rome, black pepper and extravirgin olive oil from Apulia

Tagliatelle z ragù z jagnięciny 49,-
Tagliatelle con ragù di agnello 
Tagliatelle with sauce of lamb and tomatoes

Calamarata z miecznika alla Norma 55,-
*calamarata, miecznik, bakłażan, sos pomidorowy,
ser ricotta słona, bazylia, czosnek* 

Calamarata di pesce spada alla Norma con ricotta salata
*calamarata, pesce spada, salsa di pomodoro, ricotta salata,
melanzane fritte, basilico e aglio*

Calamarata with sword fish alla Norma
*calamarata, sword fish, tomato sauce, ricotta salata cheese, fried
eggplants, basil and garlic*

Spaghetti z eliksirem z czerwonych krewetek 79,-
aromatyzowane limonką 
*Spaghetti, eliksir z czerwonych krewetek,
tatar z krewetek fioletowych, limonka*

Spaghetti all'elisir di gambero rosso
aromatizzato al lime
spaghetti, elisir di gamberi rossi, tartare di gamberi viola e lime

Spaghetti with elisir of red prawns flavored with lime
spaghetti, elisir of red prawns, tartare of purple prawns and lime

Linguine z morza śródziemnomorskiego 59,-
*makaron linguine, małże, vongole, krewetki, pomidorki, bazylia,
czosnek* 

Linguine allo scoglio del mare Mediterraneo
linguine, cozze, vongole, gamberi, pomodorini, basilico e aglio

Linguine allo scoglio
linguine, mussels, clams, prawns, cherry tomatoes, basil and garlic

Risotto z owocami morza 59,-
ryż, krewetki, owoce morza, parmezan, tymianek 

Risotto ai frutti di mare
*riso carnaroli, frutti di mare, Parmigiano reggiano,
pomodorini, timo e olio EVO*

Risotto of seafood
*rice, mix of seafood, parmesan cheese, cherry tomatoes,
thyme and extravirgin olive oil from Apulia*

Risotto z prawdziwkami 48,-
ryż, prawdziwki, serek mascarpone, parmezan, rozmaryn 

Risotto ai funghi porcini
*riso carnaroli, funghi porcini, mascarpone, Parmigiano
reggiano e rosmarino*

Risotto with porcini mushrooms
*rice, porcini mushrooms, mascarpone cheese, parmesan
cheese and rosemary*

DRUGIE DANIA I SECONDI PIATTI SECOND DISCHES

- Roladka panierowana z Apulii z pieczonymi ziemniakami i rozmarynem**
karkówka wieprzowa, ser provolone, oliwa
(dodatki: ziemniaki, dynia) **48,-** 
- Bombette della Puglia con patate arrosto al rosmarino**
capocollo di maiale, provolone delle Murge e olio EVO
(contorno: patate e zucca al forno)
- Bombette from Apulia with roasted potatoes**
pork neck, provolone cheese from Apulia, potatoes, pumpkin and extravirgin olive oil from Apulia
- Stek z polędwicy wołowej z winem**
Primitivo di Manduria
filet wołowy, wino Primitivo, oliwa
(dodatki: zapiekane ziemniaki) **79,-** 
- Filetto di manzo al Primitivo di Manduria**
filetto di manzo, riduzione di Primitivo di Manduria e olio EVO
(contorno: patate al forno)
- Fillet of beef cooked with red Primitivo wine and potatoes**
- Scaloppina z wołowiny z prawdziwkami**
Cienkie plastry wołowiny w sosie z prawdziwków
Scaloppina di manzo ai funghi porcini
sfumata alla vodka
Scaloppina beef with porcini mushrooms
flavored with Vodka **58,-** 
- Okoń morski zapiekany w 3-solach z warzywami grillowanymi**
okoń morski 300/400 gr **65,-** 
- Branzino ai tre sali con contorno di verdure grigliate**
pezzatura 300/400 gr
- Seabass baked in three salts with mix of grilled vegetables**
- Filet z dorady w sosie śródziemnomorskim**
filet z dorady, kapary, oliwki, pomidorki koktajlowe **70,-** 
- Filetto di orata alla mediterranea**
filetto di orata, capperi, olive e pomodorini
- Sea bream in mediterranean style**
capperi, olives and cherry tomatoes

Tagliata z żabnicy z warzywami sezonowym 80,-
żabnica, warzywa sezonowe (pomidorki, marchew, seler naciowy, cebula i cukinia) 

Tagliata di coda di rospo su letto di verdure di stagione
coda di rospo, verdure a concassé (pomodorini, carote, sedano, cipolla e zucchine)

Monk fish with seasonal vegetables
monk fish, mix of vegetables: cherry tomatoes, carrots, celery, zucchini and onion

Stek z tuńczyka 65,-
tuńczyk, pomidorki koktajlowe, rukola 

Filetto di tonno rosso scottato con pomodorini e rucola
Fillet of tuna
fillet of tuna, cherry tomatoes and rucola

Antrykot z wołowiny 55,-
antrykot wołowy, rukola, Grana padano, pomidorki koktajlowe 

Entrecote di manzo
tagliata di manzo, rucola, Grana padano e pomodorini
Beef entrecote
beef, rucola, grana padano cheese and cherry tomatoes

Ryba miecznik aromatyzowana anyżem 70,-
w sosie cytrusowym 
miecznik, sok z cytryny, sok z pomarańczy, oliwa z oliwek

Pesce spada all'anice stellato profumato agli agrumi
pesce spada, anice stellato, succo di limone, succo di arancia e olio EVO

Sword fish flavored with star anise and citrus fruits
sword fish, star anise, lemon juice, orange juice and extravirgin olive oil from Apulia

PIZZY

LE PIZZE

PIZZA

Margherita di Savoia

22,-

pomidor, mozzarella, bazylia, oliwa
pomodoro, mozzarella e basilico
tomato, mozzarella and basil

Altamura

20,-

pomidor, czosnek, oregano, sardele, oliwa
pomodoro, aglio, origano e acciughe
tomato, garlic, organ and anchovies

Martina Franca

35,-

pomidor, mozzarella, pikantne salami, oliwa
pomodoro, mozzarella e salame piccante
tomato, mozzarella and spicy salami

Brindisi

35,-

pomidor, mozzarella, bakłażan smażony, płatki Pamezanu
salsa pomodoro, mozzarella, melanzane fritte e scaglie di
Parmigiano reggiano
sauce of tomato, mozzarella, fried eggplants and parmesan cheese



Cerignola

38,-

mozzarella, cukinia, papryka, bakłażan, cebula, oliwa
mozzarella, zucchini, peperoni, melanzane e cipolla
mozzarella, zucchini, peppers, eggplants and onion

Trani

35,-

pomidor, mozzarella, tuńczyk, czerwona cebula, oliwa
pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla rossa
tomato, mozzarella, tuna and red onion

Leccese

38,-

pomidor, mozzarella, gorgonzola, wędlina bresaola, rukola
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, bresaola, rucola
tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, bresaola and rucola

Santa Maria di Leuca

38,-

pomidor, mozzarella, szynka parmenska, rukola, oliwa
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, rucola
tomato, mozzarella, Parma ham and rucola

Cisternino (4 formaggi) 35,-
ser mozzarella, ser gorgonzola, ser caciocavallo, ser provolone
mozzarella, gorgonzola, caciocavallo, provolone
mozzarella, gorgonzola, caciocavallo cheese and provolone cheese

Otranto 38,-
pomidor, mozzarella, parmezan, szynka gotowana, pomidorki
koktajlowe, rukola, oliwa
pomodoro, mozzarella, Parmigiano reggiano, prosciutto cotto,
pomodorini e rucola
tomato, mozzarella, parmesan cheese, prosciutto cotto ham, cherry
tomatoes and rucola

Barese 36,-
pomidor, mozzarella, salami Napoli, oliwki taggiasche, oliwa
pomodoro, mozzarella, salame Napoli, olive taggiasche
tomato, mozzarella, Naples salami and black olives

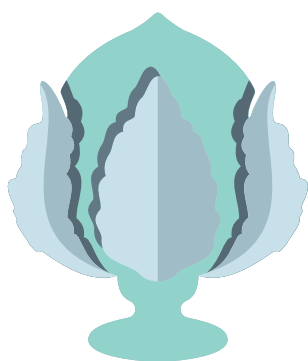
Gallipoli 55,-
pomidor, mozzarella, carpaccio z tuńczyka, rukola,
pomidorki koktajlowe
pomodoro, mozzarella, carpaccio di tonno, rucola e pomodorini
tomato, mozzarella, tuna carpaccio, rucola and cherry tomatoes

Pumo di Puglia 44,-
mozzarella, pomidorki koktajlowe, friarielli, bazylia, oliwa
czosnkowa, krem truflowy, parmezan
mozzarella, pomodorini, friarelli, basilico, olio aromatizzato
all'aglio, crema di tartufo e Parmeggiano reggiano
mozzarella, cherry tomatoes, turnip greens, olive oil flavored with
garlic, cream of truffle and parmesan cheese

Tarantina 56,-
sos pomidorowy, pomidor, czosnek, owoce morza
salsa pomodoro, pomodorini freschi, olio all'aglio e frutti di mare
sauce of tomato, fresh cherry tomatoes, garlic olive oil and
seafoods

DESERY I DOLCI DESSERT

Klasyczne tiramisu z kawą Kimbo <i>biszkopty savoiard, mascarpone, kawa, gorzkie cacao</i> Tiramisù classico al caffè Kimbo <i>savoiard, mascarpone, caffè, cacao amaro</i> Original and classic italian tiramisu <i>savoiard biscuits, mascarpone cheese, coffee and cacao</i>	22,-
Babà neapolitańska moczona w rumie z kremem <i>bita śmietana, owoce</i> Babà napoletano al rum con crema panna e decorazione di frutta Babà with cream, rum, panna and fruit decoration	22,-
Cannolo siciliano z rikottą, owoce Cannolo siciliano originale con ricotta di pecora e decorazione di frutta Original and classic cannolo with sheep ricotta cheese and fruit decoration	25,-
Panna cotta owoce leśne Panna cotta ai frutti di bosco Panna cotta with berries	25,-
Lody czekoladowe z rumem Gelato al cioccolato e rum Ice cream chocolate and rum	28,-
Lody pistacjowe z limoncello Gelato al pistacchio e limoncello Ice cream pistachio and limoncello liquor	28,-
Lody Gelato Ice cream	20,-



Pumo di Puglia

CUCINA MEDITERRANEA
RISTORANTE / ENOTECA

KAWA CAFFE' COFFEE

Espresso italiano	9,-
Espresso doppio Double espresso	18,-
Espresso macchiato Espresso with milk	11,-
Kawa bezkofeinowa Espresso decaffeinato Espresso without caffeine	12,-
Caffè americano	13,-
Caffe americano z mlekiem Caffè americano con latte American coffee with milk	15,-
Cappuccino	15,-
Latte Latte macchiato Milk and coffe	18,-

NAPOJE

LE BEVANDE ANALCHOOLICHE

NO ALCOHOL DRINKS

Lemonsoda / Orangesoda	12,-
Cedrata San Pellegrino	15,-
Chinotto San Pellegrino	12,-
Crodino	10,-
Coca cola / Coca cola zero	10,-
Fanta	10,-
Tonic	10,-
Świeżo wyciskany sok z pomarańczy / grejpfruta Spremuta di arancia / pompelmo Fresh orange / grapefruit juice	18,-
Woda niegazowana Acqua naturale Still water	10/18,-
Woda gazowana Acqua frizzante Sparkling water	10/18,-
Sok gruszkowy Succo alla pera Pear juice	10,-
Sok brzoskwiniowy Succo alla pesca Peach juice	10,-
Sok jabłkowy Succo alla mela Apple juice	10,-
Sok pomarańczowy Succo all'arancia Orange juice	10,-
Herbata Tea	15,-
Napar rozgrzewający Infuso aromatizzato Flavored tea	18,-

PIWO LE BIRRE BEER

Moretti alla spina / lane / draught	18/22,-
Moretti zero 330ml	14,-
Moretti senza alchool	
Moretti no alchool	
Moretti 330/660ml	16/20,-
Peroni 330/660ml	12/20,-
Peroni bez glutenu 330ml	14,-
Peroni senza glutine	
Peroni gluten free	
Peroni Gran Riserva 500ml	23,-
Messina Cristalli di Sale 500ml	22,-
Ichnusa 330ml	14,-
Raffo 330/660ml	12/20,-
Grzaniec (grzane wino)	22,-
Vino caldo aromatizzato	
Hot wine	

DRINKI

COCKTAIL

DRINKS

APEROL SPRIZT

25,-

Prosecco, Aperol, woda gazowana, lód
Prosecco, Aperol, acqua frizzante e ghiaccio
Prosecco, Aperol, sparkling water and ice

BELLINI

22,-

Sok brzoskwiniowy, Prosecco, lód
Succo alla pesca, Prosecco e ghiaccio
Peach juice, prosecco and ice

NEGRONI

28,-

Campari, Gin, Vermouth, pomarańcza, lód
Campari, Gin, Vermouth, fetta di arancia e ghiaccio
Campari, Gin, Vermouth, slice of orange and ice

PUMO

30,-

Wódka, Cointreau, sok malinowy, sok z limonki, lód
Vodka, Cointreau, succo mirtillo, succo lime e ghiaccio
Vodka, Cointreau, blueberries juice, lime juice and ice

VODKA LEMON

29,-

Wódka, lemon soda, lód
Vodka, lemon soda e ghiaccio
Vodka, lemon soda and ice

GIN TONIC

28,-

MOJITO

29,-

Mięta, rum, limonka, cukier trzcinowy, woda gazowana, lód
Menta, rum, lime, zucchero di canna, acqua frizzante e ghiaccio
Mint, rum, lime, brown sugar, sparkling water and ice

ROSSINI

22,-

Prosecco, syrop truskawkowy, sok cytrynowy, lód
Prosecco, sciroppo di fragole, succo di limone e ghiaccio
Prosecco, strawberry syrup, lemon juice and ice

CAMPARI ORANGE

30,-

Campari, aranciata, plaster pomarańczy, lód
Campari, aranciata, fetta di arancia e ghiaccio
Campari, aranciata, slice of orange and ice