



## PRZYSTAWKI

### TATAR WOŁOWY

53  
na chrupiącym gratin, z korniszonami, marynowanymi grzybkami i suszonym żółtkiem

### KREWETKI W MAŚLANYM SOSIE Z NDUJĄ

49  
pudrem cytrusowym i domową focaccią

### BURRATA W ORZECHOWEJ PANIERCE

41  
faszerowana pesto ziołowym z carpaccio z pomidorów i młodej cukinii, młode liście sałat

### ANTIPASTO PRIMO

94  
zestaw dla trzech osób  
selekcja włoskich wędlin oraz serów  
oliwki, suszone pomidory, faszerowane papryczki,  
focaccia z tapenadami (salsa ze świeżych pomidorów, dip z karczochów)

### DESKA SERÓW

57  
zestaw dla dwóch osób  
selekcja pięciu włoskich serów z miodem, konfiturą gruszkową i focaccią

## SAŁATKI

### SAŁATKA CEZAR

48  
grillowana sałata rzymska, marynowany kurczak, karmelizowany boczek, Parmigiano Reggiano

### SAŁATKA ZE SZPARAGAMI

46  
grillowana sałata rzymska, grillowane awokado, konfitowane pomidorki, czerwona cebula, Parmigiano Reggiano

## ZUPY

### KREM SZPARAGOWY

31  
z oliwą z czarnym czosnkiem i grissini

### ZUPA RYBNA Z POMIDORAMI

49  
krewetki, ośmiorniczki, kalmary, łosoś

### NASZE SOCIAL MEDIA:

Tik tok: @primo\_krakow  
Instagram: @primo\_krakow  
Facebook: @primokrakow

### KONTAKT:

E-mail:  
krakow@primoitalian.pl  
Tel: 575 875 475

Gramatury potraw oraz lista alergenów dostępne u menadżera.  
Do grup od 5 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.  
Upewniamy się, iż nasz system sprzedażowy nie przewiduje możliwości podziału rachunku.

## MAKARONY

WŁASNA PRODUKCJA

### ORECCHIETTE Z ŁOSOSIEM

49  
w sosie z ricotty z limoncello, pomidorki koktajlowe, szpinak

### RAVIOLI CYTRYNOWE Z KREWETKAMI

53  
z kremowym sosem bisque z pistacjami

### RAVIOLI Z KACZKĄ W SOSIE MAŚLANYM

51  
z miodem gryczanym, migdałami i szałwią

### PAPPARDELLE Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ

54  
demi-glace, grzybami i parmigiano

### SPAGHETTI CARBONARA

47  
z guanciale i suszonym żółtkiem

### LASAGNE BOLOGNESE

49  
z sosem pomidorowym

### SPAGHETTI CARBONARA ZE SZPARAGAMI

46  
z suszonym żółtkiem i pecorino

### PENNE Z SOSEM ZE SWIEŻYCH POMIDORÓW

45  
z pesto bazyliowym, burratą i orzeszkami pini

## DANIA GŁÓWNE

### FILET Z KURCZAKA ALLA MILANESE

54  
z puree ziemniaczano-selerowym i grillowaną cukinią z parmezanem

### FILET Z KACZKI

69  
z pieczonym batatem, creme fraiche z crunchem orzechowym

### ŁOSOŚ W GLAZURZE WINNO-POMARAŃCZOWEJ

68  
z ravioli cytrynowym z ricottą, z sałatką z kopru włoskiego i pistacjami

### POŁĘDWICA WOŁOWA

105  
z demi-glace z zielonym pieprzem, gratin ziemniaczanym i smażonym szpinakiem

### SALTIMBOCCA Z INDYKA W SOSIE MARSALA

59  
z prosciutto crudo, szałwią, pieczonymi pomidorkami i grillowanymi ziemniakami z creme fraiche z oliwą ziołową

### SMASH BURGER WOŁOWO-JAGNIĘCY

57  
z serem mimollete, salsą pomidorową z jalapeño i piklami, karmelizowaną cebulą i frytkami z batatów

### BURGER Z KREWETKAMI W PANKO

57  
z awokado z sezamem, ogórkiem marynowanym, salsą z pomidorów z jalapeño, baby szpinakiem, majonezem kołendrowo-limonkowym i frytkami z batatów

## DESERY

### TIRAMISU

28  
z amaretto

### SERNIK BASKIJSKI ALLA BRULEE

37  
z sosem limonkowym i karmelizowaną skorupką

### TARTA CZEKOLADOWA

33  
z truskawkami w glazurze z białego octu balsamicznego z miętą

### KAWA SMAKOSZA

41  
kawa + trzy mini desery  
(tiramisu, sernik baskijski, tarta czekoladowa)



## STARTERS

### BEEF TARTARE

on a crispy gratin, with gherkins, marinated mushrooms and dried egg yolk

### SHRIMP IN A BUTTER SAUCE WITH NDUJA

citrus powder and homemade focaccia

### BURRATA IN A NUT CRUST

stuffed with herb pesto, tomato and young zucchini carpaccio, young lettuce leaves

### ANTIPASTO PRIMO

perfect set for three people

selection of Italian cold cuts and cheeses  
olives, dried tomatoes, stuffed peppers, focaccia  
with tapenades (fresh tomato salsa, artichoke dip)

### CHEESE BOARD

perfect set for two people

a selection of five Italian cheeses with honey, pear jam and focaccia

## SALADS

### CEASAR SALAD

grilled romaine lettuce, marinated chicken, caramelized bacon, Parmigiano Reggiano

### ASPARAGUS SALAD

grilled romaine lettuce, grilled avocado, confit tomatoes, red onion, Parmigiano Reggiano

## SOUPS

### CREAM OF ASPARAGUS SOUP

with olive oil with black garlic and grissini

### FISH SOUP WITH TOMATOES

shrimps, octopuses, squid, salmon

### OUR SOCIAL MEDIA:

Tik tok: @primo\_krakow  
Instagram: @primo\_krakow  
Facebook: @primokrakow

### CONTACT US:

E-mail:  
krakow@primoitalian.pl  
Tel: 575 875 475

Dish weights and allergens list are available from the manager.  
For groups of 5 or more people we add 10% waiter service.  
We kindly inform you that our sales system does not provide for the possibility of splitting the bill.

## PASTA

HOMEMADE

### ORECCHIETTE WITH SALMON

in ricotta sauce with limoncello, cherry tomatoes, spinach

49

### LEMON RAVIOLI WITH SHRIMP

with creamy pistachio bisque sauce

53

### DUCK RAVIOLI IN A BUTTER SAUCE

with buckwheat honey, almonds and sage

51

### TAGLIATELLE WITH BEEF TENDERLOIN

demi-glace, mushrooms and parmigiano

54

### SPAGHETTI CARBONARA

with guanciale and dried egg yolk

47

### LASAGNE BOLOGNESE

with tomato sauce

49

53

### SPAGHETTI CARBONARA WITH ASPARAGUS

with dried egg yolk and pecorino

46

### PENNE WITH FRESH TOMATO SAUCE

with basil pesto, burrata and pine nuts

45

41

## MAIN DISHES

### CHICKEN FILLET ALLA MILANESE

with potato and celery puree and grilled zucchini  
with parmesan cheese

54

94

### DUCK FILLET

with baked sweet potato, creme fraiche with nut crunch

69

57

### SALMON IN A WHITE WINE-ORANGE GLAZE

with lemon ricotta ravioli, fennel salad and pistachios

68

### BEEF TENDERLOIN

with green pepper demi-glace, potato gratin and fried spinach

105

48

### TURKEY SALTIMBOCCA IN MARSALA SAUCE

with prosciutto crudo, sage, roasted tomatoes and grilled potatoes with creme fraiche and herb olive oil

59

46

### BEEF AND LAMB SMASH BURGER

with mimolette cheese, tomato salsa with jalapeño and pickles, caramelized onion and sweet potato fries

57

31

### PANKO SHRIMP BURGER

with sesame avocado, pickled cucumber, tomato and jalapeño salsa, baby spinach, cilantro-lime mayonnaise and sweet potato fries

57

49

## DESSERTS

### TIRAMISU

with amaretto

28

### BASQUE CHEESECAKE ALLA BRULEE

with lime sauce and caramelized crust

37

### CHOCOLATE TART

with strawberries glazed with white balsamic vinegar and mint


33

### GOURMET COFFEE

(coffee + three mini desserts)  
tiramisu, basque cheesecake, chocolate tart

41



**FOCACCIA**   
Z ROZMARYNEM

16

**FOCACCIA**   
Z ROZMARYNEM I GRANA PADANO

18

---

## PIZZA NA SOSIE POMIDOROWYM

**MARGHERITA** 

35

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BAZYLIA, SOS  
POMIDOROWY

**CAPRESE** 

48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMIDORKI  
KOKTAJLOWE, OLIWKI RIVIERA, PESTO BAZYLIOWE,  
BURRATA, GRANA PADANO, SOS POMIDOROWY

**CAPRICCIOSA**

42

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO,  
PIECZARKI, SOS POMIDOROWY

**SALAME STRACCIATELLA**

47

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAME NAPOLI,  
STRACCIATELLA BURRATA, PAPRYCZKI PEPERONCINI  
GIALLI GOCCIA, BAZYLIA, SOS POMIDOROWY

**DIAVOLA** 

48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RICOTTA, MIÓD  
CHILLI, BAZYLIA, SPIANATA, SOS POMIDOROWY

**PARMA**

52

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO  
MOZZARELLA DI BUFALA, RUKOLA, GRANA PADANO,  
SOS POMIDOROWY

**VEGETARIANA** 

48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BAZYLIA, PAPRYKA  
GRILLOWANA, CUKINIA GRILLOWANA, KOPER WŁOSKI  
GRILLOWANY, GRANA PADANO, SOS POMIDOROWY

## PIZZA NA SOSIE KREMOWYM

**BOSCO BIANCO**

51

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA  
TRUFLLOWA, SZYNKA COTTO, OPIEŃKI  
MARYNOWANE, TYMIANEK, SOS ŚMIETANOWY

**CAPRA**


48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, KOZI SER,  
PANCETTA, KONFITURA Z CZERWONEJ  
CEBULI, RUKOLA, SOS ŚMIETANOWY

**GAMBERI** 

54

MOZZARELLA FIOR DI LATTE,  
KREWETKI MARYNOWANE W CHILLI,  
CARPACCIO Z CUKINII, POMIDORKI  
KOKTAJLOWE, PUDER Z CYTRUSÓW,  
PIETRUSZKA, SOS ŚMIETANOWY

**N' DUJA** 

53

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANCETTA,  
SZPARAGI, NDUJA, PUREE Z CZARNEGO  
CZOSNKU, SOS ŚMIETANOWY

---

## CIEKAWOSTKI O NASZEJ PIZZY:

39 LAT MA NASZ ZAKWAS

430 STOPNI CELSJUSZA  
POTRZEBUJE NASZA PIZZA

72 GODZINY DOJRZEWA  
NASZA PIZZA

---

**NASZE SOCIAL MEDIA:**

**KONTAKT:**

Tik tok: @primo\_krakow

E-mail:  
krakow@primoitallian.pl


Instagram: @primo\_krakow

Tel: 575 875 475


Facebook: @primokrakow




**FOCACCIA**  16  
WITH ROSEMARY

**FOCACCIA**  18  
WITH ROSEMARY AND GRANA PADANO


## PIZZA WITH TOMATO SAUCE

**MARGHERITA**  35  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASIL, TOMATO SAUCE


**CAPRESE**  48  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHERRY TOMATOES,  
RIVIERA OLIVES, BASIL PESTO, BURRATA, GRANA  
PADANO, TOMATO SAUCE

**CAPRICCIOSA** 42  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO,  
WHITE MUSHROOMS, TOMATO SAUCE

**SALAME STRACCIATELLA** 47  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAME NAPOLI,  
STRACCIATELLA BURRATA, PEPPERONCINI GIALLI  
GOCCIA PEPPERS, BASIL, TOMATO SAUCE

**DIAVOLA**  48  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RICOTTA, CHILLI  
HONEY, BASIL, SPIANATA, TOMATO SAUCE


**PARMA** 52  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO,  
MOZZARELLA DI BUFALA, ARUGULA, GRANA PADANO,  
TOMATO SAUCE


**VEGETARIANA**  48  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASIL, GRILLED  
PEPPERS, GRILLED ZUCCHINI, GRILLED FENNEL,  
GRANA PADANO, TOMATO SAUCE

## PIZZA WITH CREAMY SAUCE

**BOSCO BIANCO** 51  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TRUFFLE  
GORGONZOLA, PROSCIUTTO COTTO,  
MARINATED HONEY MUSHROOMS, THYME,  
CREAM SAUCE

**CAPRA** 48  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GOAT  
CHEESE, PANCETTA, RED ONION JAM,  
ARUGULA, CREAM SAUCE

**GAMBERI**  54  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE,  
CHILI MARINATED PRAWNS, ZUCCHINI  
CARPACCIO, CHERRY TOMATOES,  
CITRUS POWDER, PARSLEY, CREAM SAUCE

**N'DUJA**  53  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANCETTA,  
ASPARAGUS, NDUJA, BLACK GARLIC  
PUREE, CREAM SAUCE

## INTERESTING FACTS ABOUT OUR PIZZA:

OUR SOURDOUGH IS 39  
YEARS OLD

PIZZA IS BAKED AT 430 DEGREES  
CELSIUS

THE DOUGH RESTING FOR  
72 HOURS

### OUR SOCIAL MEDIA:

Tik tok: @primo\_krakow

Instagram: @primo\_krakow

Facebook: @primokrakow

### CONTACT US:

E-mail:  
krakow@primoitalian.pl

Tel: 575 875 475

# COCKTAIL MENU



## ITALIANO CLASSIC

35zł

### NEGRONI

GIN | CAMPARI | WERMUT CZERWONY

### NEGRONI SBAGLIATO

CAMPARI | WERMUT CZERWONY | PROSECCO

### APEROL SPRITZ

PROSECCO | APEROL | WODA GAZOWANA | POMARAŃCZA

### HUGO SPRITZ

SYROP CZARNY BEZ | PROSECCO, WODA GAZOWANA | LIMONKA | MIĘTA

**PROMO**

**DRUGI KOKTAJL  
ZA 5 ZŁOTYCH**

## APERITIVO & SPRITZ

35zł

### AMALFI BREEZE

LIMONCELLO | WERMUT BIANCO | TONIK CYTRUSOWY

### SICILIAN KISS

CAMPARI | SYROP MANDARYNKOWY | PROSECCO

### SGROPPINO

LIMONCELLO | PROSECCO | SORBET CYTRYNOWY | MIĘTA

### CALABRESE

APEROL | GINGER BEER | PROSECCO | ŚWIEŻY OGÓREK

## BEZALKOHOLOWE

31zł

### TROPICALE ZERO

PULPA MARAKUJA | APERITIVO BITTER

### LEMON SPRITZ ZERO

LIMONCELLO ZERO | PROSECCO ZERO | WODA GAZOWANA | CYTRYNA

### BELLA VITA ZERO

MALINA | MIĘTA | CYTRUSY | TONIK

### MILAN SUNSET ZERO

MANDARIN BERGAMOT | MIĘTOWY BITTERS | SOK Z LIMONKI | GREJPFRT

## PRIMO SPECIALE

39zł

UNIKALNE INTERPRETACJE KLASYCZNYCH KOKTAJLI INSPIROWANE WŁOSKIMI SMAKAMI I KULTURĄ

### LA DOLCE VITA

RÓŻOWY GIN | SYROP MALINOWY | SOK Z CYTRYNY | PROSECCO | MIĘTA  
ELEGANCKI, LEKKO MUSUJĄCY, SYMBOL SŁODKIEGO ŻYCIA WE WŁOSKIM STYLU

### CAPRI SUNSET

TEQUILA | APEROL | SOK ANANASOWY | SOK Z POMARAŃCZY  
LETNI, EGZOTYCZNY, JAK ZACHÓD SŁOŃCA NAD CAPRI - APEROL SPOTYKA TROPIKALNE NUTY ANANASA

### ETNA BITTER

AMARO LUCANO | SYROP MANDARYNKOWY | PROSECCO | PALONY ROZMARYN  
WYTRAWNY I ZIOŁOWY KOKTAJL Z CYTRUSOWĄ ŚWIEŻOŚCIĄ MANDARYNKI I AROMATEM PALONEGO ROZMARYNU INSPIROWANYM SYCYLIJSKĄ ETNĄ

### NEGRONI MEDITERRANEO

GIN | APEROL | WERMUT BIANCO | ROZMARYN | TONIK OGÓRKOWY  
DELIKATNIEJSZA, ZIOŁOWA WERSJA KLASYCZNEGO NEGRONI Z NUTĄ ŚRÓDZIEMNOMORSKIEGO ROZMARYNU

### SARDO DI ARANCIA

LIKIER ARANCELLO | TRIPLE SEC | SOK Z CYTRYNY | PROSECCO | ANGOSTURA | TYMIANEK  
CYTRUSOWY I LEKKO KORZENNY - SŁONE POMARAŃCZE, MUSUJĄCE PROSECCO I AROMATYCZNY TYMIANEK PRZENOSZĄ NA SARDYNIJSKIE WYBRZEŻE

### GRANDE BELLEZA

GIN | LIKIER Z CZARNEGO BZU | SOK Z GREJPFRTA | TONIK OGÓRKOWY  
ELEGANCKI I AROMATYCZNY - KWIATOWY LIKIER, CYTRUSY I ZIOŁA TWORZĄ HARMONIJNĄ KOMPOZYCJĘ W STYLU WŁOSKIEGO DOLCE FAR NIENTE

### NERO DI MIRTO

LIKIER MIRTO | GIN | SOK Z CYTRYNY | TONIK BAZYLIOWY  
ZIOŁOWY I ORZEŹWIAJĄCY KOKTAJL Z SARDYNIJSKIM MIRTO, PRZEŁAMANY CYTRYNĄ I ŚWIEŻĄ NUTĄ BAZYLI

### DOLCE MELONE

LIKIER MELONOWY | AMARETTO | SOK ANANASOWY | SOK Z CYTRYNY (ZAWIERA LAKTOZĘ)  
SŁODKI I KREMOWY, Z EGZOTYCZNYM MELONEM, NUTĄ MIGDAŁÓW I TROPIKALNYM ANANASEM - IDEALNY NA LETNI WIECZÓR

### TIRAMISU

HAVANA 7 | ESPRESSO | SYROP SŁONY KARMEL | AMARETTO | MASCARPONE | KAKAO (ZAWIERA LAKTOZĘ)  
KREMOWY DESER W PŁYNNYJ WERSJI - INTENSYWNA KAWA, RUM I MASCARPONE JAK W NAJLEPSZYM TIRAMISU

# COCKTAIL MENU



## ITALIANO CLASSIC

35zł

### NEGRONI

GIN | CAMPARI | RED VERMOUTH

### NEGRONI SBAGLIATO

CAMPARI | RED VERMOUTH | PROSECCO

### APEROL SPRITZ

PROSECCO | APEROL | SPARKLING WATER | ORANGE

### HUGO SPRITZ

ELDERFLOWER SYRUP | PROSECCO |  
SPARKLING WATER | LIME | MINT

**PROMO**

**SECOND COCKTAIL  
FOR 5 PLN**

## PRIMO SPECIALE

39zł

UNIQUE INTERPRETATIONS OF CLASSIC COCKTAILS INSPIRED BY ITALIAN FLAVORS AND CULTURE

### LA DOLCE VITA

PINK GIN | RASPBERRY SYRUP | LEMON JUICE | PROSECCO | MINT

ELEGANT AND LIGHTLY SPARKLING - A SYMBOL OF THE SWEET ITALIAN LIFESTYLE

### CAPRI SUNSET

TEQUILA | APEROL | PINEAPPLE JUICE | ORANGE JUICE

SUMMER-LIKE AND EXOTIC, LIKE A SUNSET OVER CAPRI - APEROL MEETS TROPICAL PINEAPPLE NOTES

### ETNA BITTER

AMARO LUCANO | MANDARIN SYRUP | PROSECCO | SMOKED ROSEMARY

A DRY AND HERBAL COCKTAIL WITH FRESH MANDARIN CITRUS NOTES AND THE AROMA OF SMOKED ROSEMARY INSPIRED BY SICILY'S MOUNT ETNA

### NEGRONI MEDITERRANEO

GIN | APEROL | BIANCO VERMOUTH | ROSEMARY | CUCUMBER TONIC

A LIGHTER, HERBAL TWIST ON THE CLASSIC NEGRONI WITH A MEDITERRANEAN TOUCH OF ROSEMARY

### SARDO DI ARANCIA

ARANCELLO LIQUEUR | TRIPLE SEC | LEMON JUICE | PROSECCO | ANGOSTURA | THYME

CITRUSY WITH A SUBTLE SPICY TOUCH - SUN-RIPENED ORANGES, SPARKLING PROSECCO AND AROMATIC THYME EVOKE THE SARDINIAN COAST

### GRANDE BELLEZA

GIN | ELDERFLOWER LIQUEUR | GRAPEFRUIT JUICE | CUCUMBER TONIC

ELEGANT AND AROMATIC - FLORAL LIQUEUR, CITRUS AND HERBS CREATE A HARMONIOUS COMPOSITION INSPIRED BY ITALIAN DOLCE FAR NIENTE

### NERO DI MIRTO

MIRTO LIQUEUR | GIN | LEMON JUICE | BASIL TONIC

HERBAL AND REFRESHING, COMBINING SARDINIAN MIRTO WITH LEMON AND A FRESH HINT OF BASIL

### DOLCE MELONE

MELON LIQUEUR | AMARETTO | PINEAPPLE JUICE | LEMON JUICE (CONTAINS LACTOSE)

SWEET AND CREAMY, WITH EXOTIC MELON, ALMOND NOTES AND TROPICAL PINEAPPLE - PERFECT FOR A SUMMER EVENING

### TIRAMISU

HAVANA 7 | ESPRESSO | SALTED CARAMEL SYRUP | AMARETTO | MASCARPONE | COCOA (CONTAINS LACTOSE)

A CREAMY DESSERT IN LIQUID FORM - INTENSE COFFEE, RUM AND MASCARPONE JUST LIKE THE FINEST TIRAMISU

## APERITIVO & SPRITZ

35zł

### AMALFI BREEZE

LIMONCELLO | BIANCO VERMOUTH | CITRUS TONIC

### SICILIAN KISS

CAMPARI | MANDARIN SYRUP | PROSECCO

### SGROPPINO

LIMONCELLO | PROSECCO | LEMON SORBET | MINT

### CALABRESE

APEROL | GINGER BEER | PROSECCO | FRESH CUCUMBER

## NON-ALCOHOLIC

31zł

### TROPICALE ZERO

PASSION FRUIT PULP | BITTER APERITIVO

### LEMON SPRITZ ZERO

LIMONCELLO ZERO | PROSECCO ZERO | SPARKLING WATER | LEMON

### BELLA VITA ZERO

RASPBERRY | MINT | CITRUS | TONIC

### MILAN SUNSET ZERO

MANDARIN BERGAMOT | MINT BITTERS | LIME JUICE | GRAPEFRUIT



# NAPOJE

## KAWA / HERBATA

ESPRESSO / DOPPIO	11/14
ESPRESSO MACCHIATO	12
AMERICANO	14
CAPPUCCINO	16
FLAT WHITE	18
TONIC ESPRESSO	21
IRISH COFFE	27
LATTE MACCHIATO	18
SYROP DO KAWY	3
HERBATA PARZONA 0,3L	15

## NAPOJE ZIMNE

IWONICZANKA 0,3 L	11
GAZ / LEKKI GAZ / NIEGAZOWANA	
SAN PELLEGRINO 0,7L	19
AQUA PANNA 0,7L	19
PEPSI / PEPSI MAX / 7UP /	13
MIRINDA / TONIC 0,2L	
HERBATA MROŻONA DOMOWA 0,3L	19
(ZIELONA / EARL GREY)	
SOKI OWOCOWE (TOMA) 0,2L	13
SOKI WYCISKANE 0,2L	18
POMARAŃCZA / GREJPFRUT	
LEMONIADA SEZONOWA 0,3L/1L	19/32

## PIWO LANE I BUTELKOWE

ZATECKY 0,3/0,5L 5% OBJ.	17/21
GRIMBERGEN BLONDE 0,3/0,5 5,5% OBJ	23/28
GRIMBERGEN BLANCHE 0,3/0,5 6% OBJ	23/28
BROWAR PINTA 0,5L	19
AIPA 6,1% OBJ. PILS 4,1% OBJ. CIEMNE 5,5% OBJ.	
ZATECKY 0% 0,5L	17
OKOCIM (SMAKOWY) 0% 0,5L	17
CYDR 0% / 4,5% 0,331 OBJ	17/19

## GIN

BEEFEATER	14
BEEFEATER PINK	14
WHITLEY NEIL BLOOD ORANGE	14
TANQUERAY LONDON DRY	18
TANQUERAY FIOR DI SEVILLA	23

## VERMOUTH

EXTRA DRY / BIANCO / ROSSO	17
----------------------------	----

## RUM

HAVANA 3YO	17
HAVANA 7YO	20
PLANTERAY 3YO	15
PLANTERAY ORIGINAL DARK	19

## TEQUILA

1800 SILVER RESERVA	19
1800 REPASADO RESERVA	21
ROOSTER ROJO REPASADO	27

## LIKIERY

AMARETTO DISARONNO	19
MIRTO	19
AMARO LUCANO	18
CREMA DI MELONE	18
TRIPLE SEC	14
LIMONCELLO	14
ARANCELLO	25

## NALEWKI

YOURA WIŚNIÓWKA / MALINA /	19
SOSNA & SZYSZKA / PIGWOWIEC	

## WÓDKA

OSTOYA	15/145
WYBOROWA	14/130
BELVEDERE	29/380
YOURA CRAFT WÓDKA	18/195

## WHISKY

JACK DANIELS	19
SEXTON IRISH SINGLE MALT	18
THE SINGLETON 12YO	25
NIKKA DAYS	26



# DRINKS

## COFFEE / TEA

ESPRESSO / DOPPIO	11/14
ESPRESSO MACCHIATO	12
AMERICANO	14
CAPPUCCINO	16
FLAT WHITE	18
TONIC ESPRESSO	21
IRISH COFFE	27
LATTE MACCHIATO	18
COFFEE SYRUP	3
BREWED TEA 0,3L	15

## COLD DRINKS

IWONICZANKA 0,3 L	11
SPARKLING/LIGHT SPARKLING/STILL	
SAN PELLEGRINO 0,7L	19
AQUA PANNA 0,7L	19
PEPSI / PEPSI MAX / 7UP /	13
MIRINDA / TONIC 0,2L	
HOMEMADE ICE TEA 0,3L	19
GREEN / EARL GREEN	
FRUIT JUICES (TOMA) 0,2L	13
SQUEEZED JUICES 0,2L	18
ORANGE / GRAPEFRUIT	
SEASONAL LEMONADE 0,3L/1L	19/32

## DRAFT AND BOTTLED BEER

ZATECKY 0,3/0,5L 5% VOL	17/21
GRIMBERGEN BLONDE 0,3/0,5 5,5% VOL	23/28
GRIMBERGEN BLANCHE 0,3/0,5 6% VOL	23/28
PINTA BREWERY 0,5L	19
AIPA 6,1% VOL. PILS 4,1% VOL. DARK 5,5% VOL.	
ZATECKY 0% 0,5L	17
OKOCIM (FLAVORED) 0% 0,5L	17
CIDER 0% / 4,5% 0,331 VOL	17/19

## GIN

BEEFEATER	14
BEEFEATER PINK	14
WHITLEY NEIL BLOOD ORANGE	14
TANQUERAY LONDON DRY	18
TANQUERAY FIOR DI SEVILLA	23

## VERMOUTH

EXTRA DRY / BIANCO / ROSSO	17
----------------------------	----

## RUM

HAVANA 3YO	17
HAVANA 7YO	20
PLANTERAY 3YO	15
PLANTERAY ORIGINAL DARK	19

## TEQUILA

1800 SILVER RESERVA	19
1800 REPASADO RESERVA	21
ROOSTER ROJO REPASADO	27

## LIQUEURS

AMARETTO DISARONNO	19
MIRTO	19
AMARO LUCANO	18
CREMA DI MELONE	18
TRIPLE SEC	14
LIMONCELLO	14
ARANCELLO	25

## POLISH CRAFTS

YOURA WIŚNIÓWKA / MALINA / SOSNA & SZYSZKA / PIGWOWIEC	19
-----------------------------------------------------------	----

## VODKA

OSTOYA	15/145
WYBOROWA	14/130
BELVEDERE	29/380
YOURA CRAFT VODKA	18/195

## WHISKY

JACK DANIELS	19
SEXTON IRISH SINGLE MALT	18
THE SINGLETON 12YO	25
NIKKA DAYS	26



## WINA MUSUJĄCE 100mL/750mL

Santus Saten Brut DOCG Millesimato 2020 32/185  
*Chardonnay*

Franciacorta Santus Dosaggio Zero 36/220  
*Chardonnay, Pinot nero*

Colette Bonnet Chardonnay Millésimé 2018 410  
*Chardonnay*

## WINA SŁODKIE 50mL/375mL

K. Martini & Sohn Suavis Auri IGT 2019 41/264  
*Moscato Giallo*

## WINA BIAŁE 100mL/750mL

Cantine Minini Pinot Grigio DOC 21/105  
*Pinot Grigio*

Lichtenberger Gonzalez Gruner Veltiner Edel Brunn 2021 34/195  
*Gruner Veltliner*

Barista Chardonnay 23/150  
*Chardonnay*

The Ned Fernlands 22/140  
*Sauvignon Blanc*

Geyerhof Donauriesling Hofstudien 2023 29/196  
*Donauriesling*

Winnica Jania Solaris 26/165  
*Solaris*

## WINA CZERWONE 100mL/750mL

K. Martini & Sohn Vernatsch Kellermeistertrunk DOC 2024 24/155  
*Schiava*

Winnica Jania Rosso 26/165  
*Cabernet Cortis, Pinot noir*

Alpamanta Malbec 2021 31/185  
*Malbec*

Domaine Vuilleme 17 Rubis 29/175  
*Pinot Noir*

Monte Bernardi Chianti Classico Riserva DOCG Bio 2022 31/180  
*Sangiovese*

Cascina Luisine Barbaresco Asili 2014 39/250  
*Nebbiolo*

Tasi Amarone 2017 305  
*Corvina, Corvinone, Rondinella*

Brunello di Montalcino 2013 340  
*Sangiovese Grosso (Brunello)*



## SPARKLING WINES

100mL/750mL

<b>Santus Saten Brut DOCG Millesimato 2020</b> <i>Chardonnay</i>	32/185
<b>Franciacorta Santus Dosaggio Zero</b> <i>Chardonnay, Pinot nero</i>	36/220
<b>Colette Bonnet Chardonnay Millésimé 2018</b> <i>Chardonnay</i>	410

## SWEET WINES

50mL/375mL

<b>K. Martini &amp; Sohn Suavis Auri IGT 2019</b> <i>Moscato Giallo</i>	41/264
----------------------------------------------------------------------------	--------

## WHITE WINES

100mL/750mL

<b>Cantine Minini Pinot Grigio DOC 2022</b> <i>Pinot Grigio</i>	21/105
<b>Lichtenberger Gonzalez Gruner Veltiner Edel Brunn 2021</b> <i>Gruner Veltiner</i>	34/195
<b>Barista Chardonnay</b> <i>Chardonnay</i>	23/150
<b>The Ned Fernlands</b> <i>Sauvignon Blanc</i>	22/140
<b>Geyerhof Donauriesling Hofstudien 2023</b> <i>Donauriesling</i>	29/196
<b>Winnica Jania Solaris</b> <i>Solaris</i>	26/165

## RED WINES

100mL/750mL

<b>K. Martini &amp; Sohn Vernatsch Kellermeistertrunk DOC 2024</b> <i>Schiava</i>	24/155
<b>Winnica Jania Rosso</b> <i>Cabernet Cortis, Pinot noir</i>	26/165
<b>Alpamanta Malbec 2021</b> <i>Malbec</i>	31/185
<b>Domaine Vuilleme 17 Rubis</b> <i>Pinot Noir</i>	29/175
<b>Monte Bernardi Chianti Classico Riserva DOCG Bio 2022</b> <i>Sangiovese</i>	31/180
<b>Cascina Luisine Barbaresco Asili 2014</b> <i>Nebbiolo</i>	39/250
<b>Tasi Amarone 2017</b> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	305
<b>Brunello di Montalcino 2013</b> <i>Sangiovese Grosso (Brunello)</i>	340