



PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY

z korniszonami, marynowanymi grzybkami, suszonym żółtkiem i domową focaccią

KREWETKI Z CHORIZO

sos maślany z pomidorkami, domowa focaccia, chipsy z cukinii

BURRATA W ORZECHOWEJ PANIERCE

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

ANTIPASTO PRIMO

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

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

SAŁATKI

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM

grillowana sałata rzymska, karmelizowany boczek, Parmigiano Reggiano, grzanki z focacci

SAŁATKA Z GRILLOWANYM KOZIM SEREM

mix sałat, pieczone figi z migdałami, miodem i tymiankiem, pistacjowy winegrette

ZUPY

KREM GRZYBOWO-DYNIOWY

czosnkowy creme fraiche, świeże zioła, domowe grissini

ZUPA RYBNA Z POMIDORAMI

krewetki, ośmiorniczki, kałmary, 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.
Uprzejmie informujemy, iż nasz system sprzedażowy nie przewiduje możliwości podziału rachunku.

MAKARONY

WŁASNA PRODUKCJA

ORECCHIETTE Z ŁOSOSIEM

w sosie z ricotty z limoncello, pomidorki koktajlowe, szpinak

RAVIOLI CYTRYNOWE Z KREWETKAMI

z kremowym sosem bisque z pistacjami

PAPPARDELLE Z POLĘDWICĄ WOŁOWĄ

demi-glace, grzybami i parmigiano

SPAGHETTI CARBONARA

z guanciale i suszonym żółtkiem

LASAGNE BOLOGNESE

z sosem pomidorowym

PANIEROWANE CANNELONI Z KACZKĄ

sos z czerwonego wina z morełami, creme fraiche z pomarańczą i rukolą

DYNIOWE SPAGHETTI CACIO E PEPE

z sezonowymi grzybami

RIGATONI Z BURRATĄ

z sosem ze świeżych pomidorów, pesto bazyliowym i orzeszkami pinii

DANIA GŁÓWNE

KOTLET SCHABOWY W PANKO

z sezonowymi grzybami, maślanym sosem kaparowym i ziemniakami „Fondant”

FILET Z KACZKI

z pieczonym batatem, creme fraiche z crunchem orzechowym

ŁOSOŚ W GLAZURZE WINNO-POMARAŃCZOWEJ

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

POLĘDWICA WOŁOWA

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

SALTIMBOCCA Z INDYKA W SOSIE MARSALA

z prosciutto crudo, szalwią, pieczonymi pomidorkami i ziemniakami „Fondant” (duszone w bulionie z masłem i ziołami)

SMASH BURGER WOŁOWO-JAGNIĘCY

z serem mimollete, grzybami w śmietanie ze szczypiorkiem, relisem pomidorowo-tymiankowym i frytkami z batatów z majonezem truflowym

BURGER Z KREWETKAMI W PANKO

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

DESERY

TIRAMISU

z amaretto

SERNIK BASKIJSKI ALLA BRULEE

z sosem limonkowym i karmelizowaną skorupką

TARTA CZEKOLADOWA

z wiśniowym sosem z wiśniówką, orzechami włoskimi z miodem i rozmarynem

KAWA SMAKOSZA

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



STARTERS

BEEF TARTARE

with gherkins, marinated mushrooms, dried egg yolk and homemade focaccia

SHRIMP WITH CHORIZO

butter sauce with tomatoes, homemade focaccia, zucchini chips

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 WITH CHICKEN

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

GRILLED GOAT CHEESE SALAD

mixed salad, roasted figs with almonds, honey and thyme, pistachio vinaigrette

SOUPS

MUSHROOM AND PUMPKIN CREAM

garlic creme fraiche, fresh herbs, homemade 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

LEMON RAVIOLI WITH SHRIMP

with creamy pistachio bisque sauce

TAGLIATELLE WITH BEEF TENDERLOIN

demi-glace, mushrooms and parmigiano

SPAGHETTI CARBONARA

with guanciale and dried egg yolk

LASAGNE BOLOGNESE

with tomato sauce

BREADED DUCK CANNELLONI

red wine sauce with apricots, creme fraiche with orange and rocket

PUMPKIN SPAGHETTI CACIO AND PEPE

with seasonal mushrooms

RIGATONI WITH BURRATA

with fresh tomato sauce, basil pesto and pine nuts

MAIN DISHES

PANKO-CRUSTED PORK CHOP

with seasonal mushrooms, buttery caper sauce and "Fondant" potatoes

DUCK FILLET

with baked sweet potato, creme fraiche with nut crunch

SALMON IN A WHITE WINE-ORANGE GLAZE

with lemon ricotta ravioli, fennel salad and pistachios

BEEF TENDERLOIN

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

TURKEY SALTIMBOCCA IN MARSALA SAUCE

with prosciutto crudo, sage, roasted tomatoes and "Fondant" potatoes (stewed in broth with butter and herbs)

BEEF AND LAMB SMASH BURGER

with mimolette cheese, mushrooms in cream with chives, tomato-thyme relish and sweet potato fries with truffle mayonnaise

PANKO SHRIMP BURGER

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

DESSERTS

TIRAMISU

with amaretto

BASQUE CHEESECAKE ALLA BRULEE

with lime sauce and caramelized crust

CHOCOLATE TART

with cherry sauce, cherry liqueur, walnuts with honey and rosemary

GOURMET COFFEE

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



FOCACCIA 
Z ROZMARYNEM

17

FOCACCIA 
Z ROZMARYNEM I GRANA PADANO

19

PIZZA ROSSA

MARGHERITA 

36

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BAZYLIA, SOS
POMIDOROWY

CAPRESE 

48

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

CAPRICCIOSA

46

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SZYNKA COTTO,
GRILLOWANE PORTOBELLO, SOS POMIDOROWY

SALAME STRACCIATELLA

47

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAME NAPOLI,
STRACCIATELLA BURRATA, PAPRYCZKI PEPPERONCINI
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

N'DUJA 

53

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CZOSNEK, BAZYLIA,
SZALOTKA ZAPIEKANA W N'DUJI, STRACCIATELLA,
BURRATA, SOS POMIDOROWY

CHORIZO E PEPPERONI

49

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BAZYLIA, CHORIZO,
PEPPERONATA, SUSZONE OREGANO, SOS POMIDOROWY

PIZZA BIANCA

BOSCO SELVATICO

52

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SZYNKA COTTO,
GRZYBY LEŚNE, PECORINO TRUFLOWE,
TYMIANEK, ROZMARYN, SOS TRUFLOWO-
ŚMIETANOWY

BOSCO D'AUTUNNO 

48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, DYNIA
PIECZONA W ZIOŁACH, GRZYBY LEŚNE,
PECORINO TRUFLOWE, SOS TRUFLOWO-
ŚMIETANOWY

GAMBERI 

54

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

PARMA E UVA

54

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZONE
BIAŁE WINOGRONA, SZYNKA PARMEŃSKA,
BURRATA, OLIVA Z OLIVEK, PARMEZAN, SOS
ŚMIETANOWY Z RICOTTĄ I ZESTEM Z
CYTRYNY

ZUCCA E CAPRINO 

47

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SER KOZI,
PIECZONA DYNIA Z CZERWONYM PIEPRZEM I
ROZMARYNEM, SZALWIA, KONFITURA FIGOWA
Z GORCZYCĄ, SOS ŚMIETANOWY Z RICOTTĄ I
ZESTEM Z CYTRYNY

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@primoitalian.pl

Instagram: @primo_krakow

Tel: 575 875 475

Facebook: @primokrakow



FOCACCIA  17
WITH ROSEMARY

FOCACCIA  19
WITH ROSEMARY AND GRANA PADANO

PIZZA ROSSA

MARGHERITA  36

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASIL, TOMATO SAUCE

CAPRESE  48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHERRY TOMATOES,
RIVIERA OLIVES, PARSLEY PESTO, BURRATA, GRANA
PADANO, TOMATO SAUCE

CAPRICCIOSA 46

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, COTTO HAM, GRILLED
PORTOBELLO, 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

N'DUJA  53

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GARLIC, BASIL,
SHALLOTS BAKED IN N'DUJA, STRACCIATELLA,
BURRATA, TOMATO SAUCE

CHORIZO E PEPERONI 49

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASIL, CHORIZO,
PEPERONATA, DRIED OREGANO, TOMATO SAUCE

PIZZA BIANCA

BOSCO SELVATICO 52

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, COTTO HAM,
WILD MUSHROOMS, TRUFFLE PECORINO,
THYME, ROSEMARY, TRUFFLE-CREAM SAUCE

BOSCO D'AUTUNNO  48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, HERB-ROASTED
PUMPKIN, WILD MUSHROOMS, TRUFFLE
PECORINO, TRUFFLE-CREAM SAUCE

GAMBERI  54

MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
CHILLI-MARINATED SHRIMP, ZUCCHINI
CARPACCIO, CHERRY TOMATOES, CITRUS
POWDER, PARSLEY, CREAM SAUCE

PARMA E UVA 54

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ROASTED
WHITE GRAPES, PARMA HAM, BURRATA,
OLIVE OIL, PARMESAN, CREAM SAUCE WITH
RICOTTA AND LEMON ZEST

ZUCCA E CAPRINO  47

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GOAT
CHEESE, ROASTED PUMPKIN WITH RED
PEPPER AND ROSEMARY, SAGE, FIG JAM
WITH MUSTARD, CREAM SAUCE WITH
RICOTTA AND LEMON ZEST

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

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 PŁYNNIEJ WERSJI - INTENSYWNA KAWA, RUM I MASCARPONE JAK W NAJLEPSZYM TIRAMISU

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

COCKTAIL MENU



ITALIANO CLASSIC

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

35zł

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

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



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 /	19
SOSNA & SZYSZKA / PIGWOWIEC	

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
Rebuli Treviso DOC Spumante Extra Dry DOC <i>Glera</i>	26/147
Santus Saten Brut DOCG Millesimato 2020 <i>Chardonnay, Pinot nero</i>	36/220
Colette Bonnet Chardonnay Millésimé 2019 <i>Chardonnay</i>	410
WINA DESEROWE	500mL
K. Martini & Sohn Suavis Auri IGT 2019 <i>Moscato Giallo</i>	35

WINA BIAŁE	100mL/750mL
Roncolato Pinot Grigio 2025 <i>Pinot Grigio</i>	21/125
Lichtenberger Gonzalez Edel Brunn 2021 <i>Gruner Veltliner</i>	34/195
Vertere Finis IGP 2025 <i>Chardonnay</i>	27/178
Cantina Roccafiore Bianco Fiordaliso 2025 <i>Grechetto</i>	27/175
K. Martini & Sohn Gewurztraminer DOC 2025 <i>Gewurztraminer</i>	28/185

WINA CZERWONE	100mL/750mL
Monte Bernardi Fiasco <i>Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera</i>	22/135
Vertere Livruni IGP 2024 <i>Primitivo</i>	28/180
Roncolato Valpolicella San Rocca DOC 2021 <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	27/178
Domaine Vuilleme 17 Rubis <i>Pinot Noir</i>	29/175
K. Martini & Sohn Merlot 2024 <i>Merlot</i>	25/160
Roncolato Amarone Riserva DOCG 2016 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta</i>	39/250
Alpamanta Campal <i>Malbec, Merlot, Cabernet Franc</i>	29/180

WINA RÓŻOWE	
Vertere Taranta Rosato IGP 2025 <i>Negroamaro, Malvasia Nera</i>	28/185

WINA POMARAŃCZOWE	
Vertere Minu IGP 2023 <i>Minetolo</i>	31/195



SPARKLING WINES

100mL/750mL

Rebuli Treviso DOC Spumante Extra Dry DOC <i>Glera</i>	26/147
Santus Saten Brut DOCG Millesimato 2020 <i>Chardonnay, Pinot nero</i>	36/220
Colette Bonnet Chardonnay Millésimé 2019 <i>Chardonnay</i>	410

DESSERT WINES

500mL

K. Martini & Sohn Suavis Auri IGT 2019 <i>Moscato Giallo</i>	35
--	-----------

WHITE WINES

100mL/750mL

Roncolato Pinot Grigio 2025 <i>Pinot Grigio</i>	21/125
Lichtenberger Gonzalez Edel Brunn 2021 <i>Gruner Veltliner</i>	34/195
Vertere Finis IGP 2025 <i>Chardonnay</i>	27/178
Cantina Roccafiore Bianco Fiordaliso 2025 <i>Grechetto</i>	27/175
K. Martini & Sohn Gewurztraminer DOC 2025 <i>Gewurztraminer</i>	28/185

RED WINES

100mL/750mL

Monte Bernardi Fiasco <i>Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera</i>	22/135
Vertere Livruni IGP 2024 <i>Primitivo</i>	28/180
Roncolato Valpolicella San Rocca DOC 2021 <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	27/178
Domaine Vuilleme 17 Rubis <i>Pinot Noir</i>	29/175
K. Martini & Sohn Merlot 2024 <i>Merlot</i>	25/160
Roncolato Amarone Riserva DOCG 2016 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta</i>	39/250
Alpamanta Campal <i>Malbec, Merlot, Cabernet Franc</i>	29/180

ROSE WINES

Vertere Taranta Rosato IGP 2025 <i>Negroamaro, Malvasia Nera</i>	28/185
--	---------------

ORANGE WINES

Vertere Minu IGP 2023 <i>Minetolo</i>	31/195
---	---------------

MENU MAŁŻE



DANIA GŁÓWNE

MARINARA 58 zł
NA BIAŁYM WINIE Z NATKĄ PIETRUSZKI

ARRABBIATA 58 zł
W SOSIE POMIDOROWYM, Z N'DUJĄ, NATKĄ I CZOSNKIEM

+
DOMOWA FOCACCIA

MAKARON

SPAGHETTI Z KREWETKAMI I MAŁŻAMI 56 zł
W SOSIE CYTRYNOWO-SZAFRANOWYM ZE SZCZYPIONIEM

PROMO

80 ZŁ
MAŁŻE DLA 2 OSÓB!

OFERTA DOSTĘPNA OD CZWARTKU DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

MENU

MUSSELS



MAIN DISH

MARINARA 58 zł
IN WHITE WINE WITH PARSLEY

ARRABBIATA 58 zł
IN TOMATO SAUCE WITH N'DUJA, PARSLEY AND GARLIC
+
HOMEMADE FOCACCIA

PASTA

SPAGHETTI WITH SHRIMP AND MUSSELS 56 zł
IN LEMON-SAFFRON SAUCE WITH CHIVES

PROMO

80 zł

MUSSELS FOR TWO!

OFFER AVAILABLE FROM THURSDAY UNTIL STOCKS LAST

KARAFKI



APEROL SPRITZ

PROSECCO | APEROL | WODA GAZOWANA |
POMARAŃCZA

75 zł / 1 L

HUGO SPRITZ

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

70 zł / 1 L

LA DOLCE VITA

RÓŻOWY GIN | SYROP MALINOWY | SOK Z CYTRYNY |
PROSECCO | MIĘTA

75 zł / 1 L

CARAFES



APEROL SPRITZ

PROSECCO | APEROL | SPARKLING WATER |
ORANGE

75 zł / 1 L

HUGO SPRITZ

ELDERFLOWER SYRUP | PROSECCO | SPARKLING WATER |
LIME | MINT

70 zł / 1 L

LA DOLCE VITA

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

75 zł / 1 L
