



Menu

KUCHNIA WŁOSKA

ALERGENY:

Zboża zawierające gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzechy, soja, mleko, seler, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg

ALLERGENS:

Grains containing gluten, shellfish, eggs, fish, nuts, soy, milk, celery, sesame seeds, sulfur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg



Mix Crostini

- Świeże pomidory z mozzarellą
- z wędzonym kurczakiem
- z pastą z oliwek

Crostini mix

- fresh tomatoes and mozzarella
- with smoked chicken
- with olive paste

32zł



Pikantne mini calzone



Spicy mini calzone

28zł



Pieczywo czosnkowe

Garlic Bread

26zł



Grissini

25zł



*Sałatka z burakami, rukolą,
kozim serem i pestkami dyni*

*Salad with beetroot, rocket,
goat cheese and pumpkin seeds*

44zł



*Sałatka z wędzonym łososiem, serem
pleśniowym, marynowaną gruszką*

*Salad with smoked salmon,
blue cheese and pickled pear*

48zł



*Sałatka z szynką parmeńską
i marynowaną gruszką*

*Salad with prosciutto
and pickled pear*

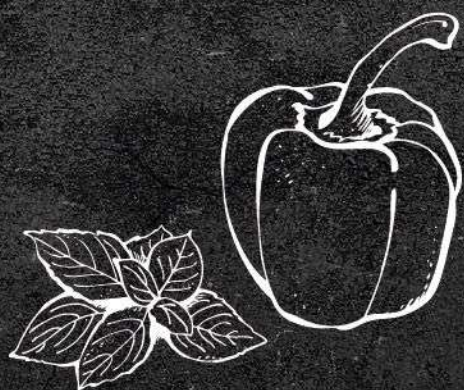
48zł



*Sałatka z liści szpinaku
i cykorii oraz sera gorgonzola*

*Spinach leaves salad
with chicory and gorgonzola*

46zł



*Sałata, pomidor, oliwki
i ser feta (z krewetkami
lub kurczakiem – do wyboru)*

*Lettuce, fresh tomato,
olives and feta cheese (with shrimps
or chicken – to be chosen)*

48zł

54zł

PIZZA 32 CM NA CIENKIM CIEŚCIE / THIN CRUST PIZZA

1. Margherita

Mozzarella, bazylia

Mozzarella, basil

38zł

2. Diavola

Mozzarella, świeże pomidory, salami pepperoni

Mozzarella, fresh tomatoes, salami pepperoni

44zł

3. Freta 12

Mozzarella, szynka, salami pepperoni, pieczarki, ostra papryka, papryka, ananas, oregano

Mozzarella, ham, salami pepperoni, mushrooms, hot pepper, pepper, pineapple, oregano

56zł

4. Gorgonzola e pere

creme fraiche, mozzarella, marynowane gruszki, gorgonzola, orzechy włoskie, oregano

creme fraiche, mozzarella, pickled pear, gorgonzola, walnuts, oregano

48zł

5. Bianca

mozzarella, boczek, jajko, parmezan, szczypiorek, chrzan, czarny pieprz

mozzarella, bacon, egg, parmesan, chives, horseradish, black pepper

48zł

6. Pesto spinaci

mozzarella, pesto, szpinak, parmezan

mozzarella, pesto, spinach, parmesan

44zł

7. Parma

mozzarella, świeże pomidory, prosciutto di parma, rukola, parmezan

mozzarella, fresh tomatoes, prosciutto di parma, rocket, parmesan

54zł

8. Góralska

mozzarella, góralski ser, żurawina, boczek, cebula, oregano

mozzarella, smoked cheese, cranberry, bacon, onion, oregano

50zł

9. Pollo

mozzarella, kurczak, papryka, oliwki, cebula, oregano

mozzarella, chicken, pepper, olives, onion, oregano

48zł





10. Capricciosa

mozzarella, szynka, pieczarki, oregano

mozzarella, ham, mushrooms, oregano

46zł

11. Montanaro

mozzarella, salami pepperoni, kozi ser, oregano

mozzarella, salami pepperoni, goat cheese, oregano

48zł

12. Esotica

mozzarella, szynka, ananas, kukurydza, oregano

mozzarella, ham, pineapple, corn, oregano

48zł

13. Pancetta

mozzarella, boczek, papryka, pieczarki, cebula, oregano

mozzarella, bacon, pepper, mushrooms, onion, oregano

50zł

14. Macellaio

mozzarella, szynka, salami pepperoni, pieczarki, oregano

mozzarella, ham, salami pepperoni, mushrooms, oregano

46zł

15. Pepperoni

mozzarella, salami pepperoni, ostra papryka,
cebula, oregano

mozzarella, salami pepperoni, hot pepper,
onion, oregano

50zł

16. Vegeta

mozzarella, papryka, pieczarki, cebula, kukurydza, oliwki, oregano

mozzarella, pepper, mushrooms, onion, corn, olives, oregano

48zł

18. Frutti di mare

mozzarella, krewetki, małże, tuńczyk, oregano

mozzarella, shrimps, mussels, tuna, oregano

54zł

17. Quattro formaggi

mozzarella, ser gorgonzola, ser kozi, ser feta, oregano

mozzarella, gorgonzola, goat cheese, feta, oregano

52zł

Sos pomidorowy 4,00 zł, sos czosnkowy 5,00 zł

Dodatkowe składniki warzywne i owocowe 3,00 zł, składniki mięsne, sery oraz owoce morza 4,00 zł

MAKARONY I NIE TYLKO... / NOT ONLY PASTA



*Saccottini nadziewane gruszką,
delikatnie słodkim serem,
skropione oliwą truflową*

*Saccottini stuffed with pears,
delicately sweet cheese,
sprinkled with truffle oil*

47zł



*Spaghetti z sosem bolońskim
i parmezanem*

*Spaghetti with bolognese
and parmesan*

44zł



*Gnocchi z kozim serem i truflami
w sosie maślanym i oliwą truflową*

*Gnocchi with goat cheese and truffles
in butter sauce and truffle oil*

46zł



*Gnocchi szpinakowe z sosem serowo-
beszamelowym i świeżym szpinakiem*

*Spinach gnocchi with cheese and
béchamel sauce and fresh spinach*

44zł



*Ravioli z kaczką w sosie żurawinowym
z nutą białego wina*

*Duck ravioli in cranberry sauce
with a hint of white wine*

46zł



*Tagliatelle nero
z krewetkami*

*Tagliatelle nero
with shrimps in wine sauce*

56zł



Penne all'Arrabbiata 
Pasta, sos pomidorowym, ostra papryka,
czosnek, pietruszka, grana padano

Penne all'Arrabbiata
tomato sauce, hot pepper, garlic,
parsley, and grana padano

44zł



Spaghetti all'Amatriciana
Pasta, sos pomidorowym, boczek, czosnek,
pietruszka, grana padano

Spaghetti all'Amatriciana
tomato sauce, bacon, garlic, parsley,
and grana padano

44zł



Penne Carbonara

Penne Carbonara

46zł



Penne z kurczakiem i pieczarkami
z sosem serowym i parmezanem

Penne with chicken, mushrooms with
cheese sauce and parmesan

42zł

DANIA Z PIECA / OVEN-BAKED DISHES



Lasagne bolognese

Lasagne bolognese

48zł



Kurczak caprese z suszonymi
pomidrami, mozzarella,
miksem sałat oraz gnocchi

Caprese chicken with sun-dried
tomatoes, mozzarella,
lettuce mix and gnocchi

48zł

DESERY / DESSERTS

Puchar lodów / Ice Cream Cup	28zł
Sernik z pieca / Oven-baked cheesecake	28zł
Szarlotka z pieca / Oven-baked apple pie	28zł
Szarlotka z lodami / Apple pie with ice cream	32zł

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Espresso	12zł
Podwójne espresso / Double espresso	15zł
Cappuccino	18zł
Caffe Latte	19zł
Americano	16zł
Flat White	18zł
Herbata / Tea	16zł
Ceylon, Earl Grey, Zielona, Malinowa, Mango z truskawką, Brzoskwinia, Czarna Porzeczka, Gruszka z pomarańczą, Imbir z miodem, Miętowa	
Ceylon, Earl Grey, Green Tea, Raspberry, Mango & Strawberry, Peach, Blackcurrant, Pear & Orange, Ginger & Honey, Mint	
Gorąca czekolada / Hot chocolate	24zł

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES



Cappy

BURN®
ENERGY DRINK

Coca Cola, Coca Cola Zero, 250ml	11zł
Fanta, Sprite, Kinley, 250 ml	11zł
Kropla Beskidu niegazowana / Still mineral water, 330 ml	11zł
Kropla Delice gazowana / Sparkling mineral water, 330 ml	11zł
Cappy / Fruit juices, 250 ml	11zł
Pomarańczowy, Jabłkowy, Grejpfrutowy / Orange, Apple, Grapefruit	
Fuzetea cytrynowa lub brzoskwiniowa / Fuzetea lemon or peach, 250 ml	11zł
Burn 250 ml	15zł

Do rachunku od 50 zł doliczamy 10% serwisu / 10% service is added to check exceeding PLN 50

Karta win i piw

ALKOHOLE / ALCOHOLS

Martini Bianco, Martini Rosso, Martini Fiero 150ml	24zł
Prosecco 150 ml	17zł
Aperol Spritz 200ml	32zł

PIWA / BEER

PIWA BECZKOWE / DRAUGHT BEER

Tyskie 0,5l	18zł
Tyskie 0,3l	13zł
Sok malinowy do piwa / Raspberry juice	2zł

PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Książęce Pszeniczne, Czerwony Lager, IPA, Ciemne Łagodne 0,5l	20zł
Lech Premium 0,5l	20zł
Karmi 0,4l	18zł
HARDMADE - różne smaki* / different flavors*	18zł

PIWA BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL-FREE BEER

Lech Free 0,33 – różne smaki* / different flavors*	18zł
--	------

GRZANE PIWO / MULLED BEER

Grzane piwo / Mulled beer 0,3l**	20zł
Grzane piwo / Mulled beer 0,5l**	24zł

POLSKIE MIODY PITNE / POLISH MEAD

Dwójniak 70ml	14zł
Trójniak 70ml	13zł

GRZANE WINO / MULLED WINE

Grzane wino / Mulled wine 100ml	15zł
Grzane wino / Mulled wine 250ml	25zł

WINA DOMOWE / HOUSE WINE

Kieliszek / wine glass 150 ml	15zł
Karaafka wina domowego (czerwone, lub białe) / Carafe of house wine 0,25l (red or white)	22zł
Karaafka wina domowego (czerwone, lub białe) / Carafe of house wine 0,5l (red or white)	40zł
Karaafka wina domowego (czerwone, lub białe) / Carafe of house wine 1l (red or white)	60zł



Casa Pecunia Prosecco Spumante DOC



Prosecco

Butelka 0,75 l

100zł

Wyjątkowe wino musujące ze słynnego regionu Veneto (Włochy). Wino kreśli się pięknym jasnozłotym kolorem i przyjemnymi świeżymi aromatami owoców. Subtelne bąbelki dają ekspresyjne orzeźwienie.

Exquisite sparkling wine from the famous Veneto region (Italy). The wine is characterized by a beautiful light golden colour and pleasant aromas of fresh fruit. Frothy bubbles give expressive freshment.



Arica Chardonnay



Wino białe

Butelka 0,75 l

80zł

Wino ze słonecznego Chile charakteryzujące się jasnosłomkową barwą i przyjemnym bukietem z wyczuwalnym aromatem jabłek i gruszek oraz owoców tropikalnych.

The wine from sunny Chile characterized by a light straw color and a pleasant bouquet with noticeable aroma of apples, pears as well as tropical fruits.



Pinot Grigio DOC



Wino białe

Butelka 0,75 l

95zł

Włoskie wino z regionu Veneto. Urzeka swoją świeżością i soczystością. Wyczuwalny aromat owoców cytrusowych, soczystej brzoskwini oraz zielonego jabłka.

This Italian wine comes from the Veneto region. It captivates with its freshness and juiciness. Distinct aroma of citrus fruits, juicy peach and green apple.



Srebrna Góra Cuvee Blanc



Wino czerwone

Butelka 0,75 l

135zł

Swojej genealogii zawdzięcza cytrusową świeżość ocieploną aromatami brzoskwini i moreli, wzbogaconą nutami jabłka, gruszki oraz południowych owoców: banana, ananasa, mango i marakui. W tle delikatnie pieprzowe, odrobina kwiatu róży i dzikich polnych kwiatów.

The insulated aromas of peach and apricot, enriched with notes of apple, pear and southern fruit: banana, pineapple, mango and passion fruit. In the background, slightly peppery, with a little bit of a wild rose flower and wild flowers.



Arica Cabernet Sauvignon



Wino czerwone

Butelka 0,75 l

80zł

Wino Arica Cabernet Sauvignon produkowane jest w słonecznym Chile. Intensywny bukiet zdominowany jest aromatami jeżyn i śliwek z nutą czekolady w tle.

Arica Cabernet Sauvignon wine is produced in sunny Chile. The intense bouquet is dominated by aromas of blackberries and plums with a hint of chocolate in the background.



Montepulciano D'abruzzo DOC



Wino czerwone

Butelka 0,75 l

95zł

Montepulciano d'Abruzzo to jeden z klasyków wśród włoskich czerwonych win z regionu Abruzzo. Mocny i treściwy aromat, w którym znajdziemy dojrzałe czerwone owoce z nutami ciemnej czekolady i wanilii.

Montepulciano d'Abruzzo is one of the classics among Italian red wines from the Abruzzo region. Strong and full-bodied aroma, with ripe red fruit, hints of dark chocolate and vanilla.



Srebrna Góra Cuvee Rouge



Wino białe

Butelka 0,75 l

135zł

Rubinowo-czerwone wino powstałe z połączenia lokalnych odmian Regenta, Rondo i Acolona. Pierwszy nos jest kwiatowy, kolejny owocowo-korzenny, z dającymi o sobie znać nutami czereśni i suszonej śliwki, w tle z ziemisto-skórzanymi tonami.

This ruby-red wine is a blend of local varieties Regent, Rondo and Acolona. The first nose is floral, next is fruity-spicy, with hints of cherries, prunes and earthy-leader background.