

SOMA

Food Menu

antipasti

melanzane NEW ! karmelizowany bakłażan/sos pomidorowy grana padano/rukola/grissini dla 2 osób	34
crema di pomodori NEW ! krem z pieczonych pomidorów bazylia/grana padano/grissini	22
grissini świeżo wypieczone paluchy z ciasta domowej roboty	19
focaccia świeżo wypieczony chlebek rozmaryn/oliwa extra virgin	22
patate fritte chrupiące frytki	14

insalate

sałatki podajemy z kawałkiem świeżo wypieczonego grissini	
burratina verde mix sałat/burrata/pesto bazyliowe pomidorki/prażone nerkowce	41
pollo mix sałat/panierowany kurczak karmelizowane orzechy włoskie/aioli cytrusowe pomidorki/grana padano	41
panuozzo NEW ! włoska kanapka z ciasta na pizzę wypełniona świeżymi dodatkami	
stracciatella NEW ! stracciatella/pesto bazyliowe rukola/pomidorki/grana padano	45
parma szynka parmeńska/rukola/pesto bazyliowe pomidorki/grana padano	45
pollo panierowany kurczak mix sałat/aioli cytrusowe pomidorki/grana padano	45

pizza

każdą pizzę serwujemy w rozmiarze 30cm

1 burratina calabrese NEW ! sos pomidorowy/mozzarella fior di latte nduja/stracciatella	47
2 margherita basilico NEW ! sos pomidorowy/mozzarella fior di latte pesto bazyliowe/świeża bazylia	38
3 pera e noci mozzarella fior di latte/gruszka/gorgonzola orzechy włoskie/rukola/miód	45
4 cotto fresco sos pomidorowy/mozzarella fior di latte szynka cotto/grana padano/bazylia	43
5 pistacchio e burrata sos pomidorowy/szynka cotto burrata/pistacje/oliwa extra virgin	49
6 parmigiana sos pomidorowy/mozzarella fior di latte karmelizowany bakłażan/rukola/grana padano	42
7 salsiccia speciale sos pomidorowy/mozzarella fior di latte pikantna włoska kiełbasa/cebula/oliwki	45
8 burrata sos pomidorowy/burrata/pesto bazyliowe/rukola	45
9 salame piccante sos pomidorowy/mozzarella fior di latte salami piccante	39
10 salame napoli sos pomidorowy/mozzarella fior di latte salami napoli	39
11 capricciosa sos pomidorowy/mozzarella fior di latte szynka cotto/pieczarki/oregano	40
12 parma sos pomidorowy/mozzarella fior di latte szynka parmeńska/rukola grana padano/oliwa extra virgin	43
13 formaggi mozzarella fior di latte gorgonzola/grana padano	44
14 pancetta sos pomidorowy/mozzarella fior di latte pancetta/konfitura z czerwonej cebuli	43
15 margherita sos pomidorowy/mozzarella fior di latte bazylia/oliwa extra virgin	33
17 funghi sos pomidorowy/mozzarella fior di latte pieczarki/oliwa truflowa/pietruska	39

nasze ciasto dojrzewa co najmniej 48 godzin
to właśnie dlatego nasza pizza jest taka smaczna

pasta

wybierz swój ulubiony makaron:
spaghetti, rigatoni

każdy z naszych makaronów podajemy
z długo dojrzewającym serem grana padano

1 burrata verdi NEW ! burrata/pesto bazyliowe/orzechy nerkowca	46
2 bolognese ragu wołowo-wieprzowe/rozmaryn	41
3 carbonara pancetta/żółtko/czarny pieprz	42
4 romana piccante NEW ! pancetta/nduja/sos pomidorowy śmietanka/karmelizowana cebula	47
5 norma cremosa NEW ! karmelizowany bakłażan kremowa śmietanka z burraty pomidory/czosnek/bazylia	44

każdą pastę możemy przygotować
"na ostro" na życzenie

pollo

dania z kurczaka podajemy z frytkami
oraz świeżą zieloną sałatką i pomidorkami

pancetta panierowana pierś z kurczaka pancetta/konfitura z czerwonej cebuli	44
stracciatella NEW ! panierowana pierś z kurczaka kremowa śmietanka z burraty pesto bazyliowe	44
piccante NEW ! panierowana pierś z kurczaka salami piccante/sos pomidorowy	44

dolci

tiramisù di Mattia tradycyjny włoski deser na bazie serka mascarpone z herbatnikami i nutą świeżo palonej kawy	19
cannolo pistacchio chrupiąca rurka z kremem i dodatkiem prażonych pistacji	14
choco fondant czekoladowe ciastko z rozpułującym się nadzieniem podane na ciepło z kremowym musem	19
gelato gałka lodów waniliowych więcej smaków znajdziesz w kontenerze na dole	8

legenda

antipasti - przystawki

dolci - desery

pollo - kurczak "po włosku"

pasta - makarony

rigatoni - krótki makaron typu rurki

salami napoli - neapolitańskie salami
z czarnym pieprzem

szynka cotto - włoska parzona szynka

salsiccia - włoska pikantna kiełbasa

pancetta - włoski dojrzewający boczec

nduja - miękka, bardzo pikantna kiełbasa
z regionu Kalabrii

mozzarella fior di latte - mozzarella ze świeżego
mleka

burrata - ser typu mozzarella z miękkim i
śmietankowym środkiem

straciatella - kremowy ser ze środka burraty

grana padano - ser długo dojrzewający,
podobny do parmezanu

gorgonzola - włoski ser pleśniowy o bardzo
intensywnym smaku

mascarpone - włoski kremowy serek

wszystkie nasze dania są przyrządzane na bieżąco
by uzyskać jak najwyższą jakość, dlatego w czasie
dużego ruchu czas oczekiwania może się wydłużyć
ale kto próbował to wie - że warto poczekać :)

SOMA

Bar Menu

napoje ciepłe

kawy

z lokalnej palarni "buena"
arabica 100% brazylia yellow bourbon



espresso/doppio	9/12
affogato	15
americano	12
flat white	14
cappuccino/grande	13/15
latte/smakowe	15/17
espresso tonic	16
kawa mrożona/z gałką lodu	17/23
kawa z mlekiem roślinnym	+2

herbaty

sypane	300/900ml
ceylon tea/earl grey	
tropikalny sen/lato w ogrodzie	14/30
zielony jasmin/cynamonka	
china milky oolong	
klasyczna zimowa	18/35
pomarańcza/goździki/cynamon/domowy syrop	
domowy syrop	2
syrop malinowy/miód/sok z cytryny	

napoje zimne

lemoniady

różne smaki	300/1000ml
o dostępne zapytaj kelnera	14/30

herbata mrożona

	300/1000ml
	15/32

świeżo wyciskane soki

grejpfrut/pomarańcza/mix	300ml
	19

napoje butelkowe

pepsi/pepsi zero	200ml
7up/mirinda/lipton/tonic	
sok jabłkowy/pomarańczowy	8
czarna porzeczka	

woda gazowana	330/1000ml
woda niegazowana	6/12



alkohole

wódka/likiery

	40/700ml
amundsen	11/150
wiśniówka	11/150
limoncello	11/150
żółdkowa gorzka rześka	11/150
limonka z miętą/arbuz & limonka	

whisky

	40/700ml
jameson	16/220
jim beam/apple	15/200
johnnie walker black	18/290
auchentoshan	22/310

millhill's gin

	40/700ml
millhill's London Dry Gin	
millhill's Strawberry Fields	12/200
millhill's Pineapple Breeze	

vermouth

	100/1000ml
martini bianco/rosso/extra	12/100

inne

	40/700ml
republica rum black/white	12/280
tequila sierra silver/gold	17/270
jagermeister	12/200

wina

wina domu

	500ml
białe/czerwone	35

wina musujące

	150/750ml
s. giuseppe lambrusco bianco	-/60
lekkie, białe, półwytrawne	
s. giuseppe lambrusco rosso	-/60
owocowe, czerwone, półwytrawne	
dv spumante brut bianco	19/90
białe, wytrawne, z jednego rocznika	

piwa

lane

żywiec	15
żywiec białe	17

piwa butelkowe

z lokalnego browaru

czaniec pszeniczny	17
czaniec pils	17

piwa butelkowe

żywiec 0%	15
żywiec 0% smakowe	15
żywiec białe 0%	15
paulaner 0%	15
heineken 0%	15
żywiec apa/ipa	16
żywiec porter	17
desperados	17
paulaner	17

koktajle piwne

różne smaki	19
500ml, o dostępne smaki zapytaj kelnera	

wina butelkowe

	150/750ml
dv refosco trevenezie igt	20/100
czerwone, wytrawne, aromaty ciemnych owoców i ziół	
mottura classici primitivo salento igt	
czerwone, wytrawne z nutą śliwek i przypraw	
dv ribolla gialla venezia giulia igt	
białe, wytrawne z nutami cytrusów i białych i kwiatów	
dv pinot grigio delle venezie dop	
białe, wytrawne z nutami gruszek, cytrusów i kwiatów	

koktajle

1 aperol spritz (również 0%)	28
aperol/prosecco/woda gazowana	
2 limoncello spritz	27
limoncello/prosecco/cytryna/woda gazowana	
3 hugo spritz	27
de kuyper elderflower/prosecco /limonka	
4 campari spritz	27
campari/prosecco/woda gazowana	
5 pink spritz	28
aperitivo pink/prosecco/woda gazowana	
6 bellini	23
prosecco/puree brzoskwinia	
7 pina colada	28
rum/nektar ananasowy/puree kokosowe	
8 pornstar martini	29
wódka/syrop waniliowy/passoa	
limonka/marakuja/prosecco	
9 pearfection	27
puree gruszkowe/sok z cytryny/gin/tonic	
10 lavender kiss	27
białe wino/syrop lawendowy/sok z cytryny	
11 millhill's tonic	27
millhill's gin/tonic/pomarańcza/mięta	
12 cuba libre	28
rum/pepsi/limonka	
13 mojito (również 0%)	28
rum/woda gazowana/cukier trzcinowy	
limonka/mięta	
14 mojito truskawkowe(również 0%)	28
rum/woda gazowana/cukier trzcinowy	
limonka/mięta/puree truskawkowe	
15 sex on the beach	29
amundsen/likier brzoskwiniowy	
sok pomarańczowy/sok żurawinowy	
16 negroni	28
campari/czerwony vermut/gin	

