



ZUPY

1. Tradycyjny rosół z makaronem domowym _____ 21,-
2. Zupa krem z pieczonych pomidorów z zielonym pesto i mozzarellą _____ 24,-
3. Zupa rybna z dorszem oraz grzankami _____ 33,-

PRZYSTAWKI ZIMNE

1. Tatar z **połędwicy wołowej** (100g) _____ 49,-
pikle, ogórek konserwowy, grzybki, marynowana cebula, majonez pietruszkowy,
żółtko sous vide, karmelizowany słonecznik, pieczywo
2. Deska włoskich wędlin z grzankami _____ 49,-
3. Deska włoskich serów z grzankami _____ 56,-

PRZYSTAWKI CIEPŁE

1. Focaccia z solą morską i rozmarynem _____ 26,-
2. Bruschetta z wątróbką drobiową _____ 29,-
Konfitura cebulowo-żurawinowa, wątróbka drobiowa, 4 grzanki, rukola
3. Mule w sosie pomidorowym z grzankami _____ 41,-
4. Mule w sosie śmietanowym z białym winem oraz grzankami _____ 44,-

SALATY

1. Sałata grecka z grzankami _____ 36,-
Sałata/ pomidor/ papryka/ ogórek/ cebula czerwona/ ser Feta/ oliwki / oregano/ winegret
2. Soczysta wątróbka na świeżych warzywach z grzankami _____ 39,-
Prażone pestki dyni/ wytrawny dressing malinowy/ sałata/ pomidor/ jabłko/ papryka/
ogórek/ cebula/ winegret
3. Sałata Cezar z grzankami _____ 45,-
grillowany kurczak/chips z bekonu/ sałata rzymska/ ogórek/ grzanki/ parmezan/ sos cezar

DANIA GŁÓWNE

1. Pierś z kurczaka z szynką parmeńską 49,-
sos z białego wina / puree ziemniaczane / miks sałat z winegret
 2. Polędwiczka wieprzowa z sous vide 59,-
Sos musztardowo-miodowy / ziemniaczki pieczone / miks sałat / pomidorki koktajlowe / winegret
 3. Grilowany filet z sandacza w sosie pomarańczowym 75,-
frytki stekowe/ miks sałat z winegretem/ sos pomarańczowy
 4. Stek z tuńczyka na julienne warzywnym z ziemniakami i sosem „Orlando” 79,-
 5. Stek z polędwicy wołowej (180g) 98,-
puree truflowe / sos demi glace z marynowanym zielonym pieprzem / szpinak/ boczniak / pomidory suszone / pomidory świeże
 6. PÓLMISEK FRUTTI DI MARE *porcja dla 2-4 osób* 278,-
na chrupiącej sałacie z foccacią (ośmiorniczki, kałamarnica, kalmary, mule, krewetki)
WAŻNE! - Półmisek dostępny po wcześniejszej rezerwacji z wyprzedzeniem minimum 5 dni.
-

PASTA

1. Tagliatelle agli spinaci 42,-
Kurczak/ szpinak/ Gorgonzola/ / czosnek/ cebula / śmietana/ Grana Padano
 2. Tagliatelle z borowikami i pastą truflową 52,-
Borowiki/ cebula/ czosnek/ śmietana kremówka/ / natka pietruszki/ Grana Padano
 3. RAVIOLI Z MASCARPONE I SZPARAGAMI 55,-
sos quattro formaggi/ szparagi/ czosnek/ cebula/ pomidorki koktajlowe/ natka pietruszki/ Grana Padano
 4. Paccheri z nduja 45,-
Nduja/ spianata piccante/ mascarpone/ gorgonzola/ czosnek/ śmietana/ natka pietruszki/ Grana Padano
 5. Paccheri z krewetkami i mascarpone 56,-
krewetki/ mascarpone/ czosnek/ pomidorki koktajlowe/ chilli/ natka pietruszki/ oliwa
 6. Gnocchi szpinakowe Vegano 39,-
Papryka/ cebula/ pieczarki/ cukinia/ brokuł/ rukola/ pomidorki koktajlowe/ sos pomidorowy
 7. Tagliatelle Cozze z emulsją z białym winem 48,-
małże / Vongole/ mięso z muli/ pomidorki koktajlowe/ chilli/ cebula/ czosnek/ natka pietruszki/ oliwa
-

DANIA DLA DZIECI

1. Nuggetsy z kurczaka z frytkami 29,-
(Ketchup do nuggetsów + 2,-)
2. Zielone gnocchi na maśle 21,-
3. Tagliatelle w sosie pomidorowym z mozzarellą 29,-
4. Tagliatelle alla bolognese 36,-
(mielone mięso wołowo-wieprzowe/ sos pomidorowy/ seler naciowy/ marchewka/ cebula/ czosnek/ Grana Padano)

PIZZA

Sekretem naszej pizzy jest ciasto przygotowane na naturalnym zakwasie oraz używanie oryginalnej mąki z certyfikatem BIO z włoskiego młyna Molino Grassi. Mąka ta zawiera znacznie więcej błonnika i substancji mineralnych od najczęściej stosowanych mąk do wypieku pizzy. Do przygotowania naszej pizzy używamy wyselekcjonowanych włoskich produktów najwyższej jakości.

1. **MARINARA** 28,-
sos pomidorowy/ świeży czosnek / suszone oregano/ świeża bazylia/ oliwa
2. **MARGHERITA** 30,-
sos pomidorowy/świeża bazylia/Grana Padano/Mozzarella/oliwa
3. **PROSCIUTTO E FUNGHI** 36,-
sos pomidorowy/ Mozzarella/ Prosciutto Cotto/pieczarki
4. **PARMA** 40,-
sos pomidorowy/Mozzarella/Grana Padano/ Prosciutto Crudo/ pomidorki koktajlowe/rukola
5. **SALAMI NAPOLI** 36,-
sos pomidorowy/ Mozzarella/ Salami Napoli/ rukola/ oliwki
6. **QUATTRO STAGIONI** 38,-
sos pomidorowy/ Mozzarella/ szynka Cotto/ oliwki/ pieczarki/ karczochy
7. **QUATTRO FORMAGGI**
46,-
Crème fraîche*/ Gorgonzola/ Taleggio/ Parmezan/ Mozzarella /bazylia/ świeżo mielony pieprz
8. **VEGANO** 40,-
sos pomidorowy/ cebula/ pieczarki/ papryka/ cukinia/ rukola/ pomidorki koktajlowe
9. **POLLO** 46,-
sos pomidorowy/ Mozzarella/ grillowana pierś kurczaka/ pesto/ świeża bazylia/ suszone pomidory
10. **PIZZA PICANTE** 44,-
sos z ndują/ spianata picante/ Mozzarella/ gorgonzola/kruszona feta/ rukola
11. **DIAVOLA** 46,-
sos pomidorowy/ Mozzarella/ Spianata Piccante/ karmelizowana cebula/ świeże chilli
12. **SALUMI** 46,-
sos pomidorowy/ Mozzarella/ Spianata Piccante/ Salami Napoli / Prosciutto Cotto /Pancetta
13. **BURRATA** 51,-
sos pomidorowy/Mozzarella/Burrata/ Grana Padano/ Prosciutto Crudo/
pomidorki koktajlowe/rukola

***Do każdej pizzy istnieje możliwość domówienia burraty w cenie 16zł.

*Crème fraîche – francuska, lekko ukwaszona śmietana, zawierająca około 35% tłuszczu

Desery

1. **Semifreddo** z bezą z musem z marakują 24,-
2. **Canolli** 26,-
3. **Eton Mess** beza/ mus z marakui/ mascarpone/ śmietana 24,-
4. **Ciasto dnia** – zapytaj kelnera

KAWA

Wszystkie nasze kawy przygotowujemy na ziarnach od @solo_roastery, lokalnej OLSZTYŃSKIEJ palarni kawy speciality.

Za Solo stoi Alex Stukanov– człowiek z niesamowitą pasją. To właśnie jego doświadczenie, wiedza i dbałość o każdy szczegół sprawiają, że ziarna Solo są absolutnie wyjątkowe. Wybierając kawy od Solo, mamy pewność, że każda filiżanka zachwyci Was głębią smaku i charakterem.



- 1.Americano 13,-
 - 2.Americano XL (na podwójnym espresso) 17,-
 - 3.Flat White 15/19,-
(na pojedynczym espresso/na podwójnym espresso)
- RÓŻOWE MLEKO + 2,-
- 4.Flat White XL (na podwójnym espresso) 22,-
- RÓŻOWE MLEKO + 2,-
- 5.Espresso 11,-
 - 6.Espresso Doppio 15,-
 - 7.Cappuccino 17,-
 8. Cappuccino XL 23,-
 - 9.Caffée Latte Macchiato 20,-

RÓŻOWE MLEKO + 2,-

KAWY NA ZIMNO:

- FRAPPE (z syropem waniliowym i bitą śmietaną) 24,-
- ESPRESSO TONIC 20,-
- ESPRESSO TONIC CHERRY 24,-
- ORANGE ESPRESSO 20,-

| Herbata 0,3l/ 0,8l | | 13,-/19,- | |
|--|--|--|--|
| CZARNA | | ZIELONA | |
| * cejlońska - tradycyjna, *czarna z kwiatem jaśminu, *czarna z truskawką i poziomką, *czarna 1001 wysp, *chińska świątynia *Earl Grey | | * Zielona bez dodatków * zielona z truskawką i poziomką, * zielona z jaśminem * zielona z mięta | |
| HERBATA z dodatkami | | | |
| -Czarna z syropem wiśniowym, karmelowym rozmarynem, goździkami i pomarańczą 19,- | | -Zielona z mięta, goździkami, pomarańczą, syropem pomarańczowym, miodem oraz imbirem 19,- | |



Pepsi zero cukru

0,2l 10,-

Pepsi

0,2l 10,-



Mirinda

0,2l 10,-



7up

0,2l 10,-



Schweppes

0,2l 10,-



Lipton Peach/ Lemon/ Green Tea

0,2l 11,-



Sok pomarańczowy/ jabłkowy/ nektar czarna porzeczka

0,2l 10,-



Woda mineralna

0,33l 9,- 0,75l 17,-



Woda źródlana

0,33l 8,-



Napój energetyzujący (18+)

0,2l 16,-



Sok pomidorowy

0,33l 12,-

PIWO

z nalewaka:

Žatecký Světly Ležák z beczki

0,3l 13,-

0,5l 16,-

FRANCUSKIE PIWO PSZENICZNE



0,3l 17,-

0,5l 21,-

Butelka:

Grimbergen 18,-
(Blonde/ Blanche/Double Ambree) 0,33l but.

Carlsberg but.0,5l 18,-

Kasztelan Miodowe but. 0,5l 18,-

Okocim Limonka z miętą 0% but.0,5l 18,-

Okocim Mango z marakują 0% but. 0,5l 18,-

Somersby Apple 0,4l but. 17,-

Žatecký 0% 0,5l but. 18,-

Kormoran, regionalne
Świeże, Śliwka w piwie, Wiśnia w piwie,
1na100 pigwowiec z miodem 19,-

STAROPRAMEN 0,5l but. 19,-
(czeskie piwo produkowane w Pradze)

