



@SIROCCOOLSZTYN

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 łososia na pane carasau _____ 39,-
z jabłkiem, cebulą, pomidorami oraz oliwą extra vergine
2. Carpaccio z polędwicy wołowej z focaccią _____ 56,-
rukola, kapary, Grana Padano, kurka marynowana, oliwa extra vergine
3. Deska włoskich wędlin z grzankami _____ 49,-
4. Deska włoskich serów z grzankami _____ 56,-

PRZYSTAWKI CIEPŁE

1. Focaccia z solą morską i rozmarynem _____ 24,-
2. Bruschetta z wątróbką drobiową _____ 28,-
Konfitura cebulowo-żurawinowa, wątróbka drobiowa, 4 grzanki, rukola
3. Mule w sosie pomidorowym z grzankami _____ 39,-
4. Mule w sosie śmietanowym z białym winem oraz grzankami _____ 43,-

SALATY

1. Sałata grecka z grzankami _____ 34,-
Sałata/ pomidor/ ogórek/ cebula czerwona/ ser Feta/ oliwki / oregano/ winegret
2. Soczysta wątróbka na świeżych warzywach z grzankami _____ 38,-
Prażone pestki dyni/ wytrawny dressing malinowy/ sałata/ pomidor/ jabłko/ papryka/ ogórek/ cebula/ winegret
3. Sałata Cezar z grzankami _____ 43,-
grillowany kurczak/chips z bekonu/ sałata rzymska/ ogórek/ grzanki/ parmezan/ sos cezar

DANIA GŁÓWNE

1. Pierś z kurczaka z szynką parmeńską 48,-
sos z białego wina / puree ziemniaczane / miks sałat z winegret
2. Polędwiczka wieprzowa z sous vide 58,-
Sos musztardowo-miodowy / ziemniaczki pieczone / miks sałat / pomidorki koktajlowe / winegret
3. Grillowany filet z labraksa w sosie z kurkami **SEZONOWE!** 75,-
frytki stekowe, miks sałat z winegretem, sos z kurkami
4. Grillowana pierś z kaczki w sosie z czerwonego wina 66,-
z gnocchi buraczanym i karmelizowanym burakiem
5. Stek z polędwicy wołowej (180g) 94,-
puree truflowe / sos demi glace z marynowanym zielonym pieprzem / szpinak/ boczniak / pomidory suszone / pomidory świeże

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,-

PASTA

1. Tagliatelle agli spinaci 39,-
Kurczak/ szpinak/ Gorgonzola/ Grana Padano/ czosnek/ cebula / śmietana
2. Tagliatelle alla amatriciana 39,-
Sos pomidorowy/ boczek/chilli / cebula / parmezan
3. Paccheri z ndują 39,-
Nduja/ spianata piccante/ gorgonzola/ czosnek/ śmietana/ natka pietruszki
4. Paccheri z krewetkami i burratą 56,-
krewetki/ burrata/ czosnek/ pomidorki koktajlowe/ oliwa extra vergine
5. Tagliatelle al pesto di basilico 38,-
Pesto bazyliowe/ suszone pomidory/ cukinia / pomidorki koktajlowe/ cebula/ czosnek/ czarne oliwki/ Grana padano/ oliwa extra vergine
6. Gnocchi szpinakowe Vegano 39,-
Papryka/ cebula/ pieczarki/ cukinia/ brokuł/ rukola/ pomidorki koktajlowe/ sos pomidorowy

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** 26,-
sos pomidorowy/ świeży czosnek / suszone oregano/ świeża bazylia/ oliwa
2. **MARGHERITA** 28,-
sos pomidorowy/świeża bazylia/Grana Padano/Mozzarella/oliwa
3. **PROSCIUTTO E FUNGHI** 34,-
sos pomidorowy/ Mozzarella/ Prosciutto Cotto/pieczarki
4. **PARMA** 38,-
sos pomidorowy/Mozzarella/Grana Padano/ Prosciutto Crudo/ pomidorki koktajlowe/rukola
5. **SALAMI NAPOLI** 34,-
sos pomidorowy/ Mozzarella/ Salami Napoli/ rukola/ oliwki
6. **QUATTRO STAGIONI** 36,-
sos pomidorowy/ Mozzarella/ szynka Cotto/ oliwki/ pieczarki/ karczochy
7. **QUATTRO FORMAGGI** 44,-
Crème fraîche*/ Gorgonzola/ Taleggio/ Parmezan/ Mozzarella /bazylia/ świeżo mielony pieprz
8. **VEGANO** 38,-
sos pomidorowy/ cebula/ pieczarki/ papryka/ cukinia/ rukola/ pomidorki koktajlowe
9. **POLLO** 44,-
sos pomidorowy/ Mozzarella/ grillowana pierś kurczaka/ pesto/ świeża bazylia/ suszone pomidory
10. **PIZZA PICANTE** 42,-
sos pomidorowy/ nduja/ spianata picante/ gorgonzola/kruszona feta/ rukola
11. **DIAVOLA** 39,-
sos pomidorowy/ Mozzarella/ Spianata Piccante/ karmelizowana cebula/ świeże chilli
12. **SALUMI** 44,-
sos pomidorowy/ Mozzarella/ Spianata Piccante/ Salami Napoli / Prosciutto Cotto /Pancetta
13. **BURRATA** 49,-
sos pomidorowy/Mozzarella/Burrata/ Grana Padano/ Prosciutto Crudo/
pomidorki koktajlowe/rukola

***Do każdej pizzy istnieje możliwość domówienia burraty w cenie 8zł.

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

Desery

- | | |
|--|------|
| 1. Semifreddo z bezą z musem z marakują | 22,- |
| 2. Canolli | 24,- |
| 3. Eton Mess beza/ mus z marakui/ mascarpone/ śmietana | 22,- |
| 4. Semifreddo z praliną czekoladową z konfiturą wiśniową | 24,- |

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 | 11,- |
| 2.Americano XL (na podwójnym espresso) | 15,- |
| 3.Flat White | 13/17,- |

(na pojedynczym espresso/na podwójnym espresso)

RÓŻOWE MLEKO + 2,-

- | | |
|---|------|
| 4.Flat White XL (na podwójnym espresso) | 20,- |
|---|------|

RÓŻOWE MLEKO + 2,-

- | | |
|--------------------------|------|
| 5.Espresso | 9,- |
| 6.Espresso Doppio | 13,- |
| 7.Cappuccino | 16,- |
| 8. Cappuccino XL | 21,- |
| 9.Caffée Latte Macchiato | 18,- |

RÓŻOWE MLEKO + 2,-

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 miętą	
HERBATA z dodatkami			
-Czarna z syropem wiśniowym, karmelowym i rozmarynem		-Zielona z miętą, syropem pomarańczowym i miodem	
17,-		17,-	



Pepsi zero cukru

0,2l 9,-



Pepsi

0,2l 9,-



Mirinda

0,2l 9,-



7up

0,2l 9,-



Schweppes

0,2l 9,-



Lipton Peach/ Lemon/ Green Tea

0,2l 10,-



Sok pomarańczowy/ jabłkowy/ nektar czarna porzeczka

0,2l 9,-



Woda mineralna

0,33l 8,-

0,75l 15,-



Woda źródlana

0,33l 7,-



Napój energetyzujący (18+)

0,2l 14,-

Sok pomidorowy

0,33l 12,-

PIWO

z nalewaka:

Žatecký Světly Ležák z beczki

0,3l 12,-

0,5l 15,-

FRANCUSKIE PIWO PSZENICZNE



0,3l 16,-

0,5l 20,-

Butelka:

Grimbergen 17,-
(Blonde/ Double Ambree) 0,33l but.

Carlsbergbut.0,5l 17,-

Kasztelan Miodowe but. 0,5l 17,-

Okocim Limonka z miętą 0% but.0,5l 17,-

Okocim Mango z marakują 0% but. 0,5l 17,-

Somersby Apple 0,4l but. 16,-

Žatecký 0% 0,5l but. 16,-

Kormoran, regionalne
Świeże, Śliwka w piwie, Wiśnia w piwie,
1na100 pigwowiec z miodem 18,-

STAROPRAMEN 0,5l but.
(czeskie piwo produkowane w Pradze) 18,-

