



## PRZYSTAWKI

**TATAR WOŁOWY** 53  
na chrupiącym gratin, z korniszonami, marynowanymi grzybkami i suszonym żółtkiem

**KREWETKI W MAŚLANYM SOSIE Z NDUJĄ** 49  
pudrem cytrusowym i domową focaccią

**PANIEROWANA BURRATA Z TRUFLĄ** 39  
z sosem z czerwonego wina, papryczki gialli goccia, chipsy z bazylii

**ANTIPASTO PRIMO** 94  
zestaw dla trzech osób  
selekcja włoskich wędlin oraz serów  
oliwki, suszone pomidory, faszerowane papryczki, focaccia z tapenadami

**DESKA SERÓW** 48  
selekcja pięciu włoskich serów z miodem, konfiturą gruszkową i focaccią

## ZUPY

**KREM SZPARAGOWY** 31  
z oliwą z czarnym czosnkiem i grissini

**ZUPA RYBNA Z POMIDORAMI** 49  
krewetki, ośmiorniczki, kałmary, łosoś

**BULION Z KACZKI Z TORTELLINI** 28

### 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.  
Upewniamy się, że nasz system sprzedażowy nie przewiduje możliwości podziału rachunku.

## MAKARONY

WŁASNA PRODUKCJA

**ORECCHIETTE Z ŁOSOSIEM** 49  
w sosie śmietanowo-pomidorowym ze szpinakiem

**SPAGHETTI Z KREWETKAMI** 51  
z bisque z białym winem, cukinią i pomidorami

**RAVIOLI Z KACZKĄ W SOSIE MAŚLANYM** 51  
z miodem gryczanym, migdałami i szalwią

**PAPPERDELLE Z POLĘDWICĄ WOŁOWĄ** 53  
demi-glace, grzybami i parmigiano

**SPAGHETTI CARBONARA** 47  
z guanciale i suszonym żółtkiem

**LASAGNE BOLOGNESE** 48  
z sosem pomidorowym

**TROFIE ZE SZPINAKIEM** 45  
suszonymi pomidorami, stracciatellą i prażonymi orzeszkami pinii

**TORTELLONI ZE SZPARAGAMI** 44  
ricottą, oliwą szałwiową, czarnym czosnkiem i sosem parmezanowym

## DANIA GŁÓWNE

**FILET Z KURCZAKA ALLA MILANESE** 54  
z ziemniaczanym gratin, sałatką ze szpinaku i suszonych pomidorów

**FILET Z KACZKI** 69  
z batatami w sosie porto

**ŁOSOŚ W GLAZURZE WINNO-POMARAŃCZOWEJ** 68  
z ravioli cytrynowym z ricottą, z sałatką z kopru włoskiego i pistacjami

**POLĘDWICA WOŁOWA** 105  
z demi-glace z zielonym pieprzem, gratin ziemniaczanym i grillowanymi portobello

**POLĘDWICZKA WIEPRZOWA** 59  
z sosem grzybowym, z pierożkami z pecorino, miętą i ziemniakami, sałatka z cukinii

**SMASH BURGER WOŁOWO-JAGNIĘCY** 57  
z serem mimollete, salsą pomidorową z jalapeno i piklami, karmelizowaną cebulą i frytkami z batatów

**BURGER Z KREWETKAMI W PANKO** 57  
z awokado z sezamem, ogórkiem marynowanym, salsą z pomidorów z jalapeño, baby szpinakiem, majonezem kolendrowo-limonkowym i frytkami z batatów

## DESERY

**TIRAMISU** 27  
z amaretto

**SERNIK BASKIJSKI** 36  
z sosem limonkowym i kruszonką pistacjową

**CHAŁWOWY CREME BRULEE** 33  
z konfiturą porzeczkową

**KAWA SMAKOSZA** 41  
kawa + trzy mini desery  
(tiramisu, sernik baskijski, chałwowy creme brulee)



## STARTERS

### BEEF TARTARE

on a crispy gratin, with gherkins, marinated mushrooms and dried egg yolk

53

### SHRIMP IN A BUTTER SAUCE WITH NDUJA

citrus powder and homemade focaccia

49

### BREADED BURRATA WITH TRUFFLE

with red wine sauce, gialli goccia peppers and basil chips

39

### ANTIPASTO PRIMO

perfect set for two people  
selection of Italian cold cuts and cheeses  
olives, dried tomatoes, stuffed peppers, focaccia with tapenades

94

### CHEESE BOARD WITH NUTS AND HONEY

a selection of five Italian cheeses with honey, pear jam and focaccia

48

## SOUPS

### CREAM OF ASPARAGUS SOUP

with olive oil with black garlic and grissini

31

### FISH SOUP WITH TOMATOES

shrimps, octopuses, squid, salmon

49

### DUCK BROTH WITH TORTELLINI

28

### 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 cream-tomato sauce with spinach

49

### SPAGHETTI WITH SHRIMP

with white wine bisque, zucchini and tomatoes

51

### DUCK RAVIOLI IN A BUTTER SAUCE

with buckwheat honey, almonds and sage

51

### PAPPERDELLE WITH BEEF TENDERLOIN

demi-glace, mushrooms and parmigiano

53

### SPAGHETTI CARBONARA

with guanciale and dried egg yolk

47

### LASAGNE BOLOGNESE

with tomato sauce

48

### TROFIE WITH SPINACH

sun-dried tomatoes, stracciatella and roasted pine nuts

45

### TORTELLONI WITH ASPARAGUS

ricotta, sage oil, black garlic and parmesan sauce

44

## MAIN DISHES

### CHICKEN FILLET ALLA MILANESE

with potato gratin, spinach and dried tomato salad

54

### DUCK FILLET

with sweet potatoes in port sauce

69

### SALMON IN A WHITE WINE-ORANGE GLAZE

with lemon ricotta ravioli, fennel salad and pistachios

68

### BEEF TENDERLOIN

with green pepper demi-glace, potato gratin and grilled portobellos

105

### PORK TENDERLOIN

with mushroom sauce, with pecorino dumplings with mint and potatoes, zucchini salad

59

### BEEF AND LAMB SMASH BURGER

with mimolette cheese, tomato salsa with jalapeno and pickles, caramelized onion and sweet potato fries

57

### PANKO SHRIMP BURGER

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

57

## DESSERTS

### TIRAMISU

with amaretto

27

### BASQUE CHEESECAKE

with lime sauce and pistachio crumble

36

### HALVA CREME BRULEE

with redcurrant jam


33

### GOURMET COFFEE

(coffee + three mini desserts)  
tiramisu, basque cheesecake, halva creme brulee

41



**FOCACCIA**   
Z ROZMARYNEM

16

**FOCACCIA**   
Z ROZMARYNEM I GRANA PADANO

18

---

## PIZZA NA SOSIE POMIDOROWYM

**MARGHERITA** 

35

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BAZYLIA, SOS POMIDOROWY

**CAPRESE** 

48

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

**CAPRICCIOSA**

42

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, PIECZARKI, 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, SPIANATA PICCANTE, GORGONZOLA, BAZYLIA, KARMELIZOWANE CEBULKI PERŁOWE, SOS POMIDOROWY

**PARMA**

52

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO MOZZARELLA DI BUFALA, RUKOLA, GRANA PADANO, SOS POMIDOROWY

**N' DUJA** 

51

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CZOSNEK, BAZYLIA, N' DUJA, PANCETTA, PAPRYKA PEPPERONCINI GIALLI GOCCIA, SOS POMIDOROWY

## PIZZA NA SOSIE KREMOWYM

**PORTOBELLO DI PANCETTA**

48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANCETTA ARROTOLATA, GRILLOWANE PORTOBELLO, TYMIANKOWY CREME FRAICHE, CHIPSY Z JARMUŻU, SOS ŚMIETANOWY

**CAPRA**

48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, KOZI SER, PANCETTA, KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI, RUKOLA, SOS ŚMIETANOWY

**GAMBERI** 

54

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

**ZUCCCA** 

48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SZAŁWIA, MARYNOWANA DYNIA, KARMELIZOWANA FIGA, BUFALA, RUKOLA, SOS ŚMIETANOWY

---

## CIEKAWOSTKI O NASZEJ PIZZY:

39 LAT MA NASZ ZAKWAS

430 STOPNI CELSJUSZA  
POTRZEBUJE NASZA PIZZA

72 GODZINY DOJRZEWA  
NASZA PIZZA

---

**NASZE SOCIAL MEDIA:**

Tik tok: @primo\_krakow

Instagram: @primo\_krakow

Facebook: @primokrakow


**KONTAKT:**

E-mail:  
krakow@primoitalian.pl


Tel: 575 875 475




**FOCACCIA**  16  
WITH ROSEMARY

**FOCACCIA**  18  
WITH ROSEMARY AND GRANA PADANO


## PIZZA WITH TOMATO SAUCE

**MARGHERITA**  35  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASIL, TOMATO SAUCE


**CAPRESE**  48  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CONFIT CHERRY TOMATOES, RIVIERA OLIVES, BASIL PESTO, BURRATA, GRANA PADANO, TOMATO SAUCE

**CAPRICCIOSA** 42  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, WHITE MUSHROOMS, 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, SPIANATA PICCANTE, GORGONZOLA, BASIL, CARAMELIZED PEARL ONIONS, TOMATO SAUCE


**PARMA** 51  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA DI BUFALA, ARUGULA, GRANA PADANO, TOMATO SAUCE


**N' DUJA**  52  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GARLIC, BASIL, N' DUJA, PANCETTA, PEPPERONCINI GIALLI GOCCIA PEPPERS, TOMATO SAUCE

## PIZZA WITH CREAMY SAUCE

**PORTOBELLO DI PANCETTA** 48  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANCETTA ARROTOLATA, GRILLED PORTOBELLO, THYME CREME FRAICHE, KALE CHIPS, CREAM SAUCE

**CAPRA** 48  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GOAT CHEESE, PANCETTA, RED ONION JAM, ARUGULA, CREAM SAUCE

**GAMBERI**  54  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHILI MARINATED PRAWNS, ZUCCHINI CARPACCIO, CONFIT CHERRY TOMATOES, CITRUS POWDER, PARSLEY, CREAM SAUCE

**ZUCCCA**  48  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SAGE, MARINATED PUMPKIN, CARAMELIZED FIG, BUFFALA, ARUGULA, CREAM SAUCE

## 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



**S E Z O N O W E**  
**HOT APEROL** 37zł  
APEROL | WINO BIAŁE | MIÓD |  
SYROP WANILIOWY | SOK POMARAŃCZOWY

**HOT TODDY**  
WHISKY | SOK JABŁKOWY | SYROP WANILIOWY |  
ANYŻ

**GRZANE WINO BIAŁE**  
JABŁKO | SYROP Z BZU | CYNAMON | MIÓD

**GRZANE WINO CZERWONE**  
POMARAŃCZA | GOŹDZIKI | CYNAMON | MIÓD

**ITALIANO CLASSIC** 35zł

**NEGRONI SBAGLIATO**  
CAMPARI | WERMUT CZERWONY | PROSECCO

**APEROL SPRITZ**  
PROSECCO | APEROL | WODA GAZOWANA | POMARAŃCZA

**SGROPPINO**  
LIMONCELLO | PROSECCO | SORBET CYTRYNOWY

**HUGO SPRITZ**  
PROSECCO | SYROP Z BZU | LIMONKA | MIĘTA

**PRIMO SPECIALE** 39zł

UNIKALNE INTERPRETACJE KLASYCZNYCH KOKTAJLI INSPIROWANE WŁOSKIMI SMAKAMI I KULTURĄ

**LA DOLCE VITA**  
RÓŻOWY GIN | SYROP MALINOWY | CYTRYNA | PROSECCO  
ELEGANCKI, LEKKO MUSUJĄCY, SYMBOL SŁODKIEGO ŻYCIA WE WŁOSKIM STYLU.

**CAPRI SUNSET**  
TEQUILA | APEROL | ANANAS | ŚWIEŻA POMARAŃCZA  
LETNI, EGZOTYCZNY, JAK ZACHÓD SŁOŃCA NAD CAPRI - APEROL SPOTYKA TROPIKALNE NUTY ANANASA

**TIRAMISU**  
HAVANA 7 | ESPRESSO | SYROP SŁONY KARMEL | AMARETTO | MASCARPONE | BITTERS CZEKOLADOWY  
KREMOWY DESER W PŁYNNY WERSJI - INTENSYWNA KAWA, RUM I MASCARPONE JAK W NAJLEPSZYM TIRAMISU

**NEGRONI MEDITERRANEO**  
GIN | APEROL | WERMUT BIANCO | ROZMARYN | TONIC OGÓRKOWY  
DELIKATNIEJSZA, ZIOŁOWA WERSJA KLASYCZNEGO NEGRONI Z NUTĄ ŚRÓDZIEMNOMORSKIEGO ROZMARYNU

**CALABRESE**  
APEROL | GINGER BEER | PROSECCO | OGÓREK  
ORZEŹWIAJĄCY I PIKANTNY SPRITZ Z POŁUDNIA WŁOCH - ŚWIEŻOŚĆ OGÓRKA SPOTYKA SIĘ Z DELIKATNĄ GORYCZKĄ APEROLA

**GRANDE BELLEZA**  
GIN | ST GERMAIN | ŚWIEŻY GREJPFRTUT | LIMONKA | TONIC OGÓRKOWY  
ELEGANCKI I AROMATYCZNY - KWIATOWY LIKIER, CYTRUSY I ZIOŁA TWORZĄ HARMONIJNĄ KOMPOZYCJĘ W STYLU WŁOSKIEGO  
DOLCE FAR NIENTE

**LUCE DORADA**  
STREGA | MARTINI AMBRATO | AMARETTO | PROSECCO | SOK Z POMARAŃCZY | TYMIANEK  
ZŁOTY BLASK ITALII W KIELISZKU - ZIOŁOWA STREGA, SŁODYCZ AMARETTO I MUSUJĄCE PROSECCO W DOSKONAŁEJ RÓWNOWADZE

**ITALIAN MATCHA**  
LIMONCELLO | ZIELONA HERBATA | MATCHA | CYTRYNA | SODA ANANASOWA | MLEKO | PISTACJA | ORANGE  
BITTERS  
WŁOSKA KLASYKA W NOWOCZESNYM WYDANIU - CYTRUSOWA ŚWIEŻOŚĆ SPOTYKA KREMOWĄ STRUKTURĘ I ZIEMISTE NUTY MATCHY

**APERITIVO & SPRITZ**

35zł

**AMALFI BREEZE**  
LIMONCELLO | WERMUT BIANCO | TONIK CYTRUSOWY

**SICILIAN KISS**  
CAMPARI | SYROP MANDARYNKOWY | PROSECCO

**BEZALKOHOLOWE**

31zł

**BELLA VITA ZERO**  
MALINA | MIĘTA | CYTRUSY | TONIK

**MILAN SUNSET ZERO**  
MANDARIN BERGAMOT | MIĘTOWY BITTERS |  
SOK Z LIMONKI | GREJPFRTUT

**1+1 DRINK  
DRUGI COCKTAIL  
ZA ZŁOTÓWKĘ**

# COCKTAIL MENU



S  
E  
A  
S  
O  
N  
A  
L

## HOT APEROL

APEROL | WHITE WINE | HONEY |  
VANILLA SYRUP | ORANGE JUICE

37zł

## HOT TODDY

WHISKEY | APPLE JUICE |  
VANILLA SYRUP | ANISE

## MULLED WHITE WINE

APPLE | ELDERBERRY SYRUP | CINNAMON | HONEY

## MULLED RED WINE

ORANGE | CLOVES | CINNAMON | HONEY

## ITALIANO CLASSIC

35zł

### NEGRONI SBAGLIATO

CAMPARI | RED VERMOUTH | PROSECCO

### APEROL SPRITZ

PROSECCO | APEROL | SPARKLING WATER | ORANGE

### SGROPPINO

LIMONCELLO | PROSECCO | LEMON SORBET

### HUGO SPRITZ

PROSECCO | ELDERBERRY SYRUP | LIME | MINT

## PRIMO SPECIALE

39zł

## APERITIVO & SPRITZ

35zł

### AMALFI BREEZE

LIMONCELLO | BIANCO VERMOUTH | CITRUS TONIC

### SICILIAN KISS

CAMPARI | TANGERINE SYRUP | PROSECCO

## NON-ALCOHOLIC

31zł

### BELLA VITA ZERO

RASPBERRY | MINT | CITRUS | TONIC

### MILAN SUNSET ZERO

MANDARIN BERGAMOT | MINT BITTERS | LIME JUICE |  
GRAPEFRUIT

**1+1 DRINK**  
**SECOND COCKTAIL**  
**FOR 1 PLN**

UNIQUE INTERPRETATIONS OF CLASSIC COCKTAILS INSPIRED BY ITALIAN FLAVORS AND CULTURE

### LA DOLCE VITA

PINK GIN | RASPBERRY SYRUP | LEMON | PROSECCO

ELEGANT, SLIGHTLY SPARKLING, A SYMBOL OF SWEET LIFE IN ITALIAN STYLE

### CAPRI SUNSET

TEQUILA | APEROL | ANANAS | ŚWIEŻA POMARAŃCZA

SUMMERY, EXOTIC, LIKE A SUNSET OVER CAPRI - APEROL MEETS TROPICAL NOTES OF PINEAPPLE

### TIRAMISU

HAVANA 7 | ESPRESSO | SALTED CARAMEL SYRUP | AMARETTO | MASCARPONE | CHOCOLATE BITTERS

A CREAMY DESSERT IN A LIQUID VERSION - INTENSE COFFEE, RUM, AND MASCARPONE, JUST LIKE IN THE BEST TIRAMISU

### NEGRONI MEDITERRANEO

GIN | APEROL | BIANCO VERMOUTH | ROSEMARY | CUCUMBER TONIC

A SOFTER, HERBAL VERSION OF THE CLASSIC NEGRONI WITH A HINT OF MEDITERRANEAN ROSEMARY

### CALABRESE

APEROL | GINGER BEER | PROSECCO | CUCUMBER

A REFRESHING AND SPICY SPRITZ FROM THE SOUTH OF ITALY - THE FRESHNESS OF CUCUMBER MEETS THE DELICATE BITTERNESS OF APEROL

### GRANDE BELLEZA

GIN | ST GERMAIN | FRESH GRAPEFRUIT | LIME | CUCUMBER TONIC

ELEGANT AND AROMATIC - FLORAL LIQUEUR, CITRUS, AND HERBS CREATE A HARMONIOUS COMPOSITION IN THE STYLE OF ITALIAN DOLCE FAR NIENTE.

### LUCE DORADA

STREGA | MARTINI AMBRATO | AMARETTO | PROSECCO | ORANGE JUICE | THYME

THE GOLDEN GLOW OF ITALY IN A GLASS - HERBAL STREGA, SWEET AMARETTO, AND SPARKLING PROSECCO IN PERFECT BALANCE

### ITALIAN MATCHA

LIMONCELLO | GREEN TEA | MATCHA | LEMON | PINEAPPLE SODA | MILK | PISTACHIO | ORANGE BITTERS

AN ITALIAN CLASSIC WITH A MODERN TWIST - CITRUS FRESHNESS MEETS THE CREAMY TEXTURE AND EARTHY NOTES OF MATCHA



## NAPOJE ZIMNE

IWONICZANKA GAZ / LEKKI GAZ / NIEGAZOWANA 0,3L	9
SAN PELLEGRINO 0,7L	17
AQUA PANNA 0,7L	17
WODA W KARAFCE 0,5/1,0L	10/14
PEPSI / PEPSI MAX / 7UP / MIRINDA / TONIC 0,2L	11
HERBATA MROŻONA DOMOWA (ZIELONA / EARL GREY) 0,3L	15
SOKI OWOCOWE (TOMA) 0,2L	11
SOKI WYCISKANE Z POMARAŃCZY / GREJPFRUTÓW 0,2L	17
LEMONIADA SEZONOWA 0,3L / 1,0L	17/32

## PIWO LANE I BUTELKOWE

ZATECKY 0,3/0,5L 5% OBJ.	15/18
GRIMBERGEN BLONDE 0,3/0,5 5,5% OBJ	21/26
GRIMBERGEN BLANCHE 0,3/0,5 6% OBJ	21/26
BROWAR PINTA 0,5L	
AIPA 6,1% OBJ. PILS 4,1% OBJ. CIEMNE 5,5% OBJ.	18
ZATECKY 0% 0,5L	16
OKOCIM 0% 0,5L	16
CYDR 0% / 4,5% OBJ: 0,331	16/18

## LIKIERY

AMARETTO 40ML 21% OBJ.	12
BAILEYS 40ML 17% OBJ	13
KAHLUA 40ML 16% OBJ.	12
LIMONCELLO 40ML 25% OBJ.	10
LIKIER CIELEŚNICA KMINKÓWKA 25ML 40% OBJ.	11
LIKIER CIELEŚNICA MIODOWO-ZIOŁOWY 25ML 44% OBJ.	8
LIKIERY CIELEŚNICA	
JARZĘBINKA, PIGWA, MALINA, CYTRYNA	7

## KAWA / HERBATA

ESPRESSO / DOPPIO	10/13
ESPRESSO MACCHIATO	11
AMERICANO	13
CAPPUCINO	15
FLAT WHITE	17
TONIC ESPRESSO	18
IRISH COFFE	25
LATTE MACCHIATO	17
SYROP DO KAWY	3
CZEKOLADA	17
HERBATA PARZONA 0,3L	15
HERBATA ZIMOWA	21
LEMONIADA NA CIEPŁO	19

## ALKOHOLE

WYBOROWA 40ML/0,5L 40% OBJ.	13/130
OSTOYA 40ML/0,5L 40% OBJ.	14/140
WÓDKA CZYSTA CIELEŚNICA 25ML 40% OBJ.	8
MARTINI EXTRA DRY 18% OBJ. / ROSSO 14,4% OBJ. / ROSATO 14,4% OBJ, 0,1L	16
GIN BOMBAY SAPPHIRE 40ML 40% OBJ.	17
TEQUILA OLMECA BIANCO / GOLD 40ML 35% OBJ.	16/17
RUM HAVANA 3Y/7Y 40ML 37,5% / 40% OBJ.	16/19
JACK DANIEL'S 40ML 40% OBJ.	19
JAMESON 40ML 40% OBJ.	16
JOHNNIE WALKER RED / BLACK 40ML 40% OBJ.	17/21
CHIVAS REGAL 12Y 40ML 40% OBJ.	23
GLENFIDDICH 12Y / 15Y / 18Y 40ML 40% OBJ.	22/27/36
GRAPPA DICIOTTO LUNE 20ML 41% OBJ.	15
GRAPPA AMARONE MARZADRO 20ML 41% OBJ.	16
HENNESSY V.S 40ML 40% OBJ.	26



## COLD DRINKS

IWONICZANKA SPARKLING/LIGHT SPARKLING/STILL 0,3L	9
SAN PELLEGRINO 0,7L	17
AQUA PANNA 0,7L	17
WATER IN A CARAFE 0,5/1,0L	10/14
PEPSI / PEPSI MAX / 7UP / MIRINDA / TONIC 0,2L	11
HOMEMADE ICED TEA (GREEN / EARL GREY) 0,3L	15
FRUIT JUICES (TOMA) 0,2L	11
SQUEEZED ORANGE / GRAPEFRUIT JUICES 0,2L	17
SEASONAL LEMONADE 0,3L / 1,0L	17/32

## DRAFT BEER / BOTTLED BEER

ZATECKY 0,3/0,5L 5% VOL.	15/18
GRIMBERGEN BLONDE 0,3/0,5 5,5% VOL.	21/26
GRIMBERGEN BLANCHE 0,3/0,5 6% VOL.	21/26
PINTA BREWERY 0,5L	
AIPA 6,1% VOL. PILS 4,1% VOL. DARK 5,5% VOL.	18
ZATECKY 0% 0,5L	16
OKOCIM 0% 0,5L	16
CIDER 0% / 4,5% VOL.: 0,331	16/18

## LIQUEURS

AMARETTO 40ML 21% VOL.	12
BAILEYS 40ML 17% VOL.	13
KAHLUA 40ML 16% VOL.	12
LIMONCELLO 40ML 25% VOL.	10
CIELEŚNICA CARAWAY LIQUEUR 25ML 40% VOL.	11
CIELEŚNICA HONEY-HERBAL LIQUEUR 25ML 44% VOL.	8
CIELEŚNICA LIQUEURS	
MOUNTAIN ASH, QUINCE, RASPBERRY, LEMON	7

## COFFEE / TEA

ESPRESSO / DOPPIO	10/13
ESPRESSO MACCHIATO	11
AMERICANO	13
CAPPUCINO	15
FLAT WHITE	17
TONIC ESPRESSO	18
IRISH COFFE	25
LATTE MACCHIATO	17
COFFEE SYRUP	3
HOT CHOCOLATE	17
BREWED TEA 0,3L	15
WINTER TEA	21
HOT LEMONADE	19

## ALCOHOL

WYBOROWA 40ML/0,5L 40% VOL.	13/130
OSTOYA 40ML/0,5L 40% VOL.	14/140
PURE VODKA CIELEŚNICA 25ML 40% VOL.	8
MARTINI EXTRA DRY 18% VOL. / ROSSO 14,4% VOL. / ROSATO 14,4% VOL, 0,1L	16
GIN BOMBAY SAPPHIRE 40ML 40% VOL.	17
TEQUILA OLMECA BIANCO / GOLD 40ML 35% VOL.	16/17
RUM HAVANA 3Y/7Y 40ML 37,5% / 40% VOL.	16/19
JACK DANIEL'S 40ML 40% VOL.	19
JAMESON 40ML 40% VOL.	16
JOHNNIE WALKER RED / BLACK 40ML 40% VOL.	17/21
CHIVAS REGAL 12Y 40ML 40% VOL.	23
GLENFIDDICH 12Y / 15Y / 18Y 40ML 40% VOL.	22/27/36
GRAPPA DICIOTTO LUNE 20ML 41% VOL.	15
GRAPPA AMARONE MARZADRO 20ML 41% VOL.	16
HENNESSY V.S 40ML 40% VOL.	26



## WINA MUSUJAĆE 100mL/750mL

Santus Saten Brut DOCG Millesimato 2020 32/185  
*Chardonnay*

Franciacorta Santus Dosaggio Zero 36/220  
*Chardonnay, Pinot nero*

Colette Bonnet Chardonnay Millésimé 2018 410  
*Chardonnay*

## WINA SŁODKIE 50mL/375mL

K. Martini & Sohn Suavis Auri IGT 2019 41/264  
*Moscato Giallo*

## WINA BIAŁE 100mL/750mL

Geyerhof Gelber Muskateller 2022 26/168  
*Gelber Muskateller*

Lichtenberger Gonzalez Gruner Veltiner Edel Brunn 2021 34/195  
*Gruner Veltliner*

Geyerhof Pinot Blanc Hofstudien 2021 28/180  
*Pinot Blanc (Weissburgunder)*

Domaine Vuillemez Tourbillon Chardonnay 30/175  
*Chardonnay*

Domaine Hering Riesling Grand Cru Kirchberg De Barr 202 32/190  
*Riesling*

## WINA CZERWONE 100mL/750mL

K. Martini & Sohn Merlot 2022 22/138  
*Merlot*

Alpamanta Estate Malbec 2012 31/185  
*Malbec*

Domaine Vuilleme 17 Rubis 29/175  
*Pinot Noir*

Monte Bernardi Chianti Classico Riserva DOCG Bio 2022 31/180  
*Sangiovese*

Cascina Luisine Barbaresco Asili 2014 39/250  
*Nebbiolo*

Tasi Amarone 2017 305  
*Corvina, Corvinone, Rondinella*

Brunello di Montalcino 2013 340  
*Sangiovese Grosso (Brunello)*

## WINO POMARAŃCZOWE 100mL/750mL

Tasi In Contact 27/171  
*Garganega (długa maceracja na skórkach)*

## WINO RÓŻOWE 100mL/750mL

Lichtenberger González Muschelkalk Rosé 2020 24/150  
*Blaufränkisch, Zweigelt, Pinot noir*



## SPARKLING WINES

100mL/750mL

**Santus Saten Brut DOCG Millesimato 2020** 32/185  
*Chardonnay*

**Franciacorta Santus Dosaggio Zero** 36/220  
*Chardonnay, Pinot nero*

**Colette Bonnet Chardonnay Millésimé 2018** 410  
*Chardonnay*

## DESSERT WINES

50mL/375mL

**K. Martini & Sohn Suavis Auri IGT 2019** 41/264  
*Moscato Giallo*

## WHITE WINES

100mL/750mL

**Geyerhof Gelber Muskateller 2022** 26/168  
*Gelber Muskateller*

**Lichtenberger Gonzalez Gruner Veltiner Edel Brunn 2021** 34/195  
*Gruner Veltliner*

**Geyerhof Pinot Blanc Hofstudien 2021** 28/180  
*Pinot Blanc (Weissburgunder)*

**Domaine Vuillemez Tourbillon Chardonnay** 30/175  
*Chardonnay*

**Domaine Hering Riesling Grand Cru Kirchberg De Barr 202** 32/190  
*Riesling*

## RED WINES

100mL/750mL

**K. Martini & Sohn Merlot 2022** 22/138  
*Merlot*

**Alpamanta Estate Malbec 2012** 31/185  
*Malbec*

**Domaine Vuilleme 17 Rubis** 29/175  
*Pinot Noir*

**Monte Bernardi Chianti Classico Riserva DOCG Bio 2022** 31/180  
*Sangiovese*

**Cascina Luisine Barbaresco Asili 2014** 39/250  
*Nebbiolo*

**Tasi Amarone 2017** 305  
*Corvina, Corvinone, Rondinella*

**Brunello di Montalcino 2013** 340  
*Sangiovese Grosso (Brunello)*

## ORANGE WINES

100mL/750mL

**Tasi In Contact** 27/171  
*Garganega (długa maceracja na skórkach)*

## ROSE WINES

100mL/750mL

**Lichtenberger González Muschelkalk Rosé 2020** 24/150  
*Blaufränkisch, Zweigelt, Pinot noir*