

Dodatki

SIDES

Puree ziemniaczane/ Potato puree	19PLN/200g
Frytki/ French fries	19PLN 150g
Opiekane ziemniaki/ Roasted potatoes	19PLN/200g
Grillowane warzywa/ Grilled vegetables	29PLN/150g
Gnocchi z patelni/ Pan fried gnocchi.....	25PLN/150g
Buraki w balsamico/ Balsamic beetroots	19PLN/150g
Świeża sałatka/ Fresh salad.....	29PLN/120g
Szpinak kremowy.....	34PLN/300g
Pikantny szpinak/ Spicy spinach.....	36PLN/300g
Sos serowy blue/ Blue cheese sauce.....	22PLN/120g
Sos Demiglace/ Demiglace sauce.....	25PLN/120g
Sos truflowy/ Truffle sauce.....	29PLN/120g

Via Toscana

Via Toscana

KUCHNIA ŚRÓDZIEMNOMORSKA

Przystawki

STARTERS

Carpaccio di manzo (wołowe) 59 PLN/ 180g **Beef Carpaccio**

Polędwica wołowa/ rukola/ Grana Padano/ pieczarki trifolati
Beef tenderloin/ arugula/ Grana Padano/ trifolati mushrooms
Alergeny: gluten, jaja, laktoza, gorczyca Allergens: gluten, eggs, lactose, mustard

Carpaccio di annatra (z kaczki) 52 PLN/ 180g **Duck Carpaccio**

Sezonowana pierś kaczki/ dressing figowy/ świeże figi
Seasoned duck breast/ fig dressing/ fresh figs

Alergeny: siarczyny Allergens: sulphites

Tatar wołowy 64 PLN/ 190g **Beef tartare**

Tatar z polędwicy wołowej/ żółtko jajka/ pikle/ selekcja dodatków
Beef tenderloin tartare/ egg yolk/ pickles/ selection of toppings
Alergeny: gluten, jaja, soja, gorczyca / Allergens: gluten, eggs, soy, mustard

Tatar z łososia 56 PLN/ 190g **Salmon tartare**

Tatar z łososia/ awokado/ topinambur
Salmon tartare/ avocado/ jerusalem artichoke
Alergeny: ryby, seler, gluten / Allergens: fish, celery, gluten

Imbirowe Scampi z krewetek 53 PLN/ 180g **Ginger shrimp Scampi**

Krewetki/ białe wino/ imbir/ masło/ młode listki
Shrimps/ white wine/ ginger/ butter/ young leaves
Alergeny: skorupiaki, gluten, laktoza, siarczyny / Allergens: shellfish, gluten, lactose, sulphites

Whisky/ Whiskey

Glenlivet 12y/15y/18y	42 PLN/48 PLN/58 PLN/40ml
Chivas Regal 12y/15y/18y	33 PLN/38 PLN/43 PLN/40ml
Jameson	22 PLN/40ml
Glenmorangie 10y/12y	33 PLN/38 PLN/40ml
Glenmorangie Signet	180 PLN/40ml
Ardbeg 10y	39 PLN/40ml
Johnnie Walker Red	22 PLN/40ml
Johnnie Walker Black	27 PLN/40ml
Jack Daniel's	22 PLN/40ml
Jack Daniel's Single Barrel	38 PLN/40ml
Wild Turkey	24 PLN/40ml

Gin /Rum/ Tequila

Malfy Gin	29 PLN/40ml
Bombay Sapphire Gin	28 PLN/40ml
Gordon's Gin	24 PLN/40ml
Bumbu Rum	37 PLN/40ml
Zacapa 23y	39 PLN/40ml
Havana Club 3/7	24 PLN/27 PLN /40ml
Olmecca Silver/Gold	28 PLN/40ml
Tequila Jose Cuervo Silver/Gold Tequila.....	33 PLN/40ml

Cogniac

Armagnac VSOP.....	34 PLN/40ml
Armagnac XO	62 PLN/40ml
Hennessy V.S	32 PLN/40ml
Hennessy Paradis Rare	440 PLN/40ml
Martell VS	32 PLN/40ml
Martell VSOP	42 PLN/40ml
Martell XO	155 PLN/40ml

Podajemy jeden wspólny rachunek / We serve one summary bill
Skład pozycji w menu może ulec sezonowym zmianom, szczegółowych informacji udziela obsługa sali.
W przypadku rezerwacji fakturowanych powyżej 8 osób obowiązuje 10% opłaty serwisowej.
The ingredients might change seasonally, detailed informations are provided by our staff
To groups above 8 person, 10% service fee is obligatory

Via Toscana

Piwo / Beer

Birra Moretti	15PLN/250ml 19PLN/500ml
Birra Moretti 0%	15PLN /330ml
Peroni	32PLN /620ml
Peroni 0%	17PLN /330ml
Książęce Pszeniczne	22PLN /500ml
Książęce Ciemne	22PLN /500ml
Książęce IPA	22PLN /500ml

Likiery / Liqueurs

Limoncello	24PLN /40ml
Amaretto	24PLN /40ml
Bailey's	25PLN /40ml
Jagermeister	24PLN /40ml
Sambuca	22PLN /40ml
Passoa	24PLN /40ml
Ziołowy Baczewski	20PLN /40ml

Wódka / Vodka

Belvedere	26PLN/40ml
Wyborowa	19PLN/40ml
Wyborowa Exquisite	24PLN /40ml
Chopin/Chopin Potato	23PLN /40ml
Ostoya	22PLN /40ml

Grappa/ Calvados

Grappa Moscato	39PLN /40ml
Grappa Amarone/Chardonnay	55PLN /40ml

Via Toscana

Ślimaki zapiekane z borowikami 53PLN/ 190g Snails baked with porcini mushrooms

Ślimaki/ borowiki/ śmietanka/ parmezan
Snails/ porcini mushrooms/ cream/ parmesan

Alergeny: mięczaki, grzyby, laktoza, gluten / Allergens: molluscs, fungi, lactose, gluten

Musze św. Jakuba ze smardzami 149PLN/ 240g St. James scallops & morchella mushrooms

Przegrzebki zapiekane w skorupach/ smardze/ parmezan/ śmietanka
Scallops baked in shells/ morchella mushrooms/ parmesan cheese/ cream

Alergeny: mięczaki, grzyby, laktoza / Allergens: molluscs, fungi, lactose

Buratta z parma i figa 46PLN/ 250g Burrata with parma ham & fig

Burrata/ focaccia domowa/ świeża figa/ szynka parma/ dressing balsamiczny
Burrata/ homemade focaccia/ fresh fig/ parma ham/ balsamic dressing

Alergeny: laktoza, gluten, siarczyny / Allergens: lactose, gluten, sulphites

Wszystkie nasze przystawki podajemy wraz z darmowym
autorskim pieczywem.

All our starters are served with free homemade bread.



Zupy S O U P S

Kalabryjska zupa rybna 48PLN/ 250g *Calabrese fish soup*

Turbot/ sandacz/ pomidory/ rozmaryn/ karambola/ grzanki czosnkowe

Turbot/ zander/ tomatoes/ rosemary/carambola/ garlic croutons

Alergeny: ryby, gluten, siarczyny / Allergens: fish, gluten, sulphites

Prowansalska zupa cebulowa 35PLN/ 250g *Provance onion soup*

Kremowa zupa cebulowa/ grzanka zapieczona z Gruyere

Creamy onion soup/ toast baked with Gruyere cheese

Alergeny: laktoza, gluten, siarczyny / Allergens: lactose, gluten, sulphites

Zupa sezonowa 29PLN/ 250g *Seasonal soup*

Zapytaj kelnera o aktualną propozycję, nasi kucharze przygotowują je z dbałością o sezonowe produkty.

Ask our staff about current proposition, our chef's are preparing them with attention for seasonal products

Alergeny: informacji udzieli obsługa / Allergens: information available by our staff

Koktajle alkoholowe Alcohol cocktails

Toscana Spritz 39PLN/250ml
Limoncello/ wiśnie/ wiśniówka/ Prosecco/ rozmaryn
Limoncello/ cherries/ cherry vodka/ Prosecco/ rosemary

Aperol Spritz..... 36PLN/250ml
Aperol/ Prosecco/ woda gazowana
Aperol/ Prosecco/ sparkling water

Hugo Spritz..... 36PLN/250ml
Kwiat bzu/ Prosecco/ woda gazowana
Elderflower/ Prosecco/ sparkling Water

Strawberry Margherita 39PLN/250ml
Truskawki/ Cointreau/ Tequila Silver/ cytryna
Strawberries/ Cointreau/ Tequila Silver/ lemon

Pornstar Martini..... 39PLN/250ml
Marakuja/ Wanilia/ Wódka/ Passoa/ Prosecco/ limonka
Passion fruit/ Vanila/ Vodka/ Passoa/ Prosecco/ lime

Negroni Sbagliato Via Toscana..... 44PLN/300ml
Gin / Campari / Archer's Brzoskwinowy / Prosecco
Gin / Campari / Archer'Peach / Prosecco

Whisky French Sour..... 44PLN/200ml
Bourbon whisky/ Cointreau/ białko/ cytryna
Bourbon whiskey/ Cointreau/ egg white/ lemon

Espresso Caramel Martini..... 39PLN/200ml
Espresso/ Wódka/ Kahlua/ Solony karmel
Espresso/ Vodka/ Kahlua/ Salted caramel

Koktajle bezalkoholowe Non-alcohol cocktails

Mojito Free 0%..... 33PLN/200ml
Limonka/ mięta/ cukier brązowy/ 7up
Lime/ Mint/ brown sugar/ 7up

Aperol Spritz 0%..... 33PLN/250ml
Orange spritz 0%/ Prosecco 0%/ woda gazowana
Orange spritz 0%/ Prosecco 0%/ sparkling water

Pornstar Virgin 0%..... 33PLN/250ml
Marakuja/ Prosecco 0%/ Tonic
Passion fruit/ Prosecco 0%/ Tonic

Podajemy jeden wspólny rachunek / We serve one summary bill

Skład pozycji w menu może ulec sezonowym zmianom, szczegółowych informacji udziela obsługa sali.

W przypadku rezerwacji fakturowanych powyżej 8 osób obowiązuje 10% opłaty serwisowej.

The ingredients might change seasonally, detailed informations are provided by our staff

To groups above 8 person, 10% service fee is obligatory

Napoje gorące

Hot drinks

Espresso/Doppio	14PLN/20PLN/ 20/40ml
Americano	16PLN/ 150ml
Flat White	19PLN/ 200ml
Cappuccino	18PLN/ 250ml
Caffe Latte Macchiato	21PLN/ 300ml
Cafe Latte Caramello	29PLN/ 300ml
Bezkofeinowa / Decaffeinated	16PLN/ 150ml
Herbaty Richmond (selekcja 10 smaków)	18PLN/ 300ml
Richmont Tea (selection of 10 flavors)	
Domowy napar imbirowy	21PLN/ 400ml
Homemade ginger infusion	
Domowa herbata zimowa	28PLN/ 400ml
Homemade winter tea	

Napoje zimne

Cold drinks

San Pellegrino / Acqua Panna	29PLN/ 750ml
Cisowianka N.gaz / Perlage	14PLN/ 330ml
Lemoniada sezonowa/ Seasonal lemonade	39PLN/ 1000ml
Sok świeżo wyciskany/ Freshly squeezed juice	29PLN/ 250ml
Pepsi / Pepsi Max	14PLN/ 200ml
7UP / Mirinda / Schweppes	14PLN/ 200ml
Lipton Iced Tea green /Peach	14PLN/ 200ml
Soki owocowe Toma / Toma fruit juices	14PLN/ 200ml

Espresso Tonic	29PLN/ 350ml
Affogatto Caramello	29PLN/ 350ml
Greckie Frappe orzechowe	29PLN/ 350ml

Via Toscana

Sałaty

SALADS

Karmelizowany kozi ser

Carmelised goat cheese

59PLN/ 280g



Karmelizowany kozi ser/ gruszka/ selekcja sałat/ orzeszki pinii
Caramelized goat cheese/ pear/ lettuce selection/ pine nuts

Alergeny: laktoza, orzechy / Allergens: lactose, nuts

Powiew prowansji z kaczką

Provance duck salad

59PLN/ 280g

Pierś z kaczki/ gruszka/ selekcja sałat/ pestki dyni/ dressing miodowy
Duck breast/ pear/ lettuce selection/ pumpkin seeds/ honey dressing

Alergeny: orzechy, gorczyca / Allergens: nuts, mustard

Bakłażan al forno (ciepła)

Aubergine al forno (warm)

48PLN/ 280g



Zapiekany bakłażan/ pomidory/ mozzarella/ parmezan/ selekcja sałat
Baked eggplant/ tomatoes/ mozzarella/ parmesan cheese/ lettuce

*Opcjonalnie - z wegańskim serem *Optional - with vegan cheese

Alergeny: laktoza / Allergens: lactose



Makarony i Risotto

PASTA & RISOTTO

Risotto allo scoglio Seafood risotto

89PLN/350g

Ryż Arborio/ małże/ kalmary/ krewetki/ ośmiorniczki/ pomidory/ zioła/ wino
Arborio rice/ mussels/ squid/ shrimps/ octopus/ tomatoes/ herbs/ wine
Alergeny: skorupiaki, laktoza / Allergens: crustaceans, lactose

Gnocchi z kurczakiem Chicken gnocchi

55PLN/350g

Domowe kluseczki/ kurczak/ szpinak/ wino białe/ śmietanka
Homemade gnocchi dumplings/ chicken/ spinach/ white wine/ cream
Alergeny: jaja, laktoza, gluten/ Allergens: eggs, lactose, gluten

Pasta Gamberi z krewetkami Gamberi shrimp pasta

59PLN/320g

Makaron/ krewetki/ pomidorki cherry/ rukola/ białe wino/ czosnek
Pasta/ shrimps/ cherry tomatoes/ arugula/ white wine/ garlic
Alergeny: skorupiaki, gluten, siarczyny, laktoza / Allergens: shellfish, gluten, sulphites, lactose

Tagliatelle z łososiem Tagliatelle with grilled salmon

85PLN/320g

Tagliatelle/ grillowany łosoś/ szpinak/ pomidory suszone/ kapary
Tagliatelle/ grilled salmon/ spinach/ sun-dried tomatoes/ capers
Alergeny: ryby, gluten, laktoza / Allergens: fish, gluten, lactose

Desery

DESSERT

Crème brûlée Crème brûlée

34PLN/ 140g

Żółtka/ śmietanka/ wanilia (opalone przed podaniem)
Egg yolks/ cream/ vanilla (caramelised before serving)
Alergeny: laktoza, jaja / Allergens: lactose, eggs

Tort Pavlova Pavlova's Meringue

39PLN/ 140g

Nasz kultowy deser/ beza/ truskawki/ mus mascarpone
Our famous dessert/ meringue/ strawberries/ mascarpone mousse
Alergeny: laktoza, jaja, truskawki / Allergens: lactose, eggs, truskawki

Tiramisu tradycyjne Traditional Tiramisu

39PLN/ 180g

Mascarpone / Savoiardi / kawa / Amaretto / kakao
Mascarpone / Savoiardi / coffee / Amaretto / cocoa
Alergeny: laktoza, jaja, gluten - zawiera alkohol / Allergens: lactose, eggs, gluten - contains alcohol

Włoskie Gelato chatwowe Italian Halva Gelato

34PLN/ 180g

Rzemieśnicze lody chatwowe/ solony karmel/ anielskie włosy/ owoce
Craft halva ice cream/ salted caramel/ angel's hair/ fruit
Alergeny: laktoza, orzechy / Allergens: lactose, nuts

Podajemy jeden wspólny rachunek / We serve one summary bill
Skład pozycji w menu może ulec sezonowym zmianom, szczegółowych informacji udziela obsługa sali.
W przypadku rezerwacji fakturowanych powyżej 8 osób obowiązuje 10% opłaty serwisowej.
The ingredients might change seasonally, detailed informations are provided by our staff
To groups above 8 person, 10% service fee is obligatory



Dania mięsne

MEAT DISHES

Stek wołowy z grilla Grilled beef steak

159PLN/ 450g

Polędwica wołowa/ grillowane warzywa/ziemniak opiekany/ masło ziołowe
Grilled beef tenderloin/ grilled vegetables/ roasted potatoes/ herb butter
Alergeny: laktoza / Allergens: lactose

Poławdziczka wieprzowa Pork tenderloin

89PLN/ 450g

Grillowana poławdziczka/gratin ziemniaczane/ kremowy szpinak/ sos serowy
Grilled pork tenderloin/ potato gratin/ creamy spinach/ blue cheese sauce
Alergeny: laktoza, gluten / Allergens: lactose, gluten

Kaczka z jabłkami Duck with apples & gnocchi

69PLN/ 380g

Pierś z kaczki sous-vide/ domowe gnocchi/ jabłka flambierowane z żurawiną
Sous vide duck breast/ homemade gnocchi/ apples flambéed with cranberries
Alergeny: laktoza, siarczyny / Allergens: lactose, sulphites

Pullarda z patelni Truffle chicken

69PLN/ 450g

Pierś kurczaka/ kremowy sos truflowy/ grillowane warzywa/ puree ziemniaczane
Chicken breast/ creamy truffle sauce/ grilled vegetables/ potato puree
Alergeny: laktoza / Allergens: lactose

Linguine z owocami morza Seafood linguine

85PLN/ 350g

Kalmary/ mule/ krewetki/ ośmiorniczki/ czosnek/ białe wino/ chili/ kurkuma
Squid/ mussels/ shrimps/ octopus/ garlic/ white wine/ chili/ turmeric
Alergeny: skorupiaki i mięczaki, gluten, laktoza, siarczyny
Allergens: crustaceans and molluscs, gluten, lactose, sulphites

Ravioli naszej produkcji Our handmade Ravioli

59PLN/ 320g

Zapytaj obsługę jaki rodzaj ravioli dziś serwujemy.
Pozycja do wyczerpania zapasów.

Ask our staff about the ravioli we serve today. Availability is limited.
Alergeny: jaja, gluten, laktoza, siarczyny / Allergens: eggs, gluten, lactose, sulphites



Podajemy jeden wspólny rachunek / We serve one summary bill
Skład pozycji w menu może ulec sezonowym zmianom, szczegółowych informacji udziela obsługa sali.
W przypadku rezerwacji fakturowanych powyżej 8 osób obowiązuje 10% opłaty serwisowej.
The ingredients might change seasonally, detailed informations are provided by our staff
To groups above 8 person, 10% service fee is obligatory

Ryby i owoce morza

FISH & SEAFOOD

Półmisek owoców morza dla dwojga 299PLN/1000g
Seafood platter for two

Talerz owoców morza dla 1 osoby 179PLN/600g
Seafood platter for one

Małże nowozelandzkie/ małże holenderskie/ kalmary/ macka ośmiornicy/
grillowany sandacz/ grillowany łosoś/ krewetki tiger/ grillowane warzywa/
sos winno-maślany/ grillowane pieczywo pita

New zealand mussels/ dutch mussels/ squid/ octopus tentacle/ grilled
zander/ grilled salmon/ tiger shrimps/ grilled vegetables/ wine&butter
sauce/ grilled pita bread

Alergeny: skorupiaki i mięczaki, ryby, gluten, siarczyny, laktoza
Allergens: crustaceans and molluscs, fish, gluten, sulphites, lactose

Sandacz duszony z kurkami 89PLN/460g
Zander stewed with chanterelles

Sandacz/ sos kurkowy/ gratin ziemniaczane/ zielona fasolka z czosnkiem
Zander/ chanterelle sauce/ potato gratin/ green beans with garlic

Alergeny: ryby, laktoza, grzyby, siarczyny / Allergens: fish, lactose, mushrooms, sulphites

Łosoś grillowany 89PLN/ 460g
Grilled salmon

Filetowy łosoś/ masło czosnkowe/ ziemniaki opiekane/ warzywa
blanszowane
Salmon filet/ garlic butter/ baked potatoes/ blanched vegetables

Alergeny: ryby, laktoza / Allergens: fish, lactose

Droży goście, niektóre z naszych dań oznaczono cena za 100g,
ich finalny koszt zależy od wagi serwowanej ryby.
Obsługa chętnie udzieli informacji na temat dostępnych opcji.

Dear guests, some of our dishes are priced per 100g,
the final price depends on the weight of the fish we serve today.
Our staff always provide the information about available options.

Grillowana ośmiornica 64PLN/100g
Grilled octopus

Macki ośmiornicy z grilla/pikantny kremowy szpinak
Grilled octopus tentacles / spicy creamy spinach

Alergeny: mięczaki, laktoza / Allergens: molluscs, lactose

Turbot del mare d'oro 92PLN/100g
Golden Sea Turbot

Filetowy turbot (grillowany lub z patelni)/ sos cytrusowy/ świeża sałatka
Turbot fillet (grilled or pan fried)/ citrus sauce/ fresh salad

Alergeny: ryby, laktoza, cytrusy, siarczyny / Allergens: fish, lactose, citrus, sulphites



Podajemy jeden wspólny rachunek / We serve one summary bill

Skład pozycji w menu może ulec sezonowym zmianom, szczegółowych informacji udziela obsługa sali.

W przypadku rezerwacji fakturowanych powyżej 8 osób obowiązuje 10% opłaty serwisowej.

The ingredients might change seasonally, detailed informations are provided by our staff

To groups above 8 person, 10% service fee is obligatory