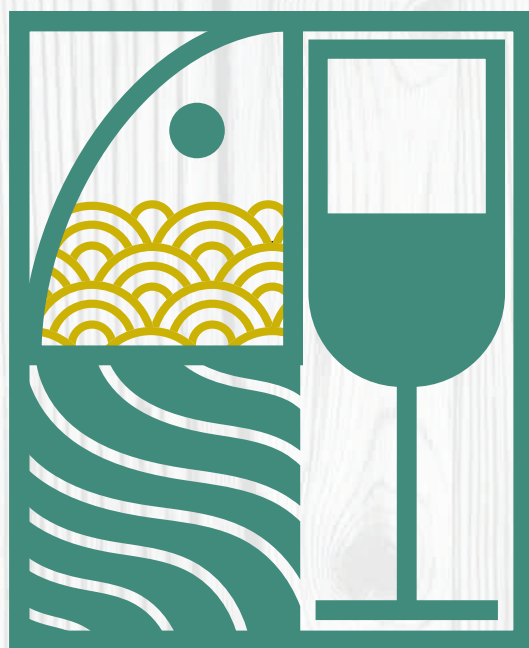




Sztuka smaku

L'arte dei Sapori



restauracja



KARTA MENU

Zupy i przystawki:

Soups and starters:

Rosół - 17zł

Chicken Soup

Podawany z makaronem, natką pietruszki i filetem z gotowanego kurczaka.

Served with noodles, boiled chicken meat and parsley.

Krem z pomidorów - 19zł

Tomato Cream

Podany z białą Mozzarellą i pesto bazyliowym.

Served with white mozzarella cheese and basil pesto.

Krem z pomidorów VEGE - 19zł

Tomato Cream VEGE

Podany z wegańskim serem i pesto bazyliowym.

Served with vegan cheese and basil pesto.

Tatar Wołowy - 45zł

Beef Tartare

Siekane mięso z polędwicy wołowej podane z żółtkiem przepiórczego jajka, korniszonem, szalotką i kaparami.

Chopped beef served with quail's egg yolk, onion, gherkin and capers.

Tatar z łososia - 45zł

Salmon Tartare

Siekany łosoś podawany z pastą z awokado.

Chopped salmon served with avocado paste.

Krewetki 10szt. - 49zł

Shrimps 10pc.

Przyrządzane na maśle klarowanym i oliwie z dodatkiem czosnku, świeżego chilli i szalotką.

Shrimps prepared with olive oil and garlic butter, chilli and fresh parsley.

Carpaccio wołowe - 45zł

Beef Carpaccio

Z sosem truflowym i rukolą, posypane parmezanem.

Served with truffle sauce, capers and rocket and parmesan cheese.

Kanapka z łososiem - 39zł

Sandwich with Salmon

Dwa jajka w koszulce podane na tostowanym, ciemnym pieczywie z pastą z awokado i łososiem.

Two poached eggs on a toasted, dark bread with avocado paste and salmon.

Makarony:

Pastas:

Carbonara - 44zł

Makaron spaghetti w sosie na bazie wysmażonego Guanciale i żółtek jaj z dodatkiem świeżo mielonego, czarnego pieprzu, posypyany wiórkami sera Pecorino.

Spaghetti with a sauce based on a pan-fried Guanciale and egg yolks with a touch of black pepper and pecorino cheese.

Aglia Olio - 45zł

Makaron spaghetti z pięcioma krewetkami w sosie na bazie oliwy i klarowanego masła z dodatkiem czosnku i świeżego chilli, posypyany świeżą natką pietruszki.

Spaghetti with 5 shrimps and a sauce based on butter and olive oil with garlic chilli and fresh parsley.

Salmone Con La Pasta - 51zł

Makaron fusilli z łososiem i fasolką szparagową w sosie na bazie sosu sojowego i oliwy, z dodatkiem cebuli i pomidorów suszonych, podawany ze świeżym szpinakiem i serkiem Philadelphia.

Fusilli pasta with salmon and green beans, a sauce based on olive oil and soy sauce, onion, dried tomatoes, fresh spinach and Philadelphia cheese.

Nduja Piccante - 49zł

Makaron tortiglioni ze smażoną ndują i grillowaną papryką z dodatkiem cebuli, w sosie na bazie pomidorów. Podawany z rukolą i serkiem Mascarpone

Tortellini pasta with Nduja and grilled pepper with a tomato sauce, onion, rocket and Mascarpone cheese.

VEGE Aglia Olio - 40zł

Makaron spaghetti w sosie na bazie oliwy z dodatkiem czosnku, pomidorków koktajlowych, natki pietruszki i świeżego chilli.

Spaghetti with cherry tomatoes and a sauce based on olive oil with garlic, chilli and fresh parsley.

Sałatki:

Salads:

Grecka - 40zł

Greek Salad

Ogórek, pomidor, papryka, ser typu Feta, oliwki i czerwona cebula, z dresingiem z włoskiej oliwy z oliwek i octu Balsamicznego.

Cucumber, tomatoes, pepper and Feta type cheese, olives and red onion with Italian olive oil and vinegar dressing.

Cezar - 43zł

Cesar Salad

Pieczony filet z kurczaka z pomidorkami i grzankami, podawany na liściach sałaty, z sosem na bazie majonezu z dodatkiem Anchois.

Baked chicken with cherry tomatoes and toasts, served on lettuce leaves, dressing based on mayonnaise and anchovies.

Sałatka z krewetkami - 47zł

Salad with shrimps

Sześć krewetek smażonych na pikantnej oliwie z masłem klarowanym i dodatkiem czosnku, pomidorki koktajlowe, grzanki. Całość podana z sosem, na bazie majonezu z dodatkiem anchois, na rukoli i liściach sałaty, posypane serem Gran Padano.

Six pan-fried shrimps on a spicy olive oil and butter, garlic, cherry tomatoes, toasts. Everything served with a mayonnaise based sauce on lettuce leaves and rocket, sprinkled with Gran Padano Cheese.

Sałatka z wołowiną - 49zł

Beef Salad

Grillowane mięso wołowe z sosem teriyaki, serem Halloumi, ogórkiem, pomidorkami koktajlowymi i suszonym pomidorem, podany na liściach sałaty z wiśniowym sosem słodko kwaśnym.

Grilled beef with teriyaki sauce, Halloumi cheese, cucumber, cherry tomatoes and dried tomatoes. Served on lettuce leaves with cherry sweet and sour style sauce.

Grecka VEGE - 40zł

Greek Salad VEGE

Ogórek, pomidor, papryka, tofu, oliwki i czerwona cebula, z dresingiem z włoskiej oliwy z oliwek i octu balsamicznego.

Cucumber, tomatoes, tofu, pepper, olives, red onion and dressing with Italian olive oil and vinegar.

Dania Głównie:

Main Courses:

Stek wołowy - 99zł

Steak

Grillowane mięso wołowe z rostbifu/połędwicy z puree ziemniaczanym ze śmietanką i masłem, podane z sosem serowym, porem, czosnkiem i pomidorkami koktajlowymi.

Grilled striploin\ fillet steak served with potato puree made with heavy cream and butter, cheese sauce, leek, garlic and cherry tomatoes.

Stek z łososia - 69zł

Salmon Steak

Grillowany łosoś ze szparagami podawany na sosie pomarańczowym z pastą z awokado i serkiem Philadelphia.

Grilled salmon with asparagus served with an orange based sauce, avocado paste and Philadelphia cheese.

Filetto di Maile - 59zł

Grillowana polędwica wieprzowa, pomidor, puree ziemniaczane ze śmietanką i masłem. Całość podana na autorskim sosie słodko-kwaśnym na bazie mango.

Grilled pork, tomato, potato puree made with heavy cream and butter.
Everything served on authorial sweet and sour style mango sauce.

Ravioli - 45zł

Włoskie pierożki faszerowane. Wykonywane metodą rzemieślniczą.
O dostępność i rodzaj farszu zapytaj obsługę.

Italian dumplings with a filling made by craft method.
Ask the staff about availability of different types of fillings which are served today.

Desery:

Desserts:

Codziennie w godzinach 12:00 - 17:00 dowolna kawa do
wybranego deseru GRATIS!

Every day (12:00-17:00), if you buy a dessert, you can order coffee for FREE

Tiramisu - 25zł

Pyszne, domowe tiramisu podawane z dużą ilością kakao.

Delicious, tiramisu served with a lot of cocoa.

Sernik - 25zł

Cheesecake

Sernik własnego przepisu, podawany z lodami waniliowymi.

Authorial recipe, served with vanilla ice-cream.

Naleśniki - 25zł

Z nadzieniem bananowo-mlecznym

Crapes

With milky banana filling.

Dodatki:

Additions:

Frytki - 12zł

Fries

Ryż - 12zł

Rice

Surówka - 12zł

Salad

Puree ziemniaczane - 12zł

Potato puree

Ciepłe napoje:

Hot Drinks:

Espresso 10zł

Espresso Doppio 13zł

Americano 13zł

Cappucino 15zł

Latte Machiatto 16zł

Herbata w filiżance 13zł

(czarna, earl grey, czerwona z jaśminem,
mięta, żurawina, malina, zielona)

Zimne napoje:

Lemoniada 350ml 13zł

(cytryna, marakuja, róża)

Lemonade 350ml

(lemon, marakuja, rose)

Lemoniada 1L 26zł

(cytryna, marakuja, róża)

Lemonade 1L

(lemon, marakuja, rose)

Karafka wody 1L 15zł

Carafe of water

Krystaliczne Źródło

Gazowana 9zł

Sparkling water

Krystaliczne Źródło

Niegazowana 9zł

Still water

Pepsi 9zł

Pepsi Zero 9zł

Mirinda 9zł

7Up 9zł

Lipton Peach 9zł

Lipton Green 9zł

Sok Toma Jabłko 9zł

Apple juice

Sok Toma Pomarańcza 9zł

Orange juice

Sztuka smaku

L'arte dei Sapori



restauracja



PIZZA:

SALMONE E SPINACI - 49zł

Łosoś marynowany, kapary, oliwki, pepperoncini, świeży szpinak

Marinated salmon, capers, olives, pepperoncini, fresh spinach

BIANCO - 46zł

Sos śmietankowy, ser mozzarella, ser Gorgonzola, pomidory

Cream sauce, mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, dried tomatoes

PROSCIUTTO - 46zł

Pomidory pelati, ser mozzarella, prosciutto, rukola,
pomidory koktajlowe, parmezan

Pelati tomatoes, mozzarella cheese, prosciutto, arugula, cherry tomatoes
parmesan cheese

PROSCIUTTO E FUNGHI - 46zł

Pomidory pelati, ser mozzarella, szynka, pieczarki, kapary

Pelati tomatoes, mozzarella cheese, ham, mushrooms, capers

PEPERONCINI - 49zł

Pomidory pelati, ser mozzarella, choriso, peperoncini, por

Pelati tomatoes, mozzarella cheese, chorizo, pepperoncini, leek

FORMADGGI - 47zł

Pomidory pelati, Brie, ser Philadelphia, mozzarella,
Gorgonzola, Camembert, parmezan

Pelati tomatoes, mozzarella cheese, Brie, Philadelphia cheese, Gorgonzola,
Camembert, Parmesan cheese

MARGARITA - 34zł

Pomidory pelati, ser mozzarella, świeża bazylia

Pelati tomatoes, mozzarella cheese, fresh basil

MARINARA - 43zł

Pomidory pelati, ser mozzarella, czarne oliwki, plastry czosnku,
pomidorki koktajlowe, kapary

Pelati tomatoes, mozzarella cheese, black olives, sliced garlic, cherry tomatoes, capers

