



PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY

z korniszonami, marynowanymi grzybkami, suszonym żółtkiem i domową focaccią

TATAR Z ŁOSOSIA

z marynowanymi krewetkami, awokado, sosem limonkowym i domową focaccią

BURRATA W ORZECHOWEJ PANIERCE

faszerowana pesto ziołowym z carpaccio z pomidorów i młodej cukinii, młode liście sałat

ANTIPASTO PRIMO

zestaw dla trzech osób
selekcja włoskich wędlin oraz serów
oliwki, suszone pomidory, faszerowane papryczki, focaccia z tapenadami (salsa ze świeżych pomidorów, dip z karczochów)

DESKA SERÓW

zestaw dla dwóch osób
selekcja pięciu włoskich serów z miodem, konfiturą gruszkową i focaccią

SAŁATKI

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM

grillowana sałata rzymska, karmelizowany boczek, Parmigiano Reggiano, grzanki z focacci

SAŁATKA CEZAR Z KURKAMI SEZONOWE

grillowana sałata rzymska, grillowana cukinia, pomidorki, czerwona cebula, Parmigiano Reggiano

ZUPY

GAZPACHO Z BRZOSKWINIAMI

ZUPA RYBNA Z POMIDORAMI

krewetki, ośmiorniczki, kalmary, łosoś

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.
Uprzejmie informujemy, iż nasz system sprzedażowy nie przewiduje możliwości podziału rachunku.

MAKARONY

WŁASNA PRODUKCJA

ORECCHIETTE Z ŁOSOSIEM

w sosie z ricotty z limoncello, pomidorki koktajlowe, szpinak

RAVIOLI CYTRYNOWE Z KREWETKAMI

z kremowym sosem bisque z pistacjami

PAPPARDELLE Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ

demi-glace, grzybami i parmigiano

SPAGHETTI CARBONARA

z guanciale i suszonym żółtkiem

LASAGNE BOLOGNESE

z sosem pomidorowym

SPAGHETTI CARBONARA Z KURKAMI

z suszonym żółtkiem i Pecorino Romano oraz szczypiorkiem



SEZONOWE

RIGATONI Z BURRATĄ

z sosem ze świeżych pomidorów, pesto bazyliowym i orzeszkami pinii

RAVIOLI Z JAGODAMI I RICOTTĄ

creme fraiche, cytryna, mięta, kruszonka pistacjowo-migdałowa



SEZONOWE

DANIA GŁÓWNE

SCHAB Z KURKAMI



SEZONOWE

z sosem maślano-śmietanowym z kaparami oraz puree ziemniaczano-selerowym

FILET Z KACZKI

z pieczonym batatem, creme fraiche z crunchem orzechowym

ŁOSOŚ W GLAZURZE WINNO-POMARAŃCZOWEJ

z ravioli cytrynowym z ricottą, z sałatką z kopru włoskiego i pistacjami

POŁĘDWICA WOŁOWA

z demi-glace z zielonym pieprzem, gratin ziemniaczanym i smażonym szpinakiem

SALTIMBOCCA Z INDYKA W SOSIE MARSALA

z prosciutto crudo, szatwią, pieczonymi pomidorkami i grillowanymi ziemniakami z creme fraiche z oliwą ziołową

SMASH BURGER WOŁOWO-JAGNIĘCY



SEZONOWE

z serem mimollete, kurkami w śmietanie ze szczypiorkiem, relisem pomidorowo-tymiankowym i frytkami z batatów z majonezem truflowym

BURGER Z KREWETKAMI W PANKO

z awokado z sezamem, ogórkiem marynowanym, salsą z pomidorów z jalapeño, baby szpinakiem, majonezem kolendrowo-limonkowym i frytkami z batatów

DESERY

TIRAMISU

z amaretto

SERNIK BASKIJSKI ALLA BRULEE

z sosem limonkowym i karmelizowaną skorupką

TARTA CZEKOLADOWA

z flambirowanymi brzoskwiniami i rozmarynem

KAWA SMAKOSZA

kawa + trzy mini desery
(tiramisu, sernik baskijski, tarta czekoladowa)



STARTERS

BEEF TARTARE

with gherkins, marinated mushrooms, dried egg yolk and homemade focaccia

SALMON TARTARE

with marinated shrimp, avocado, lime sauce and homemade focaccia

BURRATA IN A NUT CRUST

stuffed with herb pesto, tomato and young zucchini carpaccio, young lettuce leaves

ANTIPASTO PRIMO

perfect set for three people
selection of Italian cold cuts and cheeses
olives, dried tomatoes, stuffed peppers, focaccia
with tapenades (fresh tomato salsa, artichoke dip)

CHEESE BOARD

perfect set for two people
a selection of five Italian cheeses with honey, pear jam and focaccia

SALADS

CEASAR SALAD WITH CHICKEN

grilled romaine lettuce, marinated chicken, caramelized bacon, Parmigiano Reggiano, focaccia croutons

CAESAR SALAD WITH CHANTERELLES

grilled romaine lettuce, grilled zucchini, tomatoes, red onion, Parmigiano Reggiano

SOUPS

GAZPACHO WITH PEACHES

FISH SOUP WITH TOMATOES

shrimps, octopuses, squid, salmon

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 ricotta sauce with limoncello, cherry tomatoes, spinach

LEMON RAVIOLI WITH SHRIMP

with creamy pistachio bisque sauce

TAGLIATELLE WITH BEEF TENDERLOIN

demi-glace, mushrooms and parmigiano

SPAGHETTI CARBONARA

with guanciale and dried egg yolk

LASAGNE BOLOGNESE

with tomato sauce

SPAGHETTI CARBONARA WITH CHANTERELLES

with dried egg yolk, Pecorino Romano and chives

RIGATONI WITH BURRATA

with fresh tomato sauce, basil pesto and pine nuts

RAVIOLI WITH BLUEBERRIES AND RICOTTA

creme fraiche, lemon, mint, pistachio-almond crumble

MAIN DISHES

PORK NECK WITH CHANTERELLESE

with a butter-cream sauce with capers and potato-celery puree

DUCK FILLET

with baked sweet potato, creme fraiche with nut crunch

SALMON IN A WHITE WINE-ORANGE GLAZE

with lemon ricotta ravioli, fennel salad and pistachios

BEEF TENDERLOIN

with green pepper demi-glace, potato gratin and fried spinach

TURKEY SALTIMBOCCA IN MARSALA SAUCE

with prosciutto crudo, sage, roasted tomatoes and grilled potatoes with creme fraiche and herb olive oil

BEEF AND LAMB SMASH BURGER

with mimolette cheese, chanterelles in cream with chives, tomato-thyme relish and sweet potato fries with truffle mayonnaise

PANKO SHRIMP BURGER

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

DESSERTS

TIRAMISU

with amaretto

BASQUE CHEESECAKE ALLA BRULEE

with lime sauce and caramelized crust

CHOCOLATE TART

with flambéed peaches and rosemary

GOURMET COFFEE

(coffee + three mini desserts)
tiramisu, basque cheesecake, chocolate tart



FOCACCIA  16
Z ROZMARYNEM

FOCACCIA  18
Z ROZMARYNEM I GRANA PADANO

PIZZA ROSSA

MARGHERITA  35

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BAZYLIA, SOS
POMIDOROWY

CAPRESE  48

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

CAPRICCIOSA 48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SZYNKA COTTO,
GRILLOWANE PORTOBELLO, STRACCIATELLA TRUFLA,
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, RICOTTA, MIÓD CHILLI,
BAZYLIA, SPIANATA, SOS POMIDOROWY

PARMA 52

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

N' DUJA  53

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CZOSNEK, BAZYLIA,
SZALOTKA ZAPIEKANA W N'DUJI, STRACCIATELLA,
BURRATA, SOS POMIDOROWY

PIZZA BIANCA

SALSICCIA PICCANTE 49

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA
PICCANTE, GROSZEK CUKROWY,
STRACCIATELLA, PESTO PIETRUSZKOWE

FINFERLI 48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SMAŻONE
KURKI, TYMIANEK, PANCETTA,
SZCZYPIORKOWY CREME FRAICHE, PECORINO,
ŚWIEŻY PIEPRZ

GAMBERI  54

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

ORTO BOSCO  46

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SMAŻONE
KURKI, KARCZOCHY, TYMIANEK, PECORINO,
OLIWA SZCZYPIORKOWA

LA PESCA  47

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BRZOSKWINIE
FLAMBIROWANE Z PŁATKAMI MIGDAŁÓW I
ROZMARYNEM, PIEPRZ CZERWONY,
GORGONZOLA

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 ROSSA

MARGHERITA  35
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASIL, TOMATO SAUCE

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

CAPRICCIOSA 48
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, COTTO HAM, GRILLED
PORTOBELLO, TRUFFLE STRACCIATELLA, 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, RICOTTA, CHILLI
HONEY, BASIL, SPIANATA, TOMATO SAUCE

PARMA 52
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO,
MOZZARELLA DI BUFALA, ARUGULA, GRANA PADANO,
TOMATO SAUCE

N'DUJA  53
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GARLIC, BASIL,
SHALLOTS BAKED IN N'DUJA, STRACCIATELLA,
BURRATA, TOMATO SAUCE

PIZZA BIANCA

SALSICCIA PICCANTE 49

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA
PICCANTE, SUGAR SNAP PEAS,
STRACCIATELLA, PARSLEY PESTO,

FINFERLI 48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FRIED
CHANTERELLES, THYME, PANCETTA, CHIVE
CREME FRAICHE, PECORINO, FRESH PEPPER,

GAMBERI  54

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

ORTO BOSCO  46

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FRIED
CHANTERELLES, ARTICHOKES, THYME,
PECORINO, CHIVE OIL

LA PESCA  47

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PEACHES
FLAMBÉED WITH ALMOND FLAKES AND
ROSEMARY, RED PEPPER, GORGONZOLA

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



ITALIANO CLASSIC

35zł

NEGRONI

GIN | CAMPARI | WERMUT CZERWONY

NEGRONI SBAGLIATO

CAMPARI | WERMUT CZERWONY | PROSECCO

APEROL SPRITZ

PROSECCO | APEROL | WODA GAZOWANA | POMARAŃCZA

HUGO SPRITZ

SYROP CZARNY BEZ | PROSECCO, WODA GAZOWANA | LIMONKA | MIĘTA

PROMO

DRUGI KOKTAJL
ZA 5 ZŁOTYCH

PRIMO SPECIALE

39zł

UNIKALNE INTERPRETACJE KLASYCZNYCH KOKTAJLI INSPIROWANE WŁOSKIMI SMAKAMI I KULTURĄ

LA DOLCE VITA

RÓŻOWY GIN | SYROP MALINOWY | SOK Z CYTRYNY | PROSECCO | MIĘTA

ELEGANCKI, LEKKO MUSUJĄCY, SYMBOL SŁODKIEGO ŻYCIA WE WŁOSKIM STYLU

CAPRI SUNSET

TEQUILA | APEROL | SOK ANANASOWY | SOK Z POMARAŃCZY

LETNI, EGZOTYCZNY, JAK ZACHÓD SŁOŃCA NAD CAPRI - APEROL SPOTYKA TROPIKALNE NUTY ANANASA

ETNA BITTER

AMARO LUCANO | SYROP MANDARYNKOWY | PROSECCO | PALONY ROZMARYN

WYTRAWNY I ZIOŁOWY KOKTAJL Z CYTRUSOWĄ ŚWIEŻOŚCIĄ MANDARYNKI I AROMATEM PALONEGO ROZMARYNU INSPIROWANYM SYCYLIJSKĄ ETNĄ

NEGRONI MEDITERRANEO

GIN | APEROL | WERMUT BIANCO | ROZMARYN | TONIK OGÓRKOWY

DELIKATNIEJSZA, ZIOŁOWA WERSJA KLASYCZNEGO NEGRONI Z NUTĄ ŚRÓDZIEMNOMORSKIEGO ROZMARYNU

SARDO DI ARANCIA

LIKIER ARANCELLO | TRIPLE SEC | SOK Z CYTRYNY | PROSECCO | ANGOSTURA | TYMIANEK

CYTRUSOWY I LEKKO KORZENNY - SŁONE POMARAŃCZE, MUSUJĄCE PROSECCO I AROMATYCZNY TYMIANEK PRZENOSZĄ NA SARDYNIJSKIE WYBRZEŻE

GRANDE BELLEZA

GIN | LIKIER Z CZARNEGO BZU | SOK Z GREJPFRTA | TONIK OGÓRKOWY

ELEGANCKI I AROMATYCZNY - KWIATOWY LIKIER, CYTRUSY I ZIOŁA TWORZĄ HARMONIJNĄ KOMPOZYCJĘ W STYLU WŁOSKIEGO DOLCE FAR NIENTE

NERO DI MIRTO

LIKIER MIRTO | GIN | SOK Z CYTRYNY | TONIK BAZYLIOWY

ZIOŁOWY I ORZEŹWIAJĄCY KOKTAJL Z SARDYNIJSKIM MIRTO, PRZEŁAMANY CYTRYNĄ I ŚWIEŻĄ NUTĄ BAZYLI

DOLCE MELONE

LIKIER MELONOWY | AMARETTO | SOK ANANASOWY | SOK Z CYTRYNY (ZAWIERA LAKTOZĘ)

SŁODKI I KREMOWY, Z EGZOTYCZNYM MELONEM, NUTĄ MIGDAŁÓW I TROPIKALNYM ANANASEM - IDEALNY NA LETNI WIECZÓR

TIRAMISU

HAVANA 7 | ESPRESSO | SYROP SŁONY KARMEL | AMARETTO | MASCARPONE | KAKAO (ZAWIERA LAKTOZĘ)

KREMOWY DESER W PŁYNNIEJ WERSJI - INTENSYWNA KAWA, RUM I MASCARPONE JAK W NAJLEPSZYM TIRAMISU

APERITIVO & SPRITZ

35zł

AMALFI BREEZE

LIMONCELLO | WERMUT BIANCO | TONIK CYTRUSOWY

SICILIAN KISS

CAMPARI | SYROP MANDARYNKOWY | PROSECCO

SGROPPINO

LIMONCELLO | PROSECCO | SORBET CYTRYNOWY | MIĘTA

CALABRESE

APEROL | GINGER BEER | PROSECCO | ŚWIEŻY OGÓREK

BEZALKOHOLOWE

31zł

TROPICALE ZERO

PULPA MARAKUJA | APERITIVO BITTER

LEMON SPRITZ ZERO

LIMONCELLO ZERO | PROSECCO ZERO | WODA GAZOWANA | CYTRYNA

BELLA VITA ZERO

MALINA | MIĘTA | CYTRUSY | TONIK

MILAN SUNSET ZERO

MANDARIN BERGAMOT | MIĘTOWY BITTERS | SOK Z LIMONKI | GREJPFRT

COCKTAIL MENU



ITALIANO CLASSIC

35zł

NEGRONI

GIN | CAMPARI | RED VERMOUTH

NEGRONI SBAGLIATO

CAMPARI | RED VERMOUTH | PROSECCO

APEROL SPRITZ

PROSECCO | APEROL | SPARKLING WATER | ORANGE

HUGO SPRITZ

ELDERFLOWER SYRUP | PROSECCO |
SPARKLING WATER | LIME | MINT

PROMO

SECOND COCKTAIL
FOR 5 PLN

PRIMO SPECIALE

39zł

UNIQUE INTERPRETATIONS OF CLASSIC COCKTAILS INSPIRED BY ITALIAN FLAVORS AND CULTURE

LA DOLCE VITA

PINK GIN | RASPBERRY SYRUP | LEMON JUICE | PROSECCO | MINT

ELEGANT AND LIGHTLY SPARKLING - A SYMBOL OF THE SWEET ITALIAN LIFESTYLE

CAPRI SUNSET

TEQUILA | APEROL | PINEAPPLE JUICE | ORANGE JUICE

SUMMER-LIKE AND EXOTIC, LIKE A SUNSET OVER CAPRI - APEROL MEETS TROPICAL PINEAPPLE NOTES

ETNA BITTER

AMARO LUCANO | MANDARIN SYRUP | PROSECCO | SMOKED ROSEMARY

A DRY AND HERBAL COCKTAIL WITH FRESH MANDARIN CITRUS NOTES AND THE AROMA OF SMOKED ROSEMARY INSPIRED BY SICILY'S MOUNT ETNA

NEGRONI MEDITERRANEO

GIN | APEROL | BIANCO VERMOUTH | ROSEMARY | CUCUMBER TONIC

A LIGHTER, HERBAL TWIST ON THE CLASSIC NEGRONI WITH A MEDITERRANEAN TOUCH OF ROSEMARY

SARDO DI ARANCIA

ARANCELLO LIQUEUR | TRIPLE SEC | LEMON JUICE | PROSECCO | ANGOSTURA | THYME

CITRUSY WITH A SUBTLE SPICY TOUCH - SUN-RIPENED ORANGES, SPARKLING PROSECCO AND AROMATIC THYME EVOKE THE SARDINIAN COAST

GRANDE BELLEZA

GIN | ELDERFLOWER LIQUEUR | GRAPEFRUIT JUICE | CUCUMBER TONIC

ELEGANT AND AROMATIC - FLORAL LIQUEUR, CITRUS AND HERBS CREATE A HARMONIOUS COMPOSITION INSPIRED BY ITALIAN DOLCE FAR NIENTE

NERO DI MIRTO

MIRTO LIQUEUR | GIN | LEMON JUICE | BASIL TONIC

HERBAL AND REFRESHING, COMBINING SARDINIAN MIRTO WITH LEMON AND A FRESH HINT OF BASIL

DOLCE MELONE

MELON LIQUEUR | AMARETTO | PINEAPPLE JUICE | LEMON JUICE (CONTAINS LACTOSE)

SWEET AND CREAMY, WITH EXOTIC MELON, ALMOND NOTES AND TROPICAL PINEAPPLE - PERFECT FOR A SUMMER EVENING

TIRAMISU

HAVANA 7 | ESPRESSO | SALTED CARAMEL SYRUP | AMARETTO | MASCARPONE | COCOA (CONTAINS LACTOSE)

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

APERITIVO & SPRITZ

35zł

AMALFI BREEZE

LIMONCELLO | BIANCO VERMOUTH | CITRUS TONIC

SICILIAN KISS

CAMPARI | MANDARIN SYRUP | PROSECCO

SGROPPINO

LIMONCELLO | PROSECCO | LEMON SORBET | MINT

CALABRESE

APEROL | GINGER BEER | PROSECCO | FRESH CUCUMBER

NON-ALCOHOLIC

31zł

TROPICALE ZERO

PASSION FRUIT PULP | BITTER APERITIVO

LEMON SPRITZ ZERO

LIMONCELLO ZERO | PROSECCO ZERO | SPARKLING WATER |
LEMON

BELLA VITA ZERO

RASPBERRY | MINT | CITRUS | TONIC

MILAN SUNSET ZERO

MANDARIN BERGAMOT | MINT BITTERS | LIME JUICE |
GRAPEFRUIT



KAWA / HERBATA

ESPRESSO / DOPPIO	11/14
ESPRESSO MACCHIATO	12
AMERICANO	14
CAPPUCCINO	16
FLAT WHITE	18
TONIC ESPRESSO	21
IRISH COFFE	27
LATTE MACCHIATO	18
SYROP DO KAWY	3
HERBATA PARZONA 0,3L	15

NAPOJE ZIMNE

IWONICZANKA 0,3 L	11
GAZ / LEKKI GAZ / NIEGAZOWANA	
SAN PELLEGRINO 0,7L	19
AQUA PANNA 0,7L	19
PEPSI / PEPSI MAX / 7UP /	13
MIRINDA / TONIC 0,2L	
HERBATA MROŻONA DOMOWA 0,3L	19
(ZIELONA / EARL GREY)	
SOKI OWOCOWE (TOMA) 0,2L	13
SOKI WYCISKANE 0,2L	18
POMARAŃCZA / GREJPFRUT	
LEMONIADA SEZONOWA 0,3L/1L	19/32

PIWO LANE I BUTELKOWE

ZATECKY 0,3/0,5L 5% OBJ.	17/21
GRIMBERGEN BLONDE 0,3/0,5 5,5% OBJ	23/28
GRIMBERGEN BLANCHE 0,3/0,5 6% OBJ	23/28
BROWAR PINTA 0,5L	19
AIPA 6,1% OBJ. PILS 4,1% OBJ. CIEMNE 5,5% OBJ.	
ZATECKY 0% 0,5L	17
OKOCIM (SMAKOWY) 0% 0,5L	17
CYDR 0% / 4,5% 0,331 OBJ	17/19

GIN

BEEFEATER	14
BEEFEATER PINK	14
WHITLEY NEIL BLOOD ORANGE	14
TANQUERAY LONDON DRY	18
TANQUERAY FIOR DI SEVILLA	23

VERMOUTH

EXTRA DRY / BIANCO / ROSSO	17
----------------------------	----

RUM

HAVANA 3YO	17
HAVANA 7YO	20
PLANTERAY 3YO	15
PLANTERAY ORIGINAL DARK	19

TEQUILA

1800 SILVER RESERVA	19
1800 REPASADO RESERVA	21
ROOSTER ROJO REPASADO	27

LIKIERY

AMARETTO DISARONNO	19
MIRTO	19
AMARO LUCANO	18
CREMA DI MELONE	18
TRIPLE SEC	14
LIMONCELLO	14
ARANCELLO	25

NALEWKI

YOURA WIŚNIOŦKA / MALINA /	19
SOSNA & SZYSZKA / PIGWOWIEC	

WÓDKA

OSTOYA	15/145
WYBOROWA	14/130
BELVEDERE	29/380
YOURA CRAFT WÓDKA	18/195

WHISKY

JACK DANIELS	19
SEXTON IRISH SINGLE MALT	18
THE SINGLETON 12YO	25
NIKKA DAYS	26



DRINKS

COFFEE / TEA

ESPRESSO / DOPPIO	11/14
ESPRESSO MACCHIATO	12
AMERICANO	14
CAPPUCCINO	16
FLAT WHITE	18
TONIC ESPRESSO	21
IRISH COFFE	27
LATTE MACCHIATO	18
COFFEE SYRUP	3
BREWED TEA 0,3L	15

COLD DRINKS

IWONICZANKA 0,3 L	11
SPARKLING/LIGHT SPARKLING/STILL	
SAN PELLEGRINO 0,7L	19
AQUA PANNA 0,7L	19
PEPSI / PEPSI MAX / 7UP /	13
MIRINDA / TONIC 0,2L	
HOMEMADE ICE TEA 0,3L	19
GREEN / EARL GREEN	
FRUIT JUICES (TOMA) 0,2L	13
SQUEEZED JUICES 0,2L	18
ORANGE / GRAPEFRUIT	
SEASONAL LEMONADE 0,3L/1L	19/32

DRAFT AND BOTTLED BEER

ZATECKY 0,3/0,5L 5% VOL	17/21
GRIMBERGEN BLONDE 0,3/0,5 5,5% VOL	23/28
GRIMBERGEN BLANCHE 0,3/0,5 6% VOL	23/28
PINTA BREWERY 0,5L	19
AIPA 6,1% VOL. PILS 4,1% VOL. DARK 5,5% VOL.	
ZATECKY 0% 0,5L	17
OKOCIM (FLAVORED) 0% 0,5L	17
CIDER 0% / 4,5% 0,331 VOL	17/19

GIN

BEEFEATER	14
BEEFEATER PINK	14
WHITLEY NEIL BLOOD ORANGE	14
TANQUERAY LONDON DRY	18
TANQUERAY FIOR DI SEVILLA	23

VERMOUTH

EXTRA DRY / BIANCO / ROSSO	17
----------------------------	----

RUM

HAVANA 3YO	17
HAVANA 7YO	20
PLANTERAY 3YO	15
PLANTERAY ORIGINAL DARK	19

TEQUILA

1800 SILVER RESERVA	19
1800 REPASADO RESERVA	21
ROOSTER ROJO REPASADO	27

LIQUEURS

AMARETTO DISARONNO	19
MIRTO	19
AMARO LUCANO	18
CREMA DI MELONE	18
TRIPLE SEC	14
LIMONCELLO	14
ARANCELLO	25

POLISH CRAFTS

YOURA WIŚNIÓWKA / MALINA /	19
SOSNA & SZYSZKA / PIGWOWIEC	

VODKA

OSTOYA	15/145
WYBOROWA	14/130
BELVEDERE	29/380
YOURA CRAFT VODKA	18/195

WHISKY

JACK DANIELS	19
SEXTON IRISH SINGLE MALT	18
THE SINGLETON 12YO	25
NIKKA DAYS	26



WINA MUSUJĄCE		100mL/750mL
Rebuli Treviso DOC Spumante Extra Dry DOC <i>Glera</i>		26/147
Santus Saten Brut DOCG Millesimato 2020 <i>Chardonnay, Pinot nero</i>		36/220
Colette Bonnet Chardonnay Millésimé 2019 <i>Chardonnay</i>		410
WINA DESEROWE		500mL
K. Martini & Sohn Suavis Auri IGT 2019 <i>Moscato Giallo</i>		35

WINA BIAŁE		100mL/750mL
Roncolato Pinot Grigio 2025 <i>Pinot Grigio</i>		21/125
Lichtenberger Gonzalez Edel Brunn 2021 <i>Gruner Veltliner</i>		34/195
Vertere Finis IGP 2025 <i>Chardonnay</i>		27/178
Cantina Roccafiore Bianco Fiordaliso 2025 <i>Grechetto</i>		27/175
K. Martini & Sohn Gewurztraminer DOC 2025 <i>Gewurztraminer</i>		28/185

WINA CZERWONE		100mL/750mL
Monte Bernardi Fiasco <i>Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera</i>		22/135
Vertere Livruni IGP 2024 <i>Primitivo</i>		28/180
Roncolato Valpolicella San Rocca DOC 2021 <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>		27/178
Domaine Vuilleme 17 Rubis <i>Pinot Noir</i>		29/175
K. Martini & Sohn Merlot 2024 <i>Merlot</i>		25/160
Roncolato Amarone Riserva DOCG 2016 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta</i>		39/250
Alpamanta Campal <i>Malbec, Merlot, Cabernet Franc</i>		29/180

WINA RÓŻOWE		
Vertere Taranta Rosato IGP 2025 <i>Negroamaro, Malvasia Nera</i>		28/185

WINA POMARAŃCZOWE		
Vertere Minu IGP 2023 <i>Minetolo</i>		31/195



SPARKLING WINES

100mL/750mL

Rebuli Treviso DOC Spumante Extra Dry DOC 26/147
Glera

Santus Saten Brut DOCG Millesimato 2020 36/220
Chardonnay, Pinot nero

Colette Bonnet Chardonnay Millésimé 2019 410
Chardonnay

DESSERT WINES

500mL

K. Martini & Sohn Suavis Auri IGT 2019 35
Moscato Giallo

WHITE WINES

100mL/750mL

Roncolato Pinot Grigio 2025 21/125
Pinot Grigio

Lichtenberger Gonzalez Edel Brunn 2021 34/195
Gruner Veltliner

Vertere Finis IGP 2025 27/178
Chardonnay

Cantina Roccafiore Bianco Fiordaliso 2025 27/175
Grechetto

K. Martini & Sohn Gewurztraminer DOC 2025 28/185
Gewurztraminer

RED WINES

100mL/750mL

Monte Bernardi Fiasco 22/135
Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera

Vertere Livruni IGP 2024 28/180
Primitivo

Roncolato Valpolicella San Rocca DOC 2021 27/178
Corvina, Rondinella, Molinara

Domaine Vuilleme 17 Rubis 29/175
Pinot Noir

K. Martini & Sohn Merlot 2024 25/160
Merlot

Roncolato Amarone Riserva DOCG 2016 39/250
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Alpamanta Campal 29/180
Malbec, Merlot, Cabernet Franc

ROSE WINES

Vertere Taranta Rosato IGP 2025 28/185
Negroamaro, Malvasia Nera

ORANGE WINES

Vertere Minu IGP 2023 31/195
Minetolo