



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

SAŁATKA CEZAR Z KURKAMI

grillowana sałata rzymska, grillowana cukinia, konfitowane 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

RAVIOLI Z KACZKĄ W SOSIE MAŚLANYM

z miodem gryczanym, migdałami i szałwią

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

PENNE Z SOSEM ZE SWIEŻYCH POMIDORÓW

z pesto bazyliowym, burratą i orzeszkami pini

DANIA GŁÓWNE

SCHAB Z KURKAMI

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, szałwią, pieczonymi pomidorkami i grillowanymi ziemniakami z creme fraiche z oliwą ziołową

SMASH BURGER WOŁOWO-JAGNIĘCY

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

CAESAR SALAD WITH CHANTERELLES

grilled romaine lettuce, grilled zucchini, confit 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

DUCK RAVIOLI IN A BUTTER SAUCE

with buckwheat honey, almonds and sage

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

PENNE WITH FRESH TOMATO SAUCE

with basil pesto, burrata and pine nuts

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 NA SOSIE POMIDOROWYM

MARGHERITA  35

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BAZYLIA, SOS
POMIDOROWY

CAPRESE  48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 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 PEPERONCINI
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

VEGETARIANA  48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BAZYLIA, PAPRYKA
GRILLOWANA, CUKINIA GRILLOWANA, KOPER WŁOSKI
GRILLOWANY, GRANA PADANO, SOS POMIDOROWY

PIZZA NA SOSIE KREMOWYM

BOSCO BIANCO 51

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA
TRUFLOWA, SZYNKA COTTO, OPIENKI
MARYNOWANE, TYMIANEK, 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, POMIDORKI
KOKTAJLOWE, PUDEK Z CYTRUSÓW,
PIETRUSZKA, SOS ŚMIETANOWY

N'DUJA  53

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANCETTA,
SZPARAGI, NDUJA, PUREE Z CZARNEGO
CZOSNKU, 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 
WITH ROSEMARY

16

FOCACCIA 
WITH ROSEMARY AND GRANA PADANO

18

PIZZA WITH TOMATO SAUCE

MARGHERITA 

35

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASIL, TOMATO SAUCE

CAPRESE 

48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 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, PEPERONCINI 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

VEGETARIANA 

48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASIL, GRILLED
PEPPERS, GRILLED ZUCCHINI, GRILLED FENNEL,
GRANA PADANO, TOMATO SAUCE

PIZZA WITH CREAMY SAUCE

BOSCO BIANCO

51

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TRUFFLE
GORGONZOLA, PROSCIUTTO COTTO,
MARINATED HONEY MUSHROOMS, THYME,
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, CHERRY TOMATOES,
CITRUS POWDER, PARSLEY, CREAM SAUCE

N'DUJA 

53

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANCETTA,
ASPARAGUS, NDUJA, BLACK GARLIC
PUREE, 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



ITALIANO CLASSIC

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

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 | GREJPFRUT

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 GREJPFRUTA | 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

COCKTAIL MENU



ITALIANO CLASSIC

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

35zł

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

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



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 WIŚNIÓWKA / 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 MUSUJAĆE	100mL/750mL
Santus Saten Brut DOCG Millesimato 2020 <i>Chardonnay</i>	32/185
Franciacorta Santus Dosaggio Zero <i>Chardonnay, Pinot nero</i>	36/220
Colette Bonnet Chardonnay Millésimé 2018 <i>Chardonnay</i>	410
Winnica Jania Johanniter Rose 2025 <i>Johanniter</i>	27/155
WINA SŁODKIE	50mL/375mL
K. Martini & Sohn Suavis Auri IGT 2019 <i>Moscato Giallo</i>	41/264

WINA BIAŁE	100mL/750mL
Cantine Minini Pinot Grigio DOC <i>Pinot Grigio</i>	21/105
Lichtenberger Gonzalez Gruner Veltiner Edel Brunn 2021 <i>Gruner Veltliner</i>	34/195
Barista Chardonnay <i>Chardonnay</i>	23/150
The Ned Fernlands <i>Sauvignon Blanc</i>	22/140
Geyerhof Donauriesling Hofstudien 2023 <i>Donauriesling</i>	29/196
Winnica Jania Solaris <i>Solaris</i>	26/165

WINA CZERWONE	100mL/750mL
K. Martini & Sohn Vernatsch Kellermeistertrunk DOC 2024 <i>Schiava</i>	24/155
Winnica Jania Rosso <i>Cabernet Cortis, Pinot noir</i>	26/165
Alpamanta Malbec 2021 <i>Malbec</i>	31/185
Domaine Vuilleme 17 Rubis <i>Pinot Noir</i>	29/175
Monte Bernardi Chianti Classico Riserva DOCG Bio 2022 <i>Sangiovese</i>	31/180
Cascina Luisine Barbaresco Asili 2014 <i>Nebbiolo</i>	39/250
Tasi Amarone 2017 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	305
Brunello di Montalcino 2013 <i>Sangiovese Grosso (Brunello)</i>	340



SPARKLING WINES100mL/750mL

Santus Saten Brut DOCG Millesimato 2020 <i>Chardonnay</i>	32/185
Franciacorta Santus Dosaggio Zero <i>Chardonnay, Pinot nero</i>	36/220
Colette Bonnet Chardonnay Millésimé 2018 <i>Chardonnay</i>	410
Winnica Jania Johanniter Rose 2025 <i>Johanniter</i>	27/155

SWEET WINES50mL/375mL

K. Martini & Sohn Suavis Auri IGT 2019 <i>Moscato Giallo</i>	41/264
---	--------

WHITE WINES100mL/750mL

Cantine Minini Pinot Grigio DOC 2022 <i>Pinot Grigio</i>	21/105
Lichtenberger Gonzalez Gruner Veltiner Edel Brunn 2021 <i>Gruner Veltliner</i>	34/195
Barista Chardonnay <i>Chardonnay</i>	23/150
The Ned Fernlands <i>Sauvignon Blanc</i>	22/140
Geyerhof Donauriesling Hofstudien 2023 <i>Donauriesling</i>	29/196
Winnica Jania Solaris <i>Solaris</i>	26/165

RED WINES100mL/750mL

K. Martini & Sohn Vernatsch Kellermeistertrunk DOC 2024 <i>Schiava</i>	24/155
Winnica Jania Rosso <i>Cabernet Cortis, Pinot noir</i>	26/165
Alpamanta Malbec 2021 <i>Malbec</i>	31/185
Domaine Vuilleme 17 Rubis <i>Pinot Noir</i>	29/175
Monte Bernardi Chianti Classico Riserva DOCG Bio 2022 <i>Sangiovese</i>	31/180
Cascina Luisine Barbaresco Asili 2014 <i>Nebbiolo</i>	39/250
Tasi Amarone 2017 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	305
Brunello di Montalcino 2013 <i>Sangiovese Grosso (Brunello)</i>	340