

|                    |                                                                                               |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PIZZA DNIA</b>  | OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU, OD 12:00 DO 17:00<br>CODZIENNIE INNA KOMPOZYCJA, W CENIE 25 ZŁ     |
| <b>HAPPY HOURS</b> | OD PONIEDZIAŁKU DO CZWARTKU, DO 16:00,<br>KAWA ESPRESSO LUB MAŁE PIWO ZA 2 ZŁ                 |
| <b>ŚNIADANIA</b>   | SPRÓBUJ RÓWNIEŻ NASZYCH ŚNIADAŃ, KTÓRE SERWUJEMY<br>OD PIĄTKU DO NIEDZIELI, OD 9:00 DO 11:45. |

JEŚLI MASZ OCHOTĘ NA KARAFKĘ  
FILTROWANEJ WODY DO POSIŁKU,  
POPROŚ O NIĄ OBSŁUGĘ



RESTAURACJA | PIZZERIA | BAR

*menu*



WI-FI PASS:  
FCKPTN22



**575 841 270**



 MOLTOFOODCULTURE



 MOLTO\_FOODCULTURE



 WWW.MOLTORZESZOW.PL

## ZANIM ZŁOŻYSZ SWOJE ZAMÓWIENIE, ZAPOZNAJ SIĘ Z KILKOMA PROSTYMI ZASADAMI:

1. Nie proś o pizzę pół na pół - zamów dwie.
2. Nie dodajemy, ani nie wymieniamy składników w naszych daniach - zaufaj nam, kompozycje z karty są naprawdę smaczne.
3. Mamy jeden rozmiar pizzy tj. 30 cm, większych ani mniejszych niestety nie posiadamy.
4. Za sos czosnkowy i ketchup zapłacisz 300 zł, ale spróbuj którejś z darmowych oliw, delikatnie podkreślających smak Twojej pizzy - również są mega dobre.
5. Pizzę podajemy w całości, tak abyś sam mógł ją pokroić w sposób jaki Ci odpowiada. Jeśli jednak chcesz, abyśmy ją dla Ciebie pokroili - daj nam znać.
6. Koszt opakowania na wynos to 2 zł.
7. Nie dzielimy rachunków przy grupach powyżej 6 osób.
8. Jeśli posmakowały Ci nasze dania i chciałbyś skorzystać z oferty na wynos lub z dowozem - poproś kelnera o ulotkę.
9. Jesteśmy w stanie zorganizować catering na Twoje przyjęcie - obsługa chętnie udzieli Ci dodatkowych informacji.
10. Za pozostanie w lokalu powyżej 15 minut po jego zamknięciu, kelner doliczy dodatkowe 5% do Twojego rachunku.
11. Opłata za serwis nie jest wliczona do rachunku.
12. Nie ma lepszego sposobu na spalenie zjedzonych kalorii, niż całonocne tańce. A jak tańce, to tylko Club Candela! Każde wydane u nas 75 zł to jedna wejściówka na najbliższą imprezę w Clubie. Wystarczy, że zachowasz paragon i pokażesz go przy wejściu do Candeli.
13. Jeśli chciałbyś nam coś powiedzieć, a raczej napisać- przy okazji przyniesienia rachunku, kelner wręczy Ci karteczkę na której możesz wyrazić swoją opinię, zarówno tę pozytywną, jak i negatywną. Zrób to śmiało!
14. Zachęcamy do udostępniania na Instagramie zdjęć z naszego lokalu z oznaczeniem profilu @molto\_foodculture. Co tydzień wybieramy najlepsze zdjęcie, którego autor otrzymuje darmową, dowolną pizzę, do odbioru w lokalu. A po wizycie odwiedź koniecznie naszego TikToka @moltorzeszow.
15. Zbieraj pieczątki na pizzę - każde zebrane 9 pieczątek to darmowa pizza, do odbioru w lokalu. Uwaga! Przy zamówieniu kilku pizz, odejmowana od rachunku jest ta najtańsza.

## PRZYSTAWKI | SAŁATKI

### PRZYSTAWKI

|                                                                                                                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Bruschetta [wegańska]</b><br>Z pomidorami, czerwoną cebulą, czosnkiem i bazylią                                                                                       | 24 zł |
| <b>Bresaola &amp; Buratta [gluten free]</b><br>Długodojrzewająca wołowina, ser buratta, rukola, sos balsamiczny, oliwa z oliwek                                          | 51 zł |
| <b>Tatar wołowy</b><br>Siekana polędwica wołowa (100 g), jajko, cebula, ogórek konserwowy, pieczarki marynowane, tostowane pieczywo (5 szt.)                             | 51 zł |
| <b>Falafel [wegański]</b><br>Falafel buraczany, hummus, płaskie pieczywo, natka pietruszki, oliwa z oliwek                                                               | 37 zł |
| <b>Krewetki</b><br>Krewetki tygrysie (6 szt.), pomidorki koktajlowe, seler naciowy, chilli, czosnek, białe wino, sos pomidorowy, rukola, Grana Padano, focaccia (3 szt.) | 55 zł |

### SAŁATKI

|                                                                                                                                                                                                                                                     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Cezar</b><br>Grillowany filec z kurczaka (170 g), sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, grzanki, sos Cezar, Grana Padano. Dostępna <b>opcja dla wegetarian</b> z filetem roślinnym a'la kurczak                                                  | 46 zł |
| <b>Orientalna [gluten free]</b><br>Cięta polędwica wołowa (100 g) z grilla, marynowana w sosie teriyaki, grillowana cukinia, papryka i marchewka, melon, pak choi, selekcja sałat, orzechy ziemne, sos słodko-ostry                                 | 55 zł |
| <b>Taleggio</b><br>Ser Taleggio zawijany w prosciutto crudo i zapiekany na rustykalnej bagietce, selekcja sałat, pomidorki koktajlowe, figi, gruszka, winogrono, pistacje, sos miodowo-balsamiczny                                                  | 47 zł |
| <b>Halloumi [wegetariańska]</b><br>Grillowany ser halloumi, selekcja sałat, szpinak, awokado, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, świeży ogórek, rzodkiewka, pestki słonecznika, sos balsamiczny. Dostępna opcja wegańska z wegańskim serem feta | 45 zł |

## MAKARONY & RISOTTO

DO PRZYGOTOWANIA NASZYCH PAST UŻYWAMY WYŁĄCZNIE  
ŚWIEŻYCH MAKARONÓW

|                                                                                                                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Makaron ryżowy smażony z wieprzowiną [pikantny]</b>                                                                                                                        | 49 zł |
| Polędwiczka wieprzowa (160 g), pak choi, selekcja papryk, grzyby shiitake i shimeji, czerwona cebula, chilli, czosnek, tajska bazylia, szczypior, sezam, sos ostrygowo-sojowy |       |
| <b>Pad Thai z kurczakiem [pikantny]</b>                                                                                                                                       | 49 zł |
| Makaron ryżowy, kurczak (160 g), pak choi, selekcja papryk, groszek cukrowy, kietki fasoli mung, jajko, orzechy ziemne, płatki chilli, grillowana limonka, sos pad thai       |       |
| <b>Pad Thai z krewetkami [pikantny]</b>                                                                                                                                       | 54 zł |
| Makaron ryżowy, krewetki (5 szt.), pak choi, selekcja papryk, groszek cukrowy, kietki fasoli mung, jajko, orzechy ziemne, płatki chilli, grillowana limonka, sos pad thai     |       |
| <b>Penne [lekko pikantne]</b>                                                                                                                                                 | 46 zł |
| Filet z kurczaka (150 g), tarta cukinia, chilli, czosnek, sos maślany, kulki szpinakowe, Grana Padano                                                                         |       |
| <b>Pappardelle</b>                                                                                                                                                            | 59 zł |
| Cięta polędwica wołowa (100 g), borowiki, szalotka, czosnek, sos śmietanowy, natka pietruszki, Grana Padano                                                                   |       |
| <b>Tagliolini di Nero [pikantne]</b>                                                                                                                                          | 55 zł |
| Krewetki tygrysie (6 szt.), pomidorki koktailowe, chilli, czosnek, sos maślano-winny, natka pietruszki, Grana Padano                                                          |       |
| <b>Spaghetti Carbonara</b>                                                                                                                                                    | 46 zł |
| Guanciale (dojrzewające policzki wieprzowe), jajko, Grana Padano, natka pietruszki                                                                                            |       |
| <b>Fettuccine</b>                                                                                                                                                             | 56 zł |
| Filet z łososia (120 g), brokuł gałązkowy, edamame (młode ziarna soi), sos pomidorowy, mascarpone, bazylia, Grana Padano                                                      |       |
| <b>Risotto z grzybami i polędwiczką [gluten free]</b>                                                                                                                         | 52 zł |
| Selekcja egzotycznych grzybów, oliwa truflowa, polędwiczka wieprzowa (160 g), natka pietruszki, Grana Padano                                                                  |       |
| <b>Risotto z grzybami [gluten free] [wegetariańskie]</b>                                                                                                                      | 44 zł |
| Selekcja grzybów, oliwa truflowa, natka pietruszki, Grana Padano                                                                                                              |       |
| <b>Risotto z kurczakiem i gorgonzolą [gluten free]</b>                                                                                                                        | 51 zł |
| Filet z kurczaka (160 g), gorgonzola, cukinia, suszone pomidory, szpinak, Grana Padano                                                                                        |       |

## ZUPY I DANIA GŁÓWNE

### ZUPY

|                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Krem pomidorowo-marchewkowy [wegetariański]</b> 400 ml                              | 24 zł |
| Podawany z pesto i chipsem z parmezanu, focaccia 3 szt.                                |       |
| <b>Krem z cukinii z gorgonzolą [wegetariański]</b> 400 ml                              | 27 zł |
| Podawany z focaccią (3 szt.)                                                           |       |
| <b>Bulion drobiowo-wołowy</b> 400 ml                                                   | 29 zł |
| Podawany z mini pierożkami agnolotti nadziewanymi mięsem, marchewką i natką pietruszki |       |

### DANIA GŁÓWNE

|                                                                                                                                                                                          |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Kurczak supreme</b>                                                                                                                                                                   | 63 zł  |
| Sos pomidorowy, filet kukurydziany supreme (250 g), chorizo, czerwona cebula, papryka, szpinak, czosnek, gratin ziemniaczane z serem                                                     |        |
| <b>Polędwiczka wieprzowa sous vide [gluten free]</b>                                                                                                                                     | 59 zł  |
| Polędwiczka wieprzowa (200 g), ziemniaczki z patelni, palony brokuł gałązkowy i kalamary romanesco, sos borowikowy                                                                       |        |
| <b>Filet z kaczki</b>                                                                                                                                                                    | 67 zł  |
| Filet z piersi kaczki (280 g), gnocci buraczane, puree z selera i gruszek, duszony szpinak, sos marsala z wiśniami                                                                       |        |
| <b>Stek z łososia [gluten free]</b>                                                                                                                                                      | 74 zł  |
| Filet z łososia (200 g), puree z kalafiora na palonym maśle, mini marchewka, brokuł gałązkowy, brukselka, oliwa szczypiorkowa                                                            |        |
| <b>Surf and Steak</b>                                                                                                                                                                    | 119 zł |
| Stek z polędwicy wołowej (200 g), krewetka tygrysia, ziemniaczki z patelni, grillowana pieczarka portobello i pomidorki koktajlowe, argentyński sos z natki pietruszki, czosnku i chilli |        |
| <b>Żeberka wieprzowe w stylu azjatyckim</b>                                                                                                                                              | 69 zł  |
| Żeberka wieprzowe (600 g) w glazurze teriyaki z sezamem i szczypiorkiem, frytki, coleslaw argentyński                                                                                    |        |
| <b>Paella la candela [gluten free, lekko pikantne]</b>                                                                                                                                   | 59 zł  |
| Ryż, filet z kurczaka, mule, krewetki, kalmari, selekcja papryk, groszek cukrowy, kukurydza, cebula, czosnek, chilli, szafran, grillowana cytryna                                        |        |

## PIZZA I BURGERY

**OPCJA WYMIANY MOZZARELLI NA SER WEGAŃSKI +3 ZŁ**  
**PODWÓJNA MOZZARELLA +8 ZŁ**

### PIZZA ROSSA - **PIZZA NA SOSIE POMIDOROWYM**

#### PIZZE WEGAŃSKIE I WEGETARIAŃSKIE

|                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Marinara</b>                                                    | 26 zł |
| Sos pomidorowy, czosnek, zapieczona bazylia                        |       |
| <b>Margherita</b>                                                  | 30 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, świeża bazylia                         |       |
| <b>Verona</b>                                                      | 31 zł |
| Sos pomidorowy, czosnek, zapieczona bazylia, czarne oliwki, rukola |       |

#### PIZZE MIĘSNE

|                                                                                                      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Capricciosa</b>                                                                                   | 36 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, kukurydza                                             |       |
| <b>Calzone [ zamknięta pizza]</b>                                                                    | 35 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki                                                        |       |
| <b>Cotto con pomodori</b>                                                                            | 35 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pomidorki koktajlowe                                             |       |
| <b>Salame</b>                                                                                        | 33 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, salami łagodne/pikantna spianata                                         |       |
| <b>Tante verdure</b>                                                                                 | 37 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, oliwki czarne, karczochy                                         |       |
| <b>Pollo</b>                                                                                         | 37 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, kurczak, kukurydza, zapiekany majonez, świeży szpinak                    |       |
| <b>Diavola</b>                                                                                       | 38 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami spianata, oliwki czarne                                  |       |
| <b>Salame e rucola</b>                                                                               | 42 zł |
| Sos pomidorowy, salami łagodne/pikantna spianata, mascarpone, rukola, pomidorki koktajlowe, parmezan |       |

|                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Catania</b>                                                                                  | 39 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, bekon, salami, papryka, cebula                                      |       |
| <b>Sensi Hemp</b>                                                                               | 46 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, salami łagodne/pikantna spianata, mascarpone, pieczarki, olejek CBD |       |
| <b>Rosso e cipolla [ostra]</b>                                                                  | 39 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami spianata, gorgonzola, cebula czerwona, chilli       |       |
| <b>Piccante e cremoso [pikantna]</b>                                                            | 38 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, włoska pikantna kiełbasa n'duja, mascarpone, cebula                 |       |
| <b>Inferno [pikantna]</b>                                                                       | 38 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, włoska pikantna kiełbasa n'duja, parmezan, gorgonzola, bazylia      |       |

## PIZZE Z OWOCAMI MORZA I RYBAMI

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Gamberi</b>                                                                       | 44 zł |
| Sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, feta, pomidorki koktajlowe, zapieczona bazylia |       |
| <b>PIZZE NA SOSIE ŚMIETANOWO-CYTRYNOWYM, BEZ SOSU POMIDOROWEGO</b>                   |       |
| <b>Con salmone</b>                                                                   | 40 zł |
| Sos śmietanowo-cytrynowy, mozzarella, łosoś, mascarpone, parmezan, świeży szpinak    |       |
| <b>Tonno</b>                                                                         | 38 zł |
| Sos śmietanowo-cytrynowy, mozzarella, tuńczyk, cebula, czarne oliwki                 |       |

## PIZZA NA SOSIE BBQ

## BEZ SOSU POMIDOROWEGO

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| <b>Fabriano</b>                             | 35 zł |
| Sos BBQ, mozzarella, bekon, kurczak, cebula |       |

## PIZZA BIANCA - PIZZA BEZ SOSU POMIDOROWEGO

### FOCACCIA

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| <b>Focaccia [wegańska]</b>                  | 22 zł |
| Rodzaj pieczywa, wypiekana z oliwą          |       |
| <b>Focaccia deluxe [wegetariańska]</b>      | 25 zł |
| Czarne oliwki, parmezan, sól gruboziarnista |       |

### PIZZE WEGETARIAŃSKIE

|                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Zucchini</b>                                                               | 37 zł |
| Mozzarella, gorgonzola, cukinia, pomidory suszone, parmezan                   |       |
| <b>Due formaggi e pomodori</b>                                                | 35 zł |
| Mozzarella, gorgonzola, pomidorki koktajlowe, świeży szpinak/rukola           |       |
| <b>Quattro formaggi</b>                                                       | 40 zł |
| Mozzarella, feta, gorgonzola, parmezan                                        |       |
| <b>L'estate</b>                                                               | 36 zł |
| Mozzarella, gruszka, gorgonzola, orzechy włoskie, miód                        |       |
| <b>Pistacchi</b>                                                              | 38 zł |
| Mozzarella, mascarpone, pistacje, rozmaryn, cebula czerwona, pomidory suszone |       |
| <b>Foresta</b>                                                                | 42 zł |
| Mozzarella, borowiki, gorgonzola, czosnek, cebula, parmezan, pietruszka       |       |

### PIZZE MIĘSNE

|                                                      |       |
|------------------------------------------------------|-------|
| <b>Provincionale</b>                                 | 35 zł |
| Mozzarella, bekon, cebula, pieczarki, kukurydza      |       |
| <b>Cipolle dolci</b>                                 | 36 zł |
| Mozzarella, gorgonzola, boczek, karmelizowana cebula |       |
| <b>Prato</b>                                         | 38 zł |
| Mozzarella, boczek, żurawina, gorgonzola             |       |



|                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Zucca</b>                                                                                          | 36 zł |
| Mozzarella, krem dyniowy, boczec, cebula, pietruszka                                                  |       |
| <b>Pollo spinachi</b>                                                                                 | 35 zł |
| Mozzarella, kurczak, szpinak zapieczony, parmezan, czosnek                                            |       |
| <b>Pollo con pomodori</b>                                                                             | 33 zł |
| Mozzarella, kurczak, pomidory suszone, feta                                                           |       |
| <b>Salame con basilico</b>                                                                            | 37 zł |
| Mozzarella, salami łagodne/pikantna spianata, mascarpone, zapieczona bazylia                          |       |
| <b>Pesto e salame</b>                                                                                 | 35 zł |
| Mozzarella, salami łagodne/pikantna spianata, zielone pesto, mascarpone, pieczarki                    |       |
| <b>Salame e formaggio</b>                                                                             | 39 zł |
| Mozzarella, salami łagodne/pikantna spianata, gorgonzola, parmezan, feta                              |       |
| <b>Prosciutto e rucola</b>                                                                            | 39 zł |
| Mozzarella, długodojrzewająca suszona szynka prosciutto crudo, pomidorki koktajlowe, rukola, parmezan |       |

## BURGERY

BRAK MOŻLIWOŚCI WYBORU STOPNIA WYSMAŻENIA MIĘSA

|                                                                                                                                                                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Classic</b>                                                                                                                                                                                                     | 49 zł |
| Bułka firmowa, mięso wołowe (200 g), bekon, ser cheddar, ogórek konserwowy, pomidor, czerwona cebula, selekcja sałat, sos majonezowo-musztardowy, frytki                                                           |       |
| <b>Molto</b>                                                                                                                                                                                                       | 52 zł |
| Bułka firmowa, mięso wołowe (200 g), salami spianata piccante, ser, ogórek konserwowy, karmelizowana czerwona cebula, sałata rzymska, rukola, sos N'duja, frytki z oliwą truflową, Grana Padano i natką pietruszki |       |
| <b>Chicken</b>                                                                                                                                                                                                     | 44 zł |
| Bułka firmowa, grillowany filet z kurczaka (200 g), bekon, ser cheddar, ogórek konserwowy, pomidor, czerwona cebula, selekcja sałat, sos czosnkowy, frytki                                                         |       |
| <b>Szarpany</b>                                                                                                                                                                                                    | 49 zł |
| Bułka firmowa, mięso wieprzowe (200 g), ser cheddar, sałata, colesław argentyński, ogórek konserwowy, sos firmowy, frytki                                                                                          |       |
| <b>Vege [wegański]</b>                                                                                                                                                                                             | 42 zł |
| Bułka firmowa, wegański burger sensational, ogórek konserwowy, pomidor, czerwona cebula, selekcja sałat, ser cheddar wegański, sos BBQ, frytki                                                                     |       |

## DESERY I MENU DLA DZIECI

### DESERY

WSZYSTKIE DESERY SĄ NASZEJ PRODUKCJI

|                                                                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Panna cotta</b> [gluten free]                                                                                         | 20 zł |
| Waniliowa z nutą cytrusową, malinowe coulis, owoce                                                                       |       |
| <b>Fondant</b>                                                                                                           | 24 zł |
| Podany z lodami miętowymi lub waniliowymi, owoce                                                                         |       |
| <b>Szarlotka</b>                                                                                                         | 22 zł |
| Podana na ciepło z lodami waniliowymi                                                                                    |       |
| <b>Pijana gruszka</b>                                                                                                    | 25 zł |
| Gruszka gotowana w czerwonym winie z przyprawami korzennymi, waniliowy krem mascarpone, prażone migdały, sos czekoladowy |       |

### DLA DZIECI

|                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Krem pomidorowo-marchewkowy</b> [wegetariański] 250 ml         | 20 zł |
| <b>Bulion drobiowo-wołowy</b> 250 ml                              | 20 zł |
| Podany z mini pierożkami agnolotti nadziewanymi mięsem, marchewka |       |
| <b>Spaghetti z pulpecikami</b>                                    | 28 zł |
| Pulpeciki wołowe, sos pomidorowy, Grana Padano                    |       |
| <b>Penne</b>                                                      | 28 zł |
| Sos pomidorowy, kurczak, cukinia                                  |       |
| <b>Nuggetsy z kurczaka</b>                                        | 28 zł |
| Frytki, surówka z marchewki z pomarańczą                          |       |

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE

### NA CIEPŁO

### KAWA I HERBATA

|                                                                           |            |
|---------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Espresso</b>                                                           | 7 zł       |
| <b>Espresso doppio</b>                                                    | 10 zł      |
| <b>Americano</b>                                                          | 10 zł      |
| <b>Cappuccino</b>                                                         | 10 zł      |
| <b>Cappuccino grande</b>                                                  | 13 zł      |
| <b>Flat white</b>                                                         | 12 zł      |
| <b>Caffe latte</b>                                                        | 11 zł      |
| <b>Mokka</b>                                                              | 17 zł      |
| Espresso doppio z gorącą czekoladą, podane z bitą śmietaną                |            |
| <b>Czekolada na gorąco z bitą śmietaną</b>                                | 17 zł      |
| Mleczna lub biała                                                         |            |
| <b>Herbata 400 ml/dzbanek 1L</b>                                          | 8 zł/15 zł |
| Czarna, zielona, earl grey, owoce leśne, mięta, jaśmin                    |            |
| <b>Winter tea</b>                                                         | 13 zł      |
| Czarna herbata z plasterkiem grejpfruta, syropem malinowym i rozmarynem   |            |
| <b>Molto tea</b>                                                          | 16 zł      |
| Czarna herbata z plasterkiem jabłka, miodem, cynamonem, anyżem i pieprzem |            |

### NA ZIMNO

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Ice americano</b>                                       | 11 zł |
| <b>Iced latte</b>                                          | 14 zł |
| Do wyboru z syropem: pistacja, wanilia, czekolada, piernik |       |
| <b>Tonic espresso</b>                                      | 14 zł |
| Do wyboru tonik: klasyczny, limonkowy, różany              |       |
| <b>Mango kick</b>                                          | 16 zł |
| Espresso doppio, puree z mango, fanta, pomarańcza          |       |
| <b>Herbata na lodzie</b>                                   | 11 zł |
| Do wyboru: czarna, zielona, earl grey, owoce leśne, mięta  |       |

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| <b>Mleko bez laktozy</b>                | +1 zł |
| <b>Napój sojowy, migdałowy, owsiany</b> | +2 zł |
| <b>Syrop do kawy</b>                    | +3 zł |

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| <b>Woda Kropla Beskidu 330 ml/1L</b> | 6 zł/15 zł |
| Gazowana lub niegazowana             |            |

|                                                                                           |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Woda Acqua Panna 250 ml/750 ml</b>                                                     | 9 zł/17 zł |
| Niegazowana woda premium ze źródeł tokańskich Apeninów.<br>W smaku delikatna i aksamitna. |            |

|                                                                                          |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Woda Sanpellegrino 250 ml/750 ml</b>                                                  | 9 zł/17 zł |
| Gazowana, średnizmineralizowana włoska woda premium,<br>której źródło leży u podnóża Alp |            |

|                                                        |            |
|--------------------------------------------------------|------------|
| <b>Coca Cola/Coca Cola zero/Fanta/Sprite 250 ml/1L</b> | 7 zł/22 zł |
|--------------------------------------------------------|------------|

|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| <b>Tonic Kinley 250 ml/1L</b>   | 7 zł/22 zł |
| Klasyczny, limonkowy lub różany |            |

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| <b>Sok Cappy 250 ml/1L</b> | 7 zł/22 zł |
| Pomarańczowy lub jabłkowy  |            |

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| <b>On Lemon 330 ml</b>                 | 12 zł |
| Limonka, rabarbar, pomarańcza, gruszka |       |

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| <b>Yerbata 330 ml</b> | 12 zł |
| Klasyczna lub granat  |       |

|                                                                                       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Hot Lemo 350 ml</b>                                                                | 15 zł |
| Lemoniada na gorąco z pomarańczą, goździkami, imbirem, cynamonem i truskawkowym puree |       |

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| <b>Sok świeżo wyciskany 350 ml</b> | 15 zł |
| Pomarańcza, grejpfrut, jabłko, mix |       |

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| <b>Lemoniada Klasyczna 350 ml/1L</b> | 14 zł/28 zł |
|--------------------------------------|-------------|

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| <b>Lemoniada Ananasowa 350 ml/1L</b> | 16 zł/32 zł |
|--------------------------------------|-------------|

|                                             |             |
|---------------------------------------------|-------------|
| <b>Lemoniada Imbir-pomarańcza 350 ml/1L</b> | 16 zł/32 zł |
|---------------------------------------------|-------------|

|                                            |             |
|--------------------------------------------|-------------|
| <b>Lemoniada Malina-rozmaryn 350 ml/1L</b> | 15 zł/30 zł |
|--------------------------------------------|-------------|

**DODAJ PROSECCO DO SWOJEJ LEMONIADY !**

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| <b>Lemoniada 350 ml</b> | +10 zł |
|-------------------------|--------|

|                     |        |
|---------------------|--------|
| <b>Lemoniada 1L</b> | +20 zł |
|---------------------|--------|

## PIWA BEZALKOHOLOWE

|                                                                                              |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Bezalkoholowy pils 0,5L</b>                                                               | 15 zł       |
| Klasyczne piwo w stylu lager, jasne, z wyczuwalnymi nutami słodowymi oraz delikatną goryczką |             |
| <b>Lech Free 0,5L</b>                                                                        | 14 zł       |
| <b>Lech Free Marakuja-melon 0,3L/0,5L</b>                                                    | 10 zł/14 zł |
| <b>Lech Free Limonka-mięta 0,3L/0,5L</b>                                                     | 10 zł/14 zł |
| <b>Lech Free Chmiele cytrusowe 0,5L</b>                                                      | 14 zł       |

## PROSECCO BEZALKOHOLOWE

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| <b>Prosecco Just 0 Sparkling [półsłodkie]</b> |       |
| 150 ml                                        | 13 zł |
| 500 ml                                        | 35 zł |
| 750 ml                                        | 50 zł |
| 1L                                            | 60 zł |
| <b>Prosecco Mionetto [półwytrawne]</b>        |       |
| 150 ml                                        | 15 zł |
| 500 ml                                        | 40 zł |
| 750 ml                                        | 60 zł |
| 1L                                            | 70 zł |

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

|                                                    |       |
|----------------------------------------------------|-------|
| <b>Virgin Mojito</b>                               | 19 zł |
| Limonka, mięta, cukier brązowy, sprite, soda       |       |
| <b>Hugo Free</b>                                   | 17 zł |
| Prosecco bezalkoholowe, syrop z kwiatu bzu, soda   |       |
| <b>Aperol Free</b>                                 | 19 zł |
| Prosecco bezalkoholowe, Aperol bezalkoholowy, soda |       |

## PIWA LANE

|                                                                                                                         |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Kozel Jasny</b> 300 ml/500 ml                                                                                        | 8 zł/12 zł  |
| <b>Książęce Lager</b> 300 ml/500 ml<br>PIWO DEDYKOWANE WYŁĄCZNIE DO GASTRONOMII,<br>NIEDOSTĘPNE W SPRZEDAŻY DETALICZNEJ | 10 zł/14 zł |
| <b>SYROP DO PIWA</b><br>malina, imbir lub arbuz                                                                         | +2 zł       |

## PIWA BUTELKOWE

|                                                                                                                                                                                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Kozel Ciemny</b> 0,5L                                                                                                                                                                           | 13 zł |
| <b>Pilsner Urquell</b> 0,5L                                                                                                                                                                        | 14 zł |
| <b>Książęce Pszeniczne</b> 0,5L                                                                                                                                                                    | 15 zł |
| <b>Książęce IPA</b> 0,5L                                                                                                                                                                           | 15 zł |
| <b>1na100</b> 0,5L<br>Jednoprocentowe piwo w stylu apa- przyjemna cytrusowa goryczka i duża lekkość w odbiorze                                                                                     | 15 zł |
| <b>Rajska pomarańcza</b> 0,5L<br>Delikatnie owocowe aromaty podbite sokiem z pomarańczy, słodkie, mocno gazowane piwo                                                                              | 16 zł |
| <b>Weizen (piwo pszeniczne)</b> 0,5L<br>Mocno gazowane piwo, w aromacie wyczuwalne są intensywne nuty goździka i banana                                                                            | 15 zł |
| <b>Pan i Pani</b> 0,5L<br>Lekka i bardzo pijalna ipa z umiarkowaną goryczką, mocno gazowana, z dużą pełnią w aromacie cytrusy, gruszka, mango                                                      | 16 zł |
| <b>Esteban APA</b> 0,5L<br>Prawdziwa tropikalna bomba z niedużą goryczką, ale wspaniałym aromatem, sok z marakui przeniesie Cię na rajskie wyspy                                                   | 16 zł |
| <b>Miodowe</b> 0,5L                                                                                                                                                                                | 15 zł |
| <b>Misty</b> 0,5L<br>Gładka i zbalansowana IPA, dość wysoka goryczka z akcentami tropikalnych owoców                                                                                               | 16 zł |
| <b>Oaty</b> 0,5L<br>Piwo w stylu stout, czyli tęgie, ciemne, z nutami gorzkiej czekolady i kawy                                                                                                    | 16 zł |
| <b>Świąteczne</b> 0,5L<br>Prawdziwa moc to właśnie to piwo- czarna jak smoła barwa, mocne akcenty czekoladowo-kawowo-korzenne i woltaż na poziomie 11 procent, to gwarancja efektywnego rozgrzania | 25 zł |

## PIWA WŁOSKIE

**Peroni 660 ml** 17 zł  
Włoski Lager o klasycznym słodowym smaku i subtelnej goryczce

**Birra Moretti 330 ml** 14 zł  
Piwo w stylu pils, lekkie i orzeźwiające, szczególnie polecane do dań typu pizza i makarony

### BIRRA MANIA

**Bianca 330 ml** 14 zł  
Piwo w stylu Witbier, warzone z użyciem słoju pszenicznego, doprawione skórką sycylijskiej pomarańczy i kolendrą, bardzo orzeźwiające. Alk. 5,1%

**Sexy Arancia APA 330 ml** 14 zł  
Aromatyczna, lekka APA, w której chmielowa cytrusowość podbita została sokiem z pomarańczy. Alk. 4,7%

**Sicilian IPA 330 ml** 14 zł  
Intensywnie chmielone piwo górnej fermentacji z intensywną goryczką i cytrusowym aromatem, pochodzącym od użytych odmian chmieli oraz sycylijskiej, słodkiej pomarańczy. Alk. 5,1%

## GRZAŃCE

**Grzane piwo 500 ml** 16 zł

**Grzane wino 200 ml** 19 zł

## CYDR

**Cydr Miłostawski 0,5L** 15 zł  
Klasyczny lub gruszkowy

## SHOTS 50 ML

## SERWOWANY Z ĆWIARTKĄ CYTRUSA

**Nemiroff de luxe** 10 zł

**Finlandia** 12 zł

**Belvedere** 19 zł

**Limoncello** 12 zł  
Włoski likier cytrynowy

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| <b>Jack Daniel's *</b>                | 14 zł |
| <b>Jack Daniel's Fire *</b>           | 15 zł |
| <b>Jack Daniel's Gentleman Jack *</b> | 19 zł |
| <b>Hennessy VS *</b>                  | 20 zł |
| <b>Bacardi Carta Blanca *</b>         | 14 zł |
| <b>Gin Beefeater *</b>                | 15 zł |
| <b>Jagermeister *</b>                 | 14 zł |

\* SERWOWANE W SZKLE WYPEŁNIONYM AROMATYCZNYM DYMEM

|                                                 |             |
|-------------------------------------------------|-------------|
| <b>Cloud Shots 1 szt./3szt.</b>                 | 10 zł/20 zł |
| Wódka, likier blue curacao, sok z limonki       |             |
| <b>B-52 1 szt./3 szt.</b>                       | 12 zł/25 zł |
| Likier kawowy, Irish cream, likier pomarańczowy |             |

|            |                                               |
|------------|-----------------------------------------------|
| <b>SET</b> | <b>SERWOWANY W BOXIE Z AROMATYCZNYM DYMEM</b> |
|------------|-----------------------------------------------|

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| <b>Nemiroff de Luxe 0,5 L + soft 2L</b>    | 120 zł |
| <b>Absolut 0.7 L. + soft 2L</b>            | 150 zł |
| <b>Belvedere 0,7 L + soft 2L</b>           | 250 zł |
| <b>Jack Daniel's 0,7 L + soft 2 L</b>      | 220 zł |
| <b>Jack Daniel's Fire 0,7 L + soft 2 L</b> | 230 zł |

|               |
|---------------|
| <b>SPRITZ</b> |
|---------------|

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Aperol Spritz</b>                                         | 24 zł |
| Prosecco, Aperol, soda, pomarańcza                           |       |
| <b>Hugo Spritz</b>                                           | 24 zł |
| Prosecco, syrop z kwiatu bzu, soda                           |       |
| <b>Pinky Spritz</b>                                          | 30 zł |
| Prosecco, martini bianco, syrop z kwiatu bzu, puree malinowe |       |



## KOKTAJLE

|              |                                                                                                       |       |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| WHISKEY      | <b>Whiskey sour</b> - 300 ml - słodko-kwaśny, orzeźwiający                                            | 28 zł |
|              | Whiskey, angostura, sok z limonki, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jaja kurzego                  |       |
|              | <b>Fire in the snow</b> - 250 ml - słodki, korzenny, cytrusowy                                        | 29 zł |
| GIN TEQUILA  | Jack Daniel's Fire, sok grejpfrutowy, syrop grenadyna, bitters grejpfrutowy                           |       |
|              | <b>Millionaire</b> - 150 ml - kremowy, mocny, owocowy, kwaśny                                         | 33 zł |
|              | Whiskey, likier pomarańczowy, syrop malinowy, sok z cytryny, białko jaja kurzego, absynt              |       |
| GIN          | <b>El diablo</b> - 300 ml - słodki, owocowo-przyprawowy, musujący                                     | 34 zł |
|              | Tequila, likier porzeczkowy, piwo imbirowe, spirytus, limonka                                         |       |
|              | <b>Boski Enrique</b> - 250 ml - intensywny, owocowo-ziołowy                                           | 26 zł |
| PROSECCO     | Gin, Martini Fiero, tonik różany                                                                      |       |
|              | <b>Lady flower</b> - 150 ml - słodko-kwaśny, intensywnie kwiatowy                                     | 28 zł |
|              | Gin, likier maraschino, syrop z kwiatu bzu, sok z cytryny                                             |       |
|              | <b>Kir Royal</b> - 150 ml - owocowo-wytrawny, lekko kwaśny i musujący                                 | 25 zł |
|              | Prosecco, likier z czarnej porzeczki, owoce leśne                                                     |       |
|              | <b>Mimosa</b> - 250 ml - słodki, cytrusowy, musujący                                                  | 24 zł |
|              | Prosecco, sok pomarańczowy                                                                            |       |
|              | <b>Lick Bellini</b> - 400 ml - słodki, tropikalny, musujący                                           | 25 zł |
|              | Prosecco, puree z mango, lizaki                                                                       |       |
|              | <b>Barbies Dream</b> - 250 ml - wyraźnie wyczuwalna słodycz truskawki                                 | 32 zł |
|              | Wino musujące, woda kokosowa, mus truskawkowy, sok z limonki, truskawki, wata cukrowa, jadalny brokat |       |
|              | <b>Pina Colada</b> - 400 ml - kremowo-owocowa                                                         | 31 zł |
| RUM          | Rum, sok z ananasa, krem kokosowy, sok z limonki                                                      |       |
|              | <b>Beach me</b> - 400 ml - słodko-kwaśny, tropikalny                                                  | 31 zł |
|              | Rum, puree z marakui, sok pomarańczowy, sok z cytryny                                                 |       |
| JAGERMEISTER | <b>Wake me up</b> - 300 ml - ziołowy                                                                  | 26 zł |
|              | Jagermeister, Red bull, sok z cytryny                                                                 |       |
|              | <b>Pinky Punch</b> - 350 ml - intensywnie owocowy, musujący                                           | 33 zł |
| HYBRYDY      | Wódka, prosecco, likier porzeczkowy, puree z truskawki, sok z cytryny                                 |       |
|              | <b>Tajfun</b> - 250 ml - mocny, cytrusowy, słodko-kwaśny                                              | 33 zł |
|              | Rum, gin, brandy, sok z pomarańczy, sok z cytryny                                                     |       |
|              | <b>Negroni</b> - 250 ml - mocny, pomarańczowo-ziołowy, wytrawny                                       | 30 zł |
|              | Gin, pomarańczowy bitters, wermut                                                                     |       |
|              | <b>No cakes, only brandy</b> - 300 ml - deserowy, ciężki, przyprawowy                                 | 35 zł |
|              | Brandy, wódka orzechowa, likier orzechowy, mleko, jajko, syrop piernikowy                             |       |

## PROSECCO

### Prosecco Molto

Delikatnie wytrawne, orzeźwiające i pełne. W zapachu wyczuwalne jabłka i cytryny, polecane jako aperitif oraz do ryb, sałatek i lekkich dań.

|        |        |
|--------|--------|
| 150 ml | 19 zł  |
| 500 ml | 60 zł  |
| 700 ml | 80 zł  |
| 1L     | 100 zł |

Kraj pochodzenia: Włochy  
Szczep: Glera

## DOMU

### Wino domu [białe/czerwone]

|        |       |
|--------|-------|
| 150 ml | 15 zł |
| 500 ml | 40 zł |
| 700 ml | 60 zł |
| 1L     | 70 zł |

Wytrawne  
Kraj pochodzenia: Włochy

## WINA BIAŁE

### Piwnice Półtorak Johanniter

Delikatnie wytrawne, kwiatowe, w aromacie wyczuwalne nuty owoców tropikalnych i jabłek.

|        |        |
|--------|--------|
| 150 ml | 29 zł  |
| 750 ml | 145 zł |

Kraj pochodzenia: Polska, wino regionalne  
Szczep: Johanniter

### Piwnice Półtorak Cuvée Blanc

Delikatnie wytrawne, z podkreśloną owocową słodyczą, którą świetnie balansuje rześka kwasowość. Aromaty dojrzałych jabłek i gruszek z mineralnym finiszem.

|        |        |
|--------|--------|
| 150 ml | 29 zł  |
| 750 ml | 145 zł |

Kraj Pochodzenia: Polska, wino regionalne  
Szczep: blend of white grapes

### **Schmitt Sohne Riesling**

Półsłodkie, kwiatowe i aromatyczne

150 ml

19 zł

1L

95 zł

Kraj pochodzenia: Niemcy

Szczep: Riesling

### **Rocca Antica Pinot Grigio**

Wytrawne, eleganckie, bardzo krągłe. W aromacie jabłka, gruszki oraz kwiaty akacji. W aromacie lekkie i przyjemne, świeże z nutą dojrzałych brzoskwiń.

150 ml

15 zł

750 ml

65 zł

Kraj pochodzenia: Włochy

Szczep: Pinot Grigio

### **La Petite Gargotte Chardonnay**

Wytrawne, świeże, rześkie. Wino złożone i wyraziste. Aromaty dojrzałej gruszki i pigwy, po których następują nuty wanilii. Podniebienie bogate, z gruszką i śmietanką. Dobrze zbalansowane z subtelnym charakterem prażonego dębu.

150 ml

15 zł

750 ml

70 zł

Kraj pochodzenia: Francja

Szczep: Chardonnay

### **Piwnice Półtorak Solaris**

Półsłodkie, aromatyczne i tropikalne. Idealny balans pomiędzy kwasowością, a słodyczą cukru resztkowego.

150 ml

29 zł

750 ml

145 zł

Kraj pochodzenia: Polska, wino regionalne

Szczep: Solaris

### **Nobody's Hero Sauvignon Blanc**

Wytrawne, orzeźwiające, z nutami owoców tropikalnych i agrestu. Mieszanka smaku soczystej cytryny i świeżych ziół. Smaki te harmonizują z nutami mineralnymi od kamienistych gleb rzecznych.

150 ml

30 zł

750 ml

140 zł

Kraj pochodzenia: Nowa Zelandia

Szczep: Sauvignon Blanc

### **Piwnice Półtorak Palava**

Wytrawne, aksamitne i delikatne. Świeże, rześkie i aromatyczne z intensywnymi aromatami owocowo-kwiatowymi.

750 ml

199 zł

Kraj pochodzenia: Polska, wino regionalne

Szczep: Palava

## WINA CZERWONE

### Rocca Antica Primitivo

Bogaty bukiet jeżyn i ciemnych czereśni z zaznaczonym aromatem kwiatowym. Pełne i krągłe z nutami konfitury wiśniowej i gorzkiej czekolady.

150 ml

19 zł

750 ml

95 zł

Kraj pochodzenia: Włochy

Szczep: Primitivo

### Piwnice Półtorak Cuvee Rouge

Wytrawne, owocowe z solidną kwasowością. Aromat owoców czerwonych

- wiśni czy jeżyny, lekko korzenne z nutami czarnego pieprzu.

W ustach gładkie, aksamitne z dobrze zaznaczonymi taninami i owocowym finiszem.

150 ml

29 zł

750 ml

140 zł

Kraj pochodzenia: Polska, wino regionalne

Szczep: blend of white grapes

### La Petite Gargotte Cabernet Sauvignon

Wytrawne, subtelne, pełne z miłym aromatem. Nuty owoców pestkowych i czekolady, w ustach gładkie z wyraźną owocowością.

150 ml

15zł

750 ml

66 zł

Kraj pochodzenia: Francja

Szczep: Cabernet Sauvignon

### Familia Falasco Balbo Malbec

Wytrawne, eleganckie i kompletne. Aromaty dojrzałych owoców leśnych,

w tle nuta czekolady, kawy i anyżu. W ustach pełne i gładkie z owocowością jeżyn i jagód.

Średnie ciało, przyjemna kwasowość i pikantny finisz.

150 ml

20 zł

750 ml

100 zł

Kraj Pochodzenia: Argentyna

Szczep: Malbec

## WINA MUSUJĄCE

### Piwnice Półtorak Ego White

Wytrawne, aromatyczne i rześkie

750 ml

179 zł

Kraj pochodzenia: Polska, wino regionalne

Szczep: Seyval Blanc, Bianca, Johanniter

### Ca'Tullio Prosecco

Wytrawne, rześki bukiet

750 ml

100 zł

Kraj pochodzenia: Włochy

Szczep: Glera

## SZAMPANY

### Moet&Chandon Ice Imperial

półsłodki

750 ml

300 zł

### Moet&Chandon Brut Imperial

wytrawny

750 ml

280 zł