

PRZYSTAWKI STARTERS

1. Tatar wołowy z wódką lub bez 30 zł/ 35 zł
Beef tartare
Mięso wołowe, żółtko, cebula biała, ogórek kiszony, musztarda
Beef meat, egg, pickles, onion, mustard
2. Carpaccio z buraka 20 zł
Beetroot carpaccio
Burak, feta, miód, orzechy włoskie, rukola, vinegret
Beetroot, feta cheese, honey, walnuts, vinaigrette, arugula
3. Kuleczki serowe 20 zł
Cheese balls
Smażone kuleczki serowe, konfitura z żurawiny
Fried cheese balls, cranberry jam
4. Pieczony cammembert 18 zł
Baked cammembert
Pieczony ser cammembert, orzechy włoskie, konfitura z żurawiny
Baked cammembert, walnuts, cranberry jam
5. Deska serów i wędlin 40 zł
Board of meats and cheeses

ZUPY SOUPS

1. Krem z pomidorów 14 zł
Tomato cream
Mascarpone, bazylija, oliwa
Mascarpone, basil, olive
2. Zupa tajska  18 zł
Thai soup
Kurczak, bataty, czerwona pasta curry
Chicken, sweet potato, red curry
3. Krem z dyni 18 zł
Pumpkin cream
Delikatne skwarki z boczku, pestki dyni
Delicate bacon greaves, pumpkin seeds
4. Krem z borowików 18 zł
Cream of porcini mushrooms
Grzanki ziołowe, śmietanka
Herb croutons, cream

SAŁATKI SALADS

1. Cesar 34 zł
Smażony kurczak, sałata rzymska, sos cezar, grzanki
Grilled chicken, cesar dressing mixed with romaine lettuce, croutons
2. Cammembert 28 zł
Pieczony cammembert, mix sałat, orzechy włoskie, pomidorki koktajlowe, konfitura z żurawiny, vinegret
Baked cammembert, cranberry jam, salad mix, walnuts, cherry tomatoes, vinaigrette
3. Vege 30 zł
Pieczony batat, feta, burak, granat, rukola, prażony słonecznik, vinegret
Baked sweet potato, arugula, pomegranate, roasted sunflower seeds, feta cheese, beetroot, vinaigrette
4. Halloumi 30 zł
Smażony ser halloumi, pieczony batat, rukola, pomidorki koktajlowe, vinegret
Fried halloumi cheese, baked sweet potato, arugula, cherry tomatoes, vinaigrette
5. Sałatka z kurczakiem 28 zł
Kurczak, ogórek, pomidorki koktajlowe, mix sałat, grzanki, vinegret
Chicken, cucumber, salad mix, croutons, vinaigrette

W MENU PODKREŚLONO DANIA I POTRAWY
ZAWIERAJACE ALERGENY ORAZ POWODUJACE
NIETOLERANCJE POKARMOWE

MAKARONY

PASTA

- 1. Cacio e pepe** 20 zł
Spaghetti, masło, ser pecorino romano, pieprz, oliwa
Spaghetti, butter, pecorino romano cheese, pepper, olive oil
- 2. Fresco pomodori** 24 zł
Spaghetti, pomidorki koktajlowe, cebula, czosnek, ser grana padano, oliwa
Spaghetti, cherry tomatoes, onion, garlic, grana padano cheese, olive oil
- 3. Carbonara** 30 zł
Spaghetti, guanciale, jajko, ser pecorino romano, pieprz, oliwa
Spaghetti, guanciale, egg, pecorino romano cheese
- 4. Pollo e pomodori secchi** 34 zł
Penne, kurczak, suszone pomidory, białe wino, cebula, czosnek, natka pietruszki, oliwa
Penne, chicken, dried tomatoes, white wine, onion, garlic, parsley
- 5. Veneta**  34 zł
Penne, kielbasa veneta, pomidorki koktajlowe, białe wino, ostra papryka, sos pomidorowy, ser grana padano, natka pietruszki, oliwa
Penne, veneta sausage, cherry tomatoes, white wine, hot pepper, tomato sauce, grana padano cheese, olive
- 5. Vodka** 30 zł
Penne, masło, cebula, czosnek, wódka, śmietanka, sos pomidorowy, ser pecorino romano, oliwa
Penne, butter, onion, garlic, vodka, cream, tomato sauce, pecorino romano cheese, olive
- 6. Arrabiata**  28 zł
Spaghetti, salami spianata romana, nduja, sos pomidorowy, oliwa
Spaghetti, salami spianata romana, nduja, tomato sauce, olive
- 7. Gamberi** 38 zł
Tagliatelle, krewetki, czosnek, pomidorki koktajlowe, śmietanka, oliwa
Tagliatelle, shrimps, garlic, cherry tomatoes, cream
- 8. Frutti di mare** 42 zł
Tagliatelle, krewetki, małże, vongole, mieszanka owoców morza, czosnek, natka pietruszki, oliwa
Tagliatelle, shrimps, clams, vongole, seafood mix, garlic, parsley, olive
- 9. Tartufi** 46 zł
Tagliatelle, masło, trufle, śmietanka, ser grana padano, pieprz, oliwa truflowa
Tagliatelle, butter, truffles, cream, truffles olive

GNOCCHI

- 1. Porcino** 30 zł
Gnocchi ziemniaczane, borowiki, cebula, śmietanka, pieprz, oliwa
Potato gnocchi, porcini mushrooms, onion, cream, pepper, olive
- 2. Buffala** 32 zł
Gnocchi ziemniaczane, buffala mozzarella D.O.P., masło, pesto z bazylii, ser grana padano, natka pietruszki
Potato gnocchi, buffala mozzarella D.O.P., butter, basil pesto, grana padano cheese, parsley
- 3. Quattro formaggi** 36 zł
Gnocchi ziemniaczane, gorgonzola, provola, mozzarella, grana padano
Potato gnocchi, gorgonzola, provola, mozzarella, grana padano
- 4. Speck e gorgonzola** 36 zł
Kolorowe chicce ziemniaczane, speck, gorgonzola, karczochy, śmietanka, oliwa
Colorful potato chicce, speck, gorgonzola, artichokes, cream, olive

MAKARONY POZOSTAŁE OTHER PASTA

- 1. Lasagna** 30 zł
Makaron płaty, sos pomidorowy mięsny, beszamel, mozzarella, ser grana padano
Pasta, meat tomato sauce, bechamel sauce, mozzarella, grana padano cheese
- 2. Mezzelune zucca** 40 zł
Makaron mezzelune nadziewany dynią i mozzrellą, puree z batatów, masło, grana padano, natka pietruszki
Mezzelune pasta stuffed with pumpkin and mozzarella, sweet potato puree, butter, grana padano cheese, parsley

PIZZA

1. Margherita 16 zł

Mozzarella, pecorino romano, pomidory san marzano D.O.P., bazylia, pecorino romano
Mozzarella, pecorino romano cheese tomatoes SAN MARZANO D.O.P., basil

2. Pizza nutella 24 zł

Nutella, owoc sezonowy
Nutella, fruits

3. Peperoni 26 zł

Mozzarella, salami Spianata łagodnie/pikantne, pomidory san marzano D.O.P., pecorino romano
Mozzarella, salami spianata hot/mild, tomatoes SAN MARZANO D.O.P.

4. Prosciutto e funghi 28 zł

Szynka gotowana, pieczarki, mozzarella, pomidory san marzano D.O.P., pecorino romano
Ham, mushrooms, mozzarella, tomatoes SAN MARZANO D.O.P.

5. Fattoria 28 zł

Szynka gotowana, kukurydza, mozzarella, pomidory san marzano D.O.P., pecorino romano
Ham, corn, mozzarella, tomatoes SAN MARZANO D.O.P.

6. Alpina 36 zł

Prosciutto crudo, rukola, grana padano, mozzarella, pomidory san marzano D.O.P., pecorino romano
Prosciutto crudo, arugula, grana padano, mozzarella, tomatoes SAN MARZANO D.O.P.

7. Contadina 30 zł

Szynka gotowana, papryczka ostra, rukola, mozzarella, pomidory san marzano D.O.P., pecorino romano
Ham, hot pepper, arugula, mozzarella, tomatoes SAN MARZANO D.O.P.

8. Diavola 32 zł

Salami spianata, oliwki czarne, ricotta, mozzarella, pomidory san marzano D.O.P., pecorino romano
Salami Spianata, black olives, ricotta cheese, mozzarella, tomatoes SAN MARZANO D.O.P.

9. Tre verdure 28 zł

Cukinia, papryka, kukurydza, mozzarella, pomidory san marzano D.O.P., pecorino romano
Zucchini, pepper, corn, mozzarella, tomatoes SAN MARZANO D.O.P.

10. Capriciosa 34 zł

Salami Spianata, papryka, kukurydza, pieczarki, oliwki, mozzarella, pomidory san marzano D.O.P.
Salami Spianata, pepper, corn, mushrooms, olives, mozzarella, tomatoes SAN MARZANO D.O.P.

11. Quattro formaggi 36 zł

Gorgonzola, mozzarella, provola, grana padano, pomidory san marzano D.O.P., pecorino romano
Gorgonzola, mozzarella, provola, grana padano, tomatoes SAN MARZANO D.O.P.

12. Arrabbiata 32 zł

Salami Spianata, salami ostre 'nduja, mozzarella, pomidory san marzano D.O.P., pecorino romano
Salami Spianata, hot salami 'nduja, tomatoes SAN MARZANO D.O.P.

13. Dolce salami 30 zł

Pizza, bianca, salami Spianata, gorgonzola, miód, orzechy, konfitura z żurawiny
Pizza bianca, salami Spianata, gorgonzola, honey, walnuts, cranberry jam

14. Salami bianco 28 zł

Pizza bianca, salami Spianata, grana padano, rozmaryn, mozzarella, pecorino romano
Pizza bianca, salami Spianata, grana padano, rosemary, mozzarella

15. Napoli 26 zł

Salami Spianata łagodnie, cebula czerwona, mozzarella, pomidory san marzano D.O.P., pecorino romano
Salami Spianata mild, red onion, mozzarella, tomatoes SAN MARZANO D.O.P.

W MENU PODKREŚLONO DANIA I POTRAWY ZAWIERAJĄCE ALERGENY ORAZ POWODUJĄCE
NIETOLERANCJE POKARMOWE

COŚ SŁODKIEGO ☺

DESSERTS

- | | |
|---|-------|
| 1. <u>Sernik jesienny</u> | 16 zł |
| Sernik z kajmakiem na spodzie korzennym
<i>Autumn cheesecake</i> | |
| 2. <u>Brownie z gałką lodów</u> | 16 zł |
| <i>Brownie with ice cream</i> | |
| 3. <u>Szarlotka z gałką lodów</u> | 14 zł |
| <i>Apple pie with ice cream</i> | |
| 4. <u>Tiramisu</u> | 18 zł |
| 5. <u>Deser dnia</u> | |

KAWA COFFEE

- | | | |
|-------------------------|-------------|-------|
| 1. Cappuccino | 8 zł duże | 12 zł |
| 2. Espresso | 7 zł doppio | 10 zł |
| 3. Americana | | 8 zł |
| 4. Latte cafe | | 12 zł |
| 5. Biała | | 10 zł |
| 6. <u>Kawa sezonowa</u> | | |

Winter spice/Piernikowa latte z bitą śmietaną lub bez

13 zł/ 16 zł

HERBATY RICHMONT

RICHMONT TEA

10 zł

Ceylon gold, Rooibos, Earl grey, Green gunpowder, Peppermint green, Mexican dream, Forest fruit, Mango, White pearl, Raspberry pear, Ginger paradise, Spicy cinnamon

*rum do herbaty 7 zł

HERBATY ZIMOWE

WINTER TEA

18 zł

1. Mexican dream
2. Spicy cinnamon
3. Ginger paradise
4. Raspberry pear

GORĄCA CZEKOLADA

HOT CHOCOLATE

16 zł

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

- | | |
|--|----------------------|
| 1. Woda Kropla Beskidu | 0,33 6 zł 0,75 12 zł |
| <i>Water</i> | |
| 2. Sok Cappy | 0,25 8 zł |
| <i>Multiwitamina, jabłko, czarna porzeczka, pomarańcza</i> | |
| <i>Multivitamin, apple, black currant, orange</i> | |
| 3. Coca-cola/ Coca- cola zero | 0,25 8 zł |
| 4. Fuze tea | 0,25 8 zł |
| <i>Brzoskwinia, cytryna</i> | |
| <i>Peach, lemon</i> | |
| 5. Fanta | 0,25 8 zł |
| 6. Sprite | 0,25 8 zł |
| 7. Kinley mojito tonic | 0,25 8 zł |
| 8. Sok ze świeżych pomarańczy | 0,25 16 zł |
| <i>Fresh orange juice</i> | |

DRINKI BEZALKOHOLOWE

NON- ALCOHOLIC DRINKS

- | | |
|---|-------|
| 1. Mojito | 18 zł |
| <i>Limonka, sprite, mięta, cukier brązowy, woda gazowana</i> | |
| <i>Lime, sprite, mint, brown sugar, sparkling water</i> | |
| 2. Bridget Jones | 16 zł |
| <i>Grenadina, sok z grejpfruta, ananasa i limonki</i> | |
| <i>Grenadine, grapefruit, pineapple, lime</i> | |
| 3. Tajemniczy ogród <i>Secret garden</i> | 18 zł |
| <i>Sok pomarańczowy, ananasowy, syrop jagodowy, owoce leśne</i> | |
| <i>Orange, blueberry, pineapple, forest fruits</i> | |

W MENU PODKRĘŚLONO DANIA I POTRAWY
ZAWIERAJĄCE ALERGENY ORAZ POWODUJĄCE
NIETOLERANCJE POKARMOWE

PIWO BEER

Piwo lane:

Tap beer

- | | |
|------------------------------|--------------------|
| 1. Tyskie | 0,3 7 zł 0,5 9 zł |
| 2. Książęce Złote Pszeniczne | 0,3 8 zł 0,5 11 zł |

Piwo butelkowe :

- | | |
|--------------------|-----------|
| 1. Lech premium | 0,5 10 zł |
| 2. Pilsner Urquell | 0,5 10 zł |
| 3. Książęce IPA | 0,5 10 zł |
| 4. Książęce Porter | 0,5 10 zł |
| 5. Kozel Černý | 0,5 10 zł |
| 6. Hardmade | 0,5 10 zł |

Malina, gruszka

Raspberry, pear

- | | |
|--------------|-----------|
| 7. Lech FREE | 0,5 10 zł |
|--------------|-----------|

Lager, limonka- mięta

Lager, lime- mint

- | | |
|--------------------|-----------|
| 8. Książęce IPA 0% | 0,5 10 zł |
|--------------------|-----------|

PIWO GRZANE MULLED BEER 14 zł

DRINKI ALKOHOLOWE ALCOHOL DRINKS

- | | |
|---|-------|
| 1. Aperol Spritz | 24 zł |
| Aperol, prosecco, woda gazowana
Aperol, prosecco, sparkling water | |
| 2. Aperol Green P31 | 24 zł |
| Aperol P31, prosecco, woda gazowana, limonka
Aperol P31, prosecco, sparkling water, lime | |
| 3. Drunk Bridget | 25 zł |
| Wódka, sok z grejpfruta, ananasa i limonki,
grenadyna
Vodka, grapefruit, pineapple juice, lemon, grenadine | |
| 4. Upojny ogród | 25 zł |
| Wódka, bols truskawkowy, sok pomarańczowy,
ananaowy, syrop jagodowy, owoce leśne
Vodka, strawberry bols, pineapple, orange juice,
blueberry juice, forest fruits | |
| 5. Mojito Rum | 24 zł |
| Rum, limonka, cukier brązowy, sprite
Rum, lime, brown sugar, sprite | |

WHISKY & WHISKEY

- | | |
|--------------------|-------------|
| 1. Jack Daniels | 40 ml 14 zł |
| 2. Chivas Regal 12 | 40 ml 18 zł |

WINO WINE

WINA BIAŁE :

- | | |
|------------------------------|--------------|
| 1. Chardonnay Bianca Petrosa | wytrawne dry |
| 150 ml 20 zł | 750 ml 70 zł |

Polecamy do: ryb, białego mięsa i owoców morza
Recommended for: fish, white meat, seafood

- | | |
|----------------------------------|--------------|
| 2. Pinot Grigio Giuseppe e Luigi | wytrawne dry |
| 150 ml 18 zł | 750 ml 60 zł |

Polecamy do: ryb, warzyw i owoców morza

Recommended for: fish, vegetables, seafood

- | | |
|------------------------------|--------------|
| 3. Traminer Aromatico PITARS | wytrawne dry |
| 150 ml 18 zł | 750 ml 60 zł |

Polecamy do: przystawek, serów, owoców morza

Recommended for: starters, cheeses, seafood

WINA CZERWONE:

- | | |
|------------------------------|--------------|
| 1. Primitivo Puglia Classico | wytrawne dry |
| 150 ml 18 zł | 750 ml 60 zł |

Polecamy do: czerwonych mięs, wędlin i
wieprzowiny

Recommended for: red meat, cold cuts, pork

- | | |
|-------------------------|--------------|
| 2. Ciro' Classico Rosso | wytrawne dry |
| 150 ml 18 zł | 750 ml 60 zł |

Polecamy do: czerwonego mięsa, serów

Recommended for: red meat, cheeses

- | | |
|--------------------------|--------------|
| 3. Gurgio'Frappato Syrah | wytrawne dry |
| 150 ml 18 zł | 750 ml 60 zł |

Polecamy do: zup, makaronów, mięs i warzyw

Recommended for: soup, pasta, meat, vegetables

WINA MUSUJĄCE:

- | |
|-------------------------------|
| 1. Prosecco Brut Casa Gheller |
|-------------------------------|

Białe wytrawne white dry

150 ml 18 zł 750 ml 60 zł

- | |
|-------------------------------------|
| 2. Prosecco Rose' Brut Casa Gheller |
|-------------------------------------|

Różowe wytrawne rose dry

150 ml 18 zł 750 ml 60 zł

- | |
|----------------------------|
| 3. Moscato Conte Vistarino |
|----------------------------|

Białe słodkie white sweet

150 ml 18 zł 750 ml 60 zł

- | |
|----------------------|
| 4. Sanguine di Giuda |
|----------------------|

Czerwone słodkie red sweet

150 ml 18 zł 750 ml 60 zł

- | |
|----------------------|
| 5. Lambrusco Amabile |
|----------------------|

Czerwone półsłodkie red medium sweet

750 ml 50 zł

WINO GRZANE MULLED WINE 16 zł