



PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY 53
na chrupiącym gratin, z korniszonami, marynowanymi grzybkami i suszonym żółtkiem

KREWETKI W MAŚLANYM SOSIE Z NDUJĄ 49
pudrem cytrusowym i domową focaccią

PANIEROWANA BURRATA Z TRUFLĄ 39
z sosem z czerwonego wina, papryczki gialli goccia, chipsy z bazylii

ANTIPASTO PRIMO 94
doskonały zestaw dla dwóch osób
selekcja włoskich wędlin oraz serów
oliwki, suszone pomidory, faszerowane papryczki, focaccia z tapenadami

DESKA SERÓW Z ORZECHAMI I MIODEM 48
selekcja pięciu włoskich serów z miodem, konfiturą gruszkową i focaccią

ZUPY

KREM Z DYNI 22
z imbirem i grissini

ZUPA RYBNA Z POMIDORAMI 49
krewetki, ośmiorniczki, kałmary, łosoś

BULION Z KACZKI Z TORTELLINI 28

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 managera.
Do grup od 5 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.
Upzejmie informujemy, iż nasz system sprzedażowy nie przewiduje możliwości podziału rachunku.

MAKARONY

WŁASNA PRODUKCJA

ORECCHIETTE Z ŁOSOSIEM 49
w sosie śmietanowo-pomidorowym ze szpinakiem

SPAGHETTI Z KREWETKAMI 51
z bisque z białym winem, cukinią i pomidorami

RAVIOLI Z KACZKĄ W SOSIE MAŚLANYM 51
z miodem gryczanym, migdałami i szatwią

TAGLIATELLE Z POLĘDWICĄ WOŁOWĄ 53
demi-glace, grzybami i parmigiano

SPAGHETTI CARBONARA 47
z guanciale i suszonym żółtkiem

LASAGNE BOLOGNESE 48
z sosem pomidorowym

TROFIE ZE SZPINAKIEM 45
suszonymi pomidorami, stracciatellą i prażonymi orzeszkami pinii

GNOCCHI TRZY SERY 47
z chipsami z gruszki i orzechami

DANIA GŁÓWNE

FILET Z KURCZAKA ALLA MILANESE 54
z ziemniaczanym gratin, sałatką ze szpinaku i suszonych pomidorów

FILET Z KACZKI 69
z batatami w sosie porto

ŁOSOŚ PIECZONY Z BIAŁYM MAKIEM 68
w sosie winno-szczypiorkowym z czarną soczewicą z sałatką ze szpinaku i jabłka

POLĘDWICA WOŁOWA 105
z demi-glace z zielonym pieprzem, gratin ziemniaczanym i grillowanymi portobello

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA 59
z sosem grzybowym, z pierożkami z pecorino, miętą i ziemniakami, sałatka z cukinii

SMASH BURGER WOŁOWO-JAGNIĘCY 57
z serem mimollete, salsą pomidorową z jalapeno i piklami, karmelizowaną cebulą i frytkami z batatów

BURGER Z KREWETKAMI W PANKO 57
z awokado z sezamem, ogórkiem marynowanym, salsą z pomidorów z jalapeño, baby szpinakiem, majonezem kolendrowo-limonkowym i frytkami z batatów

DESERY

TIRAMISU 27
z amaretto

SERNIK BASKIJSKI 36
z sosem limonkowym i kruszonką pistacjową

FONDANT CZEKOLADOWY 37
z konfiturą malinową i lodami bakaliowymi

KAWA SMAKOSZA 41
(tiramisu, sernik baskijski, panna cotta z białą czekoladą)



STARTERS

BEEF TARTARE 53
on a crispy gratin, with gherkins, marinated mushrooms and dried egg yolk

SHRIMP IN A BUTTER SAUCE WITH NDUJA 🌶️ 49
citrus powder and homemade focaccia

BREADED BURRATA WITH TRUFFLE 39
with red wine sauce, gialli goccia peppers and basil chips

ANTIPASTO PRIMO 94
perfect set for two people
selection of Italian cold cuts and cheeses
olives, dried tomatoes, stuffed peppers, focaccia with tapenades

CHEESE BOARD WITH NUTS AND HONEY 48
a selection of five Italian cheeses with honey, pear jam and focaccia

SOUPS

PUMPKIN CREAM 22
with ginger and grissini

FISH SOUP WITH TOMATOES 49
shrimps, octopuses, squid, salmon

DUCK BROTH WITH TORTELLINI 28

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 49
in cream-tomato sauce with spinach

SPAGHETTI WITH SHRIMP 🌶️ 51
with white wine bisque, zucchini and tomatoes

DUCK RAVIOLI IN A BUTTER SAUCE 51
with buckwheat honey, almonds and sage

TAGLIATELLE WITH BEEF TENDERLOIN 53
demi-glace, mushrooms and parmigiano

SPAGHETTI CARBONARA 47
with guanciale and dried egg yolk

LASAGNE BOLOGNESE 48
with tomato sauce

TROFIE WITH SPINACH 45
sun-dried tomatoes, stracciatella and roasted pine nuts

THREE-CHEESE GNOCCHI 47
with pear chips and walnuts

MAIN DISHES

CHICKEN FILLET ALLA MILANESE 54
with potato gratin, spinach and dried tomato salad

DUCK FILLET 69
with sweet potatoes in port sauce

BAKED SALMON WITH WHITE POPPY SEEDS 68
in wine and chive sauce with black lentils and spinach and apple salad

BEEF TENDERLOIN 105
with green pepper demi-glace, potato gratin and grilled portobellos

PORK TENDERLOIN 59
with mushroom sauce, with pecorino dumplings with mint and potatoes, zucchini salad

BEEF AND LAMB SMASH BURGER 57
with mimolette cheese, tomato salsa with jalapeno and pickles, caramelized onion and sweet potato fries

PANKO SHRIMP BURGER 57
with sesame avocado, pickled cucumber, tomato and jalapeño salsa, baby spinach, cilantro-lime mayonnaise and sweet potato fries

DESSERTS

TIRAMISU 27
with amaretto

BASQUE CHEESECAKE 36
with lime sauce and pistachio crumble

CHOCOLATE FONDANT 37
with raspberry jam and dried fruit ice cream

GOURMET COFFEE 41
(tiramisu, basque cheesecake, panna cotta with white chocolate)



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, KONFITOWANE 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 PEPPERONCINI GIALLI GOCCIA, BAZYLIA, SOS POMIDOROWY

DIAVOLA  48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPIANATA PICCANTE, GORGONZOLA, BAZYLIA, KARMELIZOWANE CEBULKI PERŁOWE, SOS POMIDOROWY

PARMA 52

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

N' DUJA  51

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CZOSNEK, BAZYLIA, N' DUJA, PANCETTA, PAPRYKA PEPPERONCINI GIALLI GOCCIA, SOS POMIDOROWY

PIZZA NA SOSIE KREMOWYM

PORTOBELLO DI PANCETTA 48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANCETTA ARROTOLATA, GRILLOWANE PORTOBELLO, TYMIANKOWY CREME FRAICHE, CHIPSY Z JARMUŻU, 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, KONFITOWANE POMIDORKI KOKTAJLOWE, PUDER Z CYTRUSÓW, PIETRUSZKA, SOS ŚMIETANOWY

ZUCCCA  48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SZAŁWIA, MARYNOWANA DYNIA, KARMELIZOWANA FIGA, BUFALA, RUKOLA, 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  16
WITH ROSEMARY

FOCACCIA  18
WITH ROSEMARY AND GRANA PADANO

PIZZA WITH TOMATO SAUCE

MARGHERITA  35

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASIL, TOMATO SAUCE

CAPRESE  48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CONFIT 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, PEPPERONCINI GIALLI GOCCIA PEPPERS, BASIL, TOMATO SAUCE

DIAVOLA  48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPIANATA PICCANTE, GORGONZOLA, BASIL, CARAMELIZED PEARL ONIONS, TOMATO SAUCE

PARMA 51

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

N' DUJA  52

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GARLIC, BASIL, N'DUJA, PANCETTA, PEPPERONCINI GIALLI GOCCIA PEPPERS, TOMATO SAUCE

PIZZA WITH CREAMY SAUCE

PORTOBELLO DI PANCETTA 48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANCETTA ARROTOLATA, GRILLED PORTOBELLO, THYME CREME FRAICHE, KALE CHIPS, 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, CONFIT CHERRY TOMATOES, CITRUS POWDER, PARSLEY, CREAM SAUCE

ZUCCCA  48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SAGE, MARINATED PUMPKIN, CARAMELIZED FIG, BUFFALA, ARUGULA, 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



S E Z O N O W E
HOT APEROL 37zł
APEROL | WINO BIAŁE | MIÓD |
SYROP WANILIOWY | SOK POMARAŃCZOWY

HOT TODDY
WHISKY | SOK JABŁKOWY | SYROP WANILIOWY |
ANYŻ

GRZANE WINO BIAŁE
JABŁKO | SYROP Z BZU | CYNAMON | MIÓD

GRZANE WINO CZERWONE
POMARAŃCZA | GOŹDZIKI | CYNAMON | MIÓD

ITALIANO CLASSIC 35zł

NEGRONI SBAGLIATO
CAMPARI | WERMUT CZERWONY | PROSECCO

APEROL SPRITZ
PROSECCO | APEROL | WODA GAZOWANA | POMARAŃCZA

SGROPPINO
LIMONCELLO | PROSECCO | SORBET CYTRYNOWY

HUGO SPRITZ
PROSECCO | SYROP Z BZU | LIMONKA | MIĘTA

PRIMO SPECIALE 39zł

UNIKALNE INTERPRETACJE KLASYCZNYCH KOKTAJLI INSPIROWANE WŁOSKIMI SMAKAMI I KULTURĄ

LA DOLCE VITA
RÓŻOWY GIN | SYROP MALINOWY | CYTRYNA | PROSECCO
ELEGANCKI, LEKKO MUSUJĄCY, SYMBOL SŁODKIEGO ŻYCIA WE WŁOSKIM STYLU.

CAPRI SUNSET
TEQUILA | APEROL | ANANAS | ŚWIEŻA POMARAŃCZA
LETNI, EGZOTYCZNY, JAK ZACHÓD SŁOŃCA NAD CAPRI - APEROL SPOTYKA TROPIKALNE NUTY ANANASA

TIRAMISU
HAVANA 7 | ESPRESSO | SYROP SŁONY KARMEL | AMARETTO | MASCARPONE | BITTERS CZEKOLADOWY
KREMOWY DESER W PŁYNNY WERSJI - INTENSYWNA KAWA, RUM I MASCARPONE JAK W NAJLEPSZYM TIRAMISU

NEGRONI MEDITERRANEO
GIN | APEROL | WERMUT BIANCO | ROZMARYN | TONIC OGÓRKOWY
DELIKATNIEJSZA, ZIOŁOWA WERSJA KLASYCZNEGO NEGRONI Z NUTĄ ŚRÓDZIEMNOMORSKIEGO ROZMARYNU

CALABRESE
APEROL | GINGER BEER | PROSECCO | OGÓREK
ORZEŹWIAJĄCY I PIKANTNY SPRITZ Z POŁUDNIA WŁOCH - ŚWIEŻOŚĆ OGÓRKA SPOTYKA SIĘ Z DELIKATNĄ GORYCZKĄ APEROLA

GRANDE BELLEZA
GIN | ST GERMAIN | ŚWIEŻY GREJPFROT | LIMONKA | TONIC OGÓRKOWY
ELEGANCKI I AROMATYCZNY - KWIATOWY LIKIER, CYTRUSY I ZIOŁA TWORZĄ HARMONIJNĄ KOMPOZYCJĘ W STYLU WŁOSKIEGO
DOLCE FAR NIENTE

LUCE DORADA
STREGA | MARTINI AMBRATO | AMARETTO | PROSECCO | SOK Z POMARAŃCZY | TYMIANEK
ZŁOTY BLASK ITALII W KIELISZKU - ZIOŁOWA STREGA, SŁODYCZ AMARETTO I MUSUJĄCE PROSECCO W DOSKONAŁEJ RÓWNOWADZE

ITALIAN MATCHA
LIMONCELLO | ZIELONA HERBATA | MATCHA | CYTRYNA | SODA ANANASOWA | MLEKO | PISTACJA | ORANGE
BITTERS
WŁOSKA KLASYKA W NOWOCZESNYM WYDANIU - CYTRUSOWA ŚWIEŻOŚĆ SPOTYKA KREMOWĄ STRUKTURĘ I ZIEMISTE NUTY MATCHY

APERITIVO & SPRITZ 35zł

AMALFI BREEZE
LIMONCELLO | WERMUT BIANCO | TONIK CYTRUSOWY

SICILIAN KISS
CAMPARI | SYROP MANDARYNKOWY | PROSECCO

BEZALKOHOLOWE 31zł

BELLA VITA ZERO
MALINA | MIĘTA | CYTRUSY | TONIK

MILAN SUNSET ZERO
MANDARIN BERGAMOT | MIĘTOWY BITTERS |
SOK Z LIMONKI | GREJPFROT

**1+1 DRINK
DRUGI COCKTAIL
ZA ZŁOTÓWKĘ**

COCKTAIL MENU



S
E
A
S
O
N
A
L

HOT APEROL

APEROL | WHITE WINE | HONEY |
VANILLA SYRUP | ORANGE JUICE

37zł

HOT TODDY

WHISKEY | APPLE JUICE |
VANILLA SYRUP | ANISE

MULLED WHITE WINE

APPLE | ELDERBERRY SYRUP | CINNAMON | HONEY

MULLED RED WINE

ORANGE | CLOVES | CINNAMON | HONEY

ITALIANO CLASSIC

35zł

NEGRONI SBAGLIATO

CAMPARI | RED VERMOUTH | PROSECCO

APEROL SPRITZ

PROSECCO | APEROL | SPARKLING WATER | ORANGE

SGROPPINO

LIMONCELLO | PROSECCO | LEMON SORBET

HUGO SPRITZ

PROSECCO | ELDERBERRY SYRUP | LIME | MINT

PRIMO SPECIALE

39zł

APERITIVO & SPRITZ

35zł

AMALFI BREEZE

LIMONCELLO | BIANCO VERMOUTH | CITRUS TONIC

SICILIAN KISS

CAMPARI | TANGERINE SYRUP | PROSECCO

NON-ALCOHOLIC

31zł

BELLA VITA ZERO

RASPBERRY | MINT | CITRUS | TONIC

MILAN SUNSET ZERO

MANDARIN BERGAMOT | MINT BITTERS | LIME JUICE |
GRAPEFRUIT

**1+1 DRINK
SECOND COCKTAIL
FOR 1 PLN**

UNIQUE INTERPRETATIONS OF CLASSIC COCKTAILS INSPIRED BY ITALIAN FLAVORS AND CULTURE

LA DOLCE VITA

PINK GIN | RASPBERRY SYRUP | LEMON | PROSECCO

ELEGANT, SLIGHTLY SPARKLING, A SYMBOL OF SWEET LIFE IN ITALIAN STYLE

CAPRI SUNSET

TEQUILA | APEROL | ANANAS | ŚWIEŻA POMARAŃCZA

SUMMERY, EXOTIC, LIKE A SUNSET OVER CAPRI - APEROL MEETS TROPICAL NOTES OF PINEAPPLE

TIRAMISU

HAVANA 7 | ESPRESSO | SALTED CARAMEL SYRUP | AMARETTO | MASCARPONE | CHOCOLATE BITTERS

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

NEGRONI MEDITERRANEO

GIN | APEROL | BIANCO VERMOUTH | ROSEMARY | CUCUMBER TONIC

A SOFTER, HERBAL VERSION OF THE CLASSIC NEGRONI WITH A HINT OF MEDITERRANEAN ROSEMARY

CALABRESE

APEROL | GINGER BEER | PROSECCO | CUCUMBER

A REFRESHING AND SPICY SPRITZ FROM THE SOUTH OF ITALY - THE FRESHNESS OF CUCUMBER MEETS THE DELICATE BITTERNESS OF APEROL

GRANDE BELLEZA

GIN | ST GERMAIN | FRESH GRAPEFRUIT | LIME | CUCUMBER TONIC

ELEGANT AND AROMATIC - FLORAL LIQUEUR, CITRUS, AND HERBS CREATE A HARMONIOUS COMPOSITION IN THE STYLE OF ITALIAN DOLCE FAR NIENTE.

LUCE DORADA

STREGA | MARTINI AMBRATO | AMARETTO | PROSECCO | ORANGE JUICE | THYME

THE GOLDEN GLOW OF ITALY IN A GLASS - HERBAL STREGA, SWEET AMARETTO, AND SPARKLING PROSECCO IN PERFECT BALANCE

ITALIAN MATCHA

LIMONCELLO | GREEN TEA | MATCHA | LEMON | PINEAPPLE SODA | MILK | PISTACHIO | ORANGE BITTERS

AN ITALIAN CLASSIC WITH A MODERN TWIST - CITRUS FRESHNESS MEETS THE CREAMY TEXTURE AND EARTHY NOTES OF MATCHA



KAWA / HERBATA

ESPRESSO / DOPPIO	10/13
ESPRESSO MACCHIATO	11
AMERICANO	13
CAPPUCINO	15
FLAT WHITE	17
TONIC ESPRESSO	18
IRISH COFFE	25
LATTE MACCHIATO	17
SYROP DO KAWY	3
CZEKOLADA	17
HERBATA PARZONA 0,3L	15
HERBATA ZIMOWA	21
LEMONIADA NA CIEPŁO	19

ALKOHOLE

WYBOROWA 40ML/0,5L 40% OBJ.	13/130
OSTOYA 40ML/0,5L 40% OBJ.	14/140
WÓDKA CZYSTA CIELEŚNICA 25ML 40% OBJ.	8
MARTINI EXTRA DRY 18% OBJ. / ROSSO 14,4% OBJ. / ROSATO 14,4% OBJ, 0,1L	16
GIN BOMBAY SAPPHIRE 40ML 40% OBJ.	17
TEQUILA OLMECA BIANCO / GOLD 40ML 35% OBJ.	16/17
RUM HAVANA 3Y/7Y 40ML 37,5% / 40% OBJ.	16/19
JACK DANIEL'S 40ML 40% OBJ.	19
JAMESON 40ML 40% OBJ.	16
JOHNNIE WALKER RED / BLACK 40ML 40% OBJ.	17/21
CHIVAS REGAL 12Y 40ML 40% OBJ.	23
GLENFIDDICH 12Y / 15Y / 18Y 40ML 40% OBJ.	22/27/36
GRAPPA DICIOTTO LUNE 20ML 41% OBJ.	15
GRAPPA AMARONE MARZADRO 20ML 41% OBJ.	16
HENNESSY V.S 40ML 40% OBJ.	26

NAPOJE ZIMNE

IWONICZANKA GAZ / LEKKI GAZ / NIEGAZOWANA 0,3L	9
SAN PELLEGRINO 0,7L	17
AQUA PANNA 0,7L	17
WODA W KARAFCE 0,5/1,0L	10/14
PEPSI / PEPSI MAX / 7UP / MIRINDA / TONIC 0,2L	11
HERBATA MROŻONA DOMOWA (ZIELONA / EARL GREY) 0,3L	15
SOKI OWOCOWE (TOMA) 0,2L	11
SOKI WYCISKANE Z POMARAŃCZY / GREJPFRUTÓW 0,2L	17
LEMONIADA SEZONOWA 0,3L / 1,0L	17/32

PIWO LANE I BUTELKOWE

ZATECKY 0,3/0,5L 5% OBJ.	15/18
GRIMBERGEN BLONDE 0,3/0,5 5,5% OBJ	21/26
GRIMBERGEN BLANCHE 0,3/0,5 6% OBJ	21/26
BROWAR PINTA 0,5L	
AIPA 6,1% OBJ. PILS 4,1% OBJ. CIEMNE 5,5% OBJ.	18
ZATECKY 0% 0,5L	16
OKOCIM 0% 0,5L	16
CYDR 0% / 4,5% OBJ: 0,331	16/18

LIKIERY

AMARETTO 40ML 21% OBJ.	12
BAILEYS 40ML 17% OBJ	13
KAHLUA 40ML 16% OBJ.	12
LIMONCELLO 40ML 25% OBJ.	10
LIKIER CIELEŚNICA KMINKÓWKA 25ML 40% OBJ.	11
LIKIER CIELEŚNICA MIODOWO-ZIOŁOWY 25ML 44% OBJ.	8
LIKIERY CIELEŚNICA	
JARZĘBINKA, PIGWA, MALINA, CYTRYNA	7



COLD DRINKS

IWONICZANKA SPARKLING/LIGHT SPARKLING/STILL 0,3L	9
SAN PELLEGRINO 0,7L	17
AQUA PANNA 0,7L	17
WATER IN A CARAFE 0,5/1,0L	10/14
PEPSI / PEPSI MAX / 7UP / MIRINDA / TONIC 0,2L	11
HOMEMADE ICED TEA (GREEN / EARL GREY) 0,3L	15
FRUIT JUICES (TOMA) 0,2L	11
SQUEEZED ORANGE / GRAPEFRUIT JUICES 0,2L	17
SEASONAL LEMONADE 0,3L / 1,0L	17/32

DRAFT BEER / BOTTLED BEER

ZATECKY 0,3/0,5L 5% VOL.	15/18
GRIMBERGEN BLONDE 0,3/0,5 5,5% VOL.	21/26
GRIMBERGEN BLANCHE 0,3/0,5 6% VOL.	21/26
PINTA BREWERY 0,5L	
AIPA 6,1% VOL. PILS 4,1% VOL. DARK 5,5% VOL.	18
ZATECKY 0% 0,5L	16
OKOCIM 0% 0,5L	16
CIDER 0% / 4,5% VOL.: 0,331	16/18

LIQUEURS

AMARETTO 40ML 21% VOL.	12
BAILEYS 40ML 17% VOL.	13
KAHLUA 40ML 16% VOL.	12
LIMONCELLO 40ML 25% VOL.	10
CIELEŚNICA CARAWAY LIQUEUR 25ML 40% VOL.	11
CIELEŚNICA HONEY-HERBAL LIQUEUR 25ML 44% VOL.	8
CIELEŚNICA LIQUEURS	
MOUNTAIN ASH, QUINCE, RASPBERRY, LEMON	7

COFFEE / TEA

ESPRESSO / DOPPIO	10/13
ESPRESSO MACCHIATO	11
AMERICANO	13
CAPPUCINO	15
FLAT WHITE	17
TONIC ESPRESSO	18
IRISH COFFE	25
LATTE MACCHIATO	17
COFFEE SYRUP	3
HOT CHOCOLATE	17
BREWED TEA 0,3L	15
WINTER TEA	21
HOT LEMONADE	19

ALCOHOL

WYBOROWA 40ML/0,5L 40% VOL.	13/130
OSTOYA 40ML/0,5L 40% VOL.	14/140
PURE VODKA CIELEŚNICA 25ML 40% VOL.	8
MARTINI EXTRA DRY 18% VOL. / ROSSO 14,4% VOL. / ROSATO 14,4% VOL, 0,1L	16
GIN BOMBAY SAPPHIRE 40ML 40% VOL.	17
TEQUILA OLMECA BIANCO / GOLD 40ML 35% VOL.	16/17
RUM HAVANA 3Y/7Y 40ML 37,5% / 40% VOL.	16/19
JACK DANIEL'S 40ML 40% VOL.	19
JAMESON 40ML 40% VOL.	16
JOHNNIE WALKER RED / BLACK 40ML 40% VOL.	17/21
CHIVAS REGAL 12Y 40ML 40% VOL.	23
GLENFIDDICH 12Y / 15Y / 18Y 40ML 40% VOL.	22/27/36
GRAPPA DICIOTTO LUNE 20ML 41% VOL.	15
GRAPPA AMARONE MARZADRO 20ML 41% VOL.	16
HENNESSY V.S 40ML 40% VOL.	26



WINA MUSUJĄCE 100mL/750mL

Domaine Hering Cremant D'Alsace AOP 2022 24/156
Pinot Blanc, Auxerrois i Chardonnay

Franciacorta Santus Dosaggio Zero 45/280
Chardonnay, Pinot nero

Colette Bonnet Chardonnay Millésimé 2018 410
Chardonnay

WINA SŁODKIE 50mL/375mL

K. Martini & Sohn Suavis Auri IGT 2019 41/264
Moscato Giallo

WINA BIAŁE

Geyerhof Gelber Muskateller 2022 26/168
Gelber Muskateller

Morgassi Gavi di Gavi DOCG "Volo" 2020 27/176
Cortese

Geyerhof Pinot Blanc Hofstudien 2021 28/180
Pinot Blanc (Weissburgunder)

K. Martini & Sohn Goldmuskateller DOC 2024 21/135
Moscato Giallo

Lichtenberger González Muschelkalk Weiss 2021 25/159
Gruner veltliner, Weissburgunder, Welschriesling

Hogl Gruner Veltliner Federspiel Terrassen Spitzer Graben 2022 27/174
Gruner Veltliner

WINA CZERWONE

K. Martini & Sohn Merlot 2022 22/138
Merlot

Alpamanta Natal Cabernet Sauvignon 2019 24/153
Cabernet Sauvignon

Cantine Paradiso Angelo Primo IGP 2022 25/159
Nero di troia

Monte Bernardi Chianti Classico Riserva DOCG Bio 2022 31/201
Sangiovese

Cascina Luisine Barbaresco Paolin DOCG 2012 315
Nebbiolo

Tasi Amarone 2017 305
Corvina, Corvinone, Rondinella

Brunello di Montalcino 2013 340
Sangiovese Grosso (Brunello)

Monte Bernardi Fiasco Vino Rosso 22/138
Sangiovese

WINO POMARAŃCZOWE

Tasi In Contact 27/171
Garganega (długa maceracja na skórkach)

WINO RÓŻOWE

Lichtenberger González Muschelkalk Rosé 2020 24/150
Blaufränkisch, Zweigelt, Pinot noir



SPARKLING WINES

100mL/750mL

Domaine Hering Cremant D'Alsace AOP 2022 <i>Pinot Blanc, Auxerrois i Chardonnay</i>	24/156
Franciacorta Santus Dosaggio Zero <i>Chardonnay, Pinot nero</i>	45/280
Colette Bonnet Chardonnay Millésimé 2019 <i>Chardonnay</i>	410

DESSERTS WINES

50mL/375mL

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

WHITE WINES

100mL/750mL

Geyerhof Gelber Muskateller 2022 <i>Gelber Muskateller</i>	26/168
Morgassi Gavi di Gavi DOCG "Volo" 2020 <i>Cortese</i>	27/176
Geyerhof Pinot Blanc Hofstudien 2021 <i>Pinot Blanc (Weissburgunder)</i>	28/180
K. Martini & Sohn Goldmuskateller DOC 2024 <i>Moscato Giallo</i>	21/135

Lichtenberger González Muschelkalk Weiss 2021 <i>Gruner Veltliner, Weissburgunder, Welschriesling</i>	25/159
---	--------

Hogl Gruner Veltliner Federspiel Terrassen Spitzer Graben 2022 <i>Gruner Veltliner</i>	27/174
--	--------

RED WINES

100mL/750mL

K. Martini & Sohn Merlot 2022 <i>Merlot</i>	22/138
Alpamanta Natal Cabernet Sauvignon 2019 <i>Cabernet Sauvignon</i>	24/153
Cantine Paradiso Angelo Primo IGP 2022 <i>Nero di troia</i>	25/159
Monte Bernardi Chianti Classico Riserva DOCG Bio 2022 <i>Sangiovese</i>	31/201
Cascina Luisine Barbaresco Paolin DOCG 2012 <i>Nebbiolo</i>	315
Tasi Amarone 2017 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	305
Brunello di Montalcino 2013 <i>Sangiovese Grosso (Brunello)</i>	340

Monte Bernardi Fiasco Vino Rosso <i>Sangiovese</i>	22/138
--	--------

ORANGE WINES

100mL/750mL

Tasi In Contact <i>Garganega (długa maceracja na skórkach)</i>	27/171
--	--------

ROSE WINES

100mL/750mL

Lichtenberger González Muschelkalk Rosé 2020 <i>Blaufränkisch, Zweigelt, Pinot noir</i>	24/150
---	--------