

PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY 54
z chrupiącą gratin ziemniaczaną, kaparami, borowikami marynowanymi i suszonymi pomidorami

KREWETKI Z CHORIZO 55
sos maślany z pomidorkami, domowa focaccia, chipsy z cukinii

SAŁATKA Z PIECZONYM KOZIM SEREM 41
z miodem gryczanym pistacjami i migdałami, pieczone buraki , vinegrette morelowy, suszone pomidory, cebulki perłowe, pomarańcze, winogrona

ANTIPASTO PRIMO 95
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 57
zestaw dla dwóch osób
selekcja pięciu włoskich serów z miodem, konfiturą gruszkową i focaccią

ZUPY

KREM GRZYBOWO-DYNIOWY 31
czosnkowy creme fraiche, świeże zioła, domowe grissini

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

MAKARONY
WŁASNA PRODUKCJA

BUSIATE Z ŁOSOSIEM 49
ze szpinakiem w kremowym sosie cytrynowym z limoncello

SPAGHETTI Z KREWETKAMI 54
z cukinią i pomidorkami w maślanym sosie bisque, pangrattato ziołowe

PAPPARDELLE Z POLĘDWICĄ WOŁOWĄ 55
demi-glace, grzybami i parmigiano reggiano

SPAGHETTI CARBONARA 44
z guanciale i suszonym żółtkiem

LASAGNE BOLOGNESE 45
z sosem pomidorowym

DYNIOWE SPAGHETTI CACIO E PEPE 47
ze smażonymi grzybami

RIGATONI ALLA VODKA 48
w kremowym sosie pomidorowym z burratą

DANIA GŁÓWNE

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA 59
w grzybowym sosie winnym, z glazurowaną marchewką i pietruszką z czerwonym pieprzem, gratin ziemniaczane

FILET Z KACZKI 71
z pieczonym batatem, creme fraiche z crunchem orzechowym

ŁOSOŚ W GLAZURZE WINNO-POMARAŃCZOWEJ 69
z ravioli cytrynowym z ricottą, z sałatką z kopru włoskiego i pistacjami

POLĘDWICA WOŁOWA 105
w sosie zielonego pieprzu,z gratin ziemniaczanym i smażonym szpinakiem

SALTIMBOCCA Z INDYKA 63
z opiekanymi ziemniakami, z czosnkowym creme fraiche i dzikim brokułem

SMASH BURGER WOŁOWO-JAGNIĘCY 59
z serem mimollete, grzybami w śmietanie ze szczypiorkiem, relishem pomidorowo-tymiankowym i frytkami z batatów z majonezem truflowym

BURGER Z KREWETKAMI W PANKO 59
z awokado z sezamem, ogórkiem marynowanym, salsą z pomidorów z jalapeño, baby szpinakiem, majonezem kolendrowo-limonkowym i frytkami z batatów

DESERY

TIRAMISU 31
z amaretto

SERNIK BASKIJSKI ALLA BRULEE 38
z sosem limonkowym i karmelizowaną skorupką

TARTA DYNIOWA 33
z gruszkami i migdałami, waniliowy creme fraiche

KAWA SMAKOSZA 45
kawa + trzy mini desery
(tiramisu, sernik baskijski, tarta dyniowa)

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



STARTERS

BEEF TARTARE 54
with crispy potato gratin, capers, marinated porcini mushrooms and sun-dried tomatoes

SHRIMP WITH CHORIZO 🌶 55
butter sauce with tomatoes, homemade focaccia, zucchini chips

SALAD WITH BAKED GOAT CHEESE 41
with buckwheat honey, pistachios and almonds, roasted beets, apricot vinaigrette, sun-dried tomatoes, pearl onions, oranges and grapes

ANTIPASTO PRIMO 95
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 57
perfect set for two people
a selection of five Italian cheeses with honey, pear jam and focaccia

SOUPS

MUSHROOM AND PUMPKIN CREAM 31
garlic creme fraiche, fresh herbs, homemade grissini

FISH SOUP WITH TOMATOES 49
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

BUSIATE WITH SALMON 49
with spinach in a creamy lemon and limoncello sauce

SPAGHETTI WITH SHRIMP 54
with zucchini and cherry tomatoes in a buttery bisque sauce, herbed pangrattato

PAPARDELLE WITH BEEF TENDERLOIN 55
demi-glace, mushrooms and Parmigiano Reggiano

SPAGHETTI CARBONARA 44
with guanciale and dried egg yolk

LASAGNE BOLOGNESE 45
with tomato sauce

PUMPKIN SPAGHETTI CACIO AND PEPE 47
with fried mushrooms

RIGATONI ALLA VODKA 🌶 48
in a creamy tomato sauce with burrata

MAIN DISHES

PORK TENDERLOIN 59
in a mushroom-wine sauce, served with glazed carrots and parsley with red pepper and potato gratin

DUCK FILLET 71
with baked sweet potato, creme fraiche with nut crunch

SALMON IN A WHITE WINE-ORANGE GLAZE 69
with lemon ricotta ravioli, fennel salad and pistachios

BEEF TENDERLOIN 105
in a green peppercorn sauce, with potato gratin and sautéed spinach

TURKEY SALTIMBOCCA 63
with roasted potatoes, garlic crème fraîche and wild broccoli

BEEF AND LAMB SMASH BURGER 59
with mimolette cheese, mushrooms in cream with chives, tomato-thyme relish and sweet potato fries with truffle mayonnaise

PANKO SHRIMP BURGER 59
with sesame avocado, pickled cucumber, tomato and jalapeño salsa, baby spinach, cilantro-lime mayonnaise and sweet potato fries

DESSERTS

TIRAMISU 31
with amaretto

BASQUE CHEESECAKE ALLA BRULEE 38
with lime sauce and caramelized crust

PUMPKIN TART 33
with pears and almonds, vanilla crème fraîche

GOURMET COFFEE 45
(coffee + three mini desserts)
tiramisu, basque cheesecake, pumpkin pie tart



FOCACCIA 17
Z ROZMARYNEM

FOCACCIA 19
Z ROZMARYNEM I GRANA PADANO

PIZZA ROSSA

MARGHERITA 36

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BAZYLIA, SOS POMIDOROWY

CAPRESE 48

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

CAPRICCIOSA 46

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SZYNKA COTTO, GRILLOWANE PORTOBELLO, 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

N'DUJA 53

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

CHORIZO E PEPERONI 49

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BAZYLIA, CHORIZO, PEPERONATA, SUSZONE OREGANO, SOS POMIDOROWY

PIZZA BIANCA

BOSCO SELVATICO 52

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SZYNKA COTTO, GRZYBY LEŚNE, PECORINO TRUFLOWE, TYMIANEK, ROZMARYN, SOS TRUFLOWO-ŚMIETANOWY

BOSCO D'AUTUNNO 48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, DYNIA PIECZONA W ZIOŁACH, GRZYBY LEŚNE, PECORINO TRUFLOWE, SOS TRUFLOWO-ŚMIETANOWY

GAMBERI 54

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

PARMA E UVA 54

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZONE BIAŁE WINOGRONA, SZYNKA PARMEŃSKA, BURRATA, OLIWA Z OLIWEK, PARMEZAN, SOS ŚMIETANOWY Z RICOTTĄ I ZESTEM Z CYTRYNY

ZUCCA E CAPRINO 47

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SER KOZI, PIECZONA DYNIA Z CZERWONYM PIEPRZEM I ROZMARYNEM, SZAŁWIA, KONFITURA FIGOWA Z GORCZYCĄ, SOS ŚMIETANOWY Z RICOTTĄ I ZESTEM Z CYTRYNY

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 17

WITH ROSEMARY

FOCACCIA 19

WITH ROSEMARY AND GRANA PADANO

PIZZA ROSSA

MARGHERITA 36

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASIL, TOMATO SAUCE

CAPRESE 48

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

CAPRICCIOSA 46

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, COTTO HAM, GRILLED PORTOBELLO, 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

N'DUJA 53

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

CHORIZO E PEPERONI 49

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASIL, CHORIZO, PEPERONATA, DRIED OREGANO, TOMATO SAUCE

PIZZA BIANCA

BOSCO SELVATICO 52

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, COTTO HAM, WILD MUSHROOMS, TRUFFLE PECORINO, THYME, ROSEMARY, TRUFFLE-CREAM SAUCE

BOSCO D'AUTUNNO 48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, HERB-ROASTED PUMPKIN, WILD MUSHROOMS, TRUFFLE PECORINO, TRUFFLE-CREAM SAUCE

GAMBERI 54

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHILLI-MARINATED SHRIMP, ZUCCHINI CARPACCIO, CHERRY TOMATOES, CITRUS POWDER, PARSLEY, CREAM SAUCE

PARMA E UVA 54

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ROASTED WHITE GRAPES, PARMA HAM, BURRATA, OLIVE OIL, PARMESAN, CREAM SAUCE WITH RICOTTA AND LEMON ZEST

ZUCCA E CAPRINO 47

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GOAT CHEESE, ROASTED PUMPKIN WITH RED PEPPER AND ROSEMARY, SAGE, FIG JAM WITH MUSTARD, CREAM SAUCE WITH RICOTTA AND LEMON ZEST

INTERESTING FACTS ABOUT OUR PIZZA:

OUR SOURDOUGH IS **39** YEARS OLD

PIZZA IS BAKED AT **430** DEGREES CELSIUS

THE DOUGH RESTING FOR **72** HOURS

OUR SOCIAL MEDIA:

Tik tok: @primo_krakow

Instagram: @primo_krakow

Facebook: @primokrakow

CONTACT US:

E-mail: krakow@primoitalian.pl

Tel: 575 875 475

COCKTAIL MENU

ITALIANO CLASSIC 35zł

NEGRONI
GIN | CAMPARI | WERMUT CZERWONY

NEGRONI SBAGLIATO
CAMPARI | WERMUT CZERWONY | PROSECCO

APEROL SPRITZ
PROSECCO | APEROL | WODA GAZOWANA | POMARAŃCZA

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

PROMO
DRUGI KOKTAJL ZA 5 ZŁOTYCH

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 BAZYLII

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 PŁYNNEJ WERSJI – INTENSYWNA KAWA, RUM I MASCARPONE JAK W NAJLEPSZYM TIRAMISU

COCKTAIL MENU

ITALIANO CLASSIC 35zł

NEGRONI
GIN | CAMPARI | RED VERMOUTH

NEGRONI SBAGLIATO
CAMPARI | RED VERMOUTH | PROSECCO

APEROL SPRITZ
PROSECCO | APEROL | SPARKLING WATER | ORANGE

HUGO SPRITZ
ELDERFLOWER SYRUP | PROSECCO |
SPARKLING WATER | LIME | MINT

PROMO

SECOND COCKTAIL FOR 5 PLN

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 / MIRINDA / TONIC *0,2L*	13
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 / SOSNA & SZYSZKA / PIGWOWIEC	19

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



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 / MIRINDA / TONIC *0,2L*	13
HOMEMADE ICE TEA *0,3L*	19
GREEN / EARL GREEN	
FRUIT JUICES (TOMA) *0,2L*	13
SQUEEZED JUICES *0,2L*	18
ORANGE / GRAPEPFRUIT	
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 / SOSNA & SZYSZKA / PIGWOWIEC	19

VODKA

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

WHISKY

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



WINA MUSUJĄCE

100ml/750ml

Rebuli Treviso DOC Spumante Extra Dry DOC 26/147
Glera

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

Colette Bonnet Chardonnay Millésimé 2019 410
Chardonnay

WINA DESEROWE

500ml

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

WINA BIAŁE

100ml/750ml

Roncolato Pinot Grigio 2025 21/125
Pinot Grigio

Lichtenberger Gonzalez Edel Brunn 2021 34/195
Gruner Veltliner

Vertere Finis IGP 2025 27/178
Chardonnay

Cantina Roccafiore Bianco Fiordaliso 2025 27/175
Grechetto

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

WINA CZERWONE

100ml/750ml

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

Vertere Livruni IGP 2024 28/180
Primitivo

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

Domaine Vuilleme 17 Rubis 29/175
Pinot Noir

K. Martini & Sohn Merlot 2024 25/160
Merlot

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

Alpamanta Campal 29/180
Malbec, Merlot, Cabarnet Franc

WINA RÓŻOWE

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

WINA POMARAŃCZOWE

Vertere Minu IGP 2023 31/195
Minetolo



SPARKLING WINES

100ml/750ml

Rebuli Treviso DOC Spumante Extra Dry DOC 26/147
Glera

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

Colette Bonnet Chardonnay Millésimé 2019 410
Chardonnay

DESSERT WINES

500ml

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

WHITE WINES

100ml/750ml

Roncolato Pinot Grigio 2025 21/125
Pinot Grigio

Lichtenberger Gonzalez Edel Brunn 2021 34/195
Gruner Veltliner

Vertere Finis IGP 2025 27/178
Chardonnay

Cantina Roccafiore Bianco Fiordaliso 2025 27/175
Grechetto

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

RED WINES

100ml/750ml

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

Vertere Livruni IGP 2024 28/180
Primitivo

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

Domaine Vuilleme 17 Rubis 29/175
Pinot Noir

K. Martini & Sohn Merlot 2024 25/160
Merlot

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

Alpamanta Campal 29/180
Malbec, Merlot, Cabarnet Franc

ROSE WINES

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

ORANGE WINES

Vertere Minu IGP 2023 31/195
Minetolo

KARAFKI



APEROL SPRITZ

PROSECCO | APEROL | WODA GAZOWANA |
POMARAŃCZA

75 zł / 1 L

HUGO SPRITZ

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

70 zł / 1 L

LA DOLCE VITA

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

75 zł / 1 L

CARAFES



APEROL SPRITZ

PROSECCO | APEROL | SPARKLING WATER |
ORANGE

75 zł / 1 L

HUGO SPRITZ

ELDERFLOWER SYRUP | PROSECCO | SPARKLING WATER |
LIME | MINT

70 zł / 1 L

LA DOLCE VITA

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

75 zł / 1 L