



PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY

na chrupiącym gratin, z korniszonami, marynowanymi grzybkami i suszonym żółtkiem

53

KREWETKI W MAŚLANYM SOSIE Z NDUJĄ

pudrem cytrusowym i domową focaccią

49

PANIEROWANA BURRATA

faszzerowana pesto ziołowym z sałatką z pomidorków confit i domową focaccią

41

ANTIPASTO PRIMO

zestaw dla trzech osób
selekcja włoskich wędlin oraz serów
oliwki, suszone pomidory, faszerowane papryczki,
focaccia z tapenadami (salsa ze świeżych pomidorów, dip z karczochów)

94

DESKA SERÓW

zestaw dla dwóch osób
selekcja pięciu włoskich serów z miodem, konfiturą gruszkową i focaccią

57

SAŁATKI

SAŁATKA CEZAR

grillowana sałata rzymska, marynowany kurczak, karmelizowany boczek, Parmigiano Reggiano

48

SAŁATKA ZE SZPARAGAMI

grillowana sałata rzymska, grillowane awokado, konfitowane pomidorki, czerwona cebula, Parmigiano Reggiano

46

ZUPY

KREM SZPARAGOWY

z oliwą z czarnym czosnkiem i grissini

31

ZUPA RYBNA Z POMIDORAMI

krewetki, ośmiorniczki, kalmary, łosoś

49

NASZE SOCIAL MEDIA:

Tik tok: @primo_krakow
Instagram: @primo_krakow
Facebook: @primokrakow

KONTAKT:

E-mail:
krakow@primoitalian.pl
Tel: 575 875 475

Gramatury potraw oraz lista alergenów dostępne u menadżera.
Do grup od 5 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.
Upewniamy, iż nasz system sprzedażowy nie przewiduje możliwości podziału rachunku.

MAKARONY

WŁASNA PRODUKCJA

ORECCHIETTE Z ŁOSOSIEM

w sosie z ricotty z limoncello, pomidorki koktajlowe, szpinak

49

RAVIOLI CYTRYNOWE Z KREWETKAMI

z kremowym sosem bisque z pistacjami

53

RAVIOLI Z KACZKĄ W SOSIE MAŚLANYM

z miodem gryczanym, migdałami i szałwią

51

PAPPARDELLE Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ

demi-glacé, grzybami i parmigiano

54

SPAGHETTI CARBONARA

z guanciale i suszonym żółtkiem

47

LASAGNE BOLOGNESE

z sosem pomidorowym

49

SPAGHETTI CARBONARA ZE SZPARAGAMI

z suszonym żółtkiem i pecorino

46

TROFIE Z SOSEM ZE SWIEŻYCH POMIDORÓW

z pesto bazyliowym i burratą

44

DANIA GŁÓWNE

FILET Z KURCZAKA ALLA MILANESE

z ziemniaczanym gratin, salsą pomidorowa z bazylią i czerwoną cebulą

54

FILET Z KACZKI

z pieczonym batatem, creme fraiche z crunchem orzechowym

69

ŁOSOŚ W GLAZURZE WINNO-POMARAŃCZOWEJ

z ravioli cytrynowym z ricottą, z sałatką z kopru włoskiego i pistacjami

68

POŁĘDWICA WOŁOWA

z demi-glacé z zielonym pieprzem, gratin ziemniaczanym i smażonym szpinakiem

105

KOPER WŁOSKI W GLAZURZE WINNO-POMARAŃCZOWEJ

z pieczonym batatem, prażonymi nerkowcami i prażonymi pistacjami

49

SMASH BURGER WOŁOWO-JAGNIĘCY

z serem mimollete, salsą pomidorową z jalapeño i piklami, karmelizowaną cebulą i frytkami z batatów

57

BURGER Z KREWETKAMI W PANKO

z awokado z sezamem, ogórkiem marynowanym, salsą z pomidorów z jalapeño, baby szpinakiem, majonezem kolendrowo-limonkowym i frytkami z batatów

57

DESERY

TIRAMISU

z amaretto

28

SERNIK BASKIJSKI

z sosem limonkowym i kruszonką pistacjową

37

TARTA CZEKOLADOWA

z truskawkami w glazurze z białego octu balsamicznego z miętą

33

KAWA SMAKOSZA

kawa + trzy mini desery
(tiramisu, sernik baskijski, tarta czekoladowa)

41



STARTERS

BEEF TARTARE

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

SHRIMP IN A BUTTER SAUCE WITH NDUJA

citrus powder and homemade focaccia

BREADED BURRATA

with herb pesto, confit tomato salad and homemade focaccia

ANTIPASTO PRIMO

perfect set for three people

selection of Italian cold cuts and cheeses
olives, dried tomatoes, stuffed peppers, focaccia
with tapenades (fresh tomato salsa, artichoke dip)

CHEESE BOARD

perfect set for two people

a selection of five Italian cheeses with honey, pear jam and focaccia

SALADS

CEASAR SALAD

grilled romaine lettuce, marinated chicken, caramelized bacon, Parmigiano Reggiano

ASPARAGUS SALAD

grilled romaine lettuce, grilled avocado, confit tomatoes, red onion, Parmigiano Reggiano

SOUPS

CREAM OF ASPARAGUS SOUP

with olive oil with black garlic and grissini

FISH SOUP WITH TOMATOES

shrimps, octopuses, squid, salmon

OUR SOCIAL MEDIA:

Tik tok: @primo_krakow

Instagram: @primo_krakow

Facebook: @primokrakow

CONTACT US:

E-mail:
krakow@primoitalian.pl

Tel: 575 875 475

Dish weights and allergens list are available from the manager.

For groups of 5 or more people we add 10% waiter service.

We kindly inform you that our sales system does not provide for the possibility of splitting the bill.

PASTA

HOMEMADE

ORECCHIETTE WITH SALMON

in ricotta sauce with limoncello, cherry tomatoes, spinach

49

LEMON RAVIOLI WITH SHRIMP

with creamy pistachio bisque sauce

53

DUCK RAVIOLI IN A BUTTER SAUCE

with buckwheat honey, almonds and sage

51

TAGLIATELLE WITH BEEF TENDERLOIN

demi-glace, mushrooms and parmigiano

54

SPAGHETTI CARBONARA

with guanciaie and dried egg yolk

47

LASAGNE BOLOGNESE

with tomato sauce

49

53

SPAGHETTI CARBONARA WITH ASPARAGUS

with dried egg yolk and pecorino

46

TROFIE WITH FRESH TOMATO SAUCE

with basil pesto and burrata

44

41

MAIN DISHES

CHICKEN FILLET ALLA MILANESE

with potato gratin, tomato salsa with basil and red onion

54

94

DUCK FILLET

with baked sweet potato, creme fraiche with nut crunch

69

57

SALMON IN A WHITE WINE-ORANGE GLAZE

with lemon ricotta ravioli, fennel salad and pistachios

68

BEEF TENDERLOIN

with green pepper demi-glace, potato gratin and fried spinach

105

48

WINE-ORANGE GLAZED FENNEL

with baked sweet potato, roasted cashews and roasted pistachios

49

46

BEEF AND LAMB SMASH BURGER

with mimolette cheese, tomato salsa with jalapeño and pickles, caramelized onion and sweet potato fries

57

PANKO SHRIMP BURGER

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

57

31

DESSERTS

TIRAMISU

with amaretto

28

BASQUE CHEESECAKE

with lime sauce and pistachio crumble

37

CHOCOLATE TART

with strawberries glazed with white balsamic vinegar and mint

33


GOURMET COFFEE

(coffee + three mini desserts)

tiramisu, basque cheesecake, chocolate tart

41



FOCACCIA 
Z ROZMARYNEM

16

FOCACCIA 
Z ROZMARYNEM I GRANA PADANO

18

PIZZA NA SOSIE POMIDOROWYM

MARGHERITA 

35

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BAZYLIA, SOS POMIDOROWY

CAPRESE 

48

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

CAPRICCIOSA

42

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, PIECZARKI, SOS POMIDOROWY

SALAME STRACCIATELLA

47

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAME NAPOLI, STRACCIATELLA BURRATA, PAPRYCZKI PEPERONCINI GIALLI GOCCIA, BAZYLIA, SOS POMIDOROWY

DIAVOLA 

48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RICOTTA, MIÓD CHILLI, BAZYLIA, SPIANATA, SOS POMIDOROWY

PARMA

52

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

VEGETARIANA 

48

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

PIZZA NA SOSIE KREMOWYM

BOSCO BIANCO

51

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA TRUFLOWA, SZYNKA COTTO, OPIEŃKI MARYNOWANE, TYMIANEK, SOS ŚMIETANOWY

CAPRA


48

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, KOZI SER, PANCETTA, KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI, RUKOLA, SOS ŚMIETANOWY

GAMBERI 

54

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

N' DUJA 

53

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANCETTA, SZPARAGI, NDUJA, PUREE Z CZARNEGO CZOSNKU, SOS ŚMIETANOWY

CIEKAWOSTKI O NASZEJ PIZZY:

39 LAT MA NASZ ZAKWAS

430 STOPNI CELSJUSZA
POTRZEBUJE NASZA PIZZA

72 GODZINY DOJRZEWA
NASZA PIZZA

NASZE SOCIAL MEDIA:

KONTAKT:

Tik tok: @primo_krakow

E-mail:
krakow@primoitallian.pl


Instagram: @primo_krakow

Tel: 575 875 475


Facebook: @primokrakow




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, 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, RICOTTA, CHILLI
HONEY, BASIL, SPIANATA, TOMATO SAUCE


PARMA 52
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO,
MOZZARELLA DI BUFALA, ARUGULA, GRANA PADANO,
TOMATO SAUCE


VEGETARIANA  48
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASIL, GRILLED
PEPPERS, GRILLED ZUCCHINI, GRILLED FENNEL,
GRANA PADANO, TOMATO SAUCE

PIZZA WITH CREAMY SAUCE

BOSCO BIANCO 51
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TRUFFLE
GORGONZOLA, PROSCIUTTO COTTO,
MARINATED HONEY MUSHROOMS, THYME,
CREAM SAUCE

CAPRA 48
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GOAT
CHEESE, PANCETTA, RED ONION JAM,
ARUGULA, CREAM SAUCE

GAMBERI  54
MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
CHILI MARINATED PRAWNS, ZUCCHINI
CARPACCIO, CHERRY TOMATOES,
CITRUS POWDER, PARSLEY, CREAM SAUCE

N'DUJA  53
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANCETTA,
ASPARAGUS, NDUJA, BLACK GARLIC
PUREE, CREAM SAUCE

INTERESTING FACTS ABOUT OUR PIZZA:

OUR SOURDOUGH IS 39
YEARS OLD

PIZZA IS BAKED AT 430 DEGREES
CELSIUS

THE DOUGH RESTING FOR
72 HOURS

OUR SOCIAL MEDIA:

Tik tok: @primo_krakow

Instagram: @primo_krakow

Facebook: @primokrakow

CONTACT US:

E-mail:
krakow@primoitalian.pl

Tel: 575 875 475

COCKTAIL MENU



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 GREJPFRUT | 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 | GREJPFRUT

PROMO
DRUGI COCKTAIL
ZA 5 ZŁOTYCH

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

PROMO

SECOND COCKTAIL FOR 5 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	11/14
ESPRESSO MACCHIATO	12
AMERICANO	14
CAPPUCINO	16
FLAT WHITE	18
TONIC ESPRESSO	21
IRISH COFFE	27
LATTE MACCHIATO	18
SYROP DO KAWY	3
CZEKOLADA	19
HERBATA PARZONA 0,3L	15

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	11
SAN PELLEGRINO 0,7L	19
AQUA PANNA 0,7L	19
PEPSI / PEPSI MAX / 7UP / MIRINDA / TONIC 0,2L	13
HERBATA MROŻONA DOMOWA (ZIELONA / EARL GREY) 0,3L	19
SOKI OWOCOWE (TOMA) 0,2L	13
SOKI WYCISKANE Z POMARAŃCZY / GREJPFROTÓW 0,2L	18
LEMONIADA SEZONOWA 0,3L / 1,0L	19/34

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	
AIPA 6,1% OBJ. PILS 4,1% OBJ. CIEMNE 5,5% OBJ.	19
ZATECKY 0% 0,5L	17
OKOCIM 0% 0,5L	17
CYDR 0% / 4,5% OBJ: 0,331	17/19

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	11
SAN PELLEGRINO 0,7L	19
AQUA PANNA 0,7L	19
PEPSI / PEPSI MAX / 7UP / MIRINDA / TONIC 0,2L	13
HOMEMADE ICED TEA (GREEN / EARL GREY) 0,3L	19
FRUIT JUICES (TOMA) 0,2L	13
SQUEEZED ORANGE / GRAPEFRUIT JUICES 0,2L	18
SEASONAL LEMONADE 0,3L / 1,0L	19/34

DRAFT BEER / 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	
AIPA 6,1% VOL. PILS 4,1% VOL. DARK 5,5% VOL.	19
ZATECKY 0% 0,5L	17
OKOCIM 0% 0,5L	17
CIDER 0% / 4,5% VOL.: 0,331	17/19

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	11/14
ESPRESSO MACCHIATO	12
AMERICANO	14
CAPPUCINO	16
FLAT WHITE	18
TONIC ESPRESSO	21
IRISH COFFE	27
LATTE MACCHIATO	18
COFFEE SYRUP	3
HOT CHOCOLATE	19
BREWED TEA 0,3L	15

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 MUSUJAĆE 100mL/750mL

Santus Saten Brut DOCG Millesimato 2020 32/185
Chardonnay

Franciacorta Santus Dosaggio Zero 36/220
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 100mL/750mL

Geyerhof Gelber Muskateller 2022 26/168
Gelber Muskateller

Lichtenberger Gonzalez Gruner Veltiner Edel Brunn 2021 34/195
Gruner Veltliner

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

Domaine Vuillemez Tourbillon Chardonnay 30/175
Chardonnay

Domaine Hering Riesling Grand Cru Kirchberg De Barr 202 32/190
Riesling

WINA CZERWONE 100mL/750mL

K. Martini & Sohn Merlot 2022 22/138
Merlot

Alpamanta Estate Malbec 2012 31/185
Malbec

Domaine Vuilleme 17 Rubis 29/175
Pinot Noir

Monte Bernardi Chianti Classico Riserva DOCG Bio 2022 31/180
Sangiovese

Cascina Luisine Barbaresco Asili 2014 39/250
Nebbiolo

Tasi Amarone 2017 305
Corvina, Corvinone, Rondinella

Brunello di Montalcino 2013 340
Sangiovese Grosso (Brunello)

WINO POMARAŃCZOWE 100mL/750mL

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

WINO RÓŻOWE 100mL/750mL

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



SPARKLING WINES

100mL/750mL

Santus Saten Brut DOCG Millesimato 2020 32/185
Chardonnay

Franciacorta Santus Dosaggio Zero 36/220
Chardonnay, Pinot nero

Colette Bonnet Chardonnay Millésimé 2018 410
Chardonnay

DESSERT WINES

50mL/375mL

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

WHITE WINES

100mL/750mL

Geyerhof Gelber Muskateller 2022 26/168
Gelber Muskateller

Lichtenberger Gonzalez Gruner Veltiner Edel Brunn 2021 34/195
Gruner Veltliner

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

Domaine Vuillemez Tourbillon Chardonnay 30/175
Chardonnay

Domaine Hering Riesling Grand Cru Kirchberg De Barr 202 32/190
Riesling

RED WINES

100mL/750mL

K. Martini & Sohn Merlot 2022 22/138
Merlot

Alpamanta Estate Malbec 2012 31/185
Malbec

Domaine Vuilleme 17 Rubis 29/175
Pinot Noir

Monte Bernardi Chianti Classico Riserva DOCG Bio 2022 31/180
Sangiovese

Cascina Luisine Barbaresco Asili 2014 39/250
Nebbiolo

Tasi Amarone 2017 305
Corvina, Corvinone, Rondinella

Brunello di Montalcino 2013 340
Sangiovese Grosso (Brunello)

ORANGE WINES

100mL/750mL

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

ROSE WINES

100mL/750mL

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