

PRZYSTAWKI:

STARTERS:

Bruschetta z bagietki z pomidorem, cebulą, czosnkiem, oliwą z oliwek, oliwkami czarnymi i bazylią. **15,90**

Bruschetta with baguette with tomato, onion, garlic, olive oil, black olives and basil.

Pikantna salsa pomidorowa z krewetkami **14,90**

Spicy tomato salsa with shrimps.

SALATKI:

SALADS:

Sałata z krewetkami smażonymi na maśle z czosnkiem oraz awokado i pomidorki koktajlowe podane z winegretem. **21,90**

Salad with prawns fried in butter with garlic and avocado and cherry tomatoes served with vinaigrette.

Sałatka z kurczakiem, sałatą lodową, pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem konserwowym, kukurydzą z dipem jogurtowo - koperkowym . **19,90**

Salad with chicken, iceberg lettuce, cherry tomatoes, pickled cucumber, corn with yoghurt and dill dip.

Sałatka włoska, mix sałat, jajko, szynka prosciutto, oliwki, orzeszki pini, ser grana padano, oliwa pomarańczowa. **19,90**

Italian salad, mix of lettuce, egg, prosciutto ham, olives, pine nuts, grana padano cheese, orange olive oil

Sałatka z łososiem – łosoś wędzony, roszponka, figa, ser kozi, burak ćwikłowy, winegret. **19,90**

Salmon salad - smoked salmon, lamb's lettuce, fig, goat's cheese, beetroot, vinaigrette.

ZUPY:

SOUP:

Rosół z makaronem. 9,90

Chicken noodle soup.

Krem z pomidorów. 9,90 vege

Fried tomato cream.

Zupa wiosenna 9,90 vege

Vegetables soup

Barszcz czerwony. 7,90 vege

Beetroot soup.

Barszcz czerwony z uszkami. 9,90

Beetroot soup with dumplings.

Żurek z kiełbasą i jajkiem. 9,90

Traditional polish sourdough soup with sausage and egg

RYBY:

FISH:

Łosoś grillowany. 25,90

Grilled salmon.

Dorada grillowana w ziołach z cytryną. 35,90

Dorado grilled in herbs with lemon.

Krewetki tygrysie smażone na maśle czosnkowym podane z grzankami 35,90

Tiger prawns fried in garlic butter served with croutons

PASTY:

Tagliatelle con manzo. 25,90

Tagliatelle z polędwicą wołową, kaparami, oliwkami czarnymi, cebulą, czosnkiem w sosie pomidorowo – śmietanowym.

Tagliatelle with beef tenderloin, capers, black olives, onions, garlic in tomato and cream sauce.

Tagliatelle Mare a monti. 25,90

Tagliatelle z łososiem, szpinakiem, grzybami, cebulą, czosnkiem w sosie pomidorowo – śmietanowym.

Tagliatelle with salmon, spinach, mushroom, onion, garlic in tomato-cream sauce.

Penne Tonno. 23,90

Penne z tuńczykiem, oliwkami czarnymi, pomidorem, cebulą z oliwą z oliwek z czosnkiem i natką pietruszki.

Penne with tuna, black olives, tomato, onion with olive oil with garlic and parsley.

Penne Polo. 25,90

Penne z kurczakiem, sosem pomidorowym, cukinią oraz pomidorkami.

Penne with chicken, tomato sauce, zucchini and cherry tomatoes.

Pappardelle dello Chef. 25,90

Pappardelle z polędwiczką wieprzową, podgrzybkim, suszonymi pomidorami, cebulą na białym winie.

Pappardelle with pork tenderloin, fennel, dried tomatoes, onion on white wine.

Spaghetti Carbonara. 21,90

Spaghetti z boczkiem, cebulą, czosnkiem na sosie ze śmietany i żółtka jaj.

Spaghetti with bacon, onion, garlic on cream sauce and egg yolk.

Gnocchi con gorgonzola – gnocchi z gorgonzolą w sosie śmietanowym. 26,90

Gnocchi with gorgonzola in cream sauce.

DANIA GŁÓWNE:

Devolay. 13,90

Sznycel z jajkiem 24,90

Schnitzel with a fried egg

Karczek z grilla z masłem czosnkowym 19,90

Grilled pork neck with garlic butter

Pierś z kurczaka z grilla z chutneyem jabłkowo - żurawinowym. 16,90

Grilled chicken breast with apple chutney – cranberry.

**Polędwiczki wieprzowe z selerem naciowym i
pomidorkami koktajlowymi. 21,90**

Pork tenderloin with celery and cherry tomatoes

Zingara votoli – roladki ze schabu z mozzarellą w białym winie. 29,90

Roast pork loin with mozzarella in white wine.

**Stek ze strusia podany na pappardelle ze śliwką, grzybami, czerwoną cebulą,
cukinią i pesto. 34,90**

An ostrich steak served on pappardelle with plum, mushrooms, red onion, zucchini and pesto

Stek z polędwicy wołowej z masłem czosnkowym

lub z sosem z zielonego pieprzu. 45,90

Beef tenderloin steak with garlic butter Or with green pepper sauce.

**Tagliata di manzo – polędwica wołowa na rucoli z parmezanem i pomidorkami
koktajlowymi. 58,90**

Beef fillet on rucola with parmesan and cherry tomatoes.

DODATKI:

Puree ziemniaczane z koperkiem. 6,90
Mashed potatoes with dill.

Ziemniaki opiekane. 6,90
Roasted potatoes.

Frytki. 5,90
Chips.

Ryż curry. 6,90
Rice curry.

Włoskie kopytka. 7,90
Italian dumplings.

Pieczyno. 2,90
Bread.

DODATKI WARZYWNE:

Vegetables:

Mizeria 7,90
Green cucumber with sour cream

Fasolka szparagowa 7,90
Green beans

Warzywa na parze podane z masłem 7,90
Steamed vegetables with garlic butter

Surówka z czerwonej kapusty. 4,90
Red cabbage salad.

Surówka z białej kapusty. 4,90
Coleslaw.

Surówka z marchwi. 4,90
Carrot salad.

Bukiet surówek. 5,90
Bouquet of salads.

Salata z winegretem. 7,90
Lettuce with vinegar.

MENU DZIECIĘCE:

KIDS MENU:

Rosółek z makaronem. 5,90

Homemade chicken noodle soup.

**Paluszki drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych
z frytkami i surówką. 17,90**

Chicken fingers breaded in corn flakes with chips and salad.

Naleśniki z serkiem mascarpone i sosem czekoladowym. 16,90

Pancakes with mascarpone and chocolate sauce.

Naleśniki z serkiem mascarpone z owocami i bitą śmietaną. 17,90

Pancakes with mascarpone with fruit and whipped cream.

PIEROGI 5szt. 9,90

Dumplings

Z mięsem

With meat

Ruskie

With white cheese and onion

Jagodowe

With blueberries

Z truskawkami i serem

With white cheese and strawberries

DESERY:

DESSERTS:

Ciasto czekoladowe własnego wypieku. 11,90

Chocolate cake.

Tiramisu. 11,90

Krem brulle 11,90

Lody waniliowe na musie malinowym. 11,90

Vanilla ice cream and raspberry mousse.

NAPOJE GORĄCE:

Hot drinks:

Herbata (Tea):

<i>Czarna 250 ml</i> <i>Black 250 ml</i>	6,90
<i>Czarna 500 ml</i> <i>Black 500 ml</i>	9,90
<i>Smakowa (owocowa, zielona, earl grey) 250 ml</i> <i>Flavoured (fruit, green, earl grey) 250 ml</i>	6,90
<i>Smakowa (owocowa, zielona, earl grey) 500 ml</i> <i>Flavoured (fruit, green, earl grey)) 500 ml</i>	9,90
<i>Rozgrzewająca herbata z pomarańczą, cynamonem, goździkiem RichMont 350ml</i>	12,90
<i>Warming tea with orange, cinnamon, cloves</i>	

Kawa (Coffee):

<i>Espresso 30 ml</i>	7,90
<i>Americano 140 ml</i>	8,90
<i>Cappucino 300 ml</i>	11,90
<i>Alergeny: mleko</i>	
<i>Latte 300 ml</i>	12,90

CZEKOLADA (Chocolate)

<i>Gorąca czekolada podawana z bitą śmietaną 250 ml</i> <i>Hot chocolate with whipped cream 250 ml</i>	12,90
---	--------------

NAPOJE ZIMNE:

COLD DRINKS:

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley 200 ml	5,90
Kropla Beskidu (niegazowana, gazowana) 330 ml <i>Mineral Water (still, sparkling) 330 ml</i>	5,90
Soki Cappy (pomarańczowy, jabłkowy, wieloowocowy, cz. Porzeczka, grapefruit, pomidorowy) 250 ml <i>Cappy juice (orange, apple, multivitamina, black currant, grapefruit, tomato) 200 ml</i>	5,90
Nestea (brzoskwiniowa, cytrynowa) 250 ml <i>Nestea (peach, lemon) 250 ml</i>	5,90
Burn – napój energetyczny 250 ml <i>Burn – energy drink 250 ml</i>	7,90
Soki VERO 250 ml (jabłko, jabłko z dodatkiem innych owoców) <i>Vero juice (apple, apple with the addition of other fruits)</i>	6,90

PIZZA

Margherita 18,90

Sos pomidorowy, ser mozzarella, bazylia

Neapolitana 21,90

Sos pomidorowy, ser mozzarella, anchois, kapary

Peperoni 22,90

Sos pomidorowy, ser mozzarella, salami, peperoni

Prosciutto 24,90

Sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka prosciutto, pomidorki, rucola

Gambaretti 26,90

Sos pomidorowy, ser mozzarella, , czosnek, krewetki, cebula czerwona

Con salamone 27,90

*Sos pomidorowy, ser mozzarella, norweski łosoś wędzony, świeży szpinak,
czarne oliwki*

Quattro formaggi 29,90

Sos pomidorowy, ser mozzarella, gorgonzola, roquefort, grana padano

Frutti di mare 29,90

*Sos pomidorowy, ser mozzarella, mule, krewetki, ośmiorniczki, kalamary,
czosnek, pietruszka*

***Do każdej pizzy podajemy według uznania – oliwy, sos pomidorowy i
czosnkowy.***