

PRZYSTAWKI / STARTERS

Burrata 44 zł
burrata, pomidorki datterini, oliwa miętowa extra | burrata, datterini tomatoes, mint infused extra virgin olive

Bruschetta 41 zł
ser robiola, szynka crudo di parma, pomidorki datterini confit, rukola | robiola cheese, crudo ham, confit datterini tomatoes, arugula

Gamberi 58 zł
krewetki argentyńskie, bisque z raków, pomidorki datterini, czosnek, natka pietruszki, masło, białe wino; podawane z pieczywem | argentinian shrimp, crayfish bisque, datterini tomatoes, garlic, parsley, butter, white wine; served with bread

Antipasti 79 zł
kompozycja serów i wędlin: taleggio, gorgonzola piccante, pecorino romano, prosciutto crudo, salami napoli, salami sauris | platter of cheese and cold cuts: taleggio, gorgonzola piccante, pecorino romano, prosciutto crudo, salami napoli, sauris salami

Tartare di manzo 56 zł
tatar z polędwicy wołowej, gorczyca, szalotka, chilli, majonez lubczykowy żółtko confit, piklowana czerwona cebula | Beef tenderloin tartare: charlock, shallots, chilli, lovage mayonnaise, confit egg yolk, pickled red onion

ZUPY / SOUPS

Crema di pomodoro 29 zł
pomidory san marzano, ser straciatella, oliwa bazyliowa extra virgin | san marzano tomatoes, straciatella cheese, basil infused extra virgin olive oil

SALATKI / SALADS

Insalata con formaggio di pecora 49 zł
ser owczy, sałata, rukola, winogrona, mięta, pistacje | sheep's cheese, lettuce, arugula, grapes, mint, pistachios

Insalata cesar 52 zł
kurczak zagrodowy, sałata rzymska, grana padano, grzanki, pancetta, sos cesar | farm chicken, romaine lettuce, grana padano, croutons, pancetta, cesar dressing

DODATKI / EXTRAS

Pane 14 zł
domowe pieczywo pszenne, podawane z masłem | homemade bread served with butter

Patatine fritte 18 zł
frytki | french fries

Patate al forno con rosmarino 18 zł
pieczone ziemniaki, czosnek, rozmaryn | baked potatoes, garlic, rosemary

Insalata mista 18 zł
sałata, pomidor, ogórek, oliwa extra virgin, sok z cytryny | mix greens, tomatoes, cucumber, extra virgin olive oil, lemon juice

SORRENTO

PIZZA

Margherita 39 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, grana padano, świeża bazylia | tomato sauce, mozzarella fior di latte, grana padano, fresh basil

Spianata 49 zł
sos pomidorowy, ser robiola, salami spianata piccante, taleggio, cebula szalotka, bazylia | tomato sauce, robiola cheese, salame spianata piccante, taleggio, shallot onion, basil

Parma 53 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, grana padano, szynka crudo, rukola, pomidorki datterini | tomato sauce, mozzarella fior di latte, grana padano, crudo ham, arugula, datterini tomatoes

Salame 44 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, grana padano, salami napoli / piccante | tomato sauce, mozzarella fior di latte, grana padano, salame napoli / piccante

Diavola 48 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, mascarpone, salami spianata piccante, kiełbasa nduja picante | tomato sauce, mozzarella fior di latte, mascarpone, salami spianata piccante, nduja picante sausage

Capricciosa 44 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, grana padano, szynka cotto, pieczarki | tomato sauce, mozzarella fior di latte, grana padano, cotto ham, mushrooms

Sorrento 54 zł
sos pomidorowy, burrata szynka parmeńska, pesto bazyliowe, oliwa extra virgin | tomato sauce, burrata crudo ham, basil pesto, extra virgin olive oil

Vegetariana 44 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, pieczona papryka, bakłażan, cukinia, czosnek, świeża bazylia, oliwa extra virgin | tomato sauce, mozzarella fior di latte, baked pepper, aubergine, zucchini, garlic, fresh basil, extra virgin olive oil

Foccacia 26 / 24 zł
suszone pomidory / rozmaryn, sól morską | sun-dried tomatoes / rosemary, sea salt

DESERY / DESSERT

Panna cotta z owocami sezonowymi 36 zł
panna cotta with seasonal fruits

Tiramisu 36 zł

Gelato 36 zł
lody rzemieślnicze z kruszonką kakaową | artisan ice cream with cocoa crumble

Affogato con pistacchio / Affogato Amaretto 36 / 38 zł
espresso, lody pistacjowe, prażone pistacje | espresso shot, pistacchio ice cream, roasted pistacchio

 dania wegetariańskie  dania wegańskie

MAKARONY / PASTA

Spaghetti alla burrata 55 zł
pomidory san marzano, burrata, czosnek, świeża bazylia, oliwa extra | san marzano tomatoes, burrata, garlic, fresh basil, extra virgin olive oil

Spaghetti carbonara 52 zł
guanciale, pecorino romano, żółtko, pieprz młotkowany | guanciale, pecorino romano, egg yolk, fresh black pepper

Penne con pollo 56 zł
kurczak zagrodowy, podgrzybek, grana padano, czosnek, rozmaryn, śmietana | farm chicken, forest mushrooms, grana padano, garlic, rosemary, cream

Papardelle di manzo 64 zł
polędwica wołowa, sos demi glace, cukinia, czerwone wino, czosnek, masło | beef tenderloin, demi-glace sauce, zucchini, red wine, garlic, butter

Spaghetti alla bolognese 52 zł
ragu wołowo wieprzowe, pomidory san marzano, grana padano, świeża bazylia | beef and pork ragu, san marzano tomatoes, grana padano, fresh basil

Spaghetti meatballs 53 zł
pulpeciki wieprzowe, mozzarella fior di latte, pomidory san marzano, czosnek, świeża bazylia | pork meatballs, mozzarella fior di latte, san marzano tomatoes, garlic, fresh basil

Spaghetti frutti di mare 64 zł
krewetki argentyńskie, bisque z raków, kalmary, vongole, czosnek, natka pietruszki, chili, białe wino, masło | argentine shrimps, crayfish bisque, squid, vongole, garlic, parsley, chilli, white wine, butter

Tagliolini nero 63 zł
krewetki argentyńskie, pomidorki datterini, szpinak baby, czosnek, chili, białe wino, masło, natka pietruszki | argentinian shrimps, datterini tomatoes, baby spinach, garlic, chilli, white wine, butter, parsley

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Filetto di manzo (200 gr) 145 zł
stek z sezonowanej polędwicy wołowej, szpinak z czosnkiem, sos z zielonego pieprzu | dry-aged beef tenderloin steak, garlic with spinach, green pepper sauce

Entrecote stagionato a secco (300 gr) 165 zł
anrykot z wołowiny sezonowanej na sucho, szpinak z czosnkiem, sos z zielonego pieprzu | dry-aged beef entrecote, spinach with garlic, green pepper sauce

Orata 79 zł
dorada, warzywa, sos sambucca, cytryna | sea bream, vegetables, sambucca sauce, lemon

Filetto d'anatra 82 zł
filet z kaczki, sos demi glace, puree ziemniaczane, mini marchew | duck fillet, demi glace sauce, mashed potatoes, mini carrot

Guance di manzo 82 zł
policzki wołowe, puree ziemniaczane, sos demi glace | Beef cheeks, mashed potatoes, demiglace sauce

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso	14 zł
Espresso Doppio	17 zł
Espresso Macchiato	16 zł
Americano	16 zł
Cappucino	17 zł
Flat White	18 zł
Latte Macchiato	19 zł
Ice Latte	23 zł
Herbata / Tea	23 zł

PIWO BECZKOWE 0,5 l / DRAFT BEER 0,5 l

Pilsner Urquell 4,4%	23 zł
Książęce Złote Pszeniczne 4,9%	22 zł

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Książęce IPA 5,4% / 0,5l	24 zł
Lech Premium 5% / 0,5l	24 zł
Peroni 5% / 0,33l	24 zł
Hardmade Yuzu Crush 4,5% / 0,4l	24 zł
Lech Free Limonka z Miętą 0% / 0,5l	24 zł
Książęce IPA 0% / 0,5l	24 zł
Kozel 0% / 0,5l	24 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS 0,2 l

Lemoniada włoska Antica Ricetta De Siciliana / Italian lemonade 0,275 l	19 zł
Lemoniada domowa cytrynowa / Homemade lemon lemonade 0,35 l / 1 l	22 / 49 zł
Lemoniada domowa mango / Homemade mango lemonade 0,35 l / 1 l	25 / 52 zł
Pepsi / Pepsi ZERO	16 zł
Mirinda / 7up / Lipton Ice Tea / Tonic	16 zł
Sok Toma	16 zł
Sok wyciskany / Fresh juice 0,2 l	26 zł
Woda gazowana, niegazowana / Sparkling or still water 0,75 l	18 zł

WHISKY 40 ml

Jameson 40%	27 zł
Jack Daniel's 40%	29 zł
Chivas Regal 18yo 40%	36 zł

KOKTAJLE / COCKTAILS 200 ml

Aperol Spritz	38 zł
aperol / frizzante / woda gazowana aperol / frizzante / sparkling water	
Limoncello Spritz	38 zł
limoncello / frizzante / woda gazowana limoncello/ frizzane/ sparkling water	
Hugo Spritz	38 zł
frizzante / syrop z czarnego bzu / woda gazowana frizzante / elderflower syrup / sparkling water	
Bellini	38 zł
frizzante/ puree brzoskwiniowe frizzante / peach puree	
Negroni	39 zł
campari / beefeater / martini rosso campari / beefeater / martini rosso	
Whisky Sour	38 zł
chivas12 / sok z cytryny / białko jajka / syrop cukrowy / angostura chivas12 / lemon juice / egg white/ simple syrup/ angostura	
Espresso Martini	39 zł
wódka / espresso / kahlua / syrop cukrowy vodka / espresso / kahlua / simple syrup	
Pornstar Martini	42 zł
wódka infuzowana wanilią / marakuja / frizzante / sok z limonki vanilla infused vodka / passion fruit / frizzante / lime juice	
Cosmopolitan	39 zł
wódka cytrynowa / triple sec / sok żurawinowy / sok z limonki / syrop cukrowy lemon vodka / triple sec / cranberry juice / lime juice / simple syrup	
Cuba Libre	38 zł
havana 7* / pepsi / limonka havana 7* / pepsi / lime	

Mojito / Mojito smakowe Mojito / Flavored Mojito	38 / 39 zł
havana 3* / limonka / mięta / syrop cukrowy havana 3*/ lime / mint / simple syrup *classic / peach / passion fruit	

Margarita	38 zł
olmeca silver / triple sec / sour olmeca silver / triple sec / sour	

Gin&Tonic	38 zł
malfy gin /tonic / sok z limonki malfy gin / tonic / lime	

TEQUILA 40 ml

Olmeca Silver/ Gold 35%	20 / 22 zł
-------------------------	------------

GRAPPA 40 ml

Giare Amarone 41%	39 zł
-------------------	-------

VERMOUTH 100 ml

Martini Bianco / Rosso / Fiero / Dry 14,4%	23 zł
--	-------

WÓDKA / VODKA 40 ml / 0,5 l

Ostoya 40%	24 / 290 zł
Ostoya Black 40%	25 /300 zł
Belvedere 40%	26 / 310 zł
Wiśniówka Soplica 28%	21 / 250 zł
Absolut 40%	24 / 290 zł
Żubrówka Bison Grass 40%	24 / 290 zł

LIKIERY / LIQUERS 40ml

Baileys 17%	19 zł
Kahlua 16%	22 zł
Amaretto 25%	27 zł
Rosolio di Bergamotto 20%	23 zł
Limoncello 26%	24 zł

MOCKTAILE / NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Aperol 0%	32 zł
prosecco 0% / martini vibrante / pomarańcz / woda gazowana prosecco 0% / vibrante / orange / sparkling water	
Ginzer 0%	32 zł
gin 0%/tonic/sok z limonki/cytryna/świeży rozmaryn gin 0% / tonic / lime juice / lemon /fresh rosemary	
Pornstar 0%	32 zł
prosecco 0% / sok pomarańczowy / syrop waniliowy / puree z marakui prosecco 0% / orange juice / vanilla syrup / puree passion fruit	
Mojito 0%	32 zł
woda gazowana / limonka / syrop cukrowy / mięta sparkling water / lime / simple sirup / mint	

GIN 40 ml

Beefeater London Gin 40%	21 zł
Hendrick's 41,4%	36 zł
Malfy Originale 41% Orange / Limone / Grapefruit	32 zł

RUM 40 ml

Havana 3* 37,5%	20 zł
Havana 7* 40%	22 zł

COGNAC 40 ml

Martell VS 40%	29 zł
Metaxa 7* 40%	27 zł

Od grup powyżej 9 osób doliczony zostanie serwis w wysokości 10% / for groups of more than 9 people a 10% service charge will be added