

PRZYSTAWKI / STARTERS

- Burrata**  46 zł
burrata, pomidorki datterini, pesto genovese, pangrattato, rukola, bazylia | burrata, datterini tomatoes, genovese pesto, pangrattato, rucola, basil
- Bruschetta** 46 zł
straciatella, grana padano, prosciutto di parma, pomidorki datterini, czosnek, rukola, bazylia | straciatella, grana padano, prosciutto di parma, datterini tomatoes, garlic, rucola, basil
- Gamberi** 59 zł
krewetki argentyńskie, bisque z raków, pomidorki datterini, czosnek, natka pietruszki, masło, chilli, białe wino; podawane z pieczywem | argentinian shrimp, crayfish bisque, datterini tomatoes, garlic, parsley, butter, chilli, white wine; served with bread
- Antipasti** 89 zł
kompozycja serów i wędlin: gorgonzola piccante, pecorino romano, grana padano, prosciutto crudo, salami napoli, mortadella di bologna, podawane z pieczywem | platter of cheese and cold cuts: gorgonzola piccante, pecorino romano, grana padano, prosciutto crudo, salami napoli, mortadella di bologna, served with bread
- Tartare di manzo** 58 zł
tatar z polędwicy wołowej, gorczyca, szalotka, chilli, majonez lubczykowy, żółtko confit, piklowana czerwona cebula; podawane z pieczywem | beef tenderloin tartare, charlock, shallots, chilli, lovage mayonnaise, confit egg yolk, pickled red onion; served with bread

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 gorgonzola e noci**  53 zł
sałata rzymska, rukola, winogrona, gorgonzola piccante, pomidorki datterini, orzechy włoskie, radicchio, oliwa extra virgin, sok z cytryny | romaine lettuce, rucola, grapes, gorgonzola piccante, datterini tomatoes, walnuts, radicchio, extra virgin olive oil, lemon juice
- Insalata cezar** 53 zł
kurczak zagrodowy, sałata rzymska, grana padano, grzanki, pancetta, sos cezar | 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**  19 zł
frytki | french fries
- Patate al forno con rosmarino**  19 zł
pieczone ziemniaki, czosnek, rozmaryn, sól wędzona maldon | baked potatoes, garlic, rosemary, maldon smoked salt
- Insalata mista**  19 zł
mix sałat, pomidorki datterini, ogórek, radicchio, oliwki, czerwona cebula, marchew, oliwa extra virgin, sok z cytryny | salad mix, datterini tomatoes, cucumber, radicchio, olives, red onion, carrots, 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
- Siciliana** 45 zł
sos pomidorowy, kapary, oliwki, cebula smażona, anchois, oregano | tomato sauce, capers, olives, fried onions, anchois, oregano
- Parma** 54 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, grana padano, szynka crudo di parma, rukola, pomidorki datterini | tomato sauce, mozzarella fior di latte, grana padano, crudo di parma ham, rucola, datterini tomatoes
- Quattro Formaggi**  52 zł
mozzarella fior di latte, gorgonzola piccante, straciatella, grana padano, bazylia, oliwa extra virgin | mozzarella fior di latte, gorgonzola piccante, straciatella cheese, grana padano, basil, extra virgin olive oil
- Salame** 44 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, grana padano, salami napoli / piccante | tomato sauce, mozzarella fior di latte, grana padano, salami napoli / piccante
- Diavola** 48 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, mascarpone, salami spianata piccante, kiełbasa nduja piccante | tomato sauce, mozzarella fior di latte, mascarpone, salami spianata piccante, nduja piccante 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 crudo di parma, pesto bazyliowe, oliwa extra virgin | tomato sauce, burrata, crudo di parma ham, basil pesto, extra virgin olive oil
- Mortadella** 49 zł
mozzarella fior di latte, mortadella di bologna, ricotta, pistacje, zest z cytryny, oliwa extra virgin | mozzarella fior di latte, mortadella di bologna, ricotta cheese, pistachios, lemon zest, extra virgin olive oil
- Focaccia**  26 / 24 zł
suszone pomidory / rozmaryn, sól morska | dried tomatoes / rosemary, sea salt

DESERY / DESSERT

- Panna cotta z owocami sezonowymi**  36 zł
Panna cotta with seasonal fruits
- Tiramisu**  36 zł
- Limone di Sorrento**  36 zł
- Affogato con pistacchio / Affogato Amaretto**  36 / 38 zł
espresso, lody pistacjowe, prażone pistacje | espresso shot, pistachio ice cream, roasted pistachio

MAKARONY / PASTA

- Spaghetti alla burrata**  55 zł
pomidory san marzano, burrata, czosnek, pangrattato, świeża bazylia, oliwa extra virgin | san marzano tomatoes, burrata, garlic, pangrattato, fresh basil, extra virgin olive oil
- Spaghetti carbonara** 56 zł
pancetta, pecorino romano, żółtko, pieprz młotkowy | pancetta, pecorino romano, egg yolk, fresh black pepper
- Penne con pollo** 58 zł
kurczak zagrodowy, podgrzybek, grana padano, czosnek, rozmaryn, śmietana, białe wino | farm chicken, forest mushrooms, grana padano, garlic, rosemary, cream, white wine
- Papardelle di manzo** 66 zł
polędwica wołowa, cukinia, pieczona papryka, sos demi-glace, czerwone wino, czosnek, masło, chilli, natka pietruszki | beef tenderloin, zucchini, roasted peppers, red wine, demi-glace sauce, garlic, butter, chilli, parsley
- Papardelle di trota di mare** 61 zł
troć wędrowna, śmietana, natka pietruszki, por, pomidorki datterini, czosnek, curry | sea trout, cream, parsley, leek, datterini tomatoes, garlic, curry
- Papardelle con d'anatra** 62 zł
szarpana kaczka, sos demi-glace z kaczki, zielony groszek, masło, czerwone wino, grana padano, czosnek, szczypiorek | pulled duck, duck demi-glace sauce, green peas, butter, red wine, grana padano, garlic, chives
- Spaghetti frutti di mare** 68 zł
krewetki argentyńskie, bisque z raków, kalmary, vongole, małże nowozelandzkie, czosnek, natka pietruszki, chilli, białe wino, masło | argentine red prawns, crayfish bisque, calamari, vongole, new zealand mussels, garlic, parsley, chilli, white wine, butter
- Cacio e pepe con tartufi fresco**  64 zł
pecorino romano, grana padano, świeża trufła, pieprz | pecorino romano, grana padano, fresh truffle, pepper

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

- Filetto di manzo (200 gr)** 149 zł
stek z sezonowanej polędwicy wołowej, szpinak z czosnkiem, sos z zielonego pieprzu | dry-aged beef tenderloin steak, spinach with garlic, green pepper sauce
- Trota di mare** 82 zł
grillowana troć wędrowna, puree z palonego kalafiora, sałatka z marynowanego kopru włoskiego | grilled sea trout, roasted cauliflower puree, pickled fennel salad
- Coscia d'anatra confit** 84 zł
konfitowana noga z kaczki, sos demi-glace, puree ziemniaczane, pieczona szara reneta | duck leg confit, demi-glace sauce, potato puree, roasted grey reinette apple
- Guance di manzo** 83 zł
policzki wołowe, puree ziemniaczane, sos demi-glace | beef cheeks, mashed potatoes, demi-glace sauce
- Suprema di faraona** 110 zł
perliczka supreme, krokiet ziemniaczany, puree z selera, gruszka w czerwonym winie, szalwia | guinea fowl supreme, potato croquette, celery puree, pear in red wine, sage

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso	14 zł
Espresso Doppio	17 zł
Espresso Macchiato	16 zł
Americano	16 zł
Cappuccino	17 zł
Flat White	18 zł
Latte Macchiato	19 zł
Irish Coffee / Jameson Whisky	32 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
Książęce IPA 0% / 0,5l	24 zł
Kozel 0% / 0,5l	24 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

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 0,2 l	16 zł
Mirinda / 7up / Lipton Ice Tea / Tonic 0,2 l	16 zł
Sok Toma 0,2 l	16 zł
Sok wyciskany / Fresh juice 0,2 l	26 zł
Woda gazowana, niegazowana / Sparkling or still water 0,33 l	14 zł
Woda gazowana, niegazowana / Sparkling or still water 0,75 l	18 zł

GRAPPA 40 ml

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

KOKTAJLE / COCKTAILS

Aperol Spritz	38 zł	aperol, frizzante, pomarańcza, woda gazowana aperol, frizzante, orange, sparkling water
Limoncello Spritz	38 zł	limoncello, frizzante, cytryna, woda gazowana limoncello, frizzante, lemon, sparkling water
Hugo Spritz	38 zł	frizzante, syrop z czarnego bzu, limonka, mięta, woda gazowana frizzante, elderflower syrup, lime, mint, sparkling water
Negroni	39 zł	campari, befeater, martini rosso, zest z pomarańczy campari, befeater, martini rosso, orange zest
Whisky Sour	38 zł	chivas 12, sok z cytryny, biało jajka, syrop cukrowy, angostura, zest z pomarańczy chivas 12, lemon juice, egg white, simple syrup, angostura, orange zest
Espresso Martini	39 zł	wódka, espresso, kahlua, syrop cukrowy vodka, espresso, kahlua, simple syrup
Pornstar Martini	42 zł	wódka infuzowana wanilią, puree z marakui, frizzante, sok z limonki, syrop cukrowy vanilla infused vodka, passion fruit puree, frizzante, lime juice, simple syrup
Cosmopolitan	39 zł	wódka limonkowa, triple sec, sok żurawinowy, sok z limonki, syrop cukrowy lime vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice, simple syrup
Mojito	38 zł	havana 3*, limonka, mięta, syrop cukrowy havana 3*, lime, mint, simple syrup
Mimoza	31 zł	sok pomarańczowy, frizzante, pomarańcza, mięta orange juice, frizzante, orange, mint
Campari Spritz	39 zł	campari, frizzante, woda gazowana, pomarańcza campari, frizzante, sparkling water, orange
Garibaldi	39 zł	campari, sok pomarańczowy, pomarańcza campari, orange juice, orange
Old Fashioned	39 zł	bourbon bulleit, angostura, kostka cukru trzcinowego, pomarańcza bulleit bourbon, angostura bitters, brown sugar cube, orange

WHISKY 40 ml

Jameson 40%	27 zł
Jack Daniel's 40%	29 zł
Chivas Regal 12yo 40%	36 zł
Chivas Regal 18yo 40%	36 zł

WÓDKA / VODKA 40 ml

Ostoya 40%	24 zł
Ostoya Black 40%	25 zł
Absolut 40%	24 zł
Wiśniówka Soplca 28%	21 zł
Belvedere 40%	26 zł
Żubrówka Bison Grass 40%	24 zł

LIKIERY / LIQUERS 40ml

Baileys 17%	19 zł
Amaretto 25%	27 zł
Limoncello Pallini 26%	24 zł
Amaro Lucano 28%	23 zł

MOCKTAILE / NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Aperol 0%	32 zł	prosecco 0%, martini vibrante, pomarańcza, woda gazowana prosecco 0%, martini vibrante, orange, sparkling water
Pornstar 0%	32 zł	prosecco 0%, sok pomarańczowy, syrop waniliowy, puree z marakui, sok z cytryny prosecco 0%, orange juice, vanilla syrup, puree passion fruit, lemon juice
Mojito 0%	32 zł	woda gazowana, limonka, syrop cukrowy, mięta sparkling water, lime, simple syrup, mint

GIN 40 ml

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

RUM 40 ml

Havana 3* 37,5%	20 zł
-----------------	-------

COGNAC 40 ml

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

TEQUILA 40 ml

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

Dla grup od 6 osób doliczamy 10% serwisu / A 10% service charge is added for groups of 6 or more