

# przystawki

<b>PIEROŻKI Z CONFITOWANEGO DROBIU</b> <i>Nowość!</i>	120g	<b>33 zł</b>
sos maślany / marynowana cebula / zielona oliwa		
<b>ESCABECHE Z RYB I OWOCÓW MORZA</b> <i>Nowość!</i>	110g	<b>29 zł</b>
łosoś, mule i dorsz w gorącej, aromatycznej marynacie oliwnej / pieczowo		
<b>TATAR POŁĘDWICY WOŁOWEJ</b>	120g	<b>51 zł</b>
sos Worcestershire / żółtko / piklowana szalotka / cebula marynowana / frittatina		
<b>TORTILLA Z SZARPANYM KURCZAKIEM</b> <i>Nowość!</i>	160g	<b>22 zł</b>
Grana Padano / glazurowana marchew /		
<b>DESKA WŁOSKICH SPECJAŁÓW</b>	300g	<b>129 zł</b>
selekcja włoskich wędlin i serów / domowe pieczywo / konfitury		

# zupy

<b>BULION Z PIECZONEGO BAŻANTA</b>	300ml	<b>28 zł</b>
pierożki z bażantem / lubczyk		
<b>KREM SELEROWO - RYBNY</b> <i>Nowość!</i>	300ml	<b>32 zł</b>
karmelizowany orzech laskowy / ceviche z dorsza		
<b>KREM Z DYNI</b>	300ml	<b>28 zł</b>
dynia / marchew / mleko kokosowe / miód / curry / prażone pestki dyni / gruszka w aromacie kafiru		

# pasta

<b>LASAGNE Z WOŁOWINĄ</b>	450g	<b>49 zł</b>
sos pomidorowy / mozzarella / Grana Padano / beszamel / sałatka z rukoli		
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b>	300g	<b>39 zł</b>
guanciale / grana padano / żółtko jaja / pietruszka / pieprz		
<b>TAGLIOLINI AL NERO</b> <i>Nowość!</i>	350g	<b>64 zł</b>
łosoś w papierze ryżowym / makaron z sępią / pesto / prażone migdały / pietruszka / Grana Padano		

# dla dzieci

<b>STRIPSY</b>	100g/330g	<b>29 zł</b>
panierowane fileciki z kurczaka / frytki / surówka z marchewki		
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>	100g/220g	<b>28 zł</b>
makaron z sosem pomidorowym i wołowiną		



# dania główne

<b>SAŁATKA Z BURAKIEM</b>	120g	<b>46 zł</b>
piklowany burak / marynowany ser halloumi / gruszka w winie / mix sałat / karmelizowane orzechy / dressing balsamiczny		
<b>SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM</b>	110g	<b>46 zł</b>
mix sałat / boczek / grana padano / grzanki / sos Cezar		
<b>BAKŁAŻAN Z PIECA</b>	120g	<b>48 zł</b>
warzywa / sos pomidorowy / ryż arborio / mozzarella / chimichuri bazyliowe		
<b>ŁOSOŚ W PAPIERZE RYŻOWYM</b> <i>Nowość!</i>	160g	<b>71 zł</b>
szpinak na śmietanie / risotto z selerem naciowym, groszkiem i gruszką / sos rybny		
<b>PIERŚ Z KACZKI</b>	300g	<b>63 zł</b>
gnocchi z puree dyniowym / demi glace / gruszka w winie		
<b>ROLADA WOŁOWA</b> <i>Dostępna w weekendy i święta</i>	300g	<b>59 zł</b>
kluski śląskie / modra kapusta		
<b>POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA</b>	300g	<b>59 zł</b>
salami spianata / gnocchi / sos grzybowy		
<b>STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ</b>	300g	<b>135 zł</b>
gratin ziemniaczany / skorzonera / demi glace		

# deser

<b>BEZA Z MUSEM MASCARPONE</b> <i>Nowość!</i>	300g	<b>28 zł</b>
mus z ananasa / sos malinowy / pieczona czekolada / mięta / cukier mietowy		
<b>TIRAMISU</b>	300g	<b>28 zł</b>
mus mascarpone / biszkopty / Amaretto / espresso / kruszonka z palonej czekolady / kakao		
<b>NOSZO SZEKULADA</b> <i>Nowość!</i>	300g	<b>28 zł</b>
sos morelowy / ananas w syropie anyżowo-rabarbarowym z cytryną / kruszone migdały		

# pizza

<b>'NDUJA E STRACCIATELLA</b>	360g	<b>51 zł</b>
San Marzano Casa Marazzo / Grana Padano / Fior di Latte Appennino Campano / Nduja di Spilinga / bazylija. Po wypieku: stracciatella		
<b>POMO D'ORO E BURRATA</b>	380g	<b>49 zł</b>
focaccia z oliwą i ziołami. Po wypieku: konfitowane pomidory / Burrata di Bufala / rukola / zielona oliwa / Grana Padano		
<b>TESORO</b>	380g	<b>49 zł</b>
Fior di Latte Appennino Campano. Po wypieku: rukola / prosciutto cotto, Burrata di Bufala / pistacje / Grana Padano / bazylija / EVO		
<b>TESORO 2.0</b>	340g	<b>51 zł</b>
panna / pasta truflowa. Po wypieku: rukola / migdały / Breasola (sezonowana połówka wołowa) / Grana Padano / EVO		
<b>MARGHERITA</b>	320g	<b>31 zł</b>
San Marzano Casa Marazzo / Fior di Latte Appennino Campano / Grana Padano / EVO / oregano / bazylija		
<b>CALABRESE</b>	340g	<b>46 zł</b>
San Marzano Casa Marazzo / Grana Padano / Fior di Latte Appennino Campano / Nduja di Spilinga / salami spianata / konfitowane pomidory / bazylija		
<b>PERE E GORGONZOLA</b>	340g	<b>51 zł</b>
gorgonzola / stracciatella / konfitura gruszkowa / Grana Padano / prażone orzechy włoskie i laskowe		
<b>CAPRICIOSA</b>	340g	<b>43 zł</b>
San Marzano Casa Marazzo / Grana Padano / Fior di Latte Appennino Campano / Prosciutto Cotto / pieczarki / karczochy / bazylija / oregano		
<b>CARBONARA</b>	340g	<b>43 zł</b>
Fior di Latte Appennino Campano / Grana Padano / guanciale / czosnek. Po wypieku: żółtko / świeżo mielony pieprz / świeża pietruszka / EVO		
<b>NAPOLI</b>	340g	<b>43 zł</b>
San Marzano Casa Marazzo / Fior di Latte Appennino Campano / salami Napoli / Grana Padano / czosnek / oliwki Leccino / bazylija / EVO		
<b>SALAME TOSCANO</b>	340g	<b>44 zł</b>
San Marzano Casa Marazzo / Fior di Latte Appennino Campano / Grana Padano / Salami napoli / czerwona cebula / czosnek / bazylija / EVO		
<b>TRE CARNI</b>	340g	<b>46 zł</b>
San Marzano Casa Marazzo / Fior di Latte Appennino Campano / Grana Padano / salami spianata / salami Napoli / guanciale / świeża pietruszka / EVO		
<b>FRESCA</b>	360g	<b>46 zł</b>
San Marzano Casa Marazzo / Fior di Latte Appennino Campano. Po wypieku: rukola / Prosciutto di Parma / pomidorki konfitowane / Grana Padano / EVO		
<b>TONNO</b>	340g	<b>46 zł</b>
San Marzano Casa Marazzo / Grana Padano / Fior di Latte Appennino Campano / tuńczyk sycylijski / oliwki Leccino / czerwona cebula / świeża pietruszka / EVO		



# napoje zimne

<b>COCA - COLA ZERO / COCA - COLA FANTA / SPRITE / TONIC KINLEY</b>	250ml	<b>10 zł</b>
	250ml	<b>10 zł</b>
<b>KROPLA BESKIDU</b>	330 ml	<b>9 zł</b>
gazowana / niegazowana	750 ml	<b>14 zł</b>
<b>FUZE TEA</b>	250 ml	<b>10 zł</b>
cytryna / brzoskwinia	250 ml	<b>10 zł</b>
<b>CAPPY</b>	250 ml	<b>10 zł</b>
pomarańcza / jabłko		
<b>RED BULL</b>	250ml	<b>14 zł</b>
<b>WODA Z CYTRUSAMI</b>	1000 ml	<b>20 zł</b>
podana z mięta, gazowana / niegazowana		
<b>LEMONIADA DOMOWA</b>	300 ml	<b>16 zł</b>
cytrynowo-miętowa / imbirowa-malinowa / gruszkowo-cynamonowa / kwiat bzu-limonka	1000 ml	<b>30 zł</b>
	300 ml	<b>19 zł</b>
<b>SOK ŚWIEŻO WYCISKANY</b>		
pomarańcza / grejpfrut / mix		

# napoje gorące

<b>ESPRESSO / DOPPIO</b>		<b>8 zł / 10 zł</b>
<b>LUNGO</b>	200 ml	<b>10 zł</b>
<b>LUNGO DUŻE</b>	250 ml	<b>12 zł</b>
<b>FLAT WHITE</b>	200 ml	<b>14 zł</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	250 ml	<b>14 zł</b>
<b>CAFFE LATTE</b>	250 ml	<b>15 zł</b>
<b>PUMKIN SPICE LATTE</b>	300 ml	<b>19 zł</b>
<b>WINO GRZANE</b>	350 ml	<b>24 zł</b>
alk. 13% / dostępne również w wersji bezalkoholowej		
<b>HERBATA</b>	350 ml	<b>14 zł</b>
czarna / Earl Grey / Rooibos malina / zielona / owocowa		
<b>HERBATA SEZONOWA</b>	350 ml	<b>22 zł</b>
pomarańcza / goździki / laska cynamonu / imbir / czerwony pieprz / syrop malinowy / mięta / anyż / cytryna		
<b>GORĄCA CZEKOLADA Z PIANKAMI</b>	250 ml	<b>16 zł</b>
<b>NAPAR IMBIROWY</b>	350 ml	<b>19 zł</b>

# likieri

<b>LIMONCELLO DOMOWE</b>	50 ml	<b>14 zł</b>
--------------------------	-------	--------------

# koktajle

<b>HUGO BEZALKOHOLOWE</b>	250ml	<b>22 zł</b>
prosecco bezalkoholowe / syrop kwiat bzu / limonka / mięta / woda gazowana		
<b>SPRITZ BEZALKOHOLOWY</b>	250ml	<b>22 zł</b>
prosecco bezalkoholowe / syrop marakuja / pomarańcza		
<b>APEROL SPRITZ</b>	250 ml	<b>29 zł</b>
prosecco / aperol / pomarańcza	1 000ml	<b>109 zł</b>
<b>HUGO SPRITZ</b>	250 ml	<b>29 zł</b>
prosecco / syrop kwiat bzu / limonka / mięta	1 000ml	<b>109 zł</b>
<b>PINK BERRY SPRITZ</b>	250 ml	<b>32 zł</b>
prosecco / gin różowy / sok z grejpfruta		
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	250 ml	<b>29 zł</b>
domowe limoncello / prosecco		

# piwa

	piwa lane		
<b>MARCOWE</b>	alk. 6%	500 ml	<b>18 zł</b>
<b>ŻYWIEC</b>	alk. 5,5%	300 ml	
		500 ml	<b>12 zł</b>
		500 ml	<b>16 zł</b>
	piwa butelkowe		
<b>WEIZEN</b>	alk. 5,2%	500 ml	<b>18 zł</b>
<b>LAGER</b>	alk. 4,8%	500 ml	<b>18 zł</b>
<b>GRAPEFRUIT</b>	alk. 4%	500 ml	<b>18 zł</b>
<b>ŻYWIEC 0%</b>		500 ml	<b>16 zł</b>
klasyczny / smakowy			

# whisky

	alk. 40%		
<b>BALLANTINES</b>		40 ml	<b>16 zł</b>
<b>CHIVAS REGAL</b>		40 ml	<b>19 zł</b>
<b>JACK DANIEL'S</b>		40 ml	<b>18 zł</b>
<b>JAMESON</b>		700 ml	<b>220 zł</b>
<b>JOHNY WALKER BLACK</b>		40 ml	<b>16 zł</b>
		40 ml	<b>19 zł</b>
		700 ml	<b>230 zł</b>