

NAPOJE ZIMNE

|                                                                                                       |                  |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------|
| Napoje gazowane<br>Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Kinley                               | 250ml            | 10 zł      |
| Kropla beskidu<br>gazowana / niegazowana                                                              | 330 ml / 750 ml  | 10 / 15 zł |
| Fuze tea<br>cytryna / brzoskwinia                                                                     | 250 ml           | 10 zł      |
| Cappy<br>pomarańcza / jabłko                                                                          | 250 ml           | 10 zł      |
| Red bull                                                                                              | 250 ml           | 14 zł      |
| Woda z cytrusami podana z miętą<br>gazowana / niegazowana                                             | 1000 ml          | 20 zł      |
| Lemoniada domowa<br>cytrynowo-miętowa / brzoskwiniowa /<br>guma balonowa - malina / kwiat bzu-limonka | 300 ml / 1000 ml | 16 / 30 zł |
| Sok świeżo wyciskany<br>pomarańcza / grejpfrut / mix                                                  | 250 ml           | 19 zł      |
| Kawa mrożona<br>bita śmietana / syrop waniliowy / czekolada                                           | 300 ml           | 19 zł      |

NAPOJE GORĄCE

|                                                                 |               |           |
|-----------------------------------------------------------------|---------------|-----------|
| Espresso / Doppio                                               | 33 ml / 75 ml | 8 / 10 zł |
| Espresso Tonic                                                  | 250 ml        | 20 zł     |
| Americano                                                       | 200 ml        | 10 zł     |
| Americano duże                                                  | 250 ml        | 12 zł     |
| Flat white                                                      | 200 ml        | 14 zł     |
| Cappucino                                                       | 250 ml        | 14 zł     |
| Cafe latte                                                      | 250 ml        | 15 zł     |
| Pistachino                                                      | 300 ml        | 26 zł     |
| (cappucino, pasta pistacjowa, bita śmietana, kruszone pistacje) |               |           |
| Herbata                                                         | 300 ml        | 14 zł     |
| czarna / earl grey / rooibos / zielona / owocowa                |               |           |

KOKTAJLE

|                                                                                                    |                  |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|
| Hugo virgin spritz 0%<br>prosecco bezalkoholowe, syrop kwiat bzu,<br>limonka, mięta, woda gazowana | 250 ml           | 23 zł       |
| Cucumber tonic 0%<br>tonic, sok z cytryny, mięta, syrop ogórkowy                                   | 200 ml           | 23 zł       |
| Strawberry virgin belliani 0%<br>prosecco bezalkoholowe, puree truskawkowe, limonka                | 200 ml           | 23 zł       |
| Grapefruit virgin spritz 0%<br>prosecco bezalkoholowe, sok z grapefruita, syrop malinowy           | 160 ml           | 23 zł       |
| Aperol spritz<br>prosecco, aperol, pomarańcza                                                      | 250 ml / 1000 ml | 29 / 109 zł |
| Hugo spritz<br>prosecco, syrop kwiat bzu, limonka, mięta                                           | 250 ml / 1000 ml | 29 / 109 zł |
| Cucumber Collins<br>gin, sok z cytryny, mięta, ogórek                                              | 170 ml           | 28 zł       |
| Strawberry daiquiri<br>biały rum, puree z truskawek, limonka                                       | 140 ml           | 32 zł       |
| Passion margarita<br>tequilla, triple sec, puree z marakuij, limonka, sól                          | 140 ml           | 32 zł       |
| Negroni<br>gin, vermouth, campari, skórka pomarańczy                                               | 140 ml           | 27 zł       |

PIWA LANE

|         |                    |       |
|---------|--------------------|-------|
| Marcowe | Alk. 6% / 500 ml   | 19 zł |
| Żywiec  | Alk. 5,5% / 500 ml | 18 zł |

PIWA BUTELKOWE

|                                          |                    |       |
|------------------------------------------|--------------------|-------|
| Weizen                                   | Alk. 5,2% / 500 ml | 19 zł |
| Lager                                    | Alk. 4,8% / 500 ml | 19 zł |
| Żywiec 0 %                               | 500 ml             | 16 zł |
| Żywiec 0 % smakowe<br>malinowe / miętowe | 500 ml             | 16 zł |

WINA MUSUJĄCE

|                                                                           |        |        |       |        |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|--------|-------|--------|
| Cabert Violino Cuvee<br>Glera / Włochy / Friuli                           | 125 ml | 750 ml | 18 zł | 99 zł  |
| J.Ch. Delavenne Grand Cru<br>Pinot Noir, Chardonnay / Francja / Szampania |        |        |       | 360 zł |

WINA BIAŁE

|                                                                 |        |        |       |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|--------|-------|--------|
| Venea Vitali<br>Trebbiano / Włochy / Abruzja                    | 125 ml | 750 ml | 22 zł | 120 zł |
| La Belle Pierre<br>Sauvignon Blanc / Francja / Langwedocja      |        |        | 22 zł | 140 zł |
| Villa San Martino<br>Pinot Grigio / Włochy / Wenecja Eugenejska |        |        |       | 160 zł |
| Wachtenburg Winzer<br>Riesling / Niemcy / Palatynat             |        |        |       | 160 zł |
| Stoneburn<br>Sauvignon Blanc / Nowa Zelandia / Marlborough      |        |        |       | 230 zł |

WINA CZERWONE

|                                                                    |        |        |       |        |
|--------------------------------------------------------------------|--------|--------|-------|--------|
| Venea Burbero<br>Montepulciano / Włochy / Abruzja                  | 125 ml | 750 ml | 22 zł | 120 zł |
| Zuazo Gaston<br>Tempranillo, Mazuelo / Hiszpania / Rioja           |        |        | 22 zł | 150 zł |
| Domaine Castelnau Les Muries<br>Pinot Noir / Francja / Langwedocja |        |        |       | 180 zł |
| Belasco de Baquedano Moncagua<br>Malbec / Argentyna / Mendoza      |        |        |       | 180 zł |
| Villa Schinosa<br>Primitivo / Włochy / Apulia                      |        |        |       | 220 zł |

SMACZNEGO!

KAMIENICA RYNEK 14



MENU  
LATO  
2025



SKARBY SMAKU PROSTO Z TARNOWSKICH GÓR

PRZYSTAWKI

|                                                                                                            |       |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| Tatar z kiszonego arbuza  | 120 g | 28 zł  |
| kalarepa marynowana w kolendrze, chrupka z Grana Padano                                                    |       |        |
| Krewetki na maśle z czosnkiem                                                                              | 160 g | 39 zł  |
| natka pietruszki, białe wino, frittatina                                                                   |       |        |
| Tatar wołowy podwędzany                                                                                    | 160 g | 51 zł  |
| sos musztardowy z lubczykiem, żółtko sv, grzanka z chleba z rodzynkami, pikle, dymka                       |       |        |
| Deska włoskich specjałów                                                                                   | 300 g | 129 zł |
| selekcja włoskich wędlin i serów, konfitura z suszonej figi i musztardy, konfitura z rabarbaru             |       |        |

ZUPY

|                                                                                                                        |        |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| Rosół domowy                                                                                                           | 300 ml | 28 zł |
| swojski makaron, drób, warzywa, pietruszka, olej z lubczyku                                                            |        |       |
| Włoska zupa warzywna                                                                                                   | 300 ml | 28 zł |
| warzywa korzeniowe, kiełbasa, natka, palony chleb                                                                      |        |       |
| Chłodnik z buraka i owoców leśnych  | 280 ml | 28 zł |
| jagody, czarna porzeczka, kompresowany ogórek, kefir, mięta                                                            |        |       |

SAŁATKI

|                                                                                                                                   |       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Sałatka z pomidorami i własną wędzoną ricottą  | 340 g | 45 zł |
| selekcja pomidorków, sałaty                                                                                                       |       |       |
| Sałatka z kurczakiem i pieczoną papryką                                                                                           | 350 g | 49 zł |
| sałata rzymska, owoce, vinaigrette rzodkiewkowy z truskawkami, miód z pistacjami, chilli, cytryna                                 |       |       |

LEGENDA

 – danie wegetariańskie  – danie pikantne

O objaśnienia składników i alergenów zapytaj obsługę.

DANIA GŁÓWNE

|                                                                                                                               |       |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| Fasolka szparagowa z groszkiem cukrowym                                                                                       | 440 g | 49 zł  |
| piklowana cukinia, groszek, puree z kalafiora z mlekiem kokosowym, foccacia                                                   |       |        |
| Polędwica z czarnego dorsza                                                                                                   | 420 g | 71 zł  |
| risotto z ‘ndują, groszek palony ze szpinakiem, sos holenderski                                                               |       |        |
| Pierś z kaczki                                                                                                                | 470 g | 65 zł  |
| puree z delikatnego czosnku i natki pietruszki, ziemniaki duszone w kaczym tłuszczu, demiglace z kiszonym arbuzem, pomarańcza |       |        |
| Filet z kurczaka supreme                                                                                                      | 560 g | 52 zł  |
| marynowana kalarepa, puree ziemniaczane z kalarepą, sos Ponzu                                                                 |       |        |
| Kotlet schabowy                                                                                                               | 480 g | 56 zł  |
| ziemniaki, swojski ogórek kiszony w oliwie z kolendry i natki pietruszki                                                      |       |        |
| Policzki wieprzowe                                                                                                            | 370 g | 56 zł  |
| duszona marchew w cytrusach, kremowe puree ziemniaczane, piklowana cebula                                                     |       |        |
| Rolada wołowa                                                                                                                 | 480 g | 59 zł  |
| kluski śląskie, modra kapusta                                                                                                 |       |        |
| Stek z polędwicy wołowej                                                                                                      | 480 g | 139 zł |
| ziemniaki tłuczone z serem Gruyere, piklowana kapusta                                                                         |       |        |

PASTA

|                                                          |       |       |
|----------------------------------------------------------|-------|-------|
| Spaghetti Carbonara                                      | 300 g | 39 zł |
| guanciale, Grana Padano, żółtko jaja, pietruszka, pieprz |       |       |
| Lasagne z wołowiną                                       | 450 g | 49 zł |
| tłuczone pomidory, chipsy z Grana Padano                 |       |       |
| Ravioli ze szparagami i mascarpone                       | 340 g | 47 zł |
| krewetki, suszone pomidory, sos z owoców morza           |       |       |

DESERY

|                                                              |       |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Lody kokosowe z bezą                                         | 160 g | 28 zł |
| arbuz, owoce, mięta                                          |       |       |
| Bomba kokosowa                                               | 160 g | 34 zł |
| kula czekoladowa, chipsy z ananasa, sos orientalny           |       |       |
| Tiramisu classico                                            | 130 g | 28 zł |
| mascarpone, biszkopt, kawa, kakao, amaretto, sos czekoladowy |       |       |

PIZZA

|                                                                                                                                  |       |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Quattro formaggi                              | 360 g | 51 zł |
| mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, straciatella, tallegio, Grana Padano, kwiaty                                               |       |       |
| Mortadella e pistachio                                                                                                           | 380 g | 49 zł |
| mozzarella Fior di Latte, mortadella, burrata di Bufala, pasta pistacjowa, Grana Padano, rukola                                  |       |       |
| Tesoro                                                                                                                           | 380 g | 49 zł |
| mozzarella Fior di Latte. Po wypieku: rukola, prosciutto cotto, Burrata di Bufala, pistacje, Grana Padano, bazylia               |       |       |
| Limoni bresaola                                                                                                                  | 340 g | 48 zł |
| bresaola, cytryna, mascarpone, mozzarella Fior di Latte, Grana Padano, rukola                                                    |       |       |
| Margherita                                    | 320 g | 33 zł |
| pomidory San Marzano, mozzarella Fior di Latte, Grana Padano, oregano, bazylia                                                   |       |       |
| Calabrese                                     | 340 g | 47 zł |
| pomidory San Marzano, Grana Padano, mozzarella Fior di Latte, ‘Nduja di Spilinga, salami spianata, konfitowane pomidory, bazylia |       |       |
| Rafano e guanciale                                                                                                               | 340 g | 43 zł |
| guanciale, pieczarki, chrzan, mozzarella Fior di Latte, Grana Padano, śmietana, świeża pietruszka, cytryna                       |       |       |
| Capriciosa                                                                                                                       | 340 g | 44 zł |
| pomidory San Marzano, Grana Padano, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, pieczarki, karczochy, bazylia, oregano           |       |       |
| Carbonara                                                                                                                        | 340 g | 44 zł |
| mozzarella Fior di Latte, Grana Padano, guanciale, czosnek. Po wypieku: żółtko, świeżo mielony pieprz, świeża pietruszka         |       |       |
| Napoli                                                                                                                           | 340 g | 44 zł |
| pomidory San Marzano, mozzarella Fior di Latte, salami Napoli, Grana Padano, czosnek, oliwki, bazylia                            |       |       |
| Salame toscano                                                                                                                   | 340 g | 45 zł |
| pomidory San Marzano, mozzarella Fior di Latte, Grana Padano, salami napoli, czerwona cebula, czosnek, bazylia                   |       |       |
| Tre Carni                                   | 340 g | 46 zł |
| pomidory San Marzano, mozzarella Fior di Latte, Grana Padano, salami spianata, salami Napoli, guanciale, świeża pietruszka       |       |       |
| Diavola e gorgonzola                        | 360 g | 43 zł |
| pomidory San Marzano, mozzarella Fior di Latte, spianata picante, ‘Nduja, gorgonzola, Grana Padano, karmelizowana szalotka       |       |       |
| Rosso e bianco                                                                                                                   | 340 g | 45 zł |
| pomidory San Marzano, ‘Nduja di Spilinga, straciatella, Provolone, Grana Padano                                                  |       |       |