



Do grup 10-osobowych i większych  
doliczamy serwis 10%

Aktualizacja menu: lipiec 2022 r.

## PRZYSTAWKI | Starters

- Łosoś marynowany w cytrusach, ogórek,  
zielone jabłko, crème fraîche,  
oliwa pietruszkowa [250g] ..... 43,00  
Salmon marinated with citrus fruit, cucumber,  
green apple, crème fraîche, parsley oil
- Krewetki w białym winie, bisque, chili,  
czosnek, sos maślany [200g] ..... 41,00  
Scampi with white wine, bisque, chili pepper,  
garlic, butter sauce
- Szarpana wołowina, maślana brioche,  
majonez truflowy, piklowana cebula [200g] ..... 39,00  
Pulled beef, buttered brioche, truffle mayonnaise,  
pickled onions
- Tatar z kwaśną śmietaną, parmezan [170g] ..... 46,00  
Beef tartare with sour cream, parmesan cheese
- Antipasto - deska przystawek  
1 osoba [300g], 2 osoby [600g] ..... 59,00 | 96,00  
Antipasto – cold cut plate

## SALATKI | Salads

- Burrata z pomidorami koktajlowymi,  
salsa verde (300g) ..... 38,00  
Burrata cheese with cherry tomatoes, salsa verde
- Zapiekany kozi ser, sałatka z pieczonych buraków,  
sos balsamico (260g) ..... 36,00  
Baked goat cheese, roasted beetroot, balsamico sauce
- Sałatka z kaszy gryczanej, avocado, jajko poche,  
mięta, bazylija, vinegret cytrusowy [300g]..... 36,00  
Buckwheat groats salad, avocado, poached egg, mint,  
basil, citrus vinaigrett
- Sałatka z kurczakiem, sos anchois,  
pomidor, grzanki, crunch z boczku (300g) ..... 38,00  
Salad with chicken, anchovy sauce, tomato, bacon crunch

## ZUPY | Soups

- Bulion wołowy z pulecikami  
z kurczaka i kaszy [300ml] ..... 23,00  
Beef broth with chicken & grits balls
- Marsylska zupa rybna z owocami morza [400ml] ..... 43,00  
Bouillabaisse – with seafood

## DOMOWE MAKARONY | Pasta fresca

Ravioli ze szpinakiem i ricottą, palone masło, puder z pora, orzechy [ 200g ] -v ..... 37,00  
Spinach and ricotta ravioli, roasted butter, leek powder, nuts

Gnocchi ziemniaczane z kozim serem, gruszka, pistacje, masło szaflwiowe, rukola [ 280g ] -v ..... 43,00  
Potato gnocchi with goat cheese, pear, pistachios, sage butter, rocket

Spaghetti primavera z warzywami, sos maślany [ 250g ] -v ..... 35,00  
Spaghetti primavera with vegetables, butter sauce

Risotto z zielonym groszkiem, boczniak, mascarpone [ 250g ] -v ..... 39,00  
Risotto with green peas, oyster mushroom, mascarpone cheese

Ravioli nero z dorszem i ziemniakami, smażone chorizo, sos maślany [ 250g ] ..... 44,00  
Cod and potatoes ravioli nero, fried chorizo, butter sauce

Tagliolini nero z krewetkami, cukinia, bisque, sos beurre blanc [ 300g ] ..... 46,00  
Tagliolini nero with shrimps, zucchini, bisque, beurre blanc sauce

Trofie nero z owocami morza [ 320g ] ..... 47,00  
Trofie nero with seafood

Ravioli z pieczoną kaczką, mus jabkowy z szafranem [ 250g ] ..... 46,00  
Roasted duck ravioli, apple mousse with saffron

Spaghetti carbonara z guanciale, jajko, parmezan [ 250g ] ..... 37,00  
Spaghetti carbonara with guanciale, egg, parmesan cheese

Busiate z cielęciną, podgrzybek, groszek cukrowy, sos śmietanowy z winem Marsala [ 300g ] ..... 48,00  
Busiate with veal, wild mushroom, sugar snap peas, cream sauce with Marsala wine

Spaghetti z chorizo, papryka, pomidory [ 280g ] ..... 43,00  
Spaghetti with chorizo, pepper, tomatoes

## PIWO | Beer

Okocim [0,3l | 0,5l] ..... 12,00 | 15,00  
Grimbergen [0,3l | 0,5l] ..... 16,00 | 21,00  
Grimbergen taca [3 x 150ml] ..... 21,00

Carlsberg [butelka - 0,5l] ..... 15,00  
Okocim Premium Pils [butelka - 0,5l] ..... 15,00  
Okocim Pszeniczne [butelka - 0,5l] ..... 15,00  
Žatecký [butelka - 0,5l] ..... 15,00  
Okocim Porter [butelka - 0,5l] ..... 17,00

Somersby [butelka - 0,4l] ..... 14,00  
Garage hard lemon drink [butelka - 0,4l] ..... 14,00

## PIWA BEZALKOHOLOWE / Non-alcoholic beer

Okocim Bezalkoholowy [butelka 0,5l] ..... 12,00  
Okocim Radler mango-marakuja [butelka 0,5l] ..... 14,00

## WÓDKA & TEQUILA

Wyborowa [4cl | 75cl] ..... 8,00 | 120,00  
Absolut [4cl | 75cl] ..... 9,00 | 140,00  
Finlandia [4cl | 75cl] ..... 9,00 | 135,00  
Żubrówka [4cl] ..... 10,00  
Żołądkowa Gorzka [4cl] ..... 10,00  
Tequila Olmeca Silver | Gold [4cl] ..... 16,00

## WHISKY & COGNAC

Johnnie Walker Red | Black [4 cl] ..... 13,00 | 17,00  
Jameson [4 cl] ..... 15,00  
Jack Daniels [4 cl] ..... 16,00  
Chivas Regal [4 cl] ..... 16,00  
Glenfiddich 15 YO [4 cl] ..... 34,00  
Hennessy VS [4 cl] ..... 17,00  
Stock'84 [4 cl] ..... 12,00

## GRAPPY

Prosecco Selezione [4 cl] ..... 19,00  
Le Diciotto Lune [4 cl] ..... 21,00  
Le Giare Gewurztraminer [4 cl] ..... 28,00  
Le Giare Amarone [4 cl] ..... 28,00

## GIN & RUM

Bacardi [4 cl] ..... 12,00  
Malibu [4 cl] ..... 10,00  
Seagrams [4 cl] ..... 10,00  
Bombay Sapphire London Dry Gin [4 cl] ..... 18,00

## VERMUTH

Martini [10 cl] ..... 14,00

## LIKIERY

Wiśniówka [4 cl] ..... 9,00  
Jagermeister [4 cl] ..... 13,00  
Amaretto [2 cl] ..... 8,00  
Baileys [2 cl] ..... 8,00  
Kahlua [2 cl] ..... 8,00

## RYBY I OWOCE MORZA | Fish and Seafood

Sałatka z grillowaną ośmiornicą, sałata rzymska, krwista pomarańcza, pieczony pomidor, dressing cytrynowy z marakują [ 400g ] .....	72,00
Grilled octopus salad, romaine lettuce, blood orange, roasted tomato, lemon and passion fruit dressing	
Mule w białym winie, czosnek, pietruszka, grzanki [ 500g ] .....	49,00
Mussels with white wine, garlic, parsley, toasts	
Pieczony okoń morski, ziemniaki, crunch z pora, sałatka ze szpinaku z koprem włoskim i parmezanem [ 350g ] .....	72,00
Roasted sea bass, potatoes, leek crunch, spinach salad with fennel and parmesan	

## DESERY | Desserts

Tiramisu [ 180g ] .....	21,00
Sernik z ricotty, coulis z czarnej porzeczki z mięętą [ 110g ] .....	24,00
Ricotta cheesecake, blackcurrant coulis with mint	
Delicja z palonej białej czekolady z mascarpone, mango, granita kokosowa [ 100g ] .....	24,00
Delicacy – roasted white chocolate with mascarpone cheese, mango, coconut granite	
Tarta cytrynowa z bezą [ 150 ml ] .....	23,00
Lemon tart with meringue	
Kawa smakosza – trzy mini desery + kawa [150g] .....	35,00
Gourmet coffee- three mini dessert + coffee	

## PIZZA • (32cm)

Focaccia z rozmarynem .....	22,00
Focaccia with rosemary	
Margherita - sos pomidorowy, mozzarella, oregano -v .....	26,00
Margherita - tomato sauce, mozzarella cheese, oregano	
Verdure - sos pomidorowy, mozzarella, warzywa grillowane, rukola, pesto -v .....	37,00
Verdure – tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables, rocket salad, pesto sauce	
Quattro formaggi - sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmezan -v .....	37,00
Quattro formaggi – tomato sauce, cheeses - mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmigian	
Funghi - sos mascarpone, mozzarella, pieczarki portobello, czerwona cebula, suszone pomidory, parmezan -v .....	37,00
Funghi- cheese sauce, mozzarella cheese, Portobello mushrooms, red onion, sun-dried tomatoes, parmigian cheese	
Diavola - sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata picante.....	34,00
Diavola – tomato sauce, mozzarella, spicy salami spinata picante	
Salame - sos pomidorowy, mozzarella, salami milano .....	34,00
Salame – tomato sauce, mozzarella, salami milano	
Capricciosa - sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, szynka .....	35,00
Capricciosa – tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, ham	
Quattro stagioni - sos pomidorowy, mozzarella, karczochy, pieczarki, szynka, oliwki .....	37,00
Quattro Stagioni – tomato sauce, mozzarella cheese, antrichoke, mushrooms, ham, black olives	
Papryczki 5 - chorizo, grillowane papryki, speck, mozzarella, ricotta .....	41,00
Papryczki 5 – chorizo, grilled pepper, speck, mozzarella and ricotta cheese	
Chorizo - sos pomidorowy, mozzarella, ser scamorza, żurawina, chorizo .....	39,00
Chorizo – tomato sauce, mozzarella cheese, scamorza cheese, cranberries, chorizo	
Prosciutto di Parma - sos pomidorowy, mozzarella, szynka parma, rukola, parmezan .....	39,00
Prosciutto di Parma - tomato sauce , mozzarella, Parma ham, rocket salad, parmigian cheese	

## NAPOJE CIEPŁE | Hot beverages

Espresso [25 ml] .....	9,00
Espresso doppio [50 ml] .....	12,00
Kawa czarna / black coffee [80 ml] .....	9,00
Cappucino [100 ml] .....	11,00
Kawa biała / white coffee [100 ml] .....	11,00
Latte [200 ml] .....	11,00
Herbata parzona w dzbanku / Tea pot [300 ml] .....	12,00

## NAPOJE ZIMNE | Cold beverages

Sok ze świeżych cytrusów [ 200 ml ] Freshly squeezed citrus fruit juice .....	16,00
Lemoniada [300 ml] .....	15,00
Lemonade	
Soki owocowe Toma / Fruit juice [ 200 ml ] .....	9,00
Pepsi, Mirinda, 7-up, Schweppes [ 200 ml ] .....	9,00
Ice-tea [ 200 ml ] .....	9,00
Krystaliczne źródło naturalna woda źródłana - butelka [300 ml] Natural spring water - bottle .....	7,00
Cisowianka – naturalna woda mineralna - butelka [ 300/700 ml ] Mineral water - bottle .....	8,00 / 15,00
Woda mineralna [dzbanek [ 0,5L / 1L ] Jug of mineral water .....	7,00 / 14,00

## DANIA GŁÓWNE | Main Dishes

Pierś z kurczaka supreme, sos estragonowy, gratin ziemniaczane z pieczarką portobello i truflą [ 350g ] .....	49,00
Chicken breast supreme, tarragon sauce, potato gratin with portobello mushroom and truffle	
Żebro wołowe, sos z czarnego czosnku, piklowana szalotka, salátka ziemniaczana z chrzanem i szczypiorkiem [ 350g ] .....	58,00
Beef rib, black garlic sauce, pickled shallots, potato salad with horseradish and chives	
Filet z kaczki, sos cytrusowy, puree z marchwi, lasagne z batatów [ 400g ] .....	69,00
Duck fillet, citrus sauce, carrot puree, sweet potato lasagne	
Polędwica wołowa, ziemniak z ogniska, fasolka szparagowa – sos do wyboru [ 400g ] Beef fillet, fire potato, green beans - sauce of your choice	
– sos ze smardzów / morel sauce .....	105,00
– masło Café de paris / Café de paris butter .....	98,00

## DODATKI DO DAŃ -100g | Side dishes

Gratin ziemniaczane z pieczarką portobello i truflą [ 150g ] .....	15,00
Potato gratin with portobello mushroom and truffle	
Ziemniak z ogniska [ 100g ] .....	10,00
Fire potato	
Fasolka szparagowa z masłem [ 80g ] .....	12,00
Green beans with butter	
Mix sałat, pomidorki, sos vinegret [ 150g ] .....	15,00
Mixed salad, tomato cherry, vinaigrette sauce	