

## PRZEKĄSKI ZIMNE / COLD STARTERS

**Domowa Focaccia, oliwa** / Homemade Focaccia, olive oil

19 pln

**Pinsa** z rozmarynem, sól morska / Pinsa, rosemary, salt

24 pln

**Talerzyk do wina:** Pastrami wołowe sezonowane w papryce, ser Manchego, papryczka piquillo, oliwki Kalamata

Wine plate: seasoned Pastrami, Manchego, piquillo pepper, Kalamata olives

22 pln

**Talerz śródziemnomorskich warzyw** marynowanych w oliwie i ziołach

Plate of mediterranean vegetables marinated in olive oil and herbs

29 pln

**Tatar wołowy po andaluzyjsku**, oliwki, suszone pomidory, kapary, topinambur, focaccia

Andalusian beef tartare, olives, dried tomatoes, capers, Jerusalem artichoke, focaccia

44 pln

**Carpaccio z ośmiornicy**, salsa verde, peperoncino aioli

Octopus carpaccio, salsa verde, peperoncino aioli

59 pln

**Pastrami wołowe sezonowane w papryce**, owoc kaparu, Grana Padano

Beef pastrami seasoned in pepper, capers, Grana Padano

33 pln

**Panna cotta bazyliowa**, pomidory, pesto, oliwa, pinsa

Basil panna cotta, tomatoes, pesto, olive, pinsa

35 pln

**Toskańska sałatka Panzanella z burratą**, kapary, pomidory malinowe, grzanki, pesto, rukola

Tuscan Panzanella salad, burrata, capers, tomatoes, croutons, pesto, arugula

39 pln

**Śródziemnomorski talerz serów:** Poulingny St. Pierre AOP (kozi, Dolina Loary, Francja)

Grana Padano D.O.P. (krowi, Piemont, Włochy), Gorgonzola Picante D.O.P. (krowi, Novara, Włochy)

Manchego (owczy, La Mancha, Hiszpania)

49 pln,

## PRZEKĄSKI CIEPŁE / WARM STARTERS

**Chrupiący kalafior**, pikantny sos paprykowy, dip szczypiorkowy  
Crispy cauliflower, spicy pepper sauce, chive dip  
29 pln

**Pieczony bakłażan**, pomidory San Marzano, Pecorino Romano D.O.P.  
Baked aubergine, San Marzano tomatoes, Pecorino Romano D.O.P.  
35 pln

**Hiszpańskie patatas bravas**, chorizo, sos mojo picon, aioli  
Spanish patatas bravas, mojo picon sauce, aioli  
35 pln

**Wątróbka z indyka z patelni**, sos pieprzowy / brandy, pinsa  
Turkey liver from the pan, pepper / brandy sauce, pinsa  
37 pln

**Zapiekana grecka Feta**, konfitura z pomidorów, tapenada, pinsa  
Baked greek Feta cheese, tomato jam, tapenada, pinsa  
39 pln

**Fritto Misto**, kalmary, krewetki, mule, aioli  
Fritto Misto, calamari, shrimps, mussels, aioli  
44 pln

**Krewetki z patelni**, białe wino, chili, czosnek, masło, focaccia  
Shrimps, white wine, chili, garlic, butter, focaccia  
49 pln

## SALATY / SALAD

**Śródziemnomorska**, grecka Feta, oliwki Kalamata, pomidor, ogórek, oregano  
Mediterranean salad, greek Feta, Kalamata olives, tomato, cucumber, oregano  
36 pln

**Cezar**, sałata rzymska, grzanki, sos anchovies, tostowane kapary, Grana Padano  
Caesar, gem salad, croutons, anchovies sauce, toasted capers, Grana Padano

Vege 29 pln   Kurczak, guanciale / chicken, guanciale 35 pln   Krewetki / Shrimps 39 pln

**Jardin des Chèvres** z zapiekanyim francuskim kozim serem, fasolka szparagowa, bób, pomarańcza  
prażony słonecznik, dressing miodowo – musztardowy  
Jardin des Chèvres, baked french goat cheese, beans, broad bean, orange, roasted sunflower seeds  
honey – mustard sauce  
38 pln

## ZUPY / SOUPS

**Krem z pomidorów San Marzano i pieczonej papryki, pinsa**  
Cream of tomatoes and peppers, pinsa  
29 pln

**Zupa Szefa Kuchni – zapytaj obsługę**  
Chef's soup – ask the waiter  
29 pln

## **PINSA**

*PINSA to rzymska krewna pizzy, focacci i piadiny. Jest zdecydowanie bardziej lekkostrawna, dzięki powolnemu wyrastaniu ciasta na zakwasie oraz zastosowaniu mieszanki mąki pszennej, ryżowej i sojowej.*

**Margherita**, Mozzarella Fior di Latte, sos z pomidorów San Marzano, bazylia  
29 pln

**Capricciosa**, szynka cotto, pieczarki, oregano, Mozzarella Fior di Latte, sos z pomidorów San Marzano  
36 pln

**Pepperoni Picante**, pikantna kiełbasa Pepperoni, mini papryczki Biquinho, , Mozzarella Fior di Latte  
sos z pomidorów San Marzano  
36 pln

**Primitivo**, plastry sezonowanego Pastrami wołowego, czosnek, rozmaryn, Mozzarella Fior di Latte  
ziołowy sos śmietanowy  
39 pln

**Bufala**, Mozzarella di Bufala D.O.P., pomidory, pesto, bazylia, pestki słonecznika  
41 pln

**Gamba Bianca**, krewetki, chili, czosnek, rozmaryn, natka pietruszki, Mozzarella Fior di Latte  
ziołowy sos śmietanowy  
44 pln

**Frutti di Mare**, krewetki, kalmary, mule, czosnek, chili, sos z pomidorów San Marzano  
45 pln

**N'duja Calabrese** pikantna kalabryjska kiełbasa n'duja, Mozzarella Stracciatella  
sos z pomidorów San Marzano, szczypiorek  
38 pln

## MAKARONY / PASTA

**Zawijane Lasagne ze szpinakiem**, suszone pomidory, orzeszki pini, jarmuż, sos maślany  
Lasagne, spinach, dried tomatoes, pini nuts, kale, butter sauce  
44 pln

**Tagliatelle** z ragu wołowym i burrata, orzechy laskowe, jarmuż  
Tagliatelle, beef ragu, burrata, walnuts, kale  
48 pln

**Orecchiette alla Papalina**, szynka parmeńska, zielony groszek, czosnek, sos pomidorowo – śmietanowy  
Orecchiette alla Papalina, parma ham, green peas, garlic, creamy – tomato sauce  
38 pln

**Tagliolini Frutti di Mare**, kalmary, krewetki, mule, bisque homarowy  
Tagliolini Frutti di Mare, calamari, shrimps, mussels, lobster bisque  
49 pln

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

**Klopsiki hiszpańskie**, cielęcina, Chorizo, sos pomidorowy  
Spanish meatballs, veal, Chorizo, tomato sauce  
39 pln

**Kotlet Milanese**, cielęcina, chili, pieprz, cytryna  
Cotoletta alla milanese, veal, chili, pepper, lemon  
44 pln

**Polędwica Primitivo**, polędwica wołowa w cieście francuskim, sos pieprzowy, palone warzywa  
Beef Primitivo, beef sirloin in puff pastry, pepper sauce, roasted vegetables  
93 pln

**Rib – eye stek**, antrykot wołowy sezonowany 21 dni, smażone papryczki Padron, salsa ziołowa z peperoncino  
Rib – eye steak, beef entrecote seasoned for 21 days, fried Padron peppers, herbal salsa with peperoncino  
119 pln

**Ośmiornica po galicyjsku**, N’duja, sos pomidorowy, oliwki, groszek  
Galician octopus N’duja, tomato sauce, olives, peas  
77 pln

**Halibut z pieca**, oliwki, kapary, pomidory, kiszona cytryna  
Halibut, olives, capers, tomatoes, pickled lemon  
56 pln

## DODATKI / SIDES

**Puree Primitivo**  
15 pln

**Frytki**, aioli truflowe / Fries, truffle aioli  
15 pln

**Kasza perłowa** z warzywami / Pearl groats  
with vegetables  
15 pln

**Talerzyk śródziemnomorskich warzyw  
marynowanych w oliwie i ziołach**  
Plate of mediterranean vegetables  
marinated in olive oil and herbs  
15 pln

**Gnocchi smażone na maśle**  
Gnocchi fried in butter  
15 pln

**Smażone papryki Padron**, jogurt bałkański,  
oliwa szczypiorkowa  
Fried Padron peppers, balkan yoghurt, chive  
olive oil  
18 pln

**Fasolka szparagowa**, chrust chlebowy, masło,  
szczypiorek  
Green beans, breadcrumbs, butter, chive  
18 pln

## DLA DZIECI / FOR KIDS

### **Pinsa Margherita**

29 pln

### **Tagliatelle Bolognese, parmezan**

25 pln

### **Pulpeciki w sosie pomidorowym**

Meatballs with tomato sauce

25 pln

### **Sznycel cielęcy, frytki, ketchup**

Veal cotoletta, fries, ketchup

29 pln

## DESERY / DESSERTS

### **Affogato, kulka lodów waniliowych z illy espresso**

Affogato, vanilla ice cream with illy espresso

19 pln

### **Kawowy Creme Brulee**

Coffee Creme Brulee

26 pln

### **Tarta cytrynowa z włoską bezą, kruszone orzechy laskowe**

Lemon Tart with italian meringue, hazelnuts

25 pln

### **Domowe Tiramisu, mascarpone, kawa, pistacje**

Tiramisu, mascarpone, coffee, pistacho

27 pln

### **Sernik baskijski z białą czekoladą, owoce sezonowe**

Basque cheesecake with white chocolate, seasonal fruits

27 pln

### **Śródziemnomorski talerz serów: Poulingny St. Pierre AOP (kozi, Dolina Loary, Francja)**

Grana Padano D.O.P. (krowi, Piemont, Włochy), Gorgonzola Picante D.O.P (krowi, Novara, Włochy)

Manchego (owczy, La Mancha, Hiszpania)

49 pln

Do grup od 5 osób doliczamy serwis 10 %  
We add a 10 % service charge to all tables of 5 or more