

Menu Kuchnia i Wino

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

FOCCACIA TRZY SMAKI 24 PLN
Focaccia in three flavours

DESKA WĘDLIN WŁOSKICH (5 RODZAJI) PODAWANA Z FOCACCIĄ, OLIVKAMI I KARCZOCHAMI 43 PLN
Platter with five different type of Italian ham served with focaccia, black olives and artichokes

Proponowane białe wino:
KIM CRAWFORD SAUVIGNON BLANC – MALBOROUGH NEW ZELAND 125 PLN / butelka

Proponowane czerwone wino:
STIMSON ESTATE CELLARS MERLOT WASHINGTON STATE 75 PLN / butelka
17 PLN / kieliszek

DESKA Z SERAMI WŁOSKIMI PODAWANA Z FOCACCIĄ, CZARNYMI OLIVKAMI I KARCZOCHAMI 46 PLN
Platter with Italian cheeses served with focaccia, black olives and artichokes

Proponowane białe wino musujące:
PROSECCO DOC TREVISO DRY, SAN MARTINO 60 PLN / butelka

Proponowane czerwone wino:
TENUTA LENA DE MEZZO DOC VALPOLICELLA CLASSICO 70 PLN / butelka

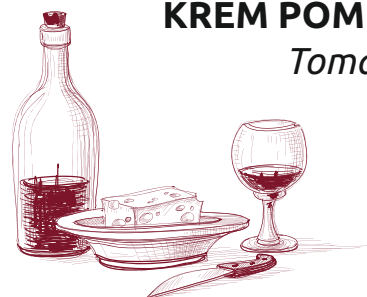
ZUPY / SOUPS

ZUPA PEPATA DI COZZE 24 PLN
MULE Z PIEPRZEM I SOSEM POMIDOROWYM
Soup Pepata di cozze mussels with pepper and tomato sauce

Proponowane wino:
SIMPLE WINE SAUVIGNON BLANC, VALUL LUI TRAIA 50 PLN / butelka
11 PLN / kieliszek

KREM POMIDOROWY Z MASCARPONE I ZIELONYM PESTO 15 PLN
Tomato cream with mascarpone and green pesto

Proponowane wino:
12 E MEZZO PINOT GRIGIO IGP PUGLIA 70 PLN / butelka
15 PLN / kieliszek



SAŁATKI / SALADS

FIORDILATTE 25 PLN
OPIEKANA SZYNKA PARMEŃSKA Z MOZZARELLĄ PODAWANA Z RUKOLĄ, POMIDORAMI KOKTAJLOWYMI POLANE SOSEM BALSAMICZNYM

Fiordilatte - Toasted Parma ham with mozzarella, served with rocket, cherry tomatoes, topped with balsamic sauce

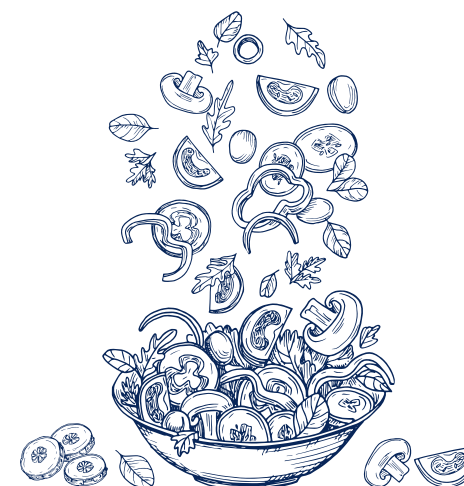
Proponowane wino:
SCAIA GARGANEGA, CHARDONNAY IGT VENETO 80 PLN / butelka

SAŁATKA Z KREWETKAMI
MIX SAŁAT, POMIDORY KOKTAJLOWE, PAPRYKA, KREWETKI TYGRYSIE (5 SZT.) Z SOSEM BRANDY 32 PLN
Salad with prawns - mix of lettuces, cherry tomatoes, peppers, and tiger prawns with Brandy sauce

Proponowane wino:
URBAN RIESLING QBA MOSEL, ST URBANS-HOF

SAŁATKA PERA 25 PLN
MIX SAŁAT, TRZY RODZAJE SERÓW, GRUSZKA W ZALEWIE
Pera salad
mixed salad, three types of cheeses, pear in pickle

Proponowane wino:
HONEY MOON DO PENEDES, PARES BALTA 90 PLN / butelka



MAKARONY / PASTA

LINGUINE Z BOROWIKAMI I KREMEM TRUFLOWYM 35 PLN
Linguine with porcini mushrooms and truffle cream

Proponowane wino:
CHARDONNAY RESERVA CASABLANCA VALLEY, VENTISQUERO 68 PLN / butelka
15 PLN / kieliszek

**LINGUINE Z KREWETKAMI, OLEJEM CZOSNKOWYM
Z CHILLI I PIETRUSZKĄ** 29 PLN
Linguine with prawns, garlic oil with chilli and parsley

Proponowane wino:
12 E MEZZO PINOT GRIGIO IGP PUGLIA 70 PLN / butelka
15 PLN / kieliszek

**LINGUINE ALLA MATRICIANA
SOS POMIDOROWY, BOCZEK, CEBULA, CZOSNEK,
CHILLI, PIETRUSZKA** 29 PLN
Linguine alla matriciana
Tomato sauce, bacon, onion, garlic, chilli, parsley

Proponowane wino:
RIESLING CHARM RHEINGAU, GEORG BREUER 95 PLN / butelka
20 PLN / kieliszek



**PENNE Z ŁOSOSIEM, SOSEM POMIDOROWYM
Z MASCARPONE I PIETRUSZKĄ** 29 PLN
Penne with salmon, tomato sauce with mascarpone and parsley

Proponowane wino:
TEMPRANILLO ROSADO DO CIGALES, FINCA MUSEUM 79 PLN / butelka
17 PLN / kieliszek

**PENNE Z GRUSZKĄ, ORZECHAMI WŁOSKIMI,
SOSEM ŚMIETANKOWYM I BAZYLIĄ** 29 PLN
Penne with pear, walnuts, cream sauce and basil

Proponowane wino:
SCAIA GAARGANEGA, CHARDONNAY IGT VENETO 80 PLN / butelka

RISOTTO Z BOROWIKAMI NA BIAŁYM WINIE Z PIETRUSZKĄ 35 PLN
Risotto with porcini mushrooms in white wine sauce with parsley

Proponowane wino:
OAKED CHARDONNAY PEARL, GLEN CARLOU 120 PLN / butelka

**RISOTTO FRUTTI DI MARE Z OWOCAMI MORZA, SOSEM
POMIDOROWYM I PIETRUSZKĄ** 35 PLN
Risotto frutti di mare with seafood, tomato sauce, and parsley

Proponowane wino:
ALBARINO DO RIAX BAIXAS, ATTIS 95 PLN / butelka



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

FRITTURA MISTA 35 PLN
SMAŻONE OWOCE MORZA Z MIXEM SAŁAT I FRYTKAMI
Frittura mista
fried seafood with a mix of lettuce and fries

Proponowane wino:
WINNICA ZAMOJSKA ROSE 70 PLN / butelka
14 PLN / kieliszek

**GRILOWANY MIECZNIK Z SOSEM ŚRÓDZIEMNOMORSKIM,
ZIEMNIAKAMI OPIEKANYMI I MIXEM SAŁAT** 42 PLN
*Grilled swordfish with mediterranean sauce,
roasted potatoes and mixed salad*

Proponowane wino:
SELLA&MOSCA VERMENTINO DOC VERMENTINO DI SARDEGNA 65 PLN / butelka
14 PLN / kieliszek

**DUSZONA WOŁOWINA NA CZERWONYM WINIE
Z ZIEMNIAKAMI GOTOWANYMI I MIXEM SAŁAT** 42 PLN
Stewed beef in red wine with boiled potatoes and mixed salad

Proponowane wino:
PARADA DE ATAUTA, RIBERA DEL DUERO DOMINIO DE ATAUTA 180 PLN / butelka

Proponowane wino:
ODE D'AYDIE AOC MADIRAN, CHATEAU D'AYDIE 120 PLN / butelka



Menu Kuchnia i Wino