

WITAMY!

*Il luogo per essere felici è questo,
il momento per essere felici è adesso.*

*Miejsce, by być szczęśliwym to To,
Moment, by być szczęśliwym to Ten.*

ANTIPASTI

PRZYSTAWKI (STARTERS)

- | | |
|--|-------|
| 1. Antipasto Italiano | 38 zł |
| Talerz z grillowanymi warzywami marynowanymi w oliwie i ziołach oraz włoskimi wędlinami i serami 500g
(Italian snacks: olives, Italian meat, Italian cheese) | |
| 2. Tre tipi di bruschetta | 22 zł |
| Trzy rodzaje klasycznych tokańskich grzanek: z pomidorami, czosnkiem i oliwą z mozzarellą, włoskim pikantnym salami oraz suszonymi pomidorami, z szynką parmeńską i rucolą | |
| 3. Cozze gratinate | 28 zł |
| Małże w zielonych muszlach zapiekane parmezanem z czosnkiem, chilli i nacią pietruszki | |
| 4. Carpaccio di salmone con pepe rosso | 29 zł |
| Carpaccio z łososia z czerwonym pieprzem 200g | |
| 5. Melanzana con prosciutto e formaggio | 32 zł |
| Bakłażan zapiekany z sosem pomidorowym, mozzarellą i chipsem z szynki parmeńskiej | |
| 6. Fritto Misto | 32 zł |
| (Smażony mix owoców morza i warzyw z dipem) | |
| 7. Calamari Fritti | 36 zł |
| (Smażone kalmary) | |
| 8. Gamberetti frizzante in padella | 39 zł |
| Skwierczące krewetki duszone w sosie z białego wina z dodatkiem czosnku i zielonej pietruszki podawane z pieczonymi pomidorkami koktajlowymi
(Shrimps stewed in white wine sauce with garlic and parsley served with baked cherry tomatoes) | |
| 9. Rozmarynowe grissini z ręcznie robionym pesto z rukoli | 20 zł |
| (Rosemary grissini with handmade rucola pesto) | |

FOCACCIA

**ORYGINALNE WŁOSKIE PIECZYWO
WYPIEKANE Z CIASTA NA PIZZĘ
W PIECU OPALANYM DREWNEM
(Original Italian bread baked from
pizza dough in wood-burning stove)**

- | | |
|--|-------|
| 10. Focaccia klasyczna polana oliwą z oliwek z rozmarynem
Focaccia olio oliva e rosmarino
(Classic focaccia with olive oil and rosemary) | 16 zł |
| 11. Focaccia klasyczna polana oliwą z oliwek z czosnkiem
Focaccia olio e aglio
(Classic focaccia with olive oil and garlic) | 18 zł |
| 12. Focaccia z gorgonzolą czosnkiem, rukolą i pomidorkami
Focaccia con gorgonzola, aglio, rucola e pomodorini
(Focaccia with gorgonzola cheese, garlic, rucola and tomatoes) | 26 zł |
| 13. Focaccia z pesto z rucoli, mozzarellą i pomidorami suszonymi
(Focaccia pesto di rucola, mozzarella e pomodori secchi) | 26 zł |
| 14. Focaccia Bianca Siciliana z mozzarellą, grillowanym bakłażanem i bazylią
(Focaccia with mozzarella, aubergine and basil) | 26 zł |
| 15. Focaccia all tonno z mozzarellą, tuńczykiem, oliwkami, cebulą czerwoną
(Focaccia with mozzarella, tuna, olives and red onion) | 30 zł |

ZUPPE

ZUPY (SOUPS)

- 16. Zuppa di pomodoro** 16 zł
Zupa krem z pomidorów posypana parmezanem
(Creamy tomato soup with parmezan cheese)
- 17. Zuppa di frutti di mare** 32 zł
Zupa z owoców morza
(Sea food soup)

INSALATE

SALATKI (SALADS)

- 18. Rucola con pomodorini (100 g)** 10 zł
(Rukola z pomidorkami)
(Rucola and tomatoes)
- 19. Caprese con Mozzarella di Bufala (250 g)** 24 zł
(Pomidory przekładane mozzarellą na rukoli)
(Tomatoes with mozzarella and arugula)
- 20. Insalata con pollo e melone (300 g)** 28 zł
(Sałatka z grillowanym kurczakiem, melonem, orzechami włoskimi i pomidorami)
(Grilled chicken salad with melon, walnuts and tomatoes)
- 21. Insalata di San Daniele (300 g)** 30 zł
(Mix sałat z szynką San Daniele, pomidorami, orzechami włoskimi, i parmezanem)
(Mix salad with San Daniele ham, tomatoes, walnuts, and parmezan cheese)
- 22. Insalata con Gamberetti (300 g)** 30 zł
(Mix sałat z pomidorkami koktajlowymi i krewetkami)
(Mix of salads, cherry tomatoes, shrimps)

PIZZA KLASYCZNA 30 cm

- | | |
|--|-------|
| 23. Marinara (sos pomidorowy, oliwa)
(tomato sauce, olive oil) | 22 zł |
| 24. Margherita (sos pomidorowy, mozzarella)
(tomato sauce, mozzarella) | 24 zł |
| 25. Funghi (sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki)
(tomato sauce, mozzarella, mushrooms) | 26 zł |
| 26. Diavola (sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami,
papryka jalapeno)
(tomato sauce, mozzarella, spicy salami, jalapeno) | 28 zł |
| 27. Diavola Dinamitta (sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami,
papryka jalapeno, boczek, peperoncino, oliwki czarne)
(tomato sauce, mozzarella, spicy salami, jalapeno, bacon, black olives) | 32 zł |
| 28. Prosciutto crudo (sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska)
(tomato sauce, mozzarella, parma ham) | 26 zł |
| 29. Regina Marhrita (sos pomidorowy, mozzarella di bufala, bazylia)
(tomato sauce, mozzarella di bufala, basil) | 28 zł |
| 30. Vegetariana (sos pomidorowy, mozzarella, grillowane warzywa:
papryka, cukinia, bakłażan) (tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables) | 28 zł |
| 31. Rucola (sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska,
rukola, parmezan)
(tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rucola, parmesan) | 28 zł |
| 32. Parma (sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola
pomidorki koktajlowe, płatki parmezanu parmezan)
(tomato sauce, mozzarella, tomatoes, Parma ham, rucola, parmesan) | 34 zł |
| 33. Quattro stagioni (sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana,
pieczarki, karczochy, salami milano)
(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, salami milano) | 32 zł |
| 34. Frutti di Mare (sos pomidorowy, mozzarella, owoce morza,
pietruszka, czosnek)
(tomato sauce, mozzarella, seafood, parsley, garlic) | 38 zł |
| 35. Quattro formaggi (sos pomidorowy, sery: mozzarella, gorgonzola,
emmentaler, mascarpone)
(tomato sauce, cheese: mozzarella, gorgonzola, emmental, mascarpone) | 28 zł |

- 36. Salmone** (sos pomidorowy, mozzarella, łosoś, mascarpone, (tomato sauce, mozzarella, salmon, mascarpone, rucola) 35 zł
- 37. Capricciosa** (sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, pieczarki, karczochy) 28 zł
(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes)
- 38. Napoli** (sos pomidorowy, mozzarella, anchois, oliwki, kapary) 28 zł
(tomato sauce, mozzarella, anchois, olives, capers)
- 39. Mimosa** (sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, kukurydza, pieczarki) (tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, corn) 28 zł
- 40. Calzone** (sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, cebula, pieczarki) (tomato sauce, mozzarella, ham, onion, mushrooms) 30 zł
- 41. Hawaii** (sos pomidorowy, mozzarella, szynka gotowana, ananas) 28 zł
(tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple)
- 42. Genoveze** (pesto genoveze, śmietana, mozzarella, prosciutto crudo, pistacje) (pesto genoveze, cour cream, mozzarella, prosciutto curdo, pistachios) 33 zł
- 43. Alle Verdure** (sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, papryka, kukurydza, pikantne salami, oliwa czosnkowa) 30 zł
(tomato sauce, mozzarella, mushrooms, pepper, corn, spicy salami, garlic oil)
- 44. Melanzane alla parmiggiana** (sos pomidorowy, mozzarella, bakłażan, parmezan, sos balsamiczny) 28 zł
(tomato sauce, mozzarella, aubergine, parmesan, balsamic sauce)
- 45. Gamberetto** (sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, cukinia) 34 zł
(tomato sauce, mozzarella, shrimps, courgette)
- 46. Braccio di ferro** (sos pomidorowy, mozzarella, szpinak, salami milano, oliwki czarne, gorgonzola) 32 zł
(tomato sauce, mozzarella, spinach, salami milano, gorgonzola)
- 47. Paladin** (sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, pikantne salami, papryka jalapeno, cebula, oliwki) 32 zł
(tomato sauce, mozzarella, Parma ham, spicy salami, jalapeno, onion, olives)

PIZZA SPECIALI (STELLA)

z brzegami nadziewanymi dowolnym serem do wyboru:

Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Feta

- 48. Rimini** (sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, pomidorki, gorgonzola) 34 zł
(tomato sauce, Parma ham, cherry tomatoes, gorgonzola)
- 49. Qualunque** (sos pomidorowy, jalapeno, salami picante, cebula, oliwa) 34 zł
(tomato sauce, jalapeno, spicy salami, onion, olive oil)
- 50. Stella di Frutti di Mare** (sos pomidorowy, mozzarella, owoce morza, pietruszka, czosnek) 36 zł
(tomato sauce, mozzarella, seafood, parsley, garlic)
- 51. Stella di Paladin** (sos pomidorowy, mozzarella di bufala, rucola, pomidory i bazylija) 34 zł
(tomato sauce, mozzarella di bufala, rucola, cherry tomatoes, basil)

DODATKI DO PIZZY

(Pizza toppings)

- Dodatek mięsny, ser** 5 zł
(Meat, cheese)
- Dodatek warzywny** 4 zł
(Vegetable)
- Dodatek frutti di mare** 10 zł
(Seafood)

PASTA (MAKARONY)

MAKARONY SPAGHETTI/PENNE – do wyboru (300 g) (SPAGHETTI/PENNE)

- | | |
|--|-------|
| 52. Aglio, olio e peperoncino
(Spaghetti z oliwą, czosnkiem i papryczką chilli)
(Spaghetti with olive oil, garlic and chilli pepper) | 22 zł |
| 53. All'arrabbiata
(Spaghetti w sosie pomidorowym z czosnkiem i papryczką chilli)
(Spaghetti in tomato sauce with garlic and chilli pepper) | 22 zł |
| 54. Al pomodoro
(Spaghetti w sosie pomidorowym)
(Spaghetti in tomato sauce) | 22 zł |
| 55. Alla bolognese
(Spaghetti w sosie Bolognese)
(Spaghetti in meat Bolognese sauce) | 32 zł |
| 56. Carbonara
(Spaghetti w sosie Carbonara)
(Spaghetti in creamy Carbonara sauce) | 32 zł |
| 57. Amatriciana
(Spaghetti z boczkiem, cebulką, sosem pomidorowym i serem parmigiano)
(Spaghetti with bacon, onion, tomato sauce and parmesan cheese) | 36 zł |

MAKARONY TAGLIATELLE (300 g)

*Klasyczne włoskie marki Divella
lub*

*zielone domowe z dodatkiem szpinaku z dopłatą 5 zł
(Classic Italian or green homemade with spinach)*

- 58. Tagliatelle con frutti di mare** 38 zł
(Tagliatelle z owocami morza w pikantnym sosie do wyboru aglio olio lub pomidorowym)
(Tagliatelle with seafood in spicy aglio olio or tomato sauce)
- 59. Tagliatelle funghi** 38 zł
(Tagliatelle z grzybami leśnymi i parmezanem z młotkowanym czarnym pieprzem)
(Tagliatelle with forest mushrooms, parmesan and black pepper)
- 60. Tagliatelle zucchini e gamberi** 38 zł
(Tagliatelle z cukinią i krewetkami)
(Tagliatelle with zucchini and shrimps)
- 61. Tagliatelle scoglio** 38 zł
(Tagliatelle z owocami morza z sosem z wywaru z dodatkiem czosnku oraz z pomidorkami koktajlowymi)
(Tagliatelle with seafood, garlic, tomatoes and seafood sauce)
- 62. Tagliatelle con spinaci e aglio** 38 zł
(Tagliatelle ze szpinakiem i czosnkiem)
(Tagliatelle with spinach and garlic)
- 63. Tagliatelle alla San Daniele** 38 zł
(Tagliatelle z szynką San Daniele w sosie śmietanowym)
(Tagliatelle with San Daniele ham)
- 64. Tagliatelle Paladin** 38 zł
(Tagliatelle z szynką parmeńską, pikantne salami, papryką jalapeno, cebulą i oliwkami)
(Tagliatelle with Parma ham, spicy salami, jalapeño pepper, onion and olives)

PIATTI PER BAMBINI

Dania dla Dzieci (Dish for Children)

**PIZZA – MIŚ, KACZUSZKA, ŚWINKA PEPPA
(PIZZA - TEDDY BEAR OR DUCK, PEPPA):**

65. Pizza dla Dzieci Margherita

(sos pomidorowy, mozzarella)
(Pizza for Children Margherita)
(Tomato sauce, mozzarella)

18 zł

66. Pizza dla Dzieci z dodatkami - (sos pomidorowy,
mozzarella, 3 dowolne składniki)

Pizza for Children - to choose: teddy or duck
(Tomato sauce, mozzarella, three chosen toppings)

22 zł

67. Zuppa di pomodoro (150 ml)

(Zupka-krem pomidorowa)
(Tomato cream soup)

10 zł

68. Penne pomodoro

(Makaron penne z sosem pomidorowym)
(Penne with tomato sauce)

14 zł

**DESERY
(DESSERTS)**

Tiramisu (Tiramisu)	16 zł
Krem z serka mascarpone z malinami (Cream made of mascarpone cheese with raspberries)	16 zł
Włoski torcik czekoladowy z płynnym sercem (Italian chocolate cake)	16 zł
Włoski sernik z serka mascarpone podany na ciepłym sosie z malin (Italian cheese cake made of mascarpone served on hot raspberry sauce)	16 zł
Lody waniliowe z ciepłym sosem z malin lub z gorącą czekoladą (Vanilla ice cream with hot raspberries or hot nougat sauce)	16 zł

**KAWA VERGNANO
(COFFE VERGNANO)**

Espresso (25 ml)	8 zł
Espresso doppio (50 ml)	10 zł
Americana (150 ml)	9 zł
Espresso macchiato (70 ml)	9 zł
Flat white (150 ml)	9 zł
Cappuccino (150 ml)	10 zł
Caffe latte (220 ml)	14 zł
Latte macchiato (330 ml)	14 zł
Latte macchiato smakowa (330 ml) (Tiramisu, white chocolate, caramel, French vanilia, hazelnut)	15 zł
Baileys Caffè (kawa ze spienionym mlekiem i Baileys)	18 zł
Baileys Cioccolato (gęsta czekolada ze spienionym mlekiem i Baileys)	20 zł
Gorąca gęsta czekolada mleczna (Hot chocolate milk)	14 zł
Gorąca gęsta czekolada biała (Hot chocolate white)	14 zł

**HERBATY LA VIA DEL TE FIRENZE
(LA VIA DEL TE FIRENZE TEAS)**

English Breakfast – tradycyjna mieszanka czarnych herbat z Cejlonu. Apetyczna, energiczna, pełna entuzjazmu – idealna na śniadanie	10 zł
Earl Grey Imperiale – czarna, indyjska herbata, wysokiej jakości. Wzbogacona kalabryjską bergamotką, wypełniona niezwykle mocnym aromatem	10 zł
Special Jasmine – herbata opracowana według starożytnej chińskiej receptury mieszania zielonej herbaty ze świeżymi kwiatami jaśminu, niezwykle aromatyczna i stonowana	10 zł
Special Gundpowder – jedna z najbardziej popularnych herbat chińskich o dobroczynnych właściwościach: małe, zwinięte liście gwarantują smak, przy równoczesnym ostrym zabarwieniu	10 zł
Pai Mu Tan – Biała Piwonia - herbata wiosenna otrzymywana z większych, ledwo otwartych listków oraz paczków peonii o bardzo charakterystycznym smaku miodu	10 zł
Frutti di Bosco – Owoce Lasu – znakomita mieszanka hibiskusa, dzikiej róży, jabłek, porzeczek, borówek, bzu, chabru i nagietka, pozbawiona kofeiny	10 zł
Relaxing – mikstura, w skład której wchodzi: rumianek, pomarańcza, lipa srebrzysta, chmiel, kora wierzby, mięta pieprzowa, melisa, passiflora, głóg, koper włoski, lawenda, marzanka, majeranek	10 zł
Verde Marrakesh – tradycyjna mieszanka liści zielonej herbaty i mięty Nana, dzięki czemu uzyskujemy niepowtarzalny, odświeżający smak. Herbata podróżników	10 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Woda gazowana/niegazowana (0,3 l) (Water still / sparkling)	5 zł
Woda gazowana/niegazowana (karafka 1l) (Water still / sparkling 1 l)	12 zł
Pepsi, Pepsi Light, 7UP, Mirinda, Tonic (0,2 l)	6 zł
Ice Tea Lipton cytrynowa lub brzoskwiniowa (0,2 l) (Ice Tea Lipton lemon or peach)	6 zł
Soczki Toma pomarańcza, grapefruit, jabłko, czarna porzeczka, pomidor (0,2 l) (Toma juice: orange, grapefruit, apple, black currant, tomato)	6 zł
Świeżo wyciskany sok (0,4 l) (pomarańcza, grapefruit) (Freshly squeezed juice: orange, grapefruit)	16 zł
Lemoniada klasyczna karafka (1 l) (Classic lemonade)	16 zł
Lemoniada smakowa (Mango, Malina, Truskawka karafka (1 l) (Lemonade Mango, Raspberry, Strawberry)	18 zł

NAPOJE ALKOHOLOWE (ALCOHOLIC DRINKS)

WINA PALADIN (PALADIN WINES)

WINO Z BECZKI (WINE FROM THE BARREL)

	150 ml/0,5 l/1 l
Chardonnay – białe wytrawne	10 zł/30 zł/50 zł
Merlot – czerwone wytrawne	10 zł/30 zł/50 zł

WINO BIAŁE (WHITE WINES)

Chardonnay IGP Paladin (150 ml/butelka 750 ml) (Chardonnay IGP Paladin) (150 ml/bottle 750 ml)	15 zł/65 zł
Pinot Grigio DOC Paladin (butelka 750 ml) (Pinot Grigio IGP Paladin) (bottle 750 ml) (Srebrny Medal w konkursie Selections Mondiales des Etiquettes Canada 2015) (Silver medal in Selections Mondiales des Etiquettes Canada 2015)	70 zł
Sauvignon IGP Paladin (butelka 750 ml) (Sauvignon IGP Paladin) (bottle 750 ml)	70 zł
Prosecco Tondo DOC Paladin dry (150 ml/butelka 750 ml) (Prosecco Tondo DOC Paladin dry) (150 ml/bottle 750 ml)	16 zł/70 zł
Prosecco Millesimato DOC Paladin extra dry (butelka 750 ml) (Złoty medal w konkursie Selections Mondiales des Vins, Quebec City w Kanadzie) (Gold medal in Selections Mondiales des Vins contest, Quebec City in Canada) (bottle 750 ml)	80 zł

WINO CZERWONE (RED WINES)

Cabernet IGP (150 ml/butelka 750 ml) (Cabernet IGP) (150 ml/0,5 l/bottle 750 ml)	15 zł/65 zł
Syrah Paladin (butelka 750 ml) (ZŁOTY MEDAL w Konkursie Mondial de Bruxelles 2015) (Syrah Paladin GOLD MEDAL in Mondial de Bruxelles contest 2015) (bottle 750 ml)	70 zł
Merlot Paladin (butelka 750 ml) (Merlot Paladin) (bottle 750 ml)	70 zł
Wine&Art. Celiberti IGT (butelka 750 ml) (Wine&Art Celiberti IGT) (bottle 750 ml)	180 zł
Raboso Fiore dry sparkling wine Paladin (butelka 750 ml) (Raboso Fiore dry sparkling wine Paladin (bottle 750 ml)	70 zł
Primo Rosso – arystokratyczne różowe wino musujące (butelka 750 ml) (Primo Rosso - aristocratic sparkling wine) (bottle 750 ml)	80 zł

DRINKI NA BAZIE PROSECO TONDO DOC PALADIN Drinks made on Prosecco Tondo Doc Paladin

Aperol Spritz (Prosecco Tondo doc Paladin dry, Aperol, woda, lód, pomarańcza) (Prosecco Tondo doc Paladin dry, Aperol, water, ice, orange)	18 zł
Sunset (Prosecco Tondo doc Paladin dry, świeżo wyciskany sok z pomarańczy, grenadine) (Prosecco Tondo doc Paladin dry, fresh orange juice, grenadine)	16 zł
Hugo (Prosecco Tondo doc Paladin dry, Syrop z kwiatów czarnego bzu, limonka, mięta, woda, lód) (Prosecco Tondo doc Paladin dry, Eldberry flower syrup, lime, mint, water, ice)	16 zł
Fragola (Prosecco Tondo doc Paladin dry, truskawki) (Prosecco Tondo doc Paladin dry, strawberries)	16 zł

MOJITO - NASZA SPECJALNOŚĆ! (500 ml)
(MOJITO - OUR SPECIALITY! (500 ml))

MOJITO - NASZA SPECJALNOŚĆ!
(MOJITO - OUR SPECIALITY!

500 ml / 2 l

Mojito klasyczne (alkohol)
Alkohol free
(Classic Mojito)

20 zł / 55 zł
18 zł / 47 zł

Mojito truskawkowe (alkohol)
Alkohol free
(Strawberry Mojito)

22 zł / 60 zł
20 zł / 52 zł

Mojito malinowe (alkohol)
Alkohol free
(Raspberry Mojito)

22 zł / 60 zł
20 zł / 52 zł

Mojito mango (alkohol)
Alkohol free
(Mango Mojito)

22 zł / 60 zł
20 zł / 52 zł

Mojito cocos (alkohol)
Alkohol free
(Coconut Mojito)

22 zł / 60 zł
20 zł / 52 zł



**MARGARITA MROŻONA - NASZA SPECJALNOŚĆ!
(MARGARITAS - OUR SPECIALITY!)**

270 ml / 2 l

Margarita Classic

(Tequila, likier Triple sec, sok limonkowy, lód)

18 zł / 60 zł

Margarita Flavored (mango, truskawka, malina)

(Tequila, likier Triple sec, sok limonkowy,
owoce mrożone, pure z owoców: mango, truskawka, malina)

18 zł / 65 zł

Margarita Bulldog Flavored – 2 litry + 2 piwa

(Tequila, likier Triple sec, sok limonkowy,
owoce mrożone, pure z owoców: mango, truskawka, malina,
z zatopionymi dwoma butelkami piwa Coron)

70 zł



**PIWO
(BEER)**

Piwo Bosman z beczki (0,3/0,5 l.) (Draft beer – Bosman)	7 zł/8 zł
Piwo Bosman dzbanek (1,5 l.) (Draft beer jug 1,5 l)	21 zł
Piwo Brzeski Lager (0,5 l) Delikatnie słodowy smak, goryczka z delikatnym, cierpkim finiszem	10 zł
Piwo Chmielowy kwartet (0,5 l) Wyrazisty, chmielowy smak zawdzięcza wykorzystaniu w warzeniu aż czterech odmian chmielu	10 zł
Piwo Dunkel (0,5 l) Klarowne piwo o pięknym miedziano-brązowym kolorze, które swój karmelowy aromat i czekoladowy posmak zawdzięcza bogatej mieszance palonych sładów	10 zł
Piwo bezalkoholowe (0,3 l.) (Non-alcohol beer)	7 zł

PIWO – PREMIUM
Polskie Browary Sezonowe (but. 0,5 l.)
Polish seasonal breweries

English IPA	12 zł
Pszeniczne ciemne	12 zł
Sok malinowy do piwa	1 zł

**POZOSTAŁE ALKOHOLE
(OTHER ALCOHOLS)**

Limoncello (40 ml)	12 zł
Finlandia (40 ml/butelka 500 ml)	13 zł/150 zł
Finlandia (40 ml/butelka 500 ml) (Limonka, mango, czarna porzeczka) (blackcurrant, mango, lime)	14 zł/160 zł
Martini Bianco (100 ml)	8 zł
Martini klasyczne z ginem i oliwkami (Martini 15 ml, gin 50 ml, oliwki)	15 zł
Martini z tonikiem i limonką (450 ml) (Martini 40 ml, tonik 100 ml, sok z limonki)	15 zł
Rum Bacardi Superior (40 ml)	10 zł
Baileys Likier (40 ml)	10 zł
Campari (40 ml)	11 zł
Grappa (40 ml)	18 zł
Johnie Walker Red Whisky (40 ml)	12 zł
Johnie Walker Black Whisky (40 ml)	18 zł
Jack Daniel's Whiskey (40 ml)	16 zł
Gordons Gin (40 ml)	12 zł
Amaretto Liguers (40 ml)	11 zł
Tequila Olmeca Silver (40 ml)	16 zł
Tequila Olmeca Gold (40 ml)	18 zł

Informacja o alergenach:

pragniemy poinformować, że ze względu na używanie w naszej kuchni: orzechów, soi, sezamu, krewetek, ziaren zbóż oraz przypraw zawierających wymienione składniki, to we wszystkich naszych daniach mogą znajdować się ich śladowe ilości nawet, jeżeli nie zostały wymienione w opisie potrawy.

Szczegółowe informacje dotyczące alergenów w poszczególnych potrawach znajdują się u obsługi.

A remainder about allergens:

We would like to inform You that our kitchen uses: nuts, soy, sesame, prawns, cereal seeds and spices which include above mentioned ingredients. Our meals may include trace amounts of them, even if they are not originally described in menu.

Detailed information about allergens in our dishes can be provided by our staff