



**FOCACCIA**  
***ITALIAN STYLE FOCACCIA - HOT***

**SZYNKA DŁUGO DOJRZEWAJĄCA "SAN DANIELE" (18 MIESIĘCY) ORAZ RUKOŁĄ** **20,-**  
*San Daniele ham 18 months matured, rocket salad*

**MORTADELA Z PISTACJAMI** **20,-**  
*Mortadella with pistachio nuts*

**SER GORGONZOLA, GRUSZKA MARYNOWANA** **20,-**  
*Gorgonzola cheese, marinated pear*

**MOZZARELLA, POMIDORY, BAZYLIA** **20,-**  
*Mozzarella, tomatoes, basil*

**SALATY / SALADS**

**POMIDORY, MOZZARELLA, OLIWKI I BAZYLIOWE PESTO** **25,-**  
*Mozzarella, tomatoes, basil pesto*

**ZAPIEKANY KOZI SER, ORZECHY I GRUSZKA** **27,-**  
*Baked goat cheese, nuts, pear*

**MARYNOWANY KURCZAK BALSAMICO, CZERWONA CEBULA, SUSZONE POMIDORY, SER PECORINO** **29,-**  
*Marinated chicken, Balsamico, red onion, dried tomatoes, pecorino cheese*

**PÓLMISKI W STYLU WŁOSKIM**  
**ITALIAN STYLE PLATTER**

**SZYNK PARMIEŃSKA DŁUGO DOJRZEWAJĄCA** 25,-  
"SAN DANIELE" (18 MIESIĘCY)  
*San Daniele ham 18 months matured*

**GADU-GADU: MARYNOWANE CEBULKI, OLIWKI,** 42,-  
**PASTA TRUFLOWA, PEPPERONATA, SER PECORINO**  
*CHIT-CHAT: Marinated onions, olives, truffle pasta,*  
*pepperonata, pecorino cheese*

**PÓLMISEK WĘDLIN Z KORNISZONAMI** 43,-  
*Ham plater with cornichorns*  
*/Prosciutto cotto, Prosciutto crudo, Mortadela,*  
*Salami/*

**KOSZYK NASZEGO PIECZYWA:** 10,-  
BUŁECZKI, GRISSINI Z KMINKIEM,  
CHLEB ŻYTNI NA ZAKWASIE, FOCACCIA  
***Basket with FRESH BREAD baked in our kitchen:***  
*Rolls with seeds, wheat and wholemeal bread, grissini,*  
*focaccia*

## KAWA / COFFEE



**ESPRESSO 9,-**



**DOPPIO 12,-**



**AMERICANO 12,-**  
*White / Black*



**FLAT WHITE 14,-**



**CAPPUCCINO 14,-**



**CAFE  
MACCHIATO 12,-**



**CAFE CON PANNA 17,-**



**LATTE  
MACCHIATO 15,-**



**VIENNOIS 17,-**

### **AROMATYCZNA KAWA**

**20,-**

### **Z WŁOSKIM KREMEM VERIÑO I BITĄ ŚMIETANĄ**

*Aromatic coffee with italian cream VERIÑO and whipped cream*

*Cioccolato Bianco* - BIAŁA CZEKOLADA

*Mou* - KARMEL

*Nocciola* - ORZECH LASKOWY

*Amaretto* - AMARETTO

## HERBATA / TEA

*English Breakfast Tea* - CZARNA

**9,-**

*Raspberry Black Tea* - CZARNA Z MALINĄ

*Tropical Green Tea* - ZIELONA Z TROPIKALNYM AROMATEM

*White Pear Tea* - BIAŁA Z GRUSZKĄ

*Golden Chamomille Tea* - ZIOŁOWY NAPAR

*Citrus Spice Herbal Tea* - ROOIBOS Z CYTRUSAMI

## SŁODKOŚCI I DESERY/ *DOLCI & DESERTS*

**SERNIK NA CHRUPIĄCYM SPODZIE** 19,-  
*Cheesecake with crunchy bottom*

**POMARAŃCZOWE TIRAMISU** 19,-  
*Orange tiramisu*

**BEZA Z MUSEM MALINOWYM I BITĄ ŚMIETANĄ** 19,-  
*Meringue with raspberry sauce and whipped cream*

**GORĄCA CZEKOLADA Z BITĄ ŚMIETANĄ** 19,-  
*Hot Chocolate with whipped cream*

*Fondente* - MLECZNA

*Bianca* - BIAŁA

*Nocciola* - ORZECH LASKOWY

*Arancia* - POMARAŃCZA

## NAPOJE ZIMNE / *COLD DRINKS*

**CRODINO COCTAIL** 15,-

**ORANGINA / LEMON SODA** 12,-

**WODA / Still and sparkling water** 8,-

**COCA-COLA / SPRITE** 9,-

**SOKI / JABŁKOWY, POMARAŃCZOWY, CZARNA PORZECZKA** 8,-  
*Juices / apple, orange, black currant*

**ŚWIEŻO WYCISKANY SOK POMARAŃCZA, GREJPFRT** 17,-  
*Fresh squeezed juice / orange, grapefruit*

## KIELISZEK WINA / WINE BY GLASS

	<i>glass</i> <i>150ml</i>	<i>bottle</i>
<b>PROSECCO</b> <i>Extra Dry, Veneto</i>	<b>20,-</b>	<b>110,-</b>
<b>PINOT GRIGIO</b> , <i>Veneto</i>	<b>20,-</b>	<b>110,-</b>
<b>VALPOLICELLA</b> CLASSICO SUPERIORE, <i>Veneto</i>	<b>22,-</b>	<b>125,-</b>
<b>VIN SANTO DEL CHIANTI</b> <i>Donatella Cinelli Colombini, Tuscany /sweet wine</i>	<i>100ml</i> <b>25,-</b>	<b>190,-</b>

## WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

<b>PROSECCO</b> <i>Extra Dry, Farina, Veneto</i>	<b>110,-</b>
<b>ROSE BRUT</b> <i>Bosco del Merlo, Spumante, Veneto</i>	<b>135,-</b>
<b>PROSECCO MILLESIMATO</b> <i>Bosco del Merlo, Brut DOC, Veneto</i>	<b>135,-</b>
<b>FRANCIACORTA GRAN CUVEE BRUT</b> <i>Castello Bonomi, Lombardy</i>	<b>196,-</b>

## BIAŁE WINA / WHITE WINES

### WENECJA EUGANEJSKA / ITALY VENETO

<b>PINOT GRIGIO</b>	<b>110,-</b>
<b>SOAVE CLASSICO</b>	<b>120,-</b>
<b>CHARDONNAY</b>	<b>130,-</b>

## **CZERWONE WINA / RED WINES**

### **PIEMONTE / PIEMONTE**

<b>BARBERA D'ALBA</b> <i>DOC, Rivetto, 2016</i>	<b>150,-</b>
<b>NEBBIOLO LANGHE</b> <i>Rivetto, 2016</i>	<b>170,-</b>
<b>BAROLO</b> <i>Del Comune Di Serralunga d'Alba, Rivetto, 2014</i>	<b>280,-</b>

### **WENECJA EUGANEJSKA / VENETO**

<b>BARDOLINO CLASSICO</b> , <i>Farina</i>	<b>110,-</b>
<b>SYRAH</b> , <i>Paladin</i>	<b>120,-</b>
<b>VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE</b> , <i>Farina</i>	<b>125,-</b>
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b> , <i>Farina, 2016</i>	<b>195,-</b>

### **TOSKANIA / TUSCANY**

<b>ROSSO DI MONTALCINO</b> <i>Donatella Cinelli Colombini, 2015</i>	<b>150,-</b>
<b>CHIANTI SUPERIORE</b> <i>DOCG Donatella Cinelli Colombini, 2016</i>	<b>150,-</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> <i>Donatella Cinelli Colombini, 2013</i>	<b>250,-</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA</b> <i>Donatella Cinelli Colombini, 2012</i>	<b>380,-</b>