

WŁOSKI TALERZ 39,00 zł

Stylowe Antipasti Misti: ser mozzarella, pomidory, szynka parmeńska, krążki cebulki perłowej, wędzona sardynka, czarne oliwki marynowane i świeża bazylia. Italiano Vero
True Italian Antipasti: Mozzarella cheese, sliced tomato, Prosciuto Crudo, onion rings, smoked sardine, black olives marinated and fresh basil leaves.

PIECZONA PAPRYKA 27,00 zł

Papryka czerwona, faszerowana warzywami pod leciutkim kremowym sosem i świeżym rozmarynem, zapieczona z piórkami parmezanu. Serwowana z bagietką.
Śródziemnomorsko.
Red paprika stuffed with vegetables, sprinkled with creamy sauce with fresh rosemary, baked with Parmesan flakes.

KREWETKI 42,00 zł

Tuzin krewetek tygryskich smażonych na maśle i czosnku z dodatkiem odrobiny chilli i wina pinot griggio. Klasyka gatunku.
A dosen of Tiger prawns fried in butter, garlic, a pinch of chilli and dry Pinot Griggio wine.

HUMUS 24,00 zł

Kultowa izraelska, aksamitna pasta z ciecierzycy na bazie tahiny z sezamu podana na plastrach grillowanej cukinii i pomidorach cherry z bułeczką domowego wypieku na bazie mąki żytniej, siemienia lnianego i słonecznika. Zawsze trendy.
Israeli chickpeas paste served with grilled zucchini, cherry tomatoes and homemade organic bread made with rye flour, linseeds and sunflower seeds.

PLACKI Z BATATÓW 21,00 zł

Złociste placuszki ze „słodkich” ziemniaków ze świeżymi pomidorami oraz szalotką podane z kwaśną śmietaną. Trochę country.
Golden sweet potato country pancakes, sliced tomato and onion rings given with sour cream.

CARPACCIO 39,00 zł

Cieniutkie plastry wyśmienitej polędwicy domowej skropione oliwą extra vergine i octem balsamicznym z Modeny, Podawane z rukolą kaparami i płatkami parmezanu. Najlepsze po tej stronie Wisły :)
Wafer-thin slices of exquisite sirloin sprinkled with extra virgin olive oil and balsamic vinegar of Modena. Served with rocket leaves, capers and Parmesan flakes.

SAŁATA Z PLASTRAMI BURAKÓW 24,00 zł

Kompozycja zielonych liści oraz listków z cienkimi plasterkami buraków, krążkami cebuli, płatkami parmezanu - skropiona winegretem balsamicznym. Nasza Jedyńka!
Light and fit composition of fresh leaves together with thin slices of beetroot,, onion rings and Parmesan flakes seasoned with balsamic vinaigrette.

SAŁATA Z KURCZAKIEM 28,00 zł

Mix zielonych sałat, świeżych pomidorów i ogórków w aromatycznym winegrecie z lekko pikantnymi kawałkami kurczaka duszonego na maśle i winie chardonnay. Palce lizać!
Green lettuce seasoned with balsamic sauce given with pieces of chicken breast stuffed with butter, a pinch of chilli and white Chardonnay wine.

ZUPA DYNIOWA 18,00 zł

Niezwykły w smaku aksamitny krem z dyni przełamany pastą z czarnych oliwek i kroplą zielonego oleju dyniowego. Uwielbiamy dynię!
Extra velvety pumpkin cream with the addition of black olive paste and a drop of green pumpkin oil.

ZUPA SEROWA 23,00 zł

Lekko pikantna zupa francuska na rosole ziołowym z kurczaka oraz serów dojrzewających Cambozola i Le Merlemont, z listkami świeżego tymianku. Z charakterem.
French Herbal chicken stock with Cambozola, Le Merlemont cheese and fresh thyme leaves.

SPAGHETTI NERI 38,00 zł

Spaghetti własnej roboty barwione sepią, podane z pół tuzinem krewetek smażonych na oliwie i białym winie oraz concasse z drobno siekanych pomidorów. Baaardzo włoskie!
Homemade black spaghetti given with a half of the dozen shrimps and tomato concasse.

TAGLIATELLE 25,00 zł

Oryginalny włoski makaron tagliatelle z delikatną szynką w leciutkim kremowym sosie, doprawiony świeżą natką i tartym parmezanem. Tasiemeczki.
Original Italian pasta given with fine ham, light creamy sauce, fresh parsley and Parmesan flakes.

PENNE BEZ GLUTENU 26,00 zł

Ekologiczny makaron podany z siekanym indykiem, suszonymi i świeżymi pomidorami, z zielonymi oliwkami, świeżym tymiankiem i wiórkami parmezanu. Na zdrowie!)
Gluten free original Italian pasta with fine chopped turkey, dried and fresh tomatoes, green olives, fresh thyme and Parmesan flakes.

CASTELLANE 24,00 zł

Oryginalny włoski makaron castellane w wegetariańskim wydaniu; z czosnkiem, cukinią, pomidorami pelati, kruszoną fetą i świeżym oregano. Nie tylko dla wegetarian.
Original short shape Italian pasta in the vegetarian way: with garlic, courgette, organic peeled tomatoes, crushed Greek Feta cheese and fresh oregano.

SPAGHETTI PEŁNOZIARNISTE 30,00 zł

Pełnoziarniste, najzdrowsze spaghetti podane z kurczakiem wprost z patelni, szpinakiem i odrobiną imbiru. Prosto ale szlachetnie.

Super healthy Italian whole grains spaghetti given with fried chicken, baby spinach leaves and a pinch of ginger.

PICHIATELLI 38,00 zł

Oryginalny włoski makaron z paseczkami polędwiczki wieprzowej w jałowcu, borowikami duszonymi na oliwie i winie chardonnay, z kroplą delikatnej śmietanki. Na zawsze z nami ;)

Original Italian pasta with porcini mushrooms stewed in olive oil, Chardonnay wine and cottage cream, with strips of sirloin seasoned with juniper.

STEK 68,00 zł

Wyborna polędwica wołowa z grilla serwowana z sosem truflowym, na warzywach śródziemnomorskich z patelni w towarzystwie opiekanych ziemniaków. Pierwsza klasa.

Exquisite tenderloin grilled and given with truffle sauce, fried Mediterranean vegetables and baked potatoes.

KACZKA 38,00 zł

Udka kaczki pieczone na rumiano z dodatkiem mango i orzechów nerkowca, podane z ryżem basmati i zielonymi listkami. Oryginalnie.

Duck's leg baked with mango and cashews given with basmati rice and green leaves.

PYSZNE BITKI 34,00 zł

Mięciutkie bitki wieprzowe w smakowitym sosie na bazie szalotki, podane z tłuczonymi ziemniakami i plasterkami glazurowanych buraczków. Tradycja to grunt!

Soft pork beaters with delicious shallot sauce served with mashed potatoes and slices of glazed beetroots.

KURCZAK Z PIECA 35,00 zł

Filet z piersi kurczęcej pieczony z długo dojrzewającym francuskim serem mimolette i szpinakiem, serwowany z kopytkami domowego wyrobu. Taki znakomity kurczak :)

Chicken breast baked with French Mimolette cheese and spinach leaves given with homemade dumplings „kopytka”

PSTRĄG 34,00 zł

Filet z pstrąga łososiowego w fantastycznym sosie na bazie dyni, wina, masła, rozmarynu i czosnku, podany z kaszą jaglaną. Niezwykłe połączenie.

Fillet of salmon trout in exquisite sauce made with pumpkin, white wine, butter, rosemary and garlic, served with grains of millet.

SANDACZ 49,00 zł

Luksusowa ryba w całości z patelni podana w aromatycznym sosie z krewetkami i małżami z dodatkiem musu z zielonego groszku i opiekanych ziemniaków. Wybór Szefowej Kuchni.

Chef recommends this luxury zander fish straight from the pan, served with shrimps, clams, mousse made of green peas and baked potatoes.

LODY Z MALINAMI 18,00 zł

Pucharek aksamitnych lodów waniliowych z gorącymi malinami. Zawsze na czasie.

Vanilla ice cream cup served with hot raspberries.

TORT BEZOWY 23,00 zł

Rozpływająca się w ustach beza figowa przełożona delikatnym kremem z mascarpone i czekolady z kroplą sosu figowego na cukrze trzcinowym i brandy. Po mistrzowsku!

A fig meringue, that will melt in your mouth, layered with fine cream made of Mascarpone, chocolate and a drop of fig sauce based on sugar cane and brandy.

SUFLET 23,00 zł

Wykwintne ciastko czekoladowe z wypływającą lawą płynnej gorzkiej czekolady, podane z pucharkiem lodów waniliowych. Lava Cake :)

Exquisite chocolate cake with dark chocolate lava, served with vanilla ice cream cup.
