

PRZYSTAWKI/Starters

| | |
|---|----------------------------|
| Fasola z salsą ziołową na sałacie Beans with herbs salsa on lettuce | 12,00 |
| Carpaccio wołowe Beef carpaccio | 25,00 |
| Tatar z łososia Salmon tartar (small/big) | (mały/duży) 16,00/27,00 |
| Sałatka z kozim serem Salad with goat cheese | 26,00 |
| Sałatka z kurczakiem i grzankami Salad with chicken and toast | 21,00 |
| Sałatka z krewetkami i kuskusem Salad with prawns and couscous | 27,00 |
| Paluszki z focaccii z dipami (humus, jogurtowy, paprykowy) Herbal slice focaccia with dips (humus, yogurt, pepper) | 16,00 |
| Antipasto Papryczki 5 - deska przystawek dla 2 osób Włoskie wędliny, sery z konfiturami, bruschetty z pastami Antipasto (Board of starters for 2 person)- italian cold meats, cheese with fruit preserves, bruschetta with olive paste | 38,00 |

ZUPY/Soups

| | |
|---|--|
| Krem z pieczonej papryki Pepper cream soup | 11,00 |
| Zupa z czosnku z rozmarynem Cream soup of garlic and rosemary | 9,00 |
| Zupa z cukini Zucchini soup | 11,00 |
| Zupa rybna Fish soup | (mała/duża) 16,00/28,00 (small/ big) |

MAKARONY/Pasta

| | |
|---|--------------|
| Lasagne mięsne z sosem pomidorowym Meat lasagna with tomato sauce | 20,00 |
| Spaghetti alla chitarra z chorizo, papryką i pomidorami Spaghetti alla chitarra with chorizo, peppers and tomatoes | 23,00 |
| Canelloni ze szpinakiem, ricottą i łososiem Canelloni with spinach, ricotta and salmon | 23,00 |
| Gnocchi z sosem serowym Dumplings with cheese sauce | 21,00 |
| Tagliatelle z kurczakiem, szpinakiem i suszonymi pomidorami Tagliatelle with chicken, sun dried tomatoes and spinach in cream sauce | 22,00 |
| Conchiglioni z grzybami Conchiglioni with mushrooms | 26,00 |
| Bucatini z krewetkami w sosie paprykowym Bucatini with shrimp with pepper sauce | 24,00 |
| Penne z cielęciną i pieczarkami Penne with veal and mushrooms | 26,00 |
| Tagliatelle z warzywami Tagliatelle with vegetables | 21,00 |
| Ponadto na Państwa życzenie możemy przygotować makarony: Pesto, Pomodoro, alla Rabiata, Aglioolio, Bolognese, Carbonara | 18,00 |

PASTILLA & TAGINE

(Potrawy kuchni marokańskiej)

Pastilla – potrawa zawijana w cienkie ciasto filo, pieczona i podawana z sosem jogurtowym

| | |
|---|--------------|
| Pastilla z warzywami Vegetable pastilla | 19,00 |
| Pastilla z kurczakiem i ziołami Chicken pastilla with herbs | 27,00 |
| Pastilla z łososiem i warzywami Pastilla with salmon and vegetables | 27,00 |

Tagine – podawany w specjalnym stożkowym naczyniu przyrządzany z kuskusem i warzywami

(Porcja dla 1os./2os.)

| | |
|--|--------------------|
| Tagine z kurczaka z cytryną i oliwkami Chicken tagine with lemon and olives | 23,00/35,00 |
| Tagine cielęcy z migdałami i bakaliami Veal tagine with almonds and delicacies | 27,00/45,00 |
| Tagine wołowy z papryką i pomidorami Beef tagine with peppers and tomatoes | 27,00/45,00 |

RYBY I OWOCE MORZA/Fish and Seafood

| | |
|---|--------------|
| Mule z porami | 33,00 |
| Fresh mussels with leeks | |
| Mule z sosem z sera pleśniowego | 31,00 |
| Fresh mussels with blue cheese sauce | |
| Mule z pomidorami i hiszpańską kiełbasą chorizo | 32,00 |
| Fresh mussels with tomatoes and spanish sausage chorizo | |
| Krewetki grillowane z grzankami | 34,00 |
| Grilled prawns with toast | |
| Świeże ryby morskie z grilla | 34,00 |
| Grilled sea fishes | |
| Łosoś grillowany ze szpinakiem | 38,00 |
| Grilled salmon with spinach | |

DANIA GŁÓWNE/Main Dishes

| | |
|--|--------------|
| Polędwica wołowa z sosem z czerwonego wina | 48,00 |
| Beef sirloin with red wine sauce | |
| Płaty polędwicy wołowej na rucoli | 42,00 |
| Beef sirloin slices with rucola | |
| Stek jagnięcy z grilla | 48,00 |
| Grilled lamb steak | |
| Antrykot z grilla z sosem z czerwonego wina | 39,00 |
| Grilled beef steak with red wine sauce | |
| Cielęcina z kurkami | 36,00 |
| Veal with chanterelles | |
| Piers z kurczaka ze szpinakiem w szynce parmeńskiej | 31,00 |
| Chicken breast with Prosciutto di Parma and spinach | |
| Filet z kaczki z figami w sosie miodowo-lawendowym | 36,00 |
| Duck breast with figs in honey and lavender sauce | |

DODATKI DO DAŃ / ADDITIONS

| | |
|---|-------------|
| Ziemniaki opiekane, tarta ziemniaczana, kluseczki, ryż z pesto | 5,00 |
| Roasted potatoes, potato tart, gnocchi, rice with pesto | |
| Warzywa grillowane, groszek cukrowy, szpinak na maśle, warzywa z wody, sałaty z pomidorami | 6,00 |
| Grilled vegetables, green beans, spinach on butter, boiled vegetables, lettuce with tomatoes | |

DESERY/Desserts

| | |
|--|--------------|
| Tarta cytrynowa Lemon tart | 12,00 |
| Tiramisu Tiramisu | 13,00 |
| Krem brulee z kardamonem Cream brulee with cardamom | 13,00 |
| Crumble z rabarbarem Crumble with rhubarb | 13,00 |
| Profiterolki z lodami z mascarpone i amaretto (2 szt.) Profiteroles with mascarpone ice cream and amaretto (2 piece) | 11,00 |
| Nugat lodowy z bakaliami Nougat ice cream with nuts and raisins | 12,00 |
| Lody (gałka) Ice cream (scoop) | 4,00 |

Nasza specjalność

| | |
|---|--------------|
| Kawa smakosza – trzy mini desery; tarta cytrynowa, tiramisu, krem brulee + espresso | 19,00 |
| Gourmet coffee –three mini desserts: Lemon tart, tiramisu, krem brulee + espresso | |

