



Przystawki z pieczywem naszego wyrobu

Tatar wołowy	49 zł
marynowane grzyby, majonez lubczykowy, żółtko confit, marynowana marchewka baby, cebulka, ogórek	
Carpaccio wołowe	52 zł
rukola, kapary, parmezan	
Krewetki w sosie beuree blanc	49 zł
chorizo, szczypior, pomidor, chilli, czosnek, wino, masło	

Lupy

Krem pomidorowy	26 zł
z mozzarellą	
Zupa sycylijska	38 zł
krewetki, mule, dorsz	
Zupa sezonowa	zapytaj kelnera

Salaty z pieczywem naszego wyrobu

Sałata Cezar	
z kurczakiem	45 zł
sałata rzymska, sos cezarski, grzanki, parmezan, marynowana cebulka, chipsy z boczku	
z krewetkami	49 zł
sałata rzymska, sos cezarski, grzanki, parmezan, marynowana cebulka	
Nowość Sałatka z pieczonym kozim serem	47 zł
marynowana dynia, pieczona dynia, prażone orzechy nerkowca, mix sałat, sos winegret cytrynowy	

Dania główne

Burger wołowy	43 zł
panierowany boczek, mozzarella, sałaty, piklowany ogórek, relish musztardowy	
Nowość Schab z kością panierowany w panco	59 zł
zasmażana kiszona kapusta, puree ziemniaczane	
Żebro wieprzowe	59 zł
warzywa sezonowe, puree ziemniaczane z dodatkiem gorczycy, sos demi glace	
Bezpiecznia Kaczka - konfitowane udko	69 zł
kopytka pietruszkowe, modra kapusta duszona w jabłkach, sos demi glace z majerankiem, żel z jabłka	
Nowość Stek z polędwicy wołowej	119 zł
smażona cukinia, blanszowany szpinak, pieczone ziemniaki, salsa verde, sos bearnaise	

Dania wegetariańskie / rybne

Fish & chips	59 zł
dorsz, frytki, coleslaw, sos tatarski	
Mule duszone w białym winie i śmietanie	52 zł
pomidory, cebula, szczypior	
Nowość Bułeczki Bao	52 zł
smażone krewetki na oleju sezamowym, majonez mango – sriracha, groszek cukrowy, orzechy nerkowca	
Klusieczki marchewkowe	47 zł
warzywa sezonowe, sos śmietanowy	

Dania dziecięce

Filet z kurczaka w panierce	35 zł
puree ziemniaczane, glazurowana marchewka	
Spaghetti bolognese	28 zł

Makarony

Spaghetti bolognese	42 zł
parmezan	
Pappardelle	59 zł
borowik, pierś kaczki, szpinak, czosnek, cebula, sos śmietanowy	
Nowość Czarne tagliatelle z owocami morza	59 zł
pomidor suszony, czosnek, cebula, sos pomidorowy, papryczka pepperoncino	

Do rezerwacji od 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10%.
Na podstawie art.106b ust.5 ustawy o VAT, kupujący jest zobowiązany poprosić o fakturę VAT w momencie dokonywania zakupów.
Preferujemy płatności GOTÓWKĄ lub BLIK.

Pizza

Pizza sezonowa	zapytaj kelnera
Foccacia	26 zł
Margherita	34 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy	
Prosciutto	40 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, szynka gotowana	
Salame	42 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, salame napoli dolce	
Spinaci	43 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, szpinak, czosnek, Grana Padano	
Bianca Idealne danie do wina	43 zł
ser mozzarella, gruszka, gorgonzola, Prosciutto Crudo, ocet balsamiczny, miód, orzechy włoskie, oregano	
Hawajska	43 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, szynka gotowana, ananas, mascarpone	
Capricciosa	43 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, pieczarki, szynka gotowana, pesto bazyliowe	
Nowość Picante Sorrentino	45 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, papryczki pepperoncino, salame Sorrentino, czarne oliwki	
Nowość Nduja	47 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, kielbaska Nduja, czerwona cebula, mascarpone, natka pietruszki	
Nduja to włoska kielbaska pochodząca z Kalabrii. Dodaje lekkiej pikantności.	
Prosciutto e rucola	52 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, pomidorki cherry, Prosciutto Crudo, rukola, Grana Padano	
Quattro Formaggi	52 zł
ser mozzarella, sos pomidorowy, Grana Padano, ser kozí, gorgonzola	
Dodatki	
bazyli, pieczarki, pesto, czarne oliwki, czosnek, pomidorki cherry, czerwona cebula, ...	
8 zł	
salame napoli dolce, szynka gotowana, szpinak, kapary, suszone pomidory, salame Sorrentino, Prosciutto Crudo, ...	
9 zł	
Grana Padano, rukola, ser kozí, gorgonzola, ...	
10 zł	

Frytki

Frytki stekowe	15 zł
Frytki z batatów	17 zł
SOSY: ketchup, majonez sriracha	3 zł

Desery

Ciasto czekoladowe	29 zł
sos angielski	
Crème Brûlée	27 zł
Beza z mascarpone	29 zł
konfitura z owoców leśnych	



Napoje

Woda niegazowana 0,35l/0,7l	7 zł/13 zł
Woda gazowana 0,35l/0,7l	7 zł/13 zł
Soki owocowe 0,2l	8 zł
Sok świeży z pomarańczy	19 zł
Lemoniada domowa mango lub cytrynowa 0,5l/1l	19 zł/29 zł
Pepsi, 7up, Mirinda	8 zł



Herbaty Ronnefeldt

English Breakfast	13 zł
Earl Grey	13 zł
Green Dragon	13 zł
Jasmin Gold	13 zł
Sweet Berries	13 zł
Refreshing Mint	13 zł
Rooibos Cream Orange	13 zł
Herbata rozgrzewająca	19 zł
miód, imbir, pomarańcza, cytryna, goździk	
Napar imbirowy	19 zł
cytryna, miód	
Dodatki	3 zł
miód, imbir	

Kawa

Espresso / Espresso Doppio	11 zł/14 zł
Americana / Crema	13 zł
Cappuccino	15 zł
Latte Macchiato	18 zł
Tonic Espresso	21 zł
Kawa mrożona	21 zł

Dodatki do kawy	2 zł
mleko roślinne, meko bez laktozy, syrop smakowy, bita śmietana	
Dodatki do kawy	4 zł
ajerkoniak	

Napoje alkoholowe

Prosecco	16 zł/85 zł
Różowe Prosecco	18 zł/90 zł
Aperol Spritz	29 zł
Szprycer gruszkowy	29 zł
Mojito	29 zł
Vodka Sour	25 zł
Wódka Belveder	20 zł/40 ml
Wódka Absolut	15 zł/40 ml
Gin Bombay Sapphire	18 zł/40 ml
Tequila Olmeca Blanco	16 zł/40 ml
Chivas Regal 12YO	26 zł/40 ml
Glenfiddich 12YO	29 zł/40 ml
J.Daniels	18 zł/40 ml
Bacardi Carta Blanca	16 zł/40 ml
Jegermeister	17 zł/40 ml
Szampan	zapytaj kelnera
Piwo beczkowe 0,3l/0,5l	13 zł/16 zł
Piwo kraftowe GZUB	18 zł
(pszeniczne, pils, ciemne, smakowe)	
🇮🇹 Piwo włoskie Peroni 0,3l	18 zł

Napoje bezalkoholowe

Wino bezalkoholowe	18 zł
(kieliszek)	
Aperol bezalkoholowy	27 zł
Piwo bezalkoholowe	zapytaj kelnera

Do rezerwacji od 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10%.
Na podstawie art.106b ust.5 ustawy o VAT, kupujący jest zobowiązany poprosić o fakturę VAT w momencie dokonywania zakupów.
Preferujemy płatności GOTÓWKĄ lub BLIK.

