

MENU RESTAURACJI

Trattoria Prima Pasta

plac Thomasa Woodrowa Wilsona 2, 01-615 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
324

KATEGORII
25

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

MENU SEZONOWE - CZAS NA KURKI!

10

Bruschetta z kurkami podana z chipsem szynki Prosciutto Crudo 32 zł

Kurki, cebula, czosnek, białe wino, masło, śmietana, świeży tymianek

Pasta z kurkami i polędwicą wieprzową w sosie winno-maślanym 67 zł

Kurki, polędwica wieprzowa marynowana świeżymi ziołami, szpinak, ser Caciocavallo di Bufala, cebula, czosnek, pomidor cherry, masło, białe wino, oliwa z oliwek EV, świeży tymianek

Risotto z kurkami i polędwicą wieprzową w sosie śmietanowym 71 zł

Ryż carnaroli, kurki, polędwica wieprzowa, szpinak, ser Grana Padano D.O.P., cebula, czosnek, pomidor cherry, śmietana, masło, białe wino, oliwa z oliwek EV, świeży tymianek

Pizza z kurkami i boczkiem 69 zł

Sos czosnkowy, mozzarella fior di latte, kurki, boczek, cebula czerwona, czosnek, oliwa z oliwek EV, natka pietruszki, świeży tymianek

Pierś kurczaka z kurkami, fasolką szparagową i puree 69 zł

Plastry delikatnej piersi kurczaka Sous-vide w panierce z mąki kukurydzianej, podana z kurkami i młodą fasolką szparagową w sosie winno-maślanym oraz puree ziemniaczanym i pesto bazyliowym

Kurki w białym winie podane z bagietką 45 zł

Kurki, cebula, czosnek, białe wino, oliwa z oliwek EV, masło, świeży tymianek

Pasta z kurkami w sosie winno-maślanym Wege 63 zł

Kurki, szpinak, ser Caciocavallo di Bufala, cebula, czosnek, pomidor cherry, masło, białe wino, oliwa z oliwek EV, świeży tymianek

Risotto z kurkami w sosie śmietanowym Wege 66 zł

Ryż carnaroli, kurki, szpinak, ser Grana Padano D.O.P., cebula, czosnek, pomidor cherry, śmietana, masło, białe wino, oliwa z oliwek EV, świeży tymianek

Pizza z kurkami WEGE 65 zł

Sos czosnkowy, mozzarella fior di latte, kurki, cebula czerwona, czosnek, oliwa z oliwek EV, natka pietruszki, świeży tymianek

Tarta cytrynowa podana z lodami 35 zł

Deser na kruchym, maślanym spodzie na bazie herbatników Speculoos z intensywnie cytrynowym kremem „lemon curd” podana z gałką lodów kraftowych wanilii z Madagaskaru

PRZYSTAWKI

20

Focaccia z czosnkiem, rozmarynem i solą morską 25 zł

Focaccia z oliwą truflową i solą morską 34 zł

Focaccia z serem Grana Padano D.O.P. i oliwą z oliwek 34 zł

Mix oliwek w ziołach 25 zł

czarne i zielone w oliwie z oregano, bazylią i chilli

PRZYSTAWKI ciąg dalszy		20	
Bruschetta z pomidorami, bazylią, czosnkiem i mozzarellą	26 zł	Bruschetta z tartym pomidorem malinowym i pesto bazyliowym	29 zł
		pomidor malinowy tarty, czosnek, oliwa z oliwek EV, szynka Prosciutto Crudo, domowe pesto bazyliowe (zawiera orzechy pini), sól Maldon, świeża bazylia	
Stracciatella	29 zł	Tatar wołowy	46 zł
włoski, delikatnie kremowy ser podany na domowej pieczonej i marynowanej papryce z czosnkiem, pietruszką i oliwą z oliwek EV, serwowany z chlebkiem Carasau		wołowina siekana, cebula czerwona, żółtko pasteryzowane, kapary, musztarda francuska, oliwa z oliwek EV, owoce kaparowca, masło, sos Worcestershire, podany z pieczywem	
Carpaccio wołowe	46 zł	Deska wędlin	57 zł
plastry wołowiny, rukola, kapary, ser Grana Padano D.O.P., oliwa truflowa, cytryna, owoce kaparowca, podane z pieczywem		selekcja włoskich wędlin: salame Spianata piccante, salame Soppressata Siciliana, salame Spianata z truflą, szynka Prosciutto Crudo, oliwki, marynowane cebulki Borettane, grissini, taralli, chlebek Carasau	
Deska serów	65 zł	Krewetki w sosie winno - maślanym	55 zł
selekcja włoskich serów: Provolone piccante D.O.P., Parmigiano Reggiano D.O.P., Pecorino z winem Chianti D.O.C.G., ser Pecorino z trufłami, chlebek Carasau, grissini taralli, sos winno-miodowy		krewetki (6szt), masło, białe wino, papryka peperoncino, czosnek, natka pietruszki, podane z pieczywem	
Kalmary fritti	45 zł	Frytki z batatów	32 zł
smażone kalmary, panierowane w mące kukurydzianej podane z cytryną oraz sosem aioli ze szczypiorkiem		podane z pikantnym sosem Jalapeno oraz sosem z czarnej trufli	
Frytki stekowe	27 zł	Bakłażan ze Stracciatellą	39 zł
podane z sosem z czarnej trufli oraz posypane serem Grana Padano D.O.P.		smażony bakłażan w mące kukurydzianej podany z pieczonymi pomidorami San Marzano D.O.P., czosnkiem i bazylią, serem Stracciatella, sosem gremolata oraz smażonym jarmużem	
Frytki stekowe z wędzoną papryką	25 zł	Focaccia z czosnkiem, rozmarynem, oliwą z oliwek i solą morską	25 zł
podane z pikantnym wegańskim majonezem chilli mayo			
Focaccia z oliwą truflową i solą morską	34 zł	Mix oliwek w ziołach	25 zł
		Czarne i zielone marynowane w oliwie z rozmarynem, miętą, czosnkiem i płatkami papryczki chilli	

ZUPY

4

Rosół Brodo

27 zł

rosół drobiowo-wołowo-cielęcy z makaronem naleśnikowym, natką pietruszki i serem Grana Padano D.O.P.

Krem z pomidorów z serem mascarpone

27 zł

pomidory San Marzano D.O.P., warzywa (cebula biała, czosnek), domowe pesto bazyliowe (zawiera orzechy pini), oliwa z oliwek EV, ser mascarpone, białe wino, masło

Minestrone

31 zł

zupa na bazie warzyw, fasoli czerwonej, pomidorów San Marzano D.O.P., domowego pesto bazyliowego (zawiera orzechy pini), ziół, papryki peperoncino oraz sera Grana Padano D.O.P.

Zupa rybna

39 zł

bulion na bazie halibuta i łososia, pomidorów San Marzano D.O.P., białego wina, cebuli, czosnku, marchwi, selera naciowego, pietruszki, świeżego tymianku i cytryny

SAŁATKI

8

Burrata podana z focaccią

54 zł

włoski kremowy ser, pomidor malinowy, pomidorki datterini confit z oregano i czosnkiem, domowe pesto bazyliowe (zawiera orzechy pini), rukola, czarny pieprz i ziołowa oliwa z oliwek EV

Burak z karmelizowanym kozim serem i prażonymi płatkami migdałów

45 zł

burak gotowany, ser kozi, rukola, szpinak, migdały prażone, owoce sezonowe, sos miodowo – balsamiczny

Grecka podana z focaccią

42 zł

ser typu Feta, oliwki czarne, cebula czerwona, pomidorki cherry, papryka, ogórek, dressing vinegret

Cezar z kurczakiem sous-vide

45 zł

kurczak sous-vide w czosnku z oliwą, sałata rzymska, pomidorki cherry, ogórek, ser Grana Padano D.O.P., sos cezarski, grzanki

Cezar z krewetkami

53 zł

krewetki (5szt) w czosnku z oliwą, sałata rzymska, pomidorki cherry, ogórek, ser Grana Padano D.O.P., sos cezarski, grzanki

Insalata Mista

32 zł

mix sałat, ogórek, pomidorki cherry, cebula czerwona, dressing vinegret

Insalata Mista Vegana

32 zł

mix sałat, ogórek, pomidorki cherry, cebula czerwona, oliwa z oliwek EV

Arancia fresca

39 zł

mix sałat, ser Gorgonzola D.O.P., pomarańcza, grapefruit, orzechy włoskie karmelizowane w miodzie, dressing jogurtowo - miętowy

MAKARONY

4

Ravioli nadziewane borowikami 49 zł
podane z sosem winno-maślanym, rozmarynem, serem Grana Padano D.O.P i świeżym pieprzem

Lasagna Classica 57 zł
zapiekany włoski specjał na bazie makaronu przekładanego sosem bolognese, beszamelowym, serem mozzarella oraz serem Grana Padano D.O.P.

Gnocchi nadziewane kozim serem i truflami 49 zł
podane z sosem karmelowym, gruszką, orzechami włoskimi, kozim serem oraz mietą

Ravioli z truflami 52 zł
podane z sosem śmietanowo - truflowym oraz serem Grana Padano D.O.P.

PIZZA

40

Pizza Marinara Vegana 35 zł
sos pomidorowy, czosnek, oregano, świeża bazylia

Pizza Margherita Vegana 38 zł
sos pomidorowy, mozzarella wegańska

Pizza Pepperoni Dolce 47 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, oliwki czarne, salame Pepperoni łagodne

Pizza Alla Carbonara 2.0 49 zł
sos czosnkowy, mozzarella fior di latte, Pancetta affumicata (boczek wędzony), ser Grana Padano D.O.P., cebula czerwona, oregano

Pizza Prosciutto Crudo 59 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka Prosciutto Crudo, rukola, ser Grana Padano D.O.P., pomidorki cherry

Pizza Quattro Formaggi 53 zł
sos pomidorowy, mozzarella Fior di latte, ser Gorgonzola piccante D.O.P., ser Taleggio D.O.P., ser Grana Padano D.O.P.

Pizza Hawajska 49 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, kukurydza, ananas, szynka gotowana Cotto

Pizza Margherita 36 zł
sos pomidorowy, mozzarella Fior di latte

Pizza Capricciosa 47 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, szynka gotowana Cotto, pieczarki, oregano

Pizza Pepperoni Diavola 49 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, oliwki czarne, salame Pepperoni pikantne, papryka Jalapeno

Pizza Cotto e Carciofi 54 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, karczochy w oliwie, pieczarki, szynka gotowana Cotto, czarne oliwki

Pizza Burrata D.O.P. 59 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, Burrata D.O.P., pomidorki cherry, świeża bazylia

Pizza Salame Picante 53 zł
sos pomidorowy, mozzarella Fior di latte, salame Spianata picante, oliwki czarne, świeża bazylia

Pizza Vegetariana 49 zł
sos pomidorowy, mozzarella Fior di latte, pieczarki, kukurydza, papryka kolorowa, groszek cukrowy

PIZZA

ciąg dalszy

40

Pizza Vegetariana Vegana 51 zł sos pomidorowy, mozzarella wegańska, pieczarki, kukurydza, papryka kolorowa, groszek cukrowy	Pizza Spinaci Borettane Vegana 45 zł sos pomidorowy, czosnek, cebulki Borettane, świeży szpinak
Pizza Quattro Formaggi Piccante 56 zł sos pomidorowy, mozzarella Fior di latte, ser Gorgonzola D.O.P., ser Taleggio D.O.P., ser Grana Padano D.O.P., papryka Jalapeno	Pizza Anchois 62 zł sos pomidorowy, mozzarella Fior di latte, anchois, kapary, oliwki czarne, świeża bazylia
Pizza Doppia Piccante 62 zł sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salame Spianata piccante, Nduja Calabrese, ser Stracciatella, świeża bazylia	Pizza Verdure Grigliate 52 zł sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, grillowane warzywa: cukinia, bakłażan, cebula czerwona, papryka czerwona, czosnek, oliwa z oliwek EV, krem balsamiczny
Pizza Verdure Grigliate Vegana 54 zł sos pomidorowy, mozzarella wegańska, grillowane warzywa: cukinia, bakłażan, cebula czerwona, papryka czerwona, czosnek, oliwa z oliwek EV, krem balsamiczny	Pizza Formaggio di Capra e Pera 58 zł mozzarella fior di latte, ser kozi, gruszka, rukola, orzechy włoskie, oliwa czosnkowa
Pizza Salame al Tartufo e Provolone Piccante 59 zł sos czosnkowy, mozzarella fior di latte, salame Spianata z truflą, ser Provolone piccante D.O.P., rukola, oliwa truflowa	Pizza Tartufo e Prosciutto 61 zł krem z czarnej trufli, oliwa truflowa, czosnek, ser Grana Padano D.O.P., mozzarella fior di latte, szynka Prosciutto Crudo, świeża bazylia
Pizza Bianca Siciliana 54 zł sos czosnkowy, mozzarella fior di latte, salame Soppressata Siciliana, rukola, cebula czerwona, kapary	Pizza Nduja Calabrese 55 zł sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, Nduja Calabrese, ser Gorgonzola piccante D.O.P.
Pizza Rustichella 59 zł sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, boczek grillowany, rukola, ser Grana Padano D.O.P., pomidorki cherry, suszone pomidory, majonez truflowy	Pizza Gamberi 67 zł sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, krewetki, pomidorki cherry, papryka peperoncino, domowe pesto bazyliowe (zawiera orzechy pini), czosnek, natka pietruszki
Pizza Salame Soppressata con cipoline Borettane 52 zł sos pomidorowy, mozzarella, salame Soppressata Siciliana, marynowane cebulki Borettane, rukola, ser Grana Padano D.O.P.	Pizza Pollo BBQ 51 zł sos BBQ, mozzarella fior di latte, kurczak, cebula karmelizowana, papryka peperoncino, dymka
Pizza Salame Picante e Mascarpone 50 zł sos pomidorowy, salame Spianata picante, ser mascarpone, czosnek	Pizza Fresco 51 zł sos pomidorowy, mozzarella Fior di latte, cukinia, papryka, rukola, pomidorki cherry, sól morsk
Pizza Fresco Vegana 53 zł sos pomidorowy, mozzarella wegańska, cukinia, papryka, rukola, pomidorki cherry, sól morsk	Pizza Mexicana 53 zł sos BBQ, mozzarella Fior di latte, Pancetta affumicata (boczek wędzony), cebula czerwona, kukurydza, papryczki jalapeño

PIZZA ciąg dalszy

40

Pizza Zucchini e Gorgonzola
54 zł

sos czosnkowy, mozzarella Fior di latte, ser Gorgonzola D.O.P., cukinia, cebula, orzechy włoskie

Pizza Nduja Bianco
55 zł

Sos czosnkowy, mozzarella fior di latte, Nduja Calabrese, papryka peperoncino, czosnek, ser Grana Padano D.O.P., świeża bazylia

Pizza Gamberetti e Mascarpone
67 zł

sos pomidorowy, mozzarella Fior di latte, krewetki, ser mascarpone, domowe pesto bazyliowe (zawiera orzechy pini)

Pizza Pesto e Feta
53 zł

sos czosnkowy, mozzarella Fior di latte, pomidorki cherry, ser typu feta, oliwki czarne, domowe pesto bazyliowe (zawiera orzechy pini)

Pizza Formaggi e Salame Piccante
55 zł

sos pomidorowy, mozzarella Fior di latte, ser Gorgonzola piccante D.O.P., ser Grana Padano D.O.P., salame Spianata piccante

Pizza Tartufo Vege
57 zł

krem z czarnej trufli, oliwa truflowa, czosnek, mozzarella fior di latte, ser Grana Padano D.O.P., , ser Gorgonzola piccante D.O.P., rukola

DANIA GŁÓWNE

3

Gulasz Toskański
65 zł

wołowina duszona z marchewką, czosnkiem, białą cebulą i pomidorami San Marzano D.O.P. w czerwonym winie podana z gnocchi oraz surówką z kiszonych ogórków, czerwonej cebuli i karczochów, oliwą z oliwek EV i natką pietruszki

Filet z Dorady
75 zł

smażony na maśle podany z puree zielonego groszku oraz sosem z suszonego tuńczyka, domowym pesto bazyliowym (zawiera orzechy pini) oraz cytryną

Frutti di Mare
75 zł

krewetki (5szt), ośmiorniczki baby, mule, kalmary, pomidory San Marzano D.O.P., cebula, czosnek, papryka peperoncino, białe wino, natka pietruszki, masło, oliwa z oliwek EV, podane z pieczywem

BURGERY

4

Burger Classico
49 zł

wołowina, sałata, ser Cheddar, cebula czerwona, pomidor malinowy, ogórek konserwowy, sos 1000 wysp

Burger Pollo
46 zł

chrupiąca polędwiczka z kurczaka, rukola, świeży ogórek, czerwona cebula, sos majonezowy, sos BBQ (polecamy dodać paprykę Jalapeno)

Burger Toscana
54 zł

wołowina, grillowany boczek, sałata, ser Cheddar, pomidor malinowy, ogórek konserwowy, cebula karmelizowana, sos BBQ, sos majonezowy

Burger Barbabietola
45 zł

burak marynowany w miodzie i balsamico, rukola, ser kozi grillowany, pomidor malinowy, cebula czerwona, majonez wegański chilli

MAKARONY

17

Pasta Aglio e Olio Peperoncino 36 zł czosnek, papryka peperoncino, natka pietruszki, oliwa z oliwek EV, białe wino, masło	Pasta Aglio e Olio Peperoncino Vegana 36 zł czosnek, papryka peperoncino, natka pietruszki, oliwa z oliwek EV
Pasta Al Pomodoro 41 zł pomidory San Marzano D.O.P., czosnek, ser Grana Padano D.O.P. oliwa z oliwek EV, świeża bazylia	Pasta All' Arrabbiata 42 zł pomidory San Marzano D.O.P., czosnek, ser Grana Padano D.O.P. oliwa z oliwek EV, świeża bazylia, papryka peperoncino
Pasta Alla Bolognese 45 zł mięso wołowe, pomidory San Marzano D.O.P., ser Grana Padano D.O.P., cebula, czosnek marchew, seler naciowy, wino czerwone, pietruszka, oliwa z oliwek EV, świeża oregano	Pasta Al Pesto 45 zł domowe pesto bazyliowe (zawiera orzechy pini), czosnek, orzechy włoskie, ser Grana Padano D.O.P., pomidorki cherry, białe wino, oliwa z oliwek EV, świeża bazylia
Pasta Carbonara Autentica (słony smak) 49 zł guanciale, żółtko pasteryzowane, ser Pecorino Romano D.O.P., świeży pieprz	Pasta Alla Carbonara 48 zł boczek, cebula, czosnek, śmietana, ser Grana Padano D.O.P., natka pietruszki
Pasta All' Amatriciana 52 zł pomidory San Marzano D.O.P., guanciale, cebula czerwona, czosnek, świeża bazylia, ser Pecorino Romano D.O.P.	Pasta Pollo con Funghi 55 zł kurczak, pieczarki, cebula, czosnek, białe wino, suszone pomidory, natka pietruszki, śmietana
Pasta Nduja con Stracciatella 59 zł Nduja Calabrese, ser Stracciatella, pomidory San Marzano D.O.P., czosnek, oliwa z oliwek EV, świeża bazylia, świeży pieprz	Pasta Tartufo Vege 58 zł krem z czarnej trufli, czosnek, suszone pomidory, oliwa truflowa, śmietana, białe wino, ser Grana Padano D.O.P.
Pasta Salame al Tartufo 62 zł krem z czarnej trufli, czosnek, suszone pomidory, oliwa truflowa, śmietana, białe wino, ser Grana Padano D.O.P., Salame Spianata z trufłą	Pasta Gamberetti al Vino 66 zł krewetki, czosnek, cebula, białe wino, masło, natka pietruszki, oliwa z oliwek EV, papryka peperoncino
Pasta Gamberetti al Vino e Bottarga 71 zł krewetki, czosnek, cebula, białe wino, masło, natka pietruszki, oliwa z oliwek EV, papryka peperoncino, Bottarga di Muggine (suszona ikra Barweny)	Pasta Burro con Formaggio 36 zł masło, ser Grana Padano D.O.P., śmietana
Pasta Bianca Alla Siciliana 52 zł salame Soppressata Siciliana, cebula, suszone pomidory, białe wino, śmietana, rukola, orzechy włoskie, ser Grana Padano D.O.P.	

DANIA GŁÓWNE

4

Risotto Verdure

57 zł

ryż Carnaroli, bakłażan, cukinia, por, pieczona papryka, świeża bazylia, cebula czerwona, wino białe, masło, ser Grana Padano D.O.P. chips z pora

Risotto Verdure Vegana

57 zł

ryż Carnaroli, bakłażan, cukinia, por, pieczona papryka, świeża bazylia, cebula czerwona, chips z pora

Risotto Pollo con zucchini

63 zł

Ryż Carnaroli, kurczak, cukinia, groszek cukrowy, ser Grana Padano D.O.P., czosnek, cebula biała, masło, białe wino, bulion drobiowo – wołowo - cielęcy

Risotto Gamberi

69 zł

Ryż Carnaroli, krewetki, czosnek, cebula, pomidory San Marzano D.O.P., natka pietruszki, białe wino, masło, dymka, oliwa z oliwek EV, papryka peperoncino

DANIA WEGETARIAŃSKIE

2

Pasta Aglio e Olio Peperoncino Vegana

36 zł

Czosnek, papryka peperoncino, natka pietruszki, oliwa z oliwek EV

Risotto Verdure Vegana

57 zł

Ryż Carnaroli, bakłażan, cukinia, por, papryka, świeża bazylia, cebula czerwona

PIZZA

6

Pizza Marinara Vegana

35 zł

Sos pomidorowy, czosnek, oregano, bazylia

Pizza Margherita Vegana

38 zł

Sos pomidorowy, mozzarella wegańska

Pizza Spinaci Borettane Vegana

45 zł

Sos pomidorowy, czosnek, cebulki Borettane, świeży szpinak

Pizza Vegetariana Vegana

51 zł

Sos pomidorowy, mozzarella wegańska, pieczarki, kukurydza, papryka kolorowa, groszek cukrowy

Pizza Fresco Vegana

53 zł

Sos pomidorowy, mozzarella wegańska, cukinia, papryka, rukola, pomidor cherry, sól morską

Pizza Verdure Grigliate Vegana

54 zł

Sos pomidorowy, mozzarella wegańska, grillowane warzywa: cukinia, bakłażan, cebula czerwona, papryka czerwona, czosnek, oliwa z oliwek, krem balsamiczny

DLA DZIECI

9

Dziecięce: Penne Al Pomodoro
31 zł

pomidory San Marzano D.O.P., czosnek, oliwa z oliwek EV, świeża bazylia

Dziecięce: Chrupiące stripsy z piersi kurczaka
44 zł

podane z frytkami i ketchupem

Dziecięce: Pizza Margherita Vegana
30 zł

sos pomidorowy, mozzarella wegańska

Dziecięce: Pizza Hawajska
38 zł

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, kukurydza, ananas, szynka gotowana Cotto

DZIECIĘCE: Pizza Marinara Vegana
24 zł

Sos pomidorowy, czosnek, oregano, bazylia

Dziecięce: Penne Alla Bolognese
35 zł

mięso wołowe, pomidory San Marzano D.O.P., czosnek, cebula, marchew, seler naciowy, pietruszka, oliwa z oliwek EV

Dziecięce: Pizza Margherita
28 zł

sos pomidorowy, mozzarella Fior di latte

Dziecięce: Pizza Pepperoni Dolce
38 zł

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salame Pepperoni łagodne, oliwki czarne

DZIECIĘCE: Pizza Margherita Vegana
30 zł

Sos pomidorowy, mozzarella wegańska

DESERY

5

Fondant czekoladowy z wiśniami w rumie
34 zł

deser z płynną czekoladą, podany z wiśniami w rumie

Panna cotta
28 zł

tradycyjny włoski deser na bazie słodkiej śmietanki z laską wanilii, podany z musem malinowym

Rolada bezowa
33 zł

z serem mascarpone, sezonowymi owocami podana z musem malinowym oraz migdałami

Fondant czekoladowy z musem malinowym
32 zł

deser z płynną czekoladą podany z musem z malin

Tiramisu
32 zł

biszkopcy nasączone kawą oraz likierem amaretto, przekładane kremem z pasteryzowanych jaj i serem mascarpone

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

41

Rosmarino All'Arancia
29 zł

Sok z czerwonej pomarańczy, domowy syrop szałwiowo-rozmarynowy, sok z cytryny, sól morską, woda gazowana, pomarańcza, świeży rozmaryn

Frutto della Passione
29 zł

Świeża marakuja, kordiał limonkowy, sok z limonki, ekstrakt z hibiskusa, zest z limonki, puree 100% z marakuji

NAPOJE BEZALKOHOLOWE ciąg dalszy

41

Bianco Melograno Napar z białej herbaty z melonem, puree 100% z granatu, sok z cytryny, domowy syrop waniliowy, biańko, bławatek	29 zł	Viola Limone Cold brew z kwiatu Jaśminu, sok z cytryny, syrop fiołkowy, woda gazowana, puder z hibiskusu	29 zł
Bergamotto Rossa Napar z herbaty Earl Grey, domowy syrop malinowy, sok z cytryny, biańko pasteryzowane, puder z herbaty Earl Grey	29 zł	Karafka wody 0,5l niegazowana / gazowana	10 zł
Karafka wody 1l niegazowana / gazowana	20 zł	Kropla Beskidu 0,75l niegazowana	20 zł
Kropla Delice 0,75l gazowana	20 zł	Włoska woda Acqua Panna - 0,75 l niegazowana	24 zł
Włoska woda San Pellegrino - 0,75 l gazowana	24 zł	Coca-Cola zero cukru 0,25l	14 zł
Coca-Cola Original Taste 0,25l	14 zł	Fanta 0,25	14 zł
Sprite 0,25l	14 zł	Tonic Kinley 0,25l	14 zł
Cappy jabłko 0,25l	14 zł	Cappy pomarańcza 0,25l	14 zł
Sok świeżo wyciskany pomarańcza / grejpfrut 0,3l	27 zł	Lemoniada cytrynowa - 0,35 l Włoski kordiał cytrynowy, sok z cytryny, mięta, woda niegazowana	21 zł
Lemoniada cytrynowa - 1 l Włoski kordiał cytrynowy, sok z cytryny, mięta, woda niegazowana	57 zł	Lawendowa Napar lawendowy, sok z cytryny, syrop cukrowy, grejpfrut, mięta	22 zł
Te freddo al gelsomino Napar z jaśminu, syrop czarny bez, sok z cytryny, mięta, cytryna	22 zł	Espresso mała czarna	12 zł
Espresso Doppio podwójne espresso	16 zł	Americano czarna	15 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE		ciąg dalszy	41
Espresso Macchiato	14 zł	Cappuccino	17 zł
mała czarna z mlekiem		kawa ze spienionym mlekiem	
Caffe Latte	18 zł	Flat White	19 zł
kawa na mlecznej piance i mleku		kawa z mlekiem	
Czarna Assam Bari	14 zł	Czarna Earl Grey	14 zł
Biała White Ronnef	15 zł	Owocowa Sweet Kiss	14 zł
Owocowa Rooibos Orange Cream	14 zł	Zielona Fancy Sencha	14 zł
Zielona Jasmin Gold	14 zł	Zielona Refreshing Mint	14 zł
Cava Castell D'or Pure Bubbles Sparkling Brut 0,0%	89 zł	VINA'00e Chardonnay	109 zł
Region: Catalunya		Region: U.E.	
Szczepy: Xarel-lo, Macabeo, Parellada		Szczep: Chardonnay	
Rodzaj: wytrawne		Rodzaj: półwytrawne	
VINA'00e Merlot	109 zł		
Region: U.E.			
Szczep: Merlot			
Rodzaj: półwytrawne			

PIWO				5
Złote Lwy Amber z beczki - 0,3 l		15 zł	Złote Lwy Amber z beczki - 0,5 l	20 zł
Pszenicznik Amber 0,5l		20 zł	Kormoran Bezglutenowy 0,5l	20 zł
Bavaria Wit / Malt 0,33l [0.0%]		17 zł		

WINO				46
Domowe Frizzante z beczki - 125 ml		15 zł	Domowe Frizzante z beczki - 250 ml	29 zł
Region: Veneto / Szczep: Glera Rodzaj: wytrawne			Region: Veneto / Szczep: Glera Rodzaj: wytrawne	
Domowe Frizzante z beczki - 500 ml		56 zł	Domowe Frizzante z beczki - 1 l	110 zł
Region: Veneto / Szczep: Glera Rodzaj: wytrawne			Region: Veneto / Szczep: Glera Rodzaj: wytrawne	
Lambrusco Amabile 27 Opere - 750 ml		99 zł	Prosecco Signore Giuseppe Extra Dry	109 zł
Region: Emilia - Romagna Szczep: Lambrusco Rodzaj: słodkie			Region: Veneto Szczep: Glera Rodzaj: półwytrawne	
Prosecco Montelvini Rose DOC - 750 ml		139 zł	Cava Castell D'or Cabaret Semi Sec	119 zł
Region: Veneto Szczepy: Glera, Pinot Nero Rodzaj: wytrawne, różowe			Region: Catalunya Szczepy: Xarel-lo, Macabeo, Parellada Rodzaj: półwytrawne	
Cava Castell D'or Cabaret Brut		119 zł	Giro Mare Brut Nature Gran Reserva	189 zł
Region: Catalunya Szczepy: Macabeo, Xarel-lo, Parellada Rodzaj: wytrawne			Region: Penedes Szczepy: Macabeo, Xarel-lo, Parellada Rodzaj: wytrawne	
Wino Domu - 125 ml		15 zł	Wino Domu - 250 ml	29 zł
Wino Domu - 500 ml		56 zł	Wino Domu - 1 l	110 zł

WINO ciąg dalszy 46	
Antico Rosone Chardonnay - Trebbiano Region: Emilia - Romagna Szczep: Chardonnay, Trebbiano Rodzaj: wytrawne	95 zł
Trebbiano D'Abruzzo Gran Sasso - 125 ml Region: Abruzzo Szczep: Trebbiano Rodzaj: wytrawne	21 zł
Trebbiano D'Abruzzo Gran Sasso - 750 ml Region: Abruzzo Szczep: Trebbiano Rodzaj: wytrawne	116 zł
Sauvignon Blanc Il Casato Region: Friuli - Veneto Szczep: Sauvignon Blanc Rodzaj: wytrawne	139 zł
Pinot Grigio Guerrieri Rizzardi - 125 ml Region: Veneto Szczep: Pinot Grigio Rodzaj: półwytrawne	26 zł
Pinot Grigio Guerrieri Rizzardi - 750 ml Region: Veneto Szczep: Pinot Grigio Rodzaj: półwytrawne	146 zł
Vermentino di Sardegna Primo Bianco Region: Sardegna Szczep: Vermentino Rodzaj: wytrawne	159 zł
Borsao Seleccion Blanco Region: Aragon Szczep: Chardonnay, Macabeo Rodzaj: wytrawne	109 zł
Arrocero Blanco - 125 ml Region: Alicante Szczepy: Moscatel, Sauvignon Blanc, Macabeo Rodzaj: półsłodkie	22 zł
Arrocero Blanco - 750 ml Region: Alicante Szczepy: Moscatel, Sauvignon Blanc, Macabeo Rodzaj: półsłodkie	122 zł
Naia Verdejo Region: Rueda Szczep: Verdejo Rodzaj: wytrawne	159 zł
Pago de Cirsus Chardonnay Fermentado en Barrica Region: Navarra Szczep: Chardonnay Rodzaj: wytrawne	199 zł
Antico Rosone Sangiovese Region: Emilia - Romagna Szczep: Sangiovese Rodzaj: wytrawne	95 zł
Montepulciano D'Abruzzo Gran Sasso - 125 ml Region: Abruzzo Szczep: Montepulciano Rodzaj: wytrawne	21 zł
Montepulciano D'Abruzzo Gran Sasso - 750 ml Region: Abruzzo Szczep: Montepulciano Rodzaj: wytrawne	116 zł
Coppiere Primitivo Appasite Salento - 125 ml Region: Apulia Szczepy: Primitivo Rodzaj: półwytrawne	23 zł

WINO ciąg dalszy 46	
Coppiere Primitivo Appasite Salento - 750 ml Region: Apulia Szczepy: Primitivo Rodzaj: półwytrawne 128 zł	Chianti Colli Senesi, Tenuta Bichi Borghesi Region: Toscana Szczepy: Sangiovese, Canaiolo Rodzaj: wytrawne 139 zł
Valpolicella Ripasso Superiore Cantine di Ora Region: Veneto Szczepy: Corvina, Corvinone, Rondinella Rodzaj: wytrawne 149 zł	Campo Marina Primitivo Luccarelli Region: Apulia Szczep: Primitivo Rodzaj: półwytrawne 179 zł
Barolo Marne Forti Toso Region: Piemonte Szczep: Nebbiolo Rodzaj: wytrawne 260 zł	3 Cru Amarone della Valpolicella Classico Region: Veneto Szczepy: Corvina, Corvinone Rodzaj: wytrawne 380 zł
Luccarelli Negroamaro - 125 ml Region: Apulia Szczep: Negroamaro Rodzaj: delikatnie wytrawne 21 zł	Luccarelli Negroamaro - 750 ml Region: Apulia Szczep: Negroamaro Rodzaj: delikatnie wytrawne 116 zł
Rupe Secca DOC Region: Terre Siciliane Szczep: Nero d'Avola Rodzaj: Delikatnie wytrawne 129 zł	Borsao Tinto Region: Aragon Szczepy: Garnacha, Syrah, Tempranillo Rodzaj: wytrawne 109 zł
Pago Ayles Unexpected Region: Aragon Szczepy: Garnacha Rodzaj: wytrawne 129 zł	Bole Borsao - 125 ml Region: Aragon Szczepy: Garnacha, Syrah Rodzaj: wytrawne 27 zł
Bole Borsao - 750 ml Region: Aragon Szczepy: Garnacha, Syrah Rodzaj: wytrawne 152 zł	8 Lgends Leyenda de Caballero Region: Castilla-La Mancha Szczepy: Cabernet Sauvignon Rodzaj: wytrawne 149 zł
Tres Picos Borsao Region: Aragon Szczep: Garnacha Rodzaj: wytrawne 199 zł	Alvear Pedro Ximenez 1927 - 50 ml Region: Andalucia Szczep: Pedro Ximenez Rodzaj: deserowe 19 zł

KOKTAJLE

27

Spritz alla Pesca

39 zł

Likier ziołowy Amaro Averna, puree 100% z brzoskwini, domowy syrop tymiankowy, sok z cytryny, woda gazowana, Prosecco Extra Dry, świeży tymianek

Fragola Spumante

38 zł

Likier poziomkowy Fragoli Toschi, puree 100% z truskawki, sok z cytryny, syrop kokosowy, prosecco, woda gazowana, truskawka

Miele di lavenda

36 zł

Gin Beefeater, sok z cytryny, domowy syrop miodowo-lawendowy, lawenda

Verde

42 zł

Whiskey Bulleit Bourbon, likier ziołowy Branca Menta, sok z cytryny, domowy syrop miętowy, biało, mięta

Red Currant Spritz

42 zł

Nalewka czerwona porzeczka, likier jeżynowy Briottet Creme de Mure, puree 100% z czarnej porzeczki, kordiał cytrynowy, sok z cytryny, woda gazowana wino lekko musujące Frizzante, liofilizowana porzeczka

Raspberry Sour

39 zł

Nalewka malinowa, likier z gorzkich pomarańczy Cointreau, kordiał cytrynowy, sok z cytryny, biało pasteryzowane, pomarańcza

Aperol Spritz

37 zł

Likier pomarańczowy Aperol, woda gazowana, prosecco, pomarańcza

PS Martini

39 zł

Wódka Ostaya, Puree 100% marakuja, sok z limonki, domowy syrop waniliowy, sól wieża marakuja, prosecco

Whiskey Raspberry smash

42 zł

Whiskey Bulleit Bourbon, sok z cytryny, domowy syrop malinowy, biało, Angostura, liofilizowana malina

Gin Peach sour

39 zł

Gin Beefeater, sok z cytryny, puree 100% z brzoskwini, syrop brzoskwiniowy, biało, cytryna

Cynar Basilico Sour

41 zł

Likier ziołowy Cynar, kordiał cytrynowo - bazyliowy, sok z cytryny, biało pasteryzowane, pomarańcza

Lampone Limone

40 zł

Likier Sarti Rosa, wódka Ostoya, sok z cytryny, domowy syrop malinowy, Angostura, tonic Kinley, limonka

Basilico Spritz

38 zł

Likier cytrynowy Limoncello, sok z cytryny, kordiał cytrynowo-bazyliowy, woda gazowana, prosecco, bazyliia, cytryna

Prima Rosa

39 zł

Gin Gordons Pink, likier pomarańczowy Aperol, sok z cytryny, kordiał różany, biało, płatki róży

Salty Gooseberry

39 zł

Nalewka agrestowa, jasny rum Havana 3, sok jabłkowy, sok z cytryny, kordiał limonkowy, sól morską, zest z limonki

Hugo Spritz

36 zł

Syrop z czarnego bzu, kordiał limonkowy, sok z limonki, woda gazowana, prosecco, limonka, mięta

Rossini Spritz

36 zł

Puree 100% z truskawki, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana, prosecco, truskawka

Whiskey Sour

36 zł

Bourbon, sok z cytryny, syrop cukrowy, Angostura bitter, biało, zest z pomarańczy

Summer Rye

39 zł

Whiskey Bulleit Rye, likier z kwiatów czarnego bzu St German, sok z cytryny, sok jabłkowy, syrop cukrowy, prosecco, kwiat jadalny

Gin Sage Smash

38 zł

Gin Beefeater, sok z cytryny, syrop cukrowy, szalwia

KOKTAJLE ciąg dalszy

27

Bramble

39 zł

Gin Beefeater, likier jeżynowy Chambord, sok z cytryny, syrop cukrowy, jeżyna

Passion Mojito

38 zł

Rum Havana 3, kordiał limonkowy, puree 100% z marakuji, sok z limonki, woda gazowana, świeża marakuja, mięta

Campari Sour

38 zł

Gorzki likier Campari, sok z cytryny, syrop cukrowy, biało, bitter pomarańczowy, pomarańcza

Caffe Romano

36 zł

Likier cytrynowy Limoncello, tonic Kinley, espresso, cytryna

Clover Club

39 zł

Gin Beefeater, wermut Cuciello di Torino Bianco, domowy syrop malinowy, sok z cytryny, biało, malina

Italian Greyhound

39 zł

Gin Beefeater, gorzki likier Campari, sok ze świeżych grejpfrutów, syrop cukrowy, woda gazowana, grejpfrut

Enzoni

39 zł

Gin Beefeater, gorzki likier Campari, sok z cytryny, syrop cukrowy, winogrona, zest z pomarańczy

ALKOHOLE

37

Julia Superiore - 40 ml

20 zł

Julia Invecchiata - 40 ml

22 zł

Marzadro Le Diciotto Lune - 40 ml

37 zł

Cynar - 40 ml

18 zł

Amaro Averna - 40 ml

19 zł

Amaro Montenegro - 40 ml

22 zł

Amaro Rau

26 zł

Branca Menta - 40 ml

22 zł

Fernet Branca - 40 ml

24 zł

Cuciello Di Torino Bianco - 40 ml

22 zł

Drapo Dry - 40 ml

12 zł

Cuciello Di Torino Rosso - 40 ml

22 zł

Limoncello - 40 ml

18 zł

Aperol - 40 ml

19 zł

ALKOHOLE

ciąg dalszy

37

Campari Bitter - 40 ml	20 zł	Frangelico - 40 ml	20 zł
Cherry Heering - 40 ml	20 zł	Luxardo Maraschino - 40 ml	20 zł
Briottet Creme de Violette	20 zł	Fragoli Toschi - 40 ml	19 zł
Arcchers Shnapps Peach	22 zł	Cointreau - 40 ml	20 zł
Galliano l'Autentico - 40 ml	20 zł	Amaretto Disaronno - 40 ml	20 zł
Mandarin Napoleon - 40 ml	24 zł	Mirto - 40 ml	25 zł
Chambord - 40 ml	28 zł	St. Germain - 40 ml	30 zł
Italicus - 40 ml	34 zł	Likier Chartreuse - 40 ml	36 zł
Agrest - 40 ml Kwaśny z lekką nutą słodczy	19 zł	Czerwona porzeczka - 40 ml Kwaśna z intensywnym finiszem.	19 zł
Wiśnia - 40 ml Klasyka z charakterem. Smak dojrzałej wiśni.	19 zł	Pigwowiec - 40 ml Cierpki smak z orzeźwiającą kwasowością	19 zł
Malina - 40 ml Delikatna słodycz z subtelną kwasowością.	19 zł	Pigwowiec korzenny - 40 ml Słodko-kwaśna baza z korzennymi przyprawami	19 zł
Mirabelka - 40 ml Delikatna nuta słodkiej śliwki	19 zł		

WÓDKA

4

Belvedere Pure - 40 ml	28 zł	Belvedere Pure - 0,7 l	450 zł
Ostoya - 40 ml	20 zł	Ostoya - 0,5 l	230 zł

WHISKY

15

Caol Ila 12YO - 40 ml	39 zł	Chivas Regal 12YO - 40 ml	29 zł
Chivas Regal 12YO - 0,7 l	470 zł	Glenmorangie 10YO - 40 ml	35 zł
Glenmorangie 10YO - 0,7 l	550 zł	Storage - 40 ml	22 zł
Storage - 0,7 l	340 zł	Jameson - 40 ml	20 zł
Jameson - 0,7 l	320 zł	Bulleit Bourbon - 40 ml	26 zł
Bulleit Bourbon - 0,7 l	420 zł	Jack Daniel's - 40 ml	26 zł
Jack Daniel's - 0,7 l	420 zł	Bulleit Rye - 40 ml	30 zł
Bulleit Rye - 0,7 l	480 zł		

TEQUILA

2

Olmecca Altos Plata - 40 ml

28 zł

Olmecca Altos Reposado - 40 ml

30 zł

GIN

6

Beefeater - 40 ml

20 zł

Bombay Sapphire - 40 ml

22 zł

Beefeater Blood Orange - 40 ml

22 zł

Malfy - 40 ml

30 zł

Hendrick's - 40 ml

34 zł

Gordon's Pink - 40 ml

19 zł

RUM

4

Havana 3 - 40 ml

20 zł

Havana 7 - 40 ml

25 zł

Bumbu Original - 40 ml

35 zł

Havana Especial

24 zł

BRANDY I KONIAK

1

Martel VS

32 zł