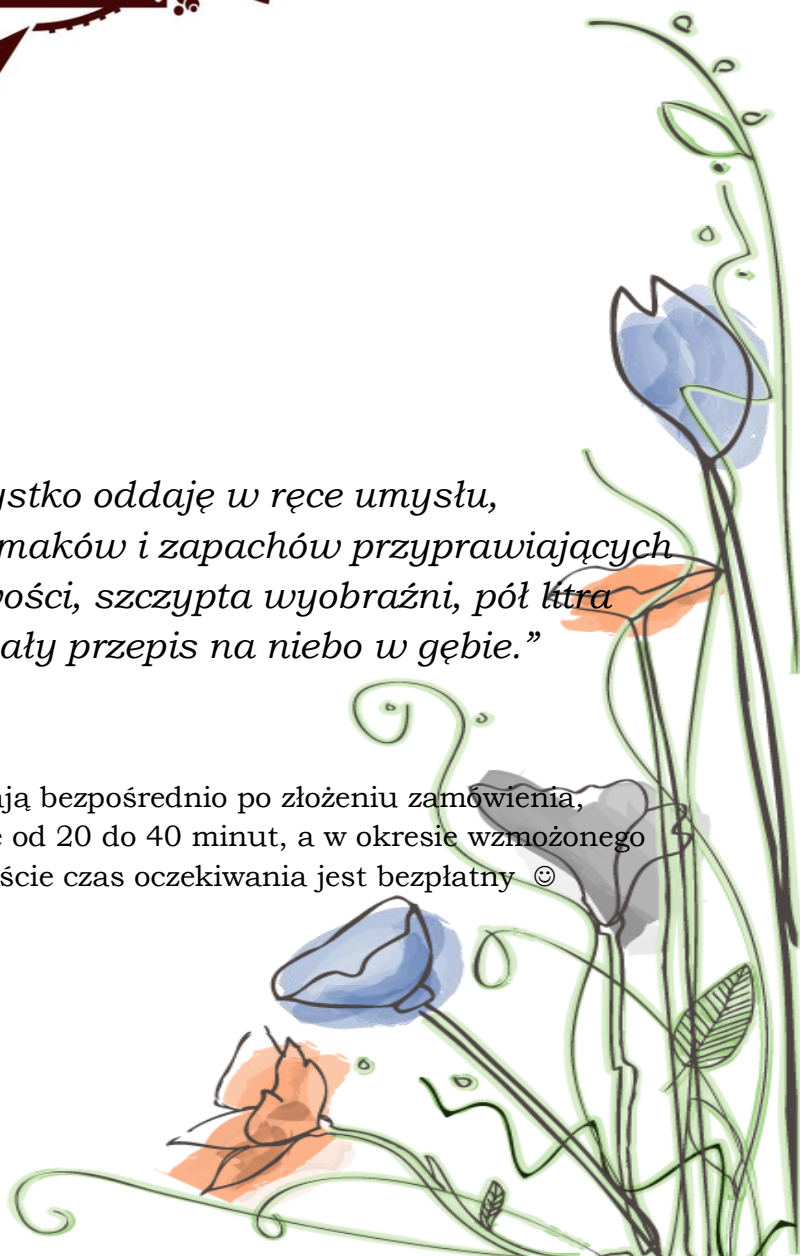




*„Kiedy gotuję wszystko oddaję w ręce umysłu,
kuchnia fantazji pełna jest smaków i zapachów przyprawiających
o dreszcze. Nutka ciekawości, szczypta wyobraźni, pół łytra
słodkiego ryzyka to cały przepis na niebo w gębie.”*

Wszystkie nasze dania powstają bezpośrednio po złożeniu zamówienia,
dlatego czas oczekiwania waha się od 20 do 40 minut, a w okresie wzmożonego
ruchu nawet dłużej. Oczywiście czas oczekiwania jest bezpłatny ©



Przystawki / Zupy

Carpaccio

Cienko krojona ligawa wołowa z kaparami, selerem naciowym, szalotką, parmezanem oraz grzanką.

Cena 39⁹⁰

½ porcji 19⁹⁰

Panciotti „Sinatry”

Pieróżki (3 szt.) faszerowane krewetkami i muszlami Świętego Jakuba, w sosie z białego wina, demi-glace, rozmarynu i kapar.

Cena 39⁹⁰

Zupa rybna „Hemingwaya” NOWOŚĆ

Zupa rybna na wywarze z łososia, z krewetkami, mulami, kalmarem i łososiem, podawana z grzanką czosnkową.

Cena 39⁹⁰

Zupa dnia

Krem na wywarze z warzyw.

Cena 14⁹⁰

½ porcji Cena 9⁹⁰



Makarony:

Linguine Enzo Ferrari

*Makaron Linguine z 4 lub 6 krewetkami tygrysimi,
pomidorem koktajlowym, czosnkiem i
papryczką piri-piri.*

Cena z 4 krewetkami: 47⁹⁰

Cena z 6 krewetkami: 56⁹⁰

Linguine Frutti di Mare

*Makaron Linguine z 4 krewetkami tygrysimi,
przeżrębką, kalmarami i mulami,
pomidorem koktajlowym, czosnkiem oraz
papryczką piri- piri.*

Cena: 69⁹⁰

Ravioli Bonie & Clyde NOWOŚĆ

*Ręcznie robione Ravioli nadziewane kalabryjską pikantną
kielbasą 'nduja i serem owczym Pecorino Romanono
na bazie sosu demi-glace i wina Marsala superiore.*

11 sztuk 45⁹⁰

Tagliatelle Emilia Romagna

*Makaron z borowikami i podgrzybkami, polędwicą wieprzową,
szalotką, cukinią, papryczką piri-piri, czosnkiem
na bazie sosu demi-glace.*

Cena 39⁹⁰

Panzerotti

*Ręcznie robione pierożki nadziewane serem ricotta i szpinakiem w sosie z
białego wina, szalwii i masła podane z parmesanem*

Cena 35⁹⁰

*Dopłata do makaronu bezglutenowego 6 zł.

**Wszystkie makarony są przygotowane z czosnkiem, zieloną pietruszką,
parmezanem i niewielką ilością papryczki piri-piri. Jeśli lubisz dania łagodne,
lub ostre ew. bez jakiegoś składnika, powiedz to obsłudze.*

Zrobimy to tak jak lubisz ☺

Dania główne:



Schab „Marsala”

*Grillowany schab z kością serwowany na kolbach kukurydzy,
z sosem na bazie demi-glace i wina Marsala
wraz z szalotkami i pieczarkami,
podawany z frytkami oraz tzatzikami.*

Cena 49⁹⁰

Saltimbocca

*Cienko krojony filet z indyka w szynce parmeńskiej, w sosie z
masła, białego wina, szalwii i kaparów, podawana z Agnoli
faszerowanymi czarną truflą i serem stracchino,
oraz serwowana z dodatkiem sezonowych warzyw.*

Cena 49⁹⁰

Pierś z kaczki alla „Leonardo da Vinci”

*Pierś z kaczki na sosie z pomarańczy, żurawiny oraz
estragonu na bazie sosu demi-glace,
podawana z gnocchi i marchewką paryską.*

Cena 49⁹⁰

Polędwiczka „Porcini”

*Grillowana polędwica wieprzowa z borowikami i
podgrzybkami podana z pieczonymi ziemniakami,
tzatzikami oraz zieloną sałatką.*

Cena 49⁹⁰

**Kaczka, schab i polędwiczka
są przygotowywane metodą sous-vide.*

Ryby i owoce morza:



Tuńczyk „Soprano”

*Lekko wysmażony stek z tuńczyka
podany z sakiewkami faszerowanymi
serem ricotta i gruszką, podawany z sezonowymi warzywami.*

Cena 65⁹⁰

Mule po Marynarsku

*Mule duszone w białym winie, z cebulą,
czosnkiem, piri-piri, śmietaną, sosem pomidorowym, natką
podawane z pieczywem.*

Cena 68⁹⁰

Owoce morza „Kapitana Nemo”

*Półmisek pełen owoców morza: krewetki „Black Tiger” 16/20,
ośmiornica, przegrzebki, mule i kalmary.*

Podawane z pieczywem.

Cena 129⁹⁰ dla 1 osoby

Cena 199⁰⁰ dla 2 osób

Krewetki „Black Tiger”

*Krewetki całe z głową 16/20, smażone na oliwie z oliwek,
z czosnkiem, piri-piri oraz natką pietruszki.*

Podawane z pieczywem.

Cena za 6 sztuk - 59,⁹⁰

***Krewetek może być więcej!**

Każda kolejna kosztuje tylko 8⁹⁰

Nie chcesz się pobrudzić?

Posiadamy w ofercie śliniaczki ☺

Cena 4⁹⁰



Sałaty:

Sałata „Lemon Pepper”

Mieszanka zielonych sałat z warzywami sezonowymi, oliwkami, grillowanym indykiem, oryginalną grecką fetą i bruschettą czosnkową.

Cena 39⁹⁰

Sałata „Gamberetti”

Mieszanka zielonych sałat z warzywami sezonowymi, oliwkami, krewetkami, melonem, pomidorem koktajlowym i bruschettą czosnkową.

Cena 44⁹⁰

Dania dla dzieci:



Tagliatelle Napoli

Makaron Tagliatelle z delikatnym sosem pomidorowym oraz parmezanem.

Cena 16⁹⁰

Gnocchi Napoli

Włoskie kluseczki ziemniaczane z delikatnym sosem pomidorowym oraz parmezanem.

Cena 16⁹⁰

Gnocchi z indykiem

Włoskie kluseczki ziemniaczane z indykiem w maślanym sosie śmietanowym.

Cena 17⁹⁰



Desery:

Deser dnia

*Jeden z klasycznych deserów,
przygotowywany każdego dnia.*

Zapytaj obsługę.

Cena 18⁹⁰

Tartufo Nero

*Lody czekoladowe wypełnione
zabaione w otoczce z kakao.*

Cena 17⁹⁰

Tartufo Fragola

*Lody truskawkowe z waniliowym sercem,
pokryte granulkami bezy.*

Cena 17⁹⁰

Tartufo Bianco

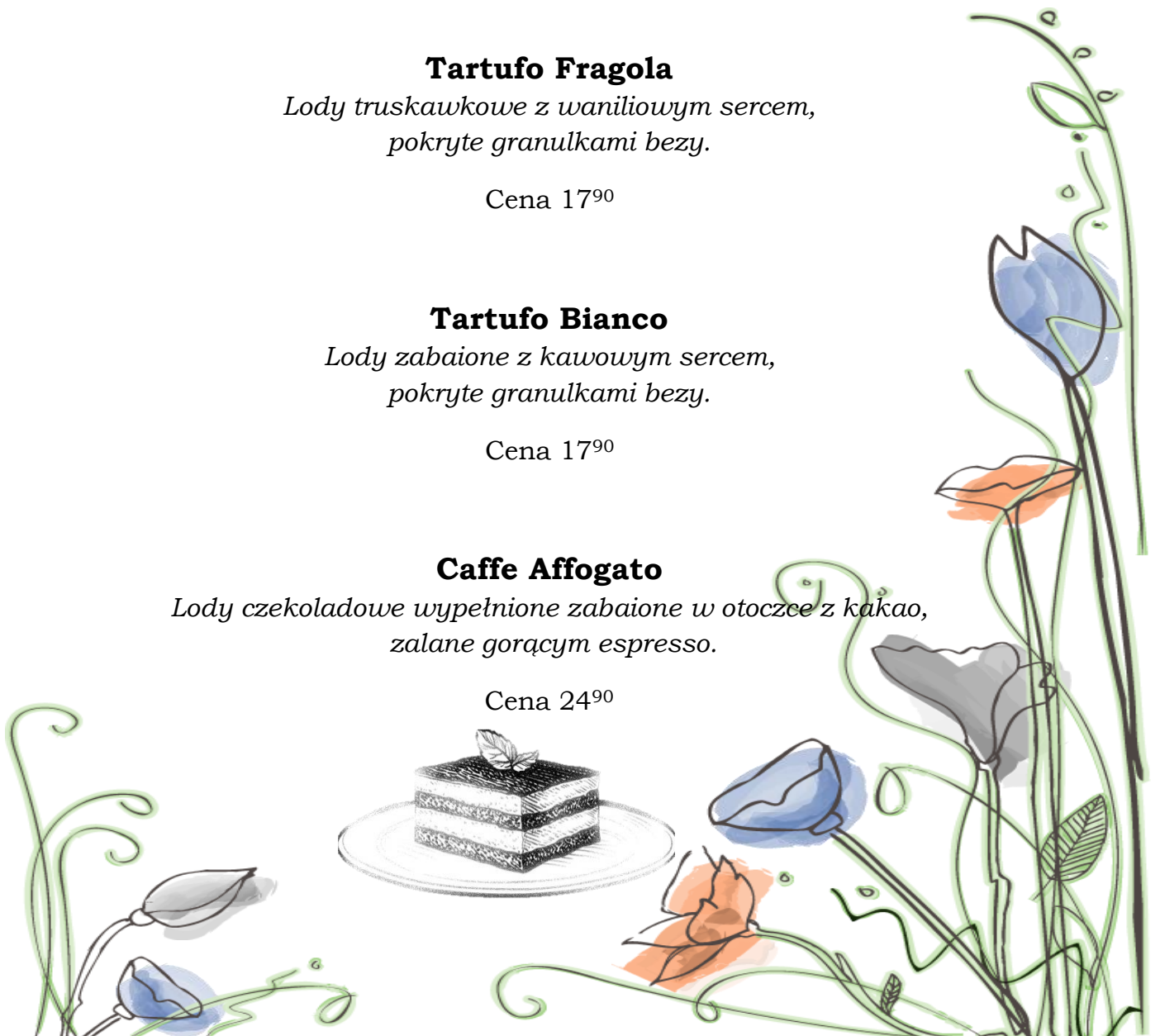
*Lody zabaione z kawowym sercem,
pokryte granulkami bezy.*

Cena 17⁹⁰

Caffe Affogato

*Lody czekoladowe wypełnione zabaione w otoczce z kakao,
zalne gorącym espresso.*

Cena 24⁹⁰



Napoje gorące:

COFFEE
KIMBO
ESPRESSO ITALIANO



Espresso Cena 9⁰⁰

Espresso doppio Cena 14⁰⁰

Cafe crema Cena 9⁰⁰

Cappuccino Cena 12⁰⁰

Cappuccino Grande Cena 14⁰⁰

RICHMONT
TEA

Herbaty czarne i smakowe;

Cena 10⁹⁰



Napoje zimne:

Woda Mineralna Kinga Pienińska (0,3l)

Cena 6⁰⁰

Woda Mineralna Kinga Pienińska (0,7l)

Cena 11⁰⁰

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite (0,2l)

Cena 7⁵⁰

Lemoniada owocowa (0,4l)

Cena 10⁹⁰



Sok świeżo wyciskany z pomarańczy (0,25l)

Cena 16⁹⁰

Sok owocowy Tymbark

*pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka,
multiwitamina, pomidor (but. 0,2l)*

Cena 6⁵⁰





CHINOTTO

Chino to orzeźwiający napój gazowany popularny we Włoszech. Wytwarzany z owoców cytrusowych o nazwie Chinotto (rodzaj małej mandarynki lekko gorzkiej w smaku, pochodzącej z Chin, ale również uprawianej w Ligurii). Swój klasyczny, ciemny kolor zawdzięcza obecności karmelu, w smaku podobny do Coca Coli lub Pepsi, jednak jest od nich mniej słodki i ma trochę gorzkawy posmak. (puszka 330 ml)

Cena 14⁰⁰

CRODINO

Crodino jest napojem bezalkoholowym, produkowanym od 1964 r. w rozlewniach wody Crodo a Crodo w części Piemontu, z którego bierze swoją nazwę. Jest produkowany z mieszanki składników, głównie objętych tajemnicą, wśród których są wymienione goździki, kardamon, kolendra i gałka muszkatałowa, pozostawiony do odpoczynku w dębowych beczkach przez okres 6 miesięcy, co daje klasyczny gorzki smak. (but. 100 ml)

Cena 14⁰⁰



SANBITTER

Charakterystyczny, oryginalny włoski aperitif SANBITTER. Jego czerwony kolor, zdecydowany i niepowtarzalny słodko-gorzki smak nadany przez mieszankę ekstraktów owocowych, przypraw i ziół, z dodatkiem cukru. Ma wytrawny smak, przypominający Campari.

Sanbitter jest produktem całkowicie bezalkoholowym. (but. 100 ml)

Cena 14⁰⁰



Koktajle alkoholowe

Aperol Spritz

Aperol Spritz to bardzo delikatny koktail orzeźwiający. Posiada dość specyficzny smak będący połączeniem cytrusów i ziół oraz piękną barwę dzięki obecności likieru Aperol, który ma jasnoczerwony kolor, a jego podstawowymi składnikami są goryczka, gorzka pomarańcza, rabarbar i wyciąg z ziół;
(Aperol 80 ml, 120 ml Prosecco)
Cena 22⁹⁰



Belini

Klasyczny Włoski drink z prosecco oraz pulpą z brzoskwiń;
(Prosecco 100 ml, 30 ml pulpa z brzoskwiń)
Cena 23⁹⁰

Crodino Spritz

To mieszanka Prosecco i Crodino produkowanego z składników, wśród których są wymienione goździki, kardamon, kolendra i gałka muszkatołowa, co daje klasyczny gorzki smak;
(Crodino 100 ml, 100 ml Prosecco)
Cena 25⁹⁰

Cynar Spritz

Wino musujące Prosecco w połączeniu likierem z karczochów „Cynar”, zaatakuje Twoje podniebienie niezwykle wytrawnym oraz orzeźwiającym smakiem;
(Cynar 50 ml, Prosecco 120 ml)
Cena 25⁹⁰

Cynar

Cynar to likier z karczochów znany ze swojej wszechstronności i wyjątkowego słodko-gorzkiego smaku. Jego charakterystyczny smak wzbogacony jest ekstraktami z 13 ziół i roślin, co czyni go całkowicie naturalnym napojem, o bogatym zapachu i smaku (50 ml)
Cena 14⁹⁰





Zatecký
světly
LEŽÁK

Zatecký jasne lane (0,5l) - Cena 9,9 zł

Zatecký jasne lane (0,3l) - Cena 7,9 zł

Piwo bezalkoholowe (but. 0,3l) - Cena 10 zł



Grimbergen Blonde

(but. 0,33l) - Cena 13⁰⁰

Grimbergen to piwo klasztorne. Warzone jest według receptur klasztornych pod nadzorem 25 mnichów. Grimbergen Blonde jest trunkiem o złocistej barwie, kremowej pianie i intensywnym smaku, z wyczuwalnym aromatem lukrecji, miodu i orientalnych przypraw.

Grimbergen Blanche

(but. 0,33l) - Cena 13⁰⁰

Klasztorne piwo pszeniczne o jasnej, delikatnej i długo utrzymującej się pianie, optymalnie wysycone. Bardzo orzeźwiająca, szczególnie schłodzone - w smaku wyczuwalna delikatna gorzyczka, wyraźne nuty pszenicy i owoców cytrusowych. Nie razi natomiast stosunkowo wysoka zawartość alkoholu - 6%.

Grimbergen Cuvée Ambrée / Double

(but. 0,33l) - Cena 13⁰⁰

Receptura klasztorного piwa z Grimbergen została opracowana w XII wieku. Ciemna odmiana double, podwójnie fermentowana, ma wyczuwalną nutkę karmelową. Piwo bardzo hojne, dające wiele przyjemności w trakcie degustacji.

