

*Wystarczający smaczny posiłek
jest równie dobry jak wielka ucsta.*

Maciej Lubiak - właściciel

— ŚNIADANIA —

Wszystkie śniadania podajemy od 8:00
przez cały dzień, w weekendy od 9:00

Regionalne

ROGALIKU MÓJ FRANCUSKI	21,00
świeżo wypieczony croissant, ciasteczko owsiane, konfitura, nutella, miód, owoce [1, 3, 6, 7, 8]	
TOSTY PASIBRZUCHA	24,00
z grillowaną gruszką, granatem, pomarańczą, mascarpone, kandyzowaną skórką pomarańczy i syropem klonowym [1, 7]	
ŁOSOŚ NA BIAŁEJ CHMURCE	24,00
plastry wędzonego lososia, twarożek z koperkiem, pomidor, cytryna, ciabatta, balsamico [1, 4, 7, 12]	
KLINGA BIAŁEGO SERA 80'	23,00
Do wyboru: Na słodko z dżemem, masłem, miodem, chrupiącym pieczywem [1, 7] Na słono z pesto bazyliowym z masłem, chrupiącym pieczywem i pomidorami concasse [1, 5, 7, 8]	
ŚNIADANIE WŁOSKIEGO FARMERA	24,00
dowolne 2 jaja, szynka prosciutto do parma, kremowy twarożek, pomidor, świeży ogórek, rzodkiewka, kielki grochu, świeże chrupiące pieczywo [1, 3, 6]	
SZYBKE FRANCUSKIE	7,00
croissant [1]	
DODATKI:	3,00
konfitura, nutella, miód	
Zbożowe	
GRANOLA	19,00
jogurt, konfitura wiśniowa, miód, banan, kiwi, truskawka, borówki, prażonki z płatków owsianych i zarodki pszenne [1, 3, 7]	
OWSIANKA	19,00
banan, wiśnia, belgijska czekolada, orzech laskowy, jagody goji, płatki owsiane	
JAGLANKA	19,00
banan, wiśnia, orzech laskowy, żurawina, wiórki kokosowe, płatki jaglane	
Nieźle jaja	
JAJECZNICA PO ANGIELSKU	22,00
z plastrzem szynki wędzonej na patelni, pomidorem concase, szczypiorkiem, masłem i pieczywem [1, 3, 7]	
OMLET PASTERSKI	22,00
z szynką, parmezanem, pomidorem, szczypiorkiem i pieczywem [1, 3, 7]	
SADZONE PO MAROKAŃSKU	23,00
na grzance z wiejskiego chleba, z dukkah, hummusem i awokado [1, 3, 10, 11, 12]	
MOCNO OWOCOWY PUSZYSTY OMLET	24,00
z miodem, owocami i cynamonem [3, 7]	
OMLET KRÓLEWSKI	25,00
z awokado, pastą z fety i pesto z bazyli, aromatyczną pastą truflową i pieczywem [1, 3, 5, 7, 8]	
BENEDYKT	24,00
po włosku i benedyktyńsku, jajko w koszulce, grillowana szynka parmeńska, szpinak, sos holenderski, chrupiąca grzanka z chleba wiejskiego [1, 3, 4]	

— COŚ LEKKIEGO —

ZAGNIATANIEC, CZYLI FOCACCIA	
Rosmarino	18,00
placek wypiekany z włoskiego ciasta drożdżowego z oliwą z oliwek i rozmarynem [1]	
All'aglio	18,00
pieczywo wypiekane z włoskiego ciasta drożdżowego z czosnkiem i nutą rzymskiego sosu pomidorowego [1]	
Formaggio	21,00
placek wypiekany z włoskiego ciasta drożdżowego z serem mozzarella, oliwą czosnkową, posypane serem grana padano [1, 7]	
Di'parma	23,00
placek wypiekany z włoskiego ciasta drożdżowego z szynką parmeńską [1]	
HUMMUS GRISSINI	23,00
aromatyczny hummus, oliwa z oliwek, sezam, pietruszka, ciecierzycza, grissini prosto z pieca [1, 11]	
WŁOSKA PAJDA POD SPINACHI GORGONZOLA	24,00
blanszowany szpinak w gorgonzoli, parmezan, pieczarki, pieczywo [1, 7]	
BRUSCHETTA TRE MODI	27,00
szpinak, gorgonzola, pomidory concasse, parmezan, tapenade z oliwek, pieczywo [1, 7, 12]	
TATAR SIEKNIĘTY Z MYŚLĄ O ZNAJOMYCH	39,00
z dojrzewającej wołowiny, przygotowany i dosmaczony przez Starszego Kucharza [1, 3, 7]	
ROSA CARPACCIO	40,00
cienkie plastry wołowiny, rukola, karczochy, ser parmigiano reggiano, pieczarki, pieczywo, cytryna [1, 7]	
CALAMARY IN PADELLA	28,00
kalmary z czosnkiem i peperoncino, podane na rucoli z grzanką i cytryną, kremowy sos czosnkowy [1, 2, 3]	
POMODORO DI BUFALA	28,00
plastry świeżej mozzarelli dop buffalo (z mleka bawolic) podawane z pomidorami, oliwą z pierwszego tłoczenia i domowym pesto ze śródziemnomorskich ziół [1, 3, 7]	
TEMPURA DI BUFALA	28,00
mozzarella buffalo dop w tempurze, chorizo, szynka parmeńska, rukola, czosnkowa bruschetta, oliwa z pierwszego tłoczenia, świeża bazylija [1, 3, 7]	
ANTIPASTI MILANOVO	51,00
porcja w sam raz dla 2 osób, szynka parmeńska, prosciutto cotto, włoska mortadela, salami piccante, ser parmigiano reggiano, duże oliwki, pieczone aromatyczne warzywa sezonowe, karczochy, pomidory suszone, jalapeno i grissini [1, 7]	

— ZUPY I KREMY —

TOSKAŃSKI KREM Z POMIDORÓW	19,00
krem pomidorowy z pesto bazyliowym i kremową śmietaną [3, 8, 9]	
ROSÓŁ STRACIATELLA	19,00
nasz domowy rosół drobiowy z kluchami alla straciatella [1, 7, 9]	
BULION GRZYBOWY	19,00
nasz domowy bulion grzybowy z lanymi kluchami i kremową śmietaną [1, 3, 9]	
CREMA DI FORMAGGIO	21,00
krem serowy z lososiem gotowanym, pomidory concase, parmezan, tymianek, grzanka	
CHŁODNIK MANGO (TYLKO LATEM)	18,00
z białą czekoladą i pistacjami [7]	
CHŁODNIK BOTWINKOWY (TYLKO LATEM)	17,00
z buraczków i z jajkiem [3, 7]	
LATYNOSKA (TYLKO JESIENIĄ I ZIMĄ)	20,00
pikantna, na bulionie warzywnym, z kolorową papryką, chorizo, ciągnącą mozzarellą i kremową śmietaną, chrupiąca grzanka i jajkiem poche [1, 3, 7, 9]	

Dla grup od 6 osób doliczamy serwis 10%.
1-14 Dotyczy wskazania alergenów żywnościowych. Lista alergenów znajduje się na ostatniej stronie menu.
Jeśli potrzebujesz faktury zgłoś to kelnerowi przed dokonaniem płatności i podaj NIP firmy.



— SAŁATKI —

SWEET CHILLI ROMA	36,00
chrupiąca rzymska sałata, kurczak, słodki sos chilli, grillowany boczek, grzanki, parmezan, pomidorki cherry [1, 3, 4, 7]	
SALMANGO	36,00
pieczony łosoś w białym i czarnym sezamie, selekcja sałat, mango, pomidorki cherry, papryka, sos [4, 11]	
WEGETARIAŃSKA ORZECHOWA RUKOLA	30,00
rukola, orzechy włoskie, parmezan, pomidory cherry, marchewka [7, 8, 12]	
MALINOWA WĄTRÓBKA	32,00
szpinak, sos malinowy, grzanki cyrmonowe [1]	
CESAR	36,00
kurczak, chrupiąca rzymska sałata, awokado, rukola, ziemniak truflowy, pomidorki cherry, sos cesar, parmezan, grzanka [1, 3, 4, 7]	
SAŁATKA Z KARMELIZOWANĄ FIGĄ I KOZIM SEREM	36,00
figa, rukola, cukier brązowy, orzech laskowy, kozi ser, pistacje, winegret porzeczkowy, oliwa z pestek dyni [5, 7, 8, 12]	

— DANIA DRUGIE —

SMAK DZIECIŃSTWA	40,00
delikatne klopsiki cielęce na puree ziemniaczanym w stylu paryskim, w kremowym sosie koperkowym z pieczonymi sezonowymi warzywami [1, 3, 7]	
BURGER WŁOCHA	39,00
burger wołowy, szynka parmeńska, parmezan, pomidor, rukola, frytki domowe, pasta mascarpone z zielonego pieprzu i kolendry, chrupiąca buła [1, 3, 7, 10, 11]	
BURGER TARTARA	39,00
burger wołowy, grillowana szynka parmeńska, jajo sadzone, rozspanka, nasz sos tatarski, chrupiąca buła [1, 3, 7, 10, 11]	
BURGER VEGE	36,00
portobello, chrupiąca buła, guacamole z awokado, papryka, szpinak, czerwona cebula, domowe frytki [1, 3, 11]	
KANAPKI FRANCUSKIEJ BABKI	37,00
udko kaczki confit, pieczone warzywa sezonowe, sos majonezowo-sojowy, rozspanka, chrupiące pieczywo [1, 3, 6, 13]	
KURCZĘ NA FAJNYM WDECHU	41,00
pień, orzechy laskowe, puree paryskie, miód, pieczone warzywa sezonowe [1, 5, 7, 8]	
SZNYCEL EMILIA ROMANA	42,00
z pieczonymi ziemniakami, szynką parmeńską, kiszonym ogórkiem koperkiem [1, 3, 7]	
ŁOSOŚ KARMELIZOWANY	42,00
młode ziemniaki z rozmarynem, pomidorkami cherry, syrop klonowy, pasta mascarpone z zielonym pieprzem i kolendrą [1, 7]	
RISOTTO NA PROSZONE OBIADY	42,00
ryż, gotowany burak, kaczka confit, parmezan [7]	
KREWETKI PO LIGURYJSKU	49,00
10 dużych krewetek marynowanych w soli morskiej, czosnku, skórce cytryny i chilli, smażone na palonym maśle, podane na chrupiących grzankach z sałatą i rukolą [1, 2, 7, 12]	
SALMONE IN PARMA	46,00
łosoś, szynka parmeńska, pieczone pistacje, pieczony ziemniak, mozzarella, jogurt, szczypiorek, blaszowany szpinak i sos holenderski [3, 4, 7]	
STEK FILET MIGNON	76,00
połędwica wołowa, pieczone warzywa sezonowe, awokado, pieczony pomidor, młode pieczone ziemniaki, świeży tymianek, sos serowy i pieczeniowy, blaszowany szpinak [7]	

— FESTIWAL MULI —

Od poniedziałku do niedzieli

W AROMATYCZNYM WINNYM BULIONIE

Podane z ciepłym pieczywem z pieca opalanego drewnem [1, 9, 12, 14]

500 g	49,00
1000 g	66,00

— PASTA FRESCA —

Podajemy tylko świeże makarony przygotowane przez nas na miejscu codziennie według włoskiej domowej receptury.

AGLIO E OLIO	28,00
makaron spaghetti z czosnkiem, natką, parmezanem, oliwą i papryczką chilli [1, 3, 7, 12]	
ALMONDE	34,00
makaron spaghetti, z prażonymi migdałami, czosnkiem, bazylią, serem pecorino, parmezanem, pomidorami concase i czarnymi oliwkami w bulionie [1, 3, 7, 9, 12]	

CARBONARA	35,00
jajeczne spaghetti, pancetta, parmezan [1, 3, 7]	
CRUDO	36,00
makaron penne w delikatnym kremowym sosie z szynką parmeńską i parmezanem [1, 3, 7]	
NERO DI SEPIA	42,00
krewetki lub łosoś do wyboru, pomidory concase i rukola [1, 3, 6, 7, 9, 12, 4/2]	
MULATELLE	42,00
makaron tagliatelle, mule w białym winie, papryczka chilli, pietruszka, pomidory concase [1, 3, 6, 7, 9, 12, 14]	
GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI	39,00
włoskie kopytka w kremowym sosie z serem pecorino, provalone, parmezanem, brie, muśnięte nutką rozmarynu [1, 3, 7]	
GNOCCHI AL FUNGHI	39,00
te same włoskie kopytka w lekko pikantnym sosie grzybowym z rukolą i suszonymi pomidorami [1, 3, 7]	
MAKARON GŁODNEGO SPORTOWCA	36,00
spaghetti, kurczak, marchewka gotowana, parmezan, [1, 3, 7, 9]	
SPAGHETTI BOLOGNESE	34,00
z domowym sosem bolońskim z wołowiny, wiórkami parmezanu i świeżą bazylią [1, 3]	

Nowość!

PIZZA NEAPOLITAŃSKA

Naszą pizzę wytwarzamy z oryginalnych, najwyższej jakości składników i skrupulatnie przestrzegamy sztuki wyrobu ciasta neapolitańskiego.

Nasza pizza wypiekana jest w ręcznie zbudowanym piecu z cegły, w temperaturze 485°C. Jej wytwarzanie jest rzemieślnicze i pracochłonne, wymaga techniki i umiejętności, ale także pasji. Czego nauczyliśmy się praktyką w samym sercu Neapolu.

Nasze tradycyjne ciasto do pizzy jest wytwarzane z wykorzystaniem wiedzy przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Ciasto dojrzewa przez co najmniej 48 godzin, co daje zdrowszą i lżejszą bazę do wypieku pizzy.

Po upieczeniu środek jest delikatny, ranty puszyste i chrupiące z charakterystycznymi bąblami.

Szanowny gościu, nie krapuj się jeść pizzy rukoma. Tylko tak poczujesz jej najlepszy smak i osiągniesz najwyższą satysfakcję.

Nasza pizza jest wydawana od godziny 12:00

MARINARA 🌿	26,00
tomatowy San Marzano DOP, czosnek, bazylię	
MARGHERITA 🌿	28,00
tomatowy San Marzano DOP, mozzarella fior di latte	
PARMA	35,00
tomatowy San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto di parma DOP	
PARMA MILANOVO	37,00
tomatowy San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto di parma DOP, Grana Padano DOP, rukola, cherry	
SPECK	36,00
tomatowy San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, szynka Speck, mascarpone, rukola	
BIANCA	36,00
mozzarella fior di latte, mascarpone, Gorgonzola DOP, Pancetta Coppata, szalotka, czosnek	
SPINACI 🌿	37,00
tomatowy San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, blaszowany szpinak, Gorgonzola DOP, suszone pomidory	
CARCIOFI 🌿	34,00
tomatowy San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, karczochy alla romana, krem z karczocha	
SANO 🌿	36,00
tomatowy San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, rukola, karczochy alla romana, pomidory cherry, oliwki, krem balsamiczny	
QUATTRO STAGIONI	36,00
tomatowy San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, szynka Cotto, pieczarki, salami piccante, karczochy alla romana	
TARTUFO 🌿	37,00
tomatowy San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, gorgonzola, pieczarki, oliwa truflowa	

CARBONARA	36,00
mozzarella fior di latte, Pancetta Coppata, jajko, Pecorino Romano DOP	
VEGETARIANA 🌿	36,00
pomidory San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, cukinia, sałata rzymska, rukola, winegret, cherry	
SALSICCIA	36,00
pomidory San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, kielbasa Salsiccia, rozmaryn	
SALAMI PICCANTE 🔥	36,00
pomidory San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salami Piccante Ventricina, suszone pomidory	
COTTO	34,00
pomidory San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, szynka Cotto	
HAWAII	34,00
pomidory San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, szynka Cotto, ananas, oregano	
PERA	36,00
mozzarella fior di latte, fontal, migdały, pancetta, chilli, gruszka, Pecorino Romano DOP, syrop klonowy	
VENETA	34,00
pomidory San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salami Sopressa Veneta	
SCAMPI	37,00
pomidory San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, krewetki królewskie, czosnek, pietruszka	
SORRENTINA 🔥	37,00
pomidory San Marzano DOP, burrata, n'duja, mozzarella fior di latte, bazylia	
PROSCIUTTO E FUNGHI	34,00
pomidory San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, szynka Cotto, pieczarki	
QUATTRO FORMAGGI	36,00
mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Grana Padano DOP	
QUATTRO PROSCIUTTI	37,00
pomidory San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salami Sopressa Veneta, prosciutto di parma DOP, Pancetta Coppata, szynka Cotto	
NAPOLI	34,00
pomidory San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, anchois, kapary	
LA BUFALA 🌿	30,00
pomidory San Marzano DOP, mozzarella La Bufala DOP	
CALZONE RIPIENO	36,00
pomidory San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, domowa ricotta, szynka Cotto, bazylia, Grana Padano DOP	
FUNGHI GALLINACCI	37,00
mozzarella fior di latte, kurki, Pancetta Coppata, cebula, koperek, kremowy sos czosnkowy	

Możesz wybrać pół jednej pół drugiej pizzy za dodatkowe 1 zł

EXTRA PROMOCJA

Do każdej pasty i pizzy 2 piwa w cenie 1

Żywiec lub Heineken (Nie obowiązuje w weekendy)

— WŁOSKIE DIGESTIVE —

Po obiedzie na dobre trawienie

40 ml — 13 zł

LIMONCELLO
likier z cytryn z sorrento; cierpki, orzeźwiający i oczyszczający jamę ustną: prawdziwy klasyk
MELONCELLO
słodki i owocowy likier kremowy z melona kantalupa
FRAGOLINO
ulubiony przez neapolitańskie damy likier z poziomek
MELANNURCA
unikalna grappa (winiak) z typowych jabłek „annurca”, uprawianych tylko w okolicach Neapolu
CIOCCOLATO
kremowy i intensywny likier z gorzkiej czekolady
LIQUIRIZIA
kremowy likier z lukrecji, harmonia słodkich i gorzkich zapachów

Dla grup od 6 osób doliczamy serwis 10%.

1-14 Dotyczy wskazania alergenów żywnościowych. Lista alergenów znajduje się na ostatniej stronie menu.

Jeśli potrzebujesz faktury zgłoś to kelnerowi przed dokonaniem płatności i podaj NIP firmy.

— COŚ SŁODKIEGO —

PANNA COTTA	19,00
delikatna w sosie malinowym [7]	
LODOWE WAKACJE W MEDIOLANIE	20,00
waniliowa kula lodowa z migdałami oraz z sosem malinowym i czekoladowym [1, 5, 7, 8]	
BEZA KRÓLEWSKA	24,00
czyli bezowy torcik na chandrę z sorbetem truskawkowym, domową bitą śmietaną i sosem malinowym [3, 7]	
ŻÓŁW CZEKOLADOWY	24,00
cieple brownie z dulce de leche i lodem waniliowym [1, 3, 5, 7, 8]	
CREME BRULLE	22,00
po parysku, czyli dużo i smacznie [3, 7]	
DOMOWE TIRAMISU	23,00
kremowe z mleczną czekoladą [1, 3, 7]	
KRUCHE Z KREMOWYM SERNIKIEM WANILIOWYM	23,00
z pieczonymi jabłkami i syropem klonowym [1, 7, 8]	
NASZA CHARLOTTE	22,00
jabłecznik, cynamon, kardamon, syrop klonowy, lody waniliowe [1, 3, 7]	
BUDINO	19,00
deser z solonym karmelem [1, 7]	
LAVA CAKE	20,00
czekoladowy fondant z białą czekoladą, sos malinowy, sorbet z czarnej porzeczki, porzeczki (zimą) lub mango (latem) [1, 3]	
CIOCCOLATO CON GELATO	19,00
gorąca czekolada klasyczna z lodem waniliowym	

— KAWY —

Nasza kawa jest naszym ściśle strzeżonym sekretem.

Jedynie możemy powiedzieć, że jest parzona we Włoszech wyłącznie dla nas. Nasza mieszanka jest wzmocniona robustą i ziarnami arabiki w odpowiednio dobranych proporcjach.

Każda kawa może być bezkofeinowa

ESPRESSO	9,00
AMERICANO	11,00
DOPPIO	12,00
CAPPUCCINO	13,00
CAFFÈ LATTE	17,00
FRAPPE MROŻONA	17,00
BON BON	12,00
takiej kawy napijesz się jeszcze tylko w Barcelonie	
CORTADO	12,00
FLAT WHITE	14,00
ESPRESSO MACCHIATO	12,00
NEAPOLITAŃSKA	16,00
espresso z gałką lodów i bitą śmietaną	
(zapytaj o mleko roślinne)	
Dodatkowe espresso	3,00

— HERBATY —

100% ORGANICZNA DO WYBORU	12,00
ZIMOWA Z PRZYPRAWAMI	19,00
organiczna, z pomarańczą, cytryną, cynamonem, suszonymi goździkami, imbirem, miodem z sokiem malinowym	

— NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE —

DOMOWE KAKAO	12,00
GORĄCA PRAWDZIWA CIOCCOLATA	
Mleczna [7]	15,00
Klasyczna [7]	15,00
Piernikowa [7]	17,00
Chilli [7]	17,00
Kokosowa [7]	17,00
Malinowa [7]	17,00
Dodatki do wyboru: orzechy, truskawki, bita śmietana	2,00

— NAPOJE ZIMNE —

ŚWIEŻE SOKI (0,4 L)	17,00
Wyciskany z pomarańczy	
Wyciskany z grejpfruta	
Wyciskany z pomarańczy i grejpfruta	
OWOCOLADY (0,4 L)	15,00
Lemoniada	
Truskawkolada	
Wiśniolada	
Miętolada	

— KOKTAJLE I SMOOTHIES —

0,4l – 15,00

ZIELONO MI

jabłko, banan, natka pietruszki, cytryna, miód

JARMUŻOWA POLANA

jarmuż, banan, pomarańcza, cytryna, kiwi

SUNSHINE REGGAE

mango, gruszka, jabłko, syrop z agawy

WZMOCNIENIE

banan, jabłko, pomarańcza, mleko, imbir, mięta [7]

PO TRENINGU

orzech włoski, mleko, banan, syrop z agawy [7, 8]

Dodatki

nasiona chia, spirulina

3,00

— GAZOWANE —

0,25l – 8,00

Coca-Cola
Coca-Cola Zero
Fanta
Sprite
Kinley Tonic
Burn

— NIEGAZOWANE —

0,25l – 8,00

FuzeTea Lemon
FuzeTea Peach
Cappy

— WODY —

Kropla Beskidu 0,33l	7,00
Kropla Delice 0,33l	7,00
Aqua Pana 0,75l	17,00
San Pellegrino 0,75l	17,00

— PIWA —

Żywiec beczkowy 0,5l / 0,3l	12,00 / 10,00
Heineken beczkowy 0,5l / 0,25l	13,00 / 11,00
Królewskie 0,5l	13,00
Paulaner 0,4l	13,00
Desperados 0,4l	13,00
Warka Radler 0,5l	12,00
Żywiec Białe 0,5l	13,00
Żywiec IPA 0,5l	13,00
Żywiec Porter 0,5l	13,00
Żywiec bezalkoholowe 0,33l	10,00
Piwo grzane 0,33l / 0,5l	13,00 / 17,00

— WINA —

WINA BIAŁE DOMOWE

Kieliszek 0,15l	15,00
Karafka 0,3l	25,00
Karafka 0,75l	58,00

WINA CZERWONE DOMOWE

Kieliszek 0,15l	15,00
Karafka 0,3l	25,00
Karafka 0,75l	58,00

WINA GRZANE DOMOWE

20,00

Czerwone

z aromatycznymi dodatkami, pomarańczą, goździkami

Białe

z aromatycznymi dodatkami, jabłkiem, goździkami

WINA MUSUJĄCE PROSECCO

kieliszek 0,15l / butelka 0,75l

Montelvini **14,00 / 69,00**

Bellini **14,00 / 69,00**

ALERGENY

1 Zboża zawierające gluten
2 Skorupiaki
3 Jaja
4 Ryby

5 Orzeszki ziemne
6 Soja
7 Mleko
8 Orzechy

9 Seler
10 Gorczyca
11 Nasiona sezamu
12 Dwutlenek siarki i siarczyny

13 Łubin
14 Mięczaki

Dla grup od 6 osób doliczamy serwis 10%.

1-14 Dotyczy wskazania alergenów żywnościowych. Lista alergenów znajduje się na ostatniej stronie menu.

Jeśli potrzebujesz faktury zgłoś to kelnerowi przed dokonaniem płatności i podaj NIP firmy.