

ZONA

Ristorante

SPOTKANIA WIGILIJNE

PIZZA

PASTA

WINO

MENU #1 - 139 PLN

ZUPA/PRZYSTAWKI (3 WYBRANE) + DANIE + NAPOJE

MENU #2 - 169 PLN

PRZYSTAWKI (3 WYBRANE) + ZUPA + DANIE + DESER +
NAPOJE

MENU #3 - 189 PLN

PRZYSTAWKI (5 WYBRANYCH) + ZUPA + DANIE
+ DESER + NAPOJE

MENU #4 - 229 PLN

PRZYSTAWKI (5 WYBRANE) + ZUPA + DANIE
+ DESER + NAPOJE + ALKOHOL :

(WELCOME PROSECCO

+ 0.5 WINO CZ/B - OSOBA / LUB /

2 WYBRANE KOKTAJLE - OSOBA)

ZUPY

- BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI
- ZUPA BOROWIKOWA Z KLUSKAMI KŁADZIONYMI
- KREM Z BURAKA Z KOZIM SEREM I MIGDAŁAMI
- ROSÓŁ Z KLUSKAMI KŁADZIONYMI

PRZYSTAWKI

- KAPUSTA WIGILIJNA Z GRZYBAMI I SUSZONĄ ŚLIWKĄ
- PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRYZBAMI
- SAŁATKA JARZYNOWA
- **ŚLEDZIE :**
 - W POMIDORACH SUSZONYCH
 - TRADYCYJNE W ŚMIETANIE
 - PO WĘGIERSKU
- RYBA PO GRECKU
- ROLADA SZPINAKOWA Z ŁOSOSIEM
- CARPACCIO Z BURAKA I SEREM KOZIM
- MINI PTYSIE FASZEROWANE PASTĄ Z TUŃCZYKA
- CUKINIA GRILLOWANA Z SUSZONYMI POMIDORAMI
- TATAR ZE ŚLEDZIA BAŁTYCKIEGO

DESERY

- TIRAMISU CYNAMONOWE
- SZARLOTKA Z LODAMI
- TIRAMISU TRADYCYJNE
- SERNIK Z MASCARPONE
- MAKOWIEC Z KRUSZONKĄ I SOSEM WANILIOWYM

DANIA

- **FILET Z KURCZAKA**
FASZEROWANY MOZZARELLA I SUSZONYM POMIDOREM, ZIEMNIAKI PIECZONE, RUKOLA
- **POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA**
Z SOSEM BOROWIKOWYM , PURÉE Z ZIEMNIAKÓW, MIX SAŁAT
- **ŁOSOŚ NA SZPINAKU**
PURRE Z ZIEMNIAKÓW, SOS KAPAROWY
- **ŁOSOŚ PIECZONY**
SOS PAPRYKOWY, GNOCCHI ZIEMNIACZANE, SZPINAK
- **SANDACZ NA SZPINAKU**
Z ORZESZKAMI PINII I PIECZONYMI ZIEMNIACZKAMI , SOSEM SEROWYM, SAŁATKA Z RUKOLI
- **DZWONKI Z KARPIA**
SOS MAŚLAKÓW, ZIEMNIAKI PURRE, SAŁATKA Z RUKOLI I POMIDORKÓW
- **RISOTTO Z GRZYBAMI LEŚNYMI** 

NAPOJE

- WODA- **BEZ LIMITU**
- KAWA/HERBATA - **BEZ LIMITU**

ALKOHOL

NIE JEST UJĘTY W OPCJACH MENU

- WINO KARAFKA B/CZ 0,5L 49 PLN
- PROSECCO FRIZZANTE 0,5L 35 PLN
- WÓDKA 0,5L W ZESTAWIE Z SOKIEM (JABŁKO  POMARAŃCZA  - WYBOROWA / OSTOJA 120/140 PLN
- APEROL 6SZTUK 140 PLN
- PORNSTAR MARTINI 3SZT 79 PLN

PRZYSTAWKI - NASZE WŁOSKIE KLASYKI

FORMAGGI MISTI CON RICOTTA CREMOSA CON OLIVE

SER PROVOLONE, GORGONZOLA, BUFFALO BLUE, PRIMOSALE Z TRUFLĄ, SCAMORZA, GRANA PADANO, POMIDORKI SUSZONE MIX, GRISSINI, ŻURAWINA, ORZECHY WŁOSKIE, WINOGRONA, PUSZYSTA RICOTTA, OLIWKI MARYNOWANE.

SALUMI MISTI CON FUNGHI TRIFOLATI

SALAMI NAPOLI, SALAMI SPIANATA, SZYNKA CRUDO, SALSICCIA PICCANTE, MORTADELLA CON PISTACHIO, MIX MARYNOWANYCH OLIVEK, POMIDORY PODSUSZANE, WINOGRONO, KARCZOCHY MARYNOWANE, GRZYBY SMAŻONE NA MAŚLE.

BRUSCHETTA Z BAKŁAŻANEM

BRUSCHETTA CON POMODORO

POMIDOR, OLIWKI CZARNE, CZOSNEK, BAZYLIA

CARPACCIO Z BURAKA

Z SEREM KOZIM, RUKOLĄ
I ORZECHAMI WŁOSKIMI

FRUTTI DI MARE

KREWETKA ARGENTYŃSKA, KREWETKI, MULE, VONGOLE, BRUSCHETTA Z POMIDOREM, BRUSCHETTA Z BAKŁAŻANEM, CHILI, NATKA PIETRUSZKI, SOS Z WŁOSKICH POMIDORÓW, OLIWKI CZARNE, FOCACCIA

TATAR Z ŁOSOSIA

ŁOSOŚ, POMIDORY SUSZONE, KAPARY, CEBULA CZERWONA, OGÓREK ŚWIEŻY, LIMONKA, MASŁO, PIECZYWO

TATAR WOŁOWY

POLĘDWICA WOŁOWA, OGÓREK KISZONY, GRZYBY, ŻÓŁTKO, CEBULA, CYTRYNA, MUSZTARDA FRANCUSKA, MASŁO, PIECZYWO

RICOTTA CREMOSA CON OLIVE

OLIWKI CZARNE, OLIWKI ZIELONE, RICOTTA UBIJANA, SKÓRKA CYTRYNY, OLIWA EXTRA VERGIN, PUDEK Z SUSZONYCH POMIDORÓW

OLIVE MARINATE

OLIWKI MARYNOWANE W CZOSNKU, ROZMARYNIE I OLIWIE

CARPACCIO BRASEAOLA

BRESAOLA, GRANA PADANO, KAPARY, RUKOLA, POMIDOR SUSZONY, KARCZOCHY

INSALATA CRUDO

MIX SAŁATY, KARCZOCHY, SZYNKA CRUDO, MELON, GRANA PADANO, SUSZONE POMIDORKI KOKTAJLOWE, OLIWKI MARYNOWANE CZARNE, SOS MANGO – MUSZTARDOWY, FOCACCIA.

INSALATA GORGONZOLA

MIX SAŁAT, BRZOSKWINIE KARMELIZOWANE, ORZECHY NERKOWCA, OLIWKI MIX, POMIDORY SUSZONE KOKTAJLOWE, WINOGRONA, SER GORGONZOLA, FOCACCIA, SOS BALSAMICZNY

MELON W SZYNCE CRUDO

KOKTAJLE

- CAMPARI SPRITZ
- APEROL SPRITZ
- WHISKY SOUR
- GIN&TONIC



DO KAŻDEJ GRUPY
POWYŻEJ 8 OSÓB
DOLICZMAY 10%
SERWISU

