



Drodzy Goście,

Tworzyliśmy tę kartę z myślą o wspólnym celebrowaniu dobrego jedzenia, rozmów i chwil spędzonych przy stole.

Przygotowaliśmy dla Państwa kompozycje pełne świeżości, starannie wyselekcjonowanych składników i smaków, które najlepiej oddają charakter włoskiej kuchni. Wśród naszych propozycji znajdą Państwo zarówno wyczekiwane nowości, jak i dania stworzone z produktów dostępnych właśnie teraz, gdy natura oferuje to, co najlepsze.

Jak zawsze stawiamy na jakość, autentyczność i prostotę, która pozwala wydobyć prawdziwy smak każdego dania. Mamy nadzieję, że nowa karta zachęci Państwa do kulinarnych odkryć i sprawi, że każda wizyta będzie wyjątkową podróżą do słonecznej Italii.

Buon appetito!

W naszym menu znajdziecie dania z oznaczeniem:



Dania wegańskie.



Szczególnie polecamy.



Dania pikantne.

ŚNIADANIE *w Toscanie* 8 00 – 12 00

ZESTAWY ŚNIADANIOWE I BREAKFAST SETS

Villa Toscana 45,00

Jajecznica 3 szt, tatar z pomidora, awokado i mięty,
szynka parmeńska, pieczywo

3 scrambled eggs, tomato, avocado and mint tartare, Parma ham, bread

Śniadanie Mistrzów 45,00

Frankfurterki 2 szt, jajka sadzone 2 szt, twaróg ze szczypiorkiem,
sałatka, pieczywo

2 Frankfurters, 2 fried eggs, cottage cheese with chives, salad, bread

Śniadanie Szefa 45,00

Jajko w koszulce w awokado, jajko sadzone na caponacie,
sos holenderski, parmezan, pieczywo

*Poached egg in avocado, fried egg on caponata,
hollandaise sauce, parmesan cheese, bread*

ŚNIADANIE WYTRAWNE I SAVORY BREAKFAST

Jajecznica 32,00

Jajka 3 szt, na maśle lub szynce, pieczywo

3 eggs, with butter or ham, bread

Omlet 39,00

Do wyboru 3 dodatki: pieczarki/ szynka/ boczek/
cukinia/ser cheddar/ pomidor, pieczywo

*Omelette with 3 toppings to choose from: mushrooms / ham
/ bacon / zucchini / cheddar cheese / tomato, bread*

Omletost 39,00

Chleb tostowy, omlet, szynka, ser cheddar,
ogórek konserwowy, sos aioli lub majonez chipotle

*Toasted bread, omelet, ham, cheddar cheese, pickled cucumber,
aioli sauce or chipotle mayonnaise*

Tosty 39,00

Chleb tostowy, mozzarella, sałata, pomidor,
szynka parmeńska, majonez bazyliowy

Toasted bread, mozzarella, lettuce, tomato, Parma ham, basil mayonnaise

Wrap 42,00

Tortilla, jajecznica 3 szt, awokado, pomidor, mozzarella,
majonez chipotle, sałatka

*Tortilla, 3 scrambled eggs, avocado, tomato, mozzarella,
chipotle mayonnaise, salad*



Jajka na szpinaku

42,00

Szpinak, gorgonzola, jajka sadzone 2 szt, śmietanka, czosnek, pieczywo
2 fried eggs on spinach, gorgonzola, cream, garlic, bread

Panino*

39,00

- Jajka w koszulce 2 szt, łosoś lub boczek, sos holenderski, sałata
2 poached eggs, salmon or bacon, hollandaise sauce, lettuce
- Kurczak, sałata, mozzarella, pomidor, ogórek, dressing
Chicken, lettuce, mozzarella, tomato, cucumber, dressing
- Pasta z tuńczyka, ogórek konserwowy, sałata
Tuna paste, pickled cucumber, lettuce
- Burrata, pomidor, pesto bazyliowe, rukola
Burrata, tomato, basil pesto, rocket

*możliwość wyboru pieczywa jasne lub ciemne
possibility of choosing light or dark bread



Burger

45,00

Omlet, boczek, pomidor, ogórek konserwowy, ser cheddar, sałata, sos aioli lub majonez chipotle
Burger with omelet, bacon, tomato, pickle, cheddar cheese, lettuce, aioli sauce or chipotle mayonnaise

Pasty śniadaniowe

39,00

Pasta z tuńczykiem, pasta jajeczna, twarożek ze szczypiorkiem, pieczywo
Breakfast spreads: pasta with tuna, egg paste, cottage cheese with chives, bread

Szakszuka

45,00

Jajka 2 szt, pomidor, salami pikantne, papryka, cebula, czosnek, cukinia, bakłażan, pieczywo
Shakshuka, 2 eggs, tomato, spicy salami, bell pepper, onion, garlic, zucchini, eggplant, bread

ŚNIADANIA NA SŁODKO I SWEET BREAKFASTS

Cornetto

39,00

Cornetto 2 szt, do wyboru 2 dodatki:
konfitura domowa, biała czekolada, krem pistacjowy
*Cornetto 2 pieces, 2 toppings to choose from:
homemade jam, white chocolate, pistachio cream*

Pancakes

39,00

Pancakes 4 szt, owoce, sos truskawkowy, biała czekolada
Pancakes 4 pcs, fruit, strawberry sauce, white chocolate

Owsianka*

35,00

Owsianka, owoce, orzechy, granola, miód
*możliwość opcji vege
*Oatmeal, fruit, nuts, granola, honey
vegetarian option available



ANTIPASTI | PRZYSTAWKA | APPETIZERS

Melanzane alla parmigiana 42,00

Zapiekany bakłażan, pomidory, mozzarella,
świeża bazylia, parmezan

Eggplant, tomatoes, mozzarella, basil, parmesan

Pesciolini fritti 47,00

Smażone stynki, krem ziemniaczany z cytryną,
czosnek, pietruszka

Fried smelt, potato cream with lemon, garlic, parsley

Calamari fritti 52,00



Smażone kalmary, cytryna, sos aioli

Fried squid, lemon, aioli sauce

Gamberetti al forno 59,00

Zapiekane krewetki, mascarpone, słodkie pomidory, chilli, pieczywo

Shrimps, tomatoes, chilli, mascarpone, bread

Tartare di salmone 55,00

Delikatny tatar ze świeżego łososia, awokado, szczypiorek,
cebula, creme fraiche, limonka

Salmon tartare, avocado, chives, onion, creme fraiche, lime

Carpaccio di filetto 59,00

Cienko krojona polędwica wołowa, rukola, płatki parmezanu,
oliwa truflowa, pieczywo, cytryna

*Beef tenderloin carpaccio, arugula, parmesan,
truffle oil, bread, lemon*

Tartare di manzo 59,00

Ręcznie siekany tatar z polędwicy wołowej, mascarpone,
suszony pomidor, kapary, cebula, seler naciowy, pieczywo

*Beef tenderloin tartare, mascarpone, dried tomato,
capers, onion, celery, bread*



INSALATE | SAŁATKI | SALADS

Burrata con pomodori confit 52,00



Kremowa burrata serwowana w chrupiącym cieście, pomidory confit, aromatyczne pesto bazyliowe, prosciutto crudo, rukola

Burrata served in a crispy pizza bowl, confit tomatoes, basil pesto, prosciutto crudo, arugula

Insalata di capra 55,00

Kompozycja świeżych sałat, zapiekany kozi ser, pomarańcza, winogrona, pieczone orzechy włoskie, pomidor koktajlowy, grzanki, winegret

Mixed salad, baked goat cheese, orange, grapes, walnut, cherry tomatoes, croutons, vinaigrette

Insalata di pollo 52,00

Kompozycja świeżych sałat, pierś z kurczaka, chrupiąca pancetta, płatki parmezanu, pomidor koktajlowy, dressing, grzanki

Salad mix, chicken, pancetta, parmesan, cherry tomatoes, dressing, toasts

Insalata di gamberetti 55,00

Kompozycja świeżych sałat, smażone na maśle krewetki, mango, awokado, pomidor koktajlowy, winegret

Mixed salad, mango, avocado, cherry tomatoes, shrimps, vinaigrette

ZUPPE | ZUPY | SOUPS

Tortellini in brodo 29,00

Domowy rosół z mięsnymi tortellini, natka pietruszki, parmezan

Chicken soup with dumplings with meat, parsley, parmesan

Crema di pomodoro e peperon 27,00

Aksamitny krem z pomidorów i pieczonej papryki, mascarpone

Cream of tomatoes and roasted peppers, mascarpone

Minestrone 29,00

Tradycyjna włoska zupa warzywna

Italian vegetable soup

Zuppa di pesce 65,00



Aromatyczna śródziemnomorska zupa z ryb i owoców morza

Mediterranean soup with seafood and fish

LA PASTA | MAKARONY | PASTA

Makarony domowe, ręcznie robione

Homemade pasta, handmade

Tagliatelle con salmone 59,00

Domowy makaron tagliatelle, świeży łosoś, szpinak, suszony pomidor, śmietana, czosnek, parmezan

Tagliatelle, salmon, spinach, dried tomato, cream, garlic, parmesan

Tagliolini nero ai gamberetti 62,00



Domowy czarny makaron tagliolini, soczyste krewetki, cukinia, pomidor koktajlowy, czosnek, chilli, natka pietruszki

Homemade black pasta, shrimps, zucchini, cherry tomato, garlic, chili, parsley

Tagliatelle porcini e manzo 69,00

Domowy makaron tagliatelle, polędwica wołowa, borowik, cebula, aromatyczna oliwa truflowa, parmezan, natka pietruszki

Homemade pasta, beef, mushrooms, onion, truffle oil, parmesan, parsley

Lasagne alla bolognese 55,00

Domowa lasagne, długo gotowane ragu wołowo-cielęce, parmezan, sos pomidorowy, bazylia

Homemade lasagne, beef and veal ragu, parmesan, tomato sauce, basil

Ravioli con gamberi 63,00

Domowe ravioli z kremową ricottą i mascarpone, krewetki, aksamitny sos bisque, pomidory

Homemade ricotta and mascarpone ravioli, shrimp, bisque sauce, tomatoes

Gnocchi alla carbonara al tartufo 56,00

Domowe kluseczki gnocchi, kremowy sos carbonara z guanciale, pecorino, parmezan, krem truflowy

Homemade dumplings, guanciale, egg yolk, pecorino, parmesan, cream, truffle cream



Makarony inne

Other pasta

Spaghetti aglio olio e peperoncino 37,00



Klasyczne spaghetti z oliwą extra virgin, czosnkiem i ostrą papryką, parmezan, natka pietruszki

Spaghetti, olive oil, garlic, hot pepper, parmesan, parsley

Spaghetti alla bolognese 49,00

Spaghetti z tradycyjnym ragu wołowo-cielęcym, parmezan, sos pomidorowy

Spaghetti, beef and veal ragu, parmesan, tomato sauce

Spaghetti all'Amatriciana 52,00



Spaghetti z sosem z pomidorów, chrupiące guanciale, pecorino

Spaghetti, guanciale, tomato, pecorino cheese

Spaghetti alla carbonara 52,00

Spaghetti z kremowym sosem z żółtka, śmietana i pecorino, chrupiące guanciale, parmezan

Spaghetti, guanciale, cream, yolk, parmesan, pecorino

Spaghetti alla marinara 69,00



Spaghetti z owocami morza: krewetki tygrysie, kalmary, małże, pomidor koktajlowy, śmietana, czosnek, chilli, natka pietruszki

Spaghetti, tiger prawns, squid, mussels, cherry tomato, cream, garlic, chili, parsley

Linguine al pesto 62,00

Linguine w kremowym pesto bazylowym, śmietana, krewetki, pomidor koktajlowy, czarne oliwki

Linguine, shrimp, cherry tomato, black olives, basil pesto, cream

Penne con 'nduja 52,00



Penne, pikantna nduja, kurczak, groszek, śmietana, rukola

Penne, nduja, chicken, peas, cream, arugula

Możliwa zamiana na makaron bezglutenowy (dodatkowo płatne) 5,00

It is possible to change for gluten - free pasta (extra charge) 5,00

RISOTTO | RYŻ | RICE

Risotto con gamberetti e asparagi 59,00

Kremowe risotto z krewetkami, pomidor koktajlowy, szparagi, szafran, parmezan

Rice, shrimps, cherry tomatoes, asparagus, saffron, parmesan

Risotto con porcini 55,00

Kremowe risotto z borowikiem, aromatyczna pasta truflowa, mascarpone, parmezan

Rice, boletus, truffle paste, mascarpone, parmesan

PESCE | RYBY I OWOCE MORZA | FISH

Salmone

76,00

Filet z łososa, serwowany na aromatycznym
risotto z groszkiem i szparagami, sos szafranowy
Salmon fillet, risotto with peas and asparagus, saffron sauce

Orata al forno

86,00



Pieczona dorada, podana na caponacie sycylijskiej,
ziemniaki opiekane, cytryna
Oven-baked sea bream, Sicilian caponata, roasted potatoes, lemon



BURGER

Burger wołowy

59,00



Mięso wołowe, majonez truflowy, sałata, pomidor, cebula, frytki
Beef, truffle mayonnaise, lettuce, tomato, onion, fries

Burger drobiowy

55,00



Panierowane polędwiczki drobiowe, majonez chipotle, pomidor,
sałata, cebula, ogórek konserwowy, ser cheddar, frytki
*Breaded chicken tenderloin, chipotle mayonnaise, tomato, lettuce, onion,
pickled cucumber, cheddar cheese, fries*

Burger z krewetkami

63,00



Krewetki w panko, chutney mango-chilli, majonez limonkowy,
pomidor, ogórek konserwowy, sałata, frytki
*Panko-crusted shrimp, mango-chilli chutney, chili, lime mayonnaise,
tomato, cucumber, lettuce, fries*

CARNE | MIĘSO | MEAT

Petto di pollo	69,00
Pierś z kurczaka faszerowana pesto z suszonego pomidora, podana z opiekanyimi ziemniakami i sosem borowikowym <i>Chicken breast stuffed with sun-dried tomato pesto, herb-roasted potatoes, and boletus sauce</i>	
Anatra	73,00
Konfitowane udko z kaczki, lekko pikantne puree ziemniaczane z ndują, czerwona kapusta z balsamico, sos pomarańczowy z imbirem <i>Duck leg confit, mashed potatoes with nduja, red cabbage with balsamic vinegar, orange and ginger sauce</i>	
Agnello al cartoccio	79,00
Jagnięcina z pieca podana w pergaminie, warzywa, suszona morela <i>Lamb from the oven, vegetables, dried apricot, potatoes</i>	
Agnello arrosto	83,00
Pieczona karkówka jagnięca, podana z puree ziemniaczanym, warzywa grillowane <i>Roasted lamb neck, mashed potatoes, grilled vegetables</i>	
Costine al forno	69,00
Żeberka wieprzowe podane w glazurze balsamicznej, frytki z pecorino, kompozycja sałat z winegret <i>Baked pork ribs with balsamic glaze, fries with pecorino, mixed salad</i>	
Brasato di manzo al vino rosso	79,00
	Wołowina duszona w czerwonym winie, gnocchi na maśle ze szpinakiem, gremolata <i>Braised beef in wine, gnocchi in butter with spinach, gremolata</i>
Filetto con crema	115,00
Polędwica wołowa 200 g z sosem do wyboru: gorgonzola, trufła, borowik, zielony pieprz, ziemniaki opiekane, rukola z parmezanem <i>Grilled beef steak with a choice of sauce: gorgonzola, truffle paste, boletus, green pepper, baked potatoes, arugula with parmesan</i>	
Filetto alla piastra vulcanica	159,00
Polędwica wołowa 300 g na kamieniu z sosem do wyboru: gorgonzola, trufła, borowik, zielony pieprz, ziemniaki opiekane, rukola z parmezanem <i>Beef steak 300g on a hot stone with a choice of sauce: gorgonzola, truffle paste, boletus, green pepper, baked potatoes, arugula with parmesan</i>	

MENU DLA DZIECI | KID'S MENU

Brodo con pasta Domowy rosół z makaronem <i>Chicken noodle soup</i>	25,00
Penne / gnocchi al pomodoro Makaron z sosem z pomidorów <i>Pasta, tomato sauce</i>	32,00
Crocchette di pollo Chrupiące kawałki kurczaka, frytki, surówka z marchwi <i>Chicken nuggets, fries, carrot salad</i>	39,00
Spaghetti bolognese bambino Spaghetti z długo gotowanym ragu wołowo-cielęcym, parmezan, sos pomidorowy <i>Spaghetti with beef and veal ragu, parmesan, tomato sauce</i>	36,00
Pancakes Pancakes 4 szt, sos truskawkowy, owoce <i>Pancakes 4 pcs, strawberry sauce, fruit</i>	36,00

CONTORNI | DODATKI | EXTRA ORDERS

Patatine fritte Frytki <i>French fries</i>	18,00
Patate al rosmarino Ziemniaki opiekane z rozmarynem <i>Baked potatoes with rosemary</i>	18,00
Verdura grigliata Warzywa grillowane <i>Grilled vegetables</i>	25,00
Spinaci al burro Szpinak, masło, czosnek <i>Spinach, butter, garlic</i>	15,00
Insalata mista Kompozycja świeżych sałat, pomidor, winegret <i>Mixed salad, tomato, vinaigrette</i>	15,00

DOLCI | DESERY | DESSERTS

Tiramisu	32,00
Klasyczne włoskie tiramisu <i>Classic Italian tiramisu</i>	
Meringa	32,00
Tort bezowo-lodowy, advocaat / mus truskawkowy <i>Meringue and ice cream cake, advocaat / strawberry mousse</i>	
Panna cotta	29,00
Panna cotta z musem truskawkowym <i>Panna cotta, strawberry mousse</i>	
Crème caramel	32,00
Krem jajeczno-waniliowy z karmelem, migdały, pomarańcza <i>Egg-vanilla cream with caramel, almonds, orange</i>	
Halva mousse	32,00
Delikatny mus z chałwy i białej czekolady serwowany z sosem truskawkowym, prażony sezam <i>Halva and white chocolate mousse, strawberry mousse, roasted sesame seeds</i>	
Fondant al cioccolato	32,00
Fondant czekoladowy, lody <i>Fondant chocolate, ice cream</i>	
Puchar lodowy	29,00
3 gałki lodów, bita śmietana, owoce, mus truskawkowy / advocaat <i>3 scoops of ice cream, whipped cream, fruit, strawberry mousse / advocaat</i>	



PIZZA

ok 36 cm

MARGHERITA

Sos pomidorowy, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella

39,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, pieczarki
Tomato sauce, mozzarella, ham cotto, mushrooms

45,00

HAWAII

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, ananas
Tomato sauce, mozzarella, ham cotto, pineapples

45,00

BURRATA

Sos pomidorowy, burrata, pomidor koktajlowy, bazylia
Tomato sauce, burrata, cherry tomato, basil

49,00

DEL CONTADINO



Sos pomidorowy, mozzarella, spinata picante, czerwona cebula
Tomato sauce, mozzarella, spicy Italian salami, red onion

49,00

FORTUNA

Sos pomidorowy, mozzarella, pancetta, czosnek, natka pietruszki
Tomato sauce, mozzarella, Italian bacon, parsley

49,00

DIAVOLA



Sos pomidorowy, mozzarella, salami napoli, ostra papryka
Tomato sauce, mozzarella, salami, chilli pepper

49,00

MASCARPONE E SPECK

Sos pomidorowy, mozzarella, mascarpone, speck
Tomato sauce, mozzarella, mascarpone, bacon

49,00

POLLO

Sos pomidorowy, mozzarella, kurczak, papryka, kukurydza
Tomato sauce, mozzarella, chicken, pepper, corn

49,00

AL SALMONE

Sos pomidorowy, mozzarella, łosoś, czosnek, śmietana, natka pietruszki
Tomato sauce, mozzarella, salmon, garlic, sour cream, parsley

55,00

DARIO

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, borowik, śmietana
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, sour cream

55,00

VILLA TOSCANA

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, pomidor koktajlowy
Tomato sauce, mozzarella, Italian ham, arugula, cherry tomatoes

55,00

REGINA



Sos pomidorowy, mozzarella, salami napoli, mascarpone, pomidor koktajlowy
Tomato sauce, mozzarella, salami, mascarpone, cherry tomatoes

55,00

NDUJA E MASCARPONE	55,00
 Sos pomidorowy, mozzarella, pikantna nduja, czerwona cebula, mascarpone, rukola <i>Tomato sauce, mozzarella, nduja, red onion, mascarpone, arugula</i>	
NDUJA E BURRATA	55,00
 Sos pomidorowy, pikantna nduja, miód, chilli, burrata <i>Tomato sauce, nduja sausage, honey, chili, burrata</i>	
VEGETARIANA CAMPAGNOLA	45,00
Sos pomidorowy, mozzarella, cebula, oliwki, papryka <i>Tomato sauce, mozzarella, onion, olives, peppers</i>	
VEGETARIANA APPENNINA	49,00
 Sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, szpinak, czosnek <i>Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, spinach, garlic</i>	
PIZZA BIANCA	
<i>Pizza Bianca (without tomato sauce)</i>	
Focaccia z oliwą i rozmarynem	32,00
<i>Focaccia with olive and rosemary</i>	
CALZONE	59,00
 Mozzarella, speck, pieczarki, mascarpone, cebula, szynka parmeńska, rukola <i>Mozzarella, Italian bacon, mushrooms, mascarpone, onion, Parma ham, arugula</i>	
QUATTRO FORMAGGI	55,00
4 rodzaje serów: mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmezan <i>4 kinds of Italian cheese</i>	
NOCI	59,00
Mozzarella, borowik, szynka parmeńska, rukola, parmezan, oliwa truflowa, orzechy <i>Mozzarella, mushrooms, Italian ham, arugula, parmesan, truffle oil, nuts</i>	
TARTUFO	59,00
 Pasta truflowa, mozzarella, pieczarki, szynka parmeńska, migdały, oliwa trufolwa <i>Truffle paste, mozzarella, mushrooms, parma ham, almonds, truffle oil</i>	
GAMBERI	59,00
Mozzarella, cukinia, krewetki, creme fraiche <i>Mozzarella, zucchini, shrimp, creme fraiche</i>	
PIZZA METROWA	129,00*
Dowolne cztery smaki <i>One meter long pizza - customised with four ingredients of your choice</i>	
* Pizza w wysokim sezonie tj. 26.12-28.02 oraz 01.07-31.08 nie jest wykonywana <i>Pizza is not served during the high season, i.e. 26.12-28.03 and 01.07-31.08</i>	
* Pizza pół na pół jest wykonywana za dodatkową opłatą w wysokości 8zł <i>Half and half pizza is made for an additional fee of PLN 8</i>	
SOS DO PIZZY	5,00
Czosnkowy / pomidorowy z chili <i>Pizza sauce garlic / tomato with chili</i>	

BEVANDE | NAPOJE | BEVERAGES

Woda

niegazowana/gazowana	50 cl	10,00
<i>Water still / sparkling</i>	100 cl	15,00
Acqua Panna/S.Pellegrino	75 cl	25,00

Sok / napój

pomarańczowy/jabłkowy		
/czarna porzeczka/grejpfrut	20 cl	14,00
<i>Juices orange/apple/black</i>		
<i>currant/grapefruit</i>		

Kompot

Truskawkowo - wiśniowy	33 cl	19,00
<i>Strawberry and cherry compote</i>		

Lemoniada

<i>Lemonade</i>		
Cytrynowa/mango	50 cl	35,00
<i>Lemon/Mango</i>		

Herbata mrożona

	50 cl	29,00
<i>Iced tea</i>		

Soki świeżo wyciskane

pomarańczowy / grejpfrutowy	30 cl	32,00
<i>Fresh juices orange / grapefruit</i>		

Napoje gazowane

 Pepsi	20 cl	14,00
 Pepsi zero cukru	20 cl	14,00
 Mirinda	20 cl	14,00
 7 up zero cukru	20 cl	14,00
 Tonic	20 cl	14,00
 Ice Tea	20 cl	14,00
Redbull		20,00

Dodaki

<i>Additions</i>		
Sok malinowy / imbirowy		4,00
<i>Raspberry/ginger juice</i>		

CAFFÈ | KAWA | COFFEE

Espresso

	12,00
<i>Espresso coffee</i>	

Espresso doppio

	18,00
<i>Double espresso</i>	

Kawa czarna

	16,00
<i>Black coffee</i>	

Kawa z mlekiem

	18,00
<i>White coffee</i>	

Cappuccino

	18,00
<i>Cappuccino coffee</i>	

Latte macchiato

	19,00
<i>Latte coffee</i>	

Flat white

	19,00
<i>Flat white</i>	

Cappuccino frappe

	28,00
<i>Cappuccino frappe</i>	

BEVANDE CALDE | NAPOJE CIEPŁE | WARM DRINKS

Herbata

	16,00
<i>Tea (different flavors of teas)</i>	

Czekolada na gorąco

	30,00
Bitka śmietana	
<i>Hot chocolate</i>	

Herbata zimowa

	30,00
Czarna herbata, konfitura z malin, pomarańcza, goździk, cynamon, sok malinowy, imbir	
<i>Spiced tea</i>	
<i>Black tea, jam with raspberries, orange, clove, cinnamon, raspberry juice</i>	

ALCOLI | ALKOHOLE | SPIRITS

PIWO LANE

Draft Beer

Perła,	alk. 6%	33 cl	15,00
Perła,	alk. 6%	50 cl	18,00
Zwierzyniec,	alk. 6%	33 cl	16,00
Zwierzyniec,	alk. 6%	50 cl	19,00

PIWO BUTELKOWE

Bottled Beer

Paulaner Weissbier	alk. 5,5%	50 cl	19,00
Peroni,	alk. 5%	33 cl	16,00

PIWO BEZALKOHOLOWE

Alcohol free Beer

Perła lager	alk. 0%	50 cl	18,00
Perła smakowa	alk. 0%	50 cl	20,00

WŁOSKIE ALKOHOLE

Italian alcohols

Fernet Branca,	alk. 32%	4 cl	20,00
Vecchio Amaro,	alk. 35%	4 cl	20,00
Sambuca,	alk. 40%	4 cl	20,00
Limoncello,	alk. 30%	4 cl	20,00
Grappa,	alk. 38%	4 cl	20,00

NAPOJE ALKOHOLOWE / DRINKI

ALCOHOLIC DRINKS / DRINKS

Negroni	28,00
Aperol Spritz	35,00
Limoncello Spritz	29,00
Espresso Martini	28,00
Pornstar Martini	35,00
Mojito	35,00

WÓDKA CZYSTA

Pure vodka



Ostoya,	alk. 40%	4 cl	12,00
Ostoya,	alk. 40%	50 cl	129,00

G'rey Goose,	alk. 40%	4cl	32,00
G'rey Goose,	alk. 40%	70cl	469,00
Wyborowa,	alk. 40%	4 cl	10,00
Wyborowa,	alk. 40%	50 cl	119,00

WHISKY

Whiskey

Jameson,	alk. 40%	4 cl	20,00
Chivas Regal '12,	alk. 40%	4 cl	24,00
Chivas Regal '18,	alk. 40%	4 cl	32,00
Jack Daniels,	alk. 40%	4 cl	24,00
Johnnie Walker Red,	alk. 40%	4 cl	20,00
Johnnie Walker Gold,	alk. 40%	4 cl	30,00

POZOSTAŁE ALKOHOLE

Other alcohols

Beefeater Gin,	alk. 40%	4 cl	20,00
Havana Club 3 Rum,	alk. 37,5%	4 cl	20,00
Tequila Blanco,	alk. 35%	4 cl	22,00
Martel VS,	alk. 40%	4 cl	28,00
Soplica Wiśniowa,	alk. 28%	4 cl	16,00
Martini Bianco,	alk. 14,4%	10cl	22,00
Śliwowica,	alk. 50%	4 cl	25,00
Jagermeister,	alk. 35%	4 cl	22,00

DRINKI BEZALKOHOLOWE | NON-ALCOHOLIC DRINKS

Aperol bezalkoholowy 34,00

Aperol non-alcoholic

Mojito bezalkoholowe 34,00

Mojito non-alcoholic

Espresso Tonic 28,00

Espresso Tonic

VINO | WINO | WINE

SZAMPANY / WINAMUSUJĄCE / SPARKLING WINES

Mumm Brut Cordon Rouge

75cl - 360,00
Alkohol: 12,5 %

Moët

75cl - 380,00
Alkohol: 12,5 %

Prosecco Extra – Dry Cabert

Cantina di Bertolo



Region: Veneto, Włochy

Rodzaj: Półwytrawne

Alkohol: 11 %

12.5cl – 24,00

75cl - 129,00

Prosecco Superiore Brut San Fermo

Bellenda

Region: Veneto, Włochy

Rodzaj: Wytrawne

Alkohol: 11,5 %

75cl - 149,00

WINA BIAŁE | WHITE WINES

Villa Toscana karafka

karafka 50cl - 55,00
Alkohol: 12 %

Pecorino Vini Casal Bordino

IGT Villa Adami

Region: Abruzja, Włochy

Rodzaj: Wytrawne

Alkohol: 12,5 %

75cl - 89,00

Viognier Little Hill

Breede River Valley

Region: Western Cape,

Republika Południowej Afryki

Rodzaj: Wytrawne

Alkohol: 13,5 %

75cl - 99,00

Pinot Grigio Casali Roncali

Cabert – Cantina di Bertolo

Region: Friuli - Wenecja Julijska, Włochy

Rodzaj: Wytrawne

Alkohol: 13 %

75cl - 129,00

Riesling Kabinett Halbtrocken

Wachtenburg Winzer

Region: Nadrenia - Palatynat, Niemcy

Rodzaj: Półwytrawne

Alkohol: 11,5%

12.5cl - 24,00

75cl - 129,00

Tokaji Furmint Semi Sweet

Chateau Dereszla

Region: Tokaj, Węgry

Rodzaj: Półsłodkie

Alkohol: 11,5%

12.5cl - 24,00

75cl - 129,00

Sauvignon Blanc Stoneburn

Stoneburn Vineyards

Region: Marlborough, Nowa Zelandia

Rodzaj: Wytrawne

Alkohol: 12 %

12.5 cl – 32,00

75cl - 169,00

Grillo Coste a Preola

Tenuta Gorgi Tondi

Region: Sycylia, Włochy

Rodzaj: Wytrawne

Alkohol: 12 %

75cl - 139,00

Orvietto Classico Superiore Ca' Viti

Az. Agr. Enrico Neri

Region: Umbria, Włochy

Rodzaj: Wytrawne

Alkohol: 13,5 %

75cl - 149,00

Chardonnay Piemonte

Tenuta Il Falchetto

Region: Piemont, Włochy

Rodzaj: Wytrawne

Alkohol: 13,5%

75cl - 149,00

WINA CZERWONE I RED WINES

Villa Toscana karafka

karafka 50cl - 55,00

Alkohol: 12 %

Montepulciano d'Abruzzo Burbero

Venea

Region: Abruzja, Włochy

Rodzaj: Lekko wytrawne

Alkohol: 14 %

75cl - 89,00

Rioja Vendimia Seleccionada

Bodegas Zuazo Gaston

Region: Rioja, Hiszpania

Rodzaj: Wytrawne

Alkohol: 13,5 %

75cl - 129,00

Moncagua

Belasco de Baquedano

Region: Mendoza, Argentyna

Rodzaj: Wytrawne

Alkohol: 15 %

75cl - 129,00

Cabernet Sauvignon Reserva Trewa

Carta Vieja

Region: Dolina Maule, Chile

Rodzaj: Wytrawne

Alkohol: 14,5%

75cl - 139,00

Negroamaro La Pruina

Region: Apulia - Salento

Rodzaj: Półwytrawne

Alkohol: 12,50%

12.5cl - 24,00

75cl - 139,00

Valpolicella Classico Gargaron

Az. Agr. Bonazzi Dario e Fabio

Region: Veneto, Włochy

Rodzaj: Lekko wytrawne

Alkohol: 14 %

12.5 – 24,00

75cl - 139,00

Chianti Classico

Fattoria Le Fonti

Region: Toskania, Włochy

Rodzaj: Wytrawne

Alkohol: 14 %

75cl - 169,00

Primitivo do Manduria

Feudi San Gregorio

Region: Apulia

Rodzaj: Wytrawne

Alkohol: 14 %

12.5cl - 32,00

75cl - 169,00

Valpolicella Ripasso Monte Gradela

Az. Agr. Bonazzi Dario e Fabio

Region: Veneto, Włochy

Rodzaj: Wytrawne

Alkohol: 14,5 %

75cl - 220,00

Amarone della Valpolicella

Monte Gradela

Region: Wenecja Euganejska

Rodzaj: Wytrawne

Alkohol: 14 %

75cl - 359,00

Opera, Vinum Italicum Tinazzi

Malavasia, Apuglia IGP

75cl - 159,00

WINA BEZALKOHOLOWE ALCOHOL-FREE WINE

WINO MUSUJĄCE

Blanc Fines Bulles Vintense

Neobulles - Vintense

Region: Włochy

Rodzaj: Półwytrawny

Alkohol: 0,0 %

75cl - 129,00

Cabernet Sauvignon Light Live

Schloss Wachenheim AG

Region: Pfalz, Niemcy

Rodzaj: Półwytrawne

Alkohol: 0,0 %

75cl - 129,00

Chardonnay Light Live

Schloss Wachenheim AG

Region: Pfalz, Niemcy

Rodzaj: Półwytrawne

Alkohol: 0,0 %

75cl - 129,00

INFORMACJE PRAKTYCZNE

Wszystkie nasze potrawy przygotowujemy ze świeżych produktów.

Czas oczekiwania na danie wynosi ok 30 min., prosimy więc o wyrozumiałość w oczekiwaniu.

Menu z gramaturami potraw, oraz lista potraw które mogą zawierać **składniki alergenne** są do wglądu u managera restauracji.

Serwis nie jest doliczony do rachunku.

Oferujemy Państwu najwyższej jakości **usługi cateringowe** dla osób prywatnych oraz firm. Na każde spotkanie przygotowujemy indywidualnie skomponowane menu.

Organizujemy **przyjęcia okolicznościowe** takie jak śluby w plenerze, wesela, komunie, chrzciny, przyjęcia urodzinowe i inne.

W sprzedaży posiadamy **vouchery**, które świetnie sprawdzają się jako prezent.

Śniadania serwujemy codziennie od 8 00 do 12 00

Od 8 osób doliczamy **10% serwisu**.

Jesteś Zadowolony?

jeśli tak, podziel się opinią na wizytówce Google i Trip Advisor

Nie Bardzo?

jeśli nie, pozwól nam naprawić błąd i skomentuj na: marketing@restauracja-wloska.pl

