



CICCHETTI

Piatto Piccolo



MAŁY TALERZYK

Krewetki Fritto panierowane w Panko 38zł

Krewetki (5szt.)/ majo chili/ Pinsa z ziołami/ sałata rzymska

Stek z Kalmara solankowego Fritto w panierce 33zł

Kalmar (5szt.)/ majo chili/ Pinsa z ziołami/ sałata rzymska/ cytryna

CICCHETTI z włoską makrelą Sgombro 24zł

Pinsa (2szt) / Makrela Sgombro/ kremowy serek z ziołami/ skórka z pomarańczy/ cipolla / ser Grana

Krab Soft Shell Fritto 36zł

Krab Soft Shell (1szt.) / Pinsa z ziołami / majo limonkowe/ sałata rzymska

Burrata z pesto bazyliowym 32zł

Ser Burrata (70g)/ pesto bazyliowe/ Pinsa z ziołami (2szt.)/ pomidory/ oliwa extra virgin/ świeża bazylia

Macka Kałamarnicy 33zł

Macka Kałamarnicy (80g)/ Pinsa z ziołami/ majo limonkowe/ tapenada z oliwek

MAŁY TALERZYK SPECIALE - zapytaj przy zamówieniu



Cicchetti to charakterystyczne dla Wenecji, niewielkie przekąski podawane do kieliszka wina lub drinka Aperol Spritz. Sprzedawane są na sztuki w bacari, czyli niewielkich tawernach. Cicchetti występują najczęściej w formie grillowanej polenty lub kawałka bagietki u nas jednak spróbujecie ich serwowanych na naszej autorskiej Pinsa Romana. Spróbujcie już dziś naszych domowych CHICCHETTI z najlepszej jakości owocami morza tylko w Pasta Bar.

Piatto Grande



DUŻY TALERZ

Krewetki smażone na maśle z czosnkiem 49zł

krewetki (5szt.)/ czosnek/ masło/ wywar krewetkowy/ jalapenio/ pomidorki koktajlowe/ pietruszka/ focaccia

Mule a'la Marinara w białym winie 48zł

mule (450g)/ białe wino/ czosnek/ czerwona cebula/ oliwa/ zioła/ czarny pieprz/ natka pietruszki

Bruschetta z pomidorami i pesto bazyliowym 39zł

Focaccia z pieca (6szt) / pesto bazyliowe/ pomidory/ czosnek/ świeża bazylia/ oliwa extra virgin/ crema balsamico

Carpaccio z poledwicy wołowej 53zł

wołowina(80g)/ pesto bazyliowe/ serca kapara/ zielony pieprz marynowany/ rukola/ ser Grana/ oliwa extra virgin/ focaccia z pieca

Tatar z poledwicy wołowej na grzance z chleba tostowego na zakwasie 59zł

poledwica wołowa(80g)/ grzanka/ sos aioli/ pomidor suszony/ kapary/ ser Grana/ chili/ oliwa truflowa/ cebulka Borettana / domowe marynowane grzyby w occie

Talerz włoskich serów długo dojrzewających 49zł

cztery rodzaje serów(150g)/ musztarda z sycylijskiej pomarańczy/ prażone orzechy włoskie/ sezonowe owoce/ grissini

Talerz włoskich wędlin długo dojrzewających 49zł

cztery rodzaje wędlin(150g)/ warzywa w zalewach octowych/ bruschetta z ziołami z pieca

DUŻY TALERZYK SPECIALE - zapytaj przy zamówieniu



Zobacz wideo z Cicchetti!

MENU SZPARAGOWE

LA CUCINA

CHICCHETTI

Zielone szparagi z Mortadellą i jajkiem w koszulce 38zł
Chleb tostowy Shokupan / zielone szparagi (3szt.)/ Mortadella TOP/ jajko w koszulce/ sos z sera cheddar

Tatar z Tuńczyka ze szparagami 48zł
Tuńczyk (100g)/ zielone szparagi/ marynowany ogórek w sezamie/ pomidor suszony/ ser straciatella/ zioła/ grzanka maślana

SAŁATKA

Grecka pieczona Feta z zielonymi szparagami i granatem 48zł
Feta w cieście filo/ zielone szparagi/ granat/ truskawki/ rzodkiew/ prażony słonecznik/ rukola/ mix sałat/ crema balsamico/ oliwa

ZUPA

Aksamitny krem z białych szparagów z łososiem (400ml) 42zł
krem/ zielone szparagi/ mleko kokosowe/ makaron ryżowy/ świeży imbir/ olej sezamowy

Aksamitny krem z białych szparagów z mlekiem kokosowym 28zł
krem/mleko kokosowe/ zielone szparagi/ oliwa

PASTA FRESCA ASPARAGI

Ravioli Asparagi e Mandorle 44zł
Ravioli (7szt)/ zielone szparagi/ ricotta/ prażone migdały/ masło/ szalwia/ ser Grana Padano/ świeża bazylija

Pesto Asparagi 46zł
Świeży makaron/ zielone szparagi/ pomidor suszony/ czosnek/ oliwa/ pesto bazyliowe/ pomidorki koktajlowe/ ser Grana Padano/ świeża bazylija

Spaghetti alla Carbonara z zielonymi szparagami 59zł
Świeży makaron/ Speck/ zielone szparagi/ jajka/ ser Grana Padano/ czarny pieprz/ świeża bazylija

Pasta z wołowiną, zielonymi szparagami i szynką parmeńską 59zł
Świeży makaron/ wołowina/ szynka parmeńska/ zielone szparagi/ jalapeno/ czosnek/ masło/ ser Grana Padano / świeża bazylija

DANIE GŁÓWNE 74zł

Grillowany łosoś/ duszone szparagi/ zapiekanka ziemniaczana/ ser Straciatella/ sałatka sezonowa/
ogórek nowalijkowy

PIZZA

Pizza Asparagi e Mortadella 49zł
Biały sos/ mozzarella fior di latte/ Mortadella/ zielone szparagi/ ser Straciatella/ papryczki Peperoncini Dolci/świeża bazylija

DESER

KARPATKA jak u MAMY 28zł
Ciasto parzone/ krem budyniowy na śmietanie/ krem angielski z wanilią z Madagaskaru/ świeże owoce/ konfitura malinowa

Panna Cotta z Matchą 28zł
Zielona herbata Matcha/ śmietana kremówka/ konfitura malinowa z wodą różaną/ kruszonka lawendowo-kokosowa

SAŁATY / SALADS

Sałata cezar/ sałata rzymska/ kurczak/ parmezan/ chips z szynki parmeńskiej/ ziołowe grzanki **49zł**
Caesar salad/ romaine lettuce/ chicken/ parmesan/ ham chips parma/ herbal croutons

Grillowany tuńczyk w sezamie/ mix sałat/ truskawki/ marynowane glony wakame/ jajko mollet/ imbir marynowany/ rzodkiew/ sos tysiąca wysp **52zł**
Grilled tuna with sesame seeds/ salad mix/ strawberries/ pickled wakame seaweed/ mollet egg/ pickled ginger/ radish/ thousand island sauce

Sałata La Cucina/ Mix sałat/ burrata/ pomidorki koktajlowe/ świeży arbuz/ oliwki Riviera/ vinegret cytrynowy **48zł**
La Cucina salad/ Lettuce mix/ burrata/ cherry tomatoes/ fresh watermelon/ Riviera olives/ lemon vinaigrette

ZUPY / SOUPS

Krem z pomidorów / mozzarella fior di latte/ pesto bazyliowe/ oliwa **vege** **26zł**
*Tomato cream/ mozzarella fior di latte/ basil pesto/ olive oil **vege***

Zupa di mare/ bulion rybny/ krewetki argentyńskie 3 szt/ kalmary solankowe/ mule/ pomidorki koktajlowe/ zioła/ pietruszka **super food** **58zł**
*Di mare soup/ fish broth/ Argentinian shrimps 3 pcs/ squid brine/ mussels/ cherry tomatoes/ herbs/ parsley **super food***

Bulion wołowy - TYLKO W WEEKEND **29zł**
Beef broth - ONLY ON THE WEEKEND



PASTY

Spaghetti frutti di mare **75zł**

Świeży makaron/ krewetki argentyńskie/ kalmary/ mule/ pomidorki koktajlowe/ czosnek/ oliwa **super food**

Fresh homemade pastai frutti di mare/ argentinian shrimps/ squid mussels/ cherry tomatoes/ garlic/ oil

Spaghetti ragu alla bolognese **49zł**

Świeży makaron/ 100% wołowina/ parmezan/ warzywa pomidory/ zioła

Fresh homemade pasta/ parmesan/ 100% beef/ vegetables tomatoes/ herbs

Spaghetti z burrata **52zł**

Świeży makaron/ burrata/ pesto bazyliowe/ sos pomidorowy pomidorki/ koktajlowe/ świeża bazylia/ oliwa

Fresh homemade pasta/ burrata/ basil pesto/ tomato sauce cocktail tomatoes/ fresh basil/ olive oil

Gnocchi własnej produkcji/ szynka parmeńska/ pasta **57zł**

truflowa/ śmietana **super food**

*Home-made gnocchi/ parma ham/ truffle paste/ cream **super food***

Świeży makaron z wołowiną **57zł**

Świeży makaron/ wołowina/ szpinak/ jalapeno/ czosnek/ masło/ demi glace/ parmezan spicy

Fresh homemade pasta/ beef/ spinach/ jalapeno/ garlic/ butter/ demi glace/ parmesan

Świeży makaron con speck e pomodorini **55zł**

Świeży makaron/ speck (wysokiej jakości włoska długo dojrzewająca szynka)/ sos pomidorowy/ pomidorki koktajlowe/ oliwa/ świeża bazylia/ pietruszka / parmezan

Fresh pasta/ speck (high-quality italian long-ripened ham)/ tomato sauce/ cherry tomatoes/ olive oil/ fresh basil/ parsley/ parmesan

PASTA E SPECIALE - ZAPYTAJ KELNERA
PASTA E SPECIALE - ASK THE WAITERS



RYBY / FISH

Stek z tuńczyka/ ziemniaki/ puree z młodej marchewki z imbirem **89zł**
duszona kapusta stożkowa z warzywami **super food**
*Tuna steak/ potatoes/ baby carrot puree with ginger/ stewed conical cabbage with vegetables **super food***

Stek z kalmara w sosie krewetkowym/ jalapeno/ sezonowe risotto **78zł**
/ pomidorki koktajlowe/ masło/ parmezan/ świeże zioła **super food**
*Squid steak in shrimp sauce/ jalapeno/ seasonal risotto / cherry tomatoes/ butter/ parmesan/ fresh herbs **super food***

MIĘSA / MEAT

Stek z polędwicy wołowej/ upieczone ziemniaki/ rukola/ pomidorki **147zł**
koktajlowe/ płatki parmezanu/ sos demi glace balsamico/ oliwa
Beef tenderloin steak/ baked potatoes/ arugula/ cherry tomatoes parmesan flakes/ demi glace balsamico sauce/ olive oil

Wątróbka z indyka/ malina z rozmarynem/ jalapeno/ mix sałat **52zł**
warzywa piklowane/puree z ziemniaka/ sos demi glace/ crema balsamico
Turkey liver/ raspberry with rosemary/ jalapeno/ salad mix/ pickled vegetables/ potato puree/ demi glace sauce/ crema balsamico

Policzek wołowy duszony w czerwonym winie z rozmarynem/ puree **77zł**
z ziemniaka/ duszony szpinak/ parmezan/ sos własny pieczeniowy
Beef cheek stewed in red wine with rosemary/ potato puree/ stewed spinach/ parmesan/ own sauce

Burger Svizzera/ bułka domowa/ wołowina 200 g/ sałata/ boczek **51zł**
pomidor/ cebula czerwona/ ketchup własnej produkcji/ majonez
Svizzera burger/ home-made bun/ beef 200 g/ lettuce/ bacon tomato/ red onion/ home-made ketchup/ mayonnaise

Grillowany kurczak Supreme ok. 250 g/ chlebową panierką/ młode **59zł**
ziemniaki z rozmarynem/ mizeria z ogórka małosolnego/ sos z czarnej trufli
Grilled chicken Supreme approx. 250 g/ bread coating/ new potatoes with rosemary/ cucumber cucumber/ black truffle sauce



DESERY / DESEETRS

Beza Pavlova/ pieczony jogurt/ konfitura jagodowa **36zł**
Pavlova meringue/ baked yogurt/ blueberry jam

Panna Cotta z wanilią z Madagaskaru/ konfitura **27zł**
z owoców tropikalnych/ kruszonka waniliowa
*Panna Cotta with Madagascar vanilla/ tropical fruit
jam/ vanilla crumble*

Semifreddo Różane z malinami/ beza/ konfitura **33zł**
jagodowa/ owoce/ kruszonka waniliowa
*Semifreddo Rose with raspberries/ meringue
/ berry jam/ fruit/ vanilla crumble*

Cannolo Sycylijskie własnej produkcji/ kremowy **32zł**
ser ricotta/ pistacje prażone gourmet/ konfitura
*Home-made Sicilian cannolo/ creamy ricotta cheese
/ pistachios roasted gourmet/ jam*

Tiramisu z kremem mascarpone PISTACJOWYM **36zł**
/ krem pistacja/ prażone pistacje gourmet/ biszkopty
Savoirdy z winem marsala/ sos kakaowy
TYLKO W WEEKEND

*Tiramisu with PISTACHIO mascarpone cream
/ pistachio cream/ roasted gourmet pistachios
/ Savoirdy sponge cakes with marsala wine
/ cocoa sauce
ONLY ON THE WEEKEND*

Fondant czekoladowy/ konfitura z wiśni/ lody śmietankowe **35zł**
Chocolate fondant/ cherry jam/ cream ice cream

DANIA DLA DZIECI / KIDS MENU

Krem pomidorowy **15zł**
Tomato cream

Bulion wołowy - tylko w weekend **15zł**
Weekend broth

Gnocchi bolognese **25zł**
Gnocchi Bolognese

Gnocchi / masło **20zł**
Gnocchi Butter

Gnocchi z sosem pomidorowym **22zł**
Gnocchi with tomato sauce

Filecik drobiowy / puree ziemniak/ mini sałatka **25zł**
Chicken fillet / mashed potato / mini salad



PIZZA ROSSA



Ty kroisz na miejscu. Na wynos kroimy my.



MARGHERITA KRÓLOWA PIZZY 29zł

Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7



MARGHERITA di Bufala D.O.P 36zł

Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / Bufala D.O.P / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1

ROMANA Z ANCHOIS 34zł

Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte / kapary / oliwki Riviera / anchois / czosnek / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 4, 7

PROSCIUTTO COTTO E FUNGI 39zł

Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte / szynka Prosciutto Cotto (szynka włoska gotowana) / pieczarki / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7

SALAMI NAPOLI 44zł

Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte / salami Napoli / pieczarki / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7

NOWA PIZZA NOWA RECEPTURA I CIASTO

Ciasto dojrzewające przez minimum 50 godzin to zupełnie inny wymiar smaku. Naturalny zakwas, starannie dobrane włoskie mąki z regionalnych młynów oraz długa fermentacja sprawiają, że jest lekkostrawne i bogate w białko, błonnik, minerały oraz wartości odżywcze.



DIAVOLA 46zł

Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte / salami Spianata calabra TOP (salami dojrzewające z regionu włoskiego regionu Kalabria) / czerwona cebula / oliwki / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7

CAPRICIOSA 47zł

Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte / szynka Prosciutto Cotto (szynka włoska gotowana) / karczochy / pieczarki / oliwki Riviera / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7

PARMA 52zł

Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte / szynka Parmeńska DOP (wysokiej jakości włoska szynka wieprzowa, dojrzewająca przez minimum 18 miesięcy.) / rukola / pomidorki koktajlowe / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7



NDUJA CALABRESE 46zł

Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte Nduja Calabrese (tradycyjna, niezwykle aromatyczna i bardzo pikantna kiełbasa smarowna pochodząca z Kalabrii, z okolic miejscowości Spilinga / Spianata Pikante / mascarpone / cebula karmelizowana / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7



QUATRO CARNI 49zł

Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte salami Spianata calabra TOP (salami dojrzewające z regionu włoskiego regionu Kalabria) / Pancetta Affumicata (włoski boczek wędzony) / szynka Prosciutto Cotto (szynka włoska gotowana) / salami Napoli / cebula czerwona / sardony / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7

SALSICCIA E FRIARIELLI 46zł

Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte / salsiccia (włoska kiełbasa wieprzowa) / friarielli (brokuł neapolitański) / czosnek / bazylia / Jalapeno / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7



ALLE VERDURE GRIGLIATE 39zł

Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Puglii / mozzarella fior di latte / warzywa grillowane (cukinia, bakłażan, pieczarki, papryka) / pietruszka / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7

PIZZA CALZONE CAPRICIOSA 39zł

Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte / szynka Prosciutto Cotto (szynka włoska gotowana) / karczochy / pieczarki / oliwki Riviera / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7

TONNO 44zł

Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte / tuńczyk / cebula czerwona / oliwki / kapary / świeża natka pietruszki / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 4, 7



BURRATINA 48zł

Sos pomidorowy ze świeżych włoskich pomidorów z Apulii / mozzarella fior di latte / szynka Prosciutto Cotto (szynka włoska gotowana) / Burrata D.O.P / pomidory suszone / świeży szpinak / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7

PIZZA BIANCA



Ty kroisz na miejscu. Na wynos kroimy my.



SCHIACCIATA

19zł

Rozmaryn / sól morska / oliwa 1



LA CUCINA

52zł

Biały sos / mozzarella fior di latte / pasta truflowa szynka Parmeńska DOP (wysokiej jakości włoska szynka wieprzowa, dojrzewająca przez minimum 18 miesięcy) / rukola / oliwa truflowa / ser Grana Padano 1, 7

CARBONARA

43zł

Biały sos / mozzarella fior di latte / jajko / Pancetta Affumicata (włoski boczek wędzony) / ser Pecorino Romano / czerwona cebula / czarny pieprz / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 3, 7



VENTRICIANA BIANCA

46zł

Biały sos / mozzarella fior di latte / salami Ventruciana (peklowana kiełbasa wieprzowa, składająca się z chudych i tłustych części w zmiennych proporcjach, doprawiona solą, ziołami i suszoną czerwoną papryką peperoncino) / ser Straciatella / papryczki Dolce / czosnek / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7



QUATTRO FORMAGGI

49zł

Biały sos / mozzarella fior di latte / ser Grana Padano / Taleggio D.O.P. / scamorza (podwędzany, miękki ser z mleka krowiego) / cebula karmelizowana / bazylia / oliwa extra vergine 1, 7



TIROLESE

46zł

Biały sos / mozzarella fior di latte / scamorza (podwędzany, miękki ser z mleka krowiego) / Speck (włoska wędzona szynka z mięsa wieprzowego, pochodzi z regionu południowego Tyrolu) / grzyby leśne, marynowane - Chiodini / cebula czerwona / pieprz / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7

MORTADELLA E BURRATA

52zł

Biały sos / mozzarella fior di latte / pesto bazyliowe / pistacje / Mortadella Bologna con pistacchio IGP (gotowana szynka z mięsa wieprzowego z dodatkiem stoniny oraz pistacji) / ser Straciatella / papryczki Peperoncini Dolce / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 7, 8



POLLO E GORGONZOLA

45zł

Biały sos / mozzarella fior di latte / kurczak marynowany w czerwonym curry / ser Gorgonzola / Jalapeno / sódka-kwaśna / cebula czerwona 1, 7, 11



GAMBERI E VENTRICIANA

49zł

Biały sos / mozzarella fior di latte / krewetki (6szt) / salami Ventruciana peklowana kiełbasa wieprzowa, składająca się z chudych i tłustych części w zmiennych proporcjach, doprawiona solą, ziołami i suszoną czerwoną papryką peperoncino) / czosnek / pomidorki koktajlowe / natka pietruszki / pomidory suszone / bazylia / oliwa extra vergine / ser Grana Padano 1, 2, 7

ALEGRENY

14 głównych alergenów pokarmowych (zgodnie z przepisami UE):

1. Zboża zawierające gluten: Pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica khorasan.
2. Skorupiaki: Krewetki, kraby, homary.
3. Jaja: Jaja kurze i produkty pochodne.
4. Ryby: Ryby i produkty pochodne (z wyłączeniem żelatyny rybnej).
5. Orzeszki ziemne (arachidowe): Obecne w olejach, masłach orzechowych.
6. Soja: Soja i produkty pochodne.
7. Mleko: Mleko krowie i produkty pochodne, w tym laktoza.
8. Orzechy z drzew orzechowych: Migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacjowe.
9. Seler: Korzeń, nasiona, seler naciowy.
10. Gorczyca (musztarda): I produkty pochodne.
11. Nasiona sezamu: I produkty pochodne.
12. Dwutlenek siarki i siarczyny: Stosowane jako konserwanty (np. w suszonych owocach, winie), jeśli stężenie przekracza 10 mg/kg .
13. Łubin: Używany w niektórych wyrobach piekarniczych.
14. Mięczaki: Matłże, ostrygi, ślimaki, kalmary.



VEGE



SUPERFOOD



SPICY



SEAFOOD

SPRITZ

Aperol Spritz 35zł

Aperol / Prosecco / pomarańcza
/ woda gazowana

Campari Spritz 35zł

Campari / Prosecco / pomarańcza
/ woda gazowana

Italicus Spritz 35zł

Italicus Rosolio di Bergamotto
/ Prosecco / limonka / tonic

Limoncello Spritz 35zł

Limoncello / prosecco / cytryna
/ woda gazowana

Hugo 35zł

St. Germain / Prosecco / mięta
/ woda gazowana / limonka

Negroni Sbagliato 32zł

Campari / Carpano Classico Rosso
/ prosecco / pomarańcza



Campari Spritz



Negroni

APERITIF DIGESTIV

Aperol	15zł
Campari	18zł
Cynar	18zł
Jagermeister	19zł
Fernet Branca	22zł
Tessellis Absinthe Verte	35zł
Grappa (zapytaj kelnera)	

KOKTAJLE

Cosmopolitan 38zł
Stock Citron / Cointreau
/ limonka / żurawina

Pornstar Martini 40zł
Wódka infuzowana wanilią
/ Passoa / marakuja / wanilia
/ cytryna / Prosecco

**Chocolate & Orange
Espresso Martini** 38zł
Tesselis gorzka czekolada
- pomarańcza / Kahlua
/ espresso

Tesselis Sour 38zł
Tesselis biała czekolada - ananas
/ sweet & sour / białko wegańskie
/ Orange Bitters

Mai Tai 40zł
Havana Club 7 / Bumbu Original
/ Cointreau / migdały / limonka

Jungle Bird 38zł
Botucal Mantuano/ Campari
/ ananas/ limonka / agawa



Cosmopolitan

Negroni 36zł
Beefeater / Campari / Carpano
Classico Rosso

Crimson Velvet 38zł
Tesselis Sloe Gin / Cointreau
/ limonka / Angostura Bitters

Dolce Rosa 35zł
Malfy Gin Rosa / rabarbar / grejpfrut
/ cytryna / woda gazowana

Il Padrone 38zł
Woodford Reserve / Cynar / Carpano
Classico Rosso / Angostura Bitters
/ Orange Bitters



Tesselis Sour

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Aperol 0% 26zł
Orange Spritz / tonic / pomarańcza

Hugo 0% 26zł
Kwiat czarnego bzu / limonka
/ mięta / tonic

Rossini 0% 26zł
Bezalkoholowe Prosecco
/ truskawka

Virgin Mojito 26zł
Limonka / mięta / woda gazowana

Negroni Sbagliato 0% 26zł
Martini Vibrante / Crodino
/ prosecco 0%

Fake Negroni 26zł
Sunbitter / Orange Spritz / tonic
/ pomarańcza

Metropolitan 0% 26zł
Gordon's 0% / Triple Sec 0% / żurawina
/ cytryna / prosecco 0%

Mai Tai 0% 26zł
Captain Morgan 0% / Triple Sec 0%
/ migdały / limonka



Mai Tai / Mai Tai 0%



Italicus Spritz / Limoncello Spritz



Dolce Rosa



Negroni

WÓDKA 40 ml

Tessellis	22zł
Biała czekolada - ananas	
Tessellis	22zł
Gorzka czekolada - pomarańcz	
Ostoya	19zł
Belvedere	29zł

RUM 40 ml

Havana Club 3 YO	20zł
Havana Club 7 YO	24zł
Bumbu Oryginal	28zł
Botucal Mantuano	26zł

TEQUILA 40 ml

El Jimador Blanco	18zł
El Jimador Reposado	18zł

COGNAC BRANDY 40 ml

Hennessy VOSP	39zł
Metaxa 5*	28zł

VERMOUTH 40 ml

Martini Bianco	21zł
Martini Extra Dry	21zł
Carpano Classico Rosso	25zł

WHISKY BURBON 40 ml

Jack Daniels	22zł
Jack Daniels Single Barrel	32zł
Gentelman Jack	25zł
Jameson	22zł
Monkey Shoulder Smokey	28zł
Glendronach 12	28zł
Glenglassaugh Portsoy	30zł
Chivas 18	32zł
Chivas 12	27zł

GIN 40 ml

Mare Mediterranean	27zł
Tessellis Sloe	26zł
Beefeater	18zł
Malfy Con Arancia	25zł
Malfy Rosa	25zł

LIKIERY

Italicus	24zł
St-Germain	24zł
Limoncello	20zł
Cointreau	20zł
Amaretto	18zł
Baileys	18zł
Kahlua	18zł
Passoa	18zł

KAWY

Kawa La Cucina 24zł

Espresso/ spienione mleko / gałka lodów
rzemieślniczych / bita śmietana
/ kruszonka waniliowa

Kawa Affogato 18zł

Gałka lodów rzemieślniczych / espresso

Ice Latte 19zł

espresso doppio / mleko orzechowe,
kokosowe, karmelowe, waniliowe

Espresso 6zł

Espresso macchiato 6zł

Espresso doppio 8zł

Espresso doppio macchiato 8zł

Americano 9zł

Cappuccino 10zł

Flat White 10zł

Latte macchiato 12zł

Latte smakowe 14zł

orzechowe, kokosowe, karmelowe,
waniliowe

Matcha latte sezonowa 23zł



HERBATY

Herbata sezonowa 18zł

napar z czarnej herbaty/ syrop
smakowy / dodatki / cytrusy

Herbata czarna Classic 8zł

napar z czarnej herbaty/ cytryna

Imbryk herbaty Richmond 21zł

english breakfast / earl grey / gunpowder
green / green jasmine / peppermint
green / white / mango / mexican dream
/ rooibos / raspberry & pear /
blueberry & strawberry

DODATKI

Mleko bez laktozy 3zł

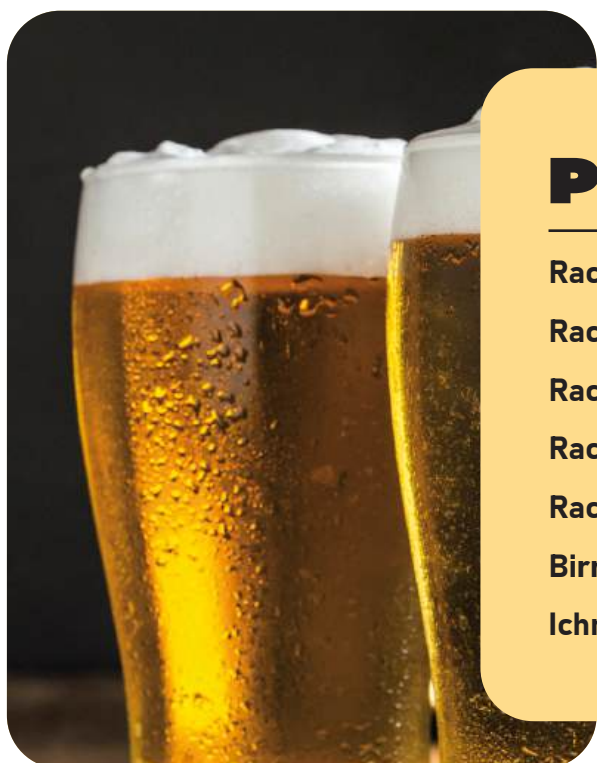
Mleko owsiane 3zł

Mleko sojowe 3zł

Sok malinowy 1zł

NAPOJE ZIMNE

Pepsi / Pepsi Max Mirinda / 7up Schweppes Tonic 200ml	13zł	Karafka wody z cytrusami 1l	18zł
Woda Aqua Carpatica gazowana, niegazowana 330 ml	12zł	Lemoniada klasyczna własnej receptury 250ml/ 1l	15/37zł
Woda mineralna San Pellegrino 750ml	22zł	Lemoniada sezonowa (zapytaj kelnera o smak) 250ml / 1l	15/37zł
Woda mineralna Aqua Panna 750ml	22zł	Sok ze świeżych owoców pomarańcz, grejpfrut, mix 250ml	19zł
Sok Toma jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy / 250ml	12zł	Sunbitter	13zł
		Crodino	13zł



PIWO

Raciborskie klasyczne 0,3l / 0,5l 5%	16/19zł
Raciborskie Bezalkoholowe 0,5l but.	18zł
Raciborskie Miodowe 0,5l but. 4,5%	18zł
Raciborskie Twierdzone 0,5l but. 4,5%	18zł
Raciborskie Pszeniczne 0,5l but. 5,5%	18zł
Birra moretti 0,33l 4,6%	19zł
Ichnusa 0,33l 4,7%	19zł

WINA BIAŁE

ANTICO ROSONE TREBBIANO-CHARDONNAY *Włochy – Emilia-Romania*

Lekkie i świeże wino o aromatach jabłek, gruszek i białych kwiatów. W ustach delikatne, owocowe i przyjemnie orzeźwiające.



87 PLN



18 PLN

PINOT GRIGIO DOP 2024 *Włochy – Veneto*

W nosie nuty cytrusów, gruszek i zielonego jabłka. W ustach świeże, lekkie i sprężyste, idealne do lekkich dań i przystawek.

115 PLN

GRAN SASSO PECORINO ALTA QUOTA IGP 2024 *Włochy – Abruzja*

Aromaty brzoskwiń, cytrusów i białych kwiatów. W ustach pełniejsze, soczyste i mineralne, z elegancką kwasowością.

135 PLN

28 PLN

CLOS HENRI ESTATE SAUVIGNION BLANC 2024 *Nowa Zelandia – Marlborough*

Wyrazisty sauvignon blanc z aromatami limonki, agrestu i ziół. W smaku świeże, mineralne i intensywne, z długim, czystym finiszem.

149 PLN

32 PLN

HAUS KLOSTERBERG RIESLING QUALITÄTSSWEIN

TROCKEN 2023 *Niemcy – Mozela*

Riesling o aromatach jabłek, cytrusów i brzoskwini. W ustach soczysty, mineralny i bardzo świeży, z wyraźną kwasowością.

149 PLN

30 PLN

VELENOSI QUERCI ANTICA VERDICCHIO 2024 *Włochy – Marche*

W aromacie cytrusy, jabłka i delikatne zioła. W ustach lekkie, świeże i harmonijne, z przyjemną mineralnością.

109 PLN

23 PLN

GRAN SASSO TREBBIANO D'ABRUZZO 2024 *Włochy – Abruzja*

Świeże i łatwe w odbiorze wino o aromatach jabłek, gruszek i cytrusów. W ustach lekkie, owocowe i przyjemnie rześkie.

89 PLN

19 PLN

ARESTI TRISQUEL CHARDONNAY GRAN RESERVA 2022 *Chile – Curicó Valley*

Bardziej złożone chardonnay z nutami dojrzałych owoców, wanilii i subtelnego tostowego akcentu. W ustach pełne, gładkie i eleganckie.

139 PLN

ROBERT VIC PREIGNES TRADITION VIOGNIER 2024 *Francja – Langwedocja-Roussillon*

Aromaty moreli, brzoskwini i kwiatów. W smaku miękkie, aromatyczne i przyjemnie owocowe, z delikatnie kremowym charakterem.

95 PLN

20 PLN

WINA CZERWONE

LUCCARELLI NEGROAMARO PUGLIA IGT 2024 *Włochy – Apulia*

Owocowe i miękkie, z aromatami dojrzałych wiśni, śliwek i przypraw. W ustach gładkie, przyjemne i uniwersalne.

95 PLN

20 PLN

BAROLO TRE UTIN DOCG 2020 *Włochy – Piemont*

Mocno zbudowane i eleganckie barolo o aromatach wiśni, skóry i przypraw. W ustach wytrawne, złożone i długie, z dużym potencjałem.

289 PLN

GRAN SASSO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 2024 *Włochy – Abruzja*

Uniwersalne czerwone wino z nutami wiśni, śliwek i lekkich przypraw. W ustach soczyste, dobrze zbalansowane i bardzo przystępne.

87 PLN

18 PLN

CAMPO MARINA PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 2022 *Włochy – Apulia*

Intensywnie owocowe, z aromatami dojrzałych śliwek, czereśni i słodkich przypraw. W ustach miękkie, pełne i lekko półwytrawne w odbiorze.

139 PLN

30 PLN

3 CRU AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2019 *Włochy – Veneto*

Bogate i eleganckie amarone z aromatami suszonych owoców, czekolady i przypraw korzennych. W ustach aksamitne, pełne i długie.

299 PLN

PARTICULAR BIANCHI MALBEC 2022 *Argentyna – Mendoza*

Aromaty dojrzałych śliwek, czarnych owoców i wanilii. W smaku pełne, soczyste i dobrze zbudowane, świetne do czerwonych mięs.

179 PLN

CARMÉNÈRE ESTATE SELECTION Curicó Valley *Chile – Curicó Valley*

W nosie czarne owoce, przyprawy i delikatna papryka. W ustach miękkie, średnio zbudowane i przyjemnie owocowe.

85 PLN

19 PLN

WAKEFIELD ESTATE SHIRAZ Clare Valley 2022 *Australia – Clare Valley*

Intensywny shiraz z aromatami jeżyn, jagód i pieprznych przypraw. W ustach pełny, miękki i wyrazisty.

125 PLN

26 PLN

LONG BARN RESERVE CABERNET SAUVIGNON 2022 *USA – Napa Valley*

Aromaty czarnych porzeczek, śliwek i nut dębowych. W ustach pełne, gładkie i dobrze zbalansowane, z lekkim akcentem wanilii.

119 PLN



WINA BEZALKOHOLOWE

DIVIN SAUVIGNON BLANC 0.0% *Francja – Dolina Loary*

W nosie świeże cytrusy, agrest i delikatne nuty ziołowe. W ustach lekkie, rześkie i dobrze zbalansowane, z przyjemną kwasowością.

DIVIN PINOT NOIR 0.0% *Francja – Dolina Loary*

Aromaty czerwonych owoców, wiśni i malin z subtelnym korzennym akcentem. W smaku lekkie, owocowe i miękkie, bardzo przyjemne w odbiorze.

DIVIN SAUVIGNON BLANC SPARKLING BLUSH ROSE 0.0% *Francja – Dolina Loary*

Delikatnie musujące, świeże i owocowe. W nosie czerwone owoce, cytrusy i kwiaty, w ustach lekkie, rześkie i bardzo orzeźwiająca.

VINA 0 CLASSIC SPARKLING BEZALKOHOLOWE *Francja*

Lekkie i świeże wino musujące o owocowym charakterze. W aromacie cytrusy i zielone jabłko, w ustach rześkie, proste i przyjemne.



79 PLN



17 PLN

79 PLN

17 PLN

89 PLN

19 PLN

75 PLN

15 PLN

SZAMPANY I PROSECO

LOUIS ROEDERER CRYSTAL 2012 *Francja – Szampania*

Elegancki i złożony szampan o aromatach cytrusów, białych kwiatów, migdałów i pieczywa tostowego. W ustach precyzyjny, kremowy i długi, z wyjątkową finezją.

1950 PLN

DOM PERIGNON BLANC 2015 *Francja – Szampania*

Szampan klasy premium z nutami dojrzałych owoców, cytrusów, brioche i delikatnych przypraw. W ustach pełny, harmonijny i bardzo długi.

1290 PLN

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE *Francja – Szampania*

Klasyka szampana, w nosie pieczone jabłko, orzechy i delikatny tost. W ustach wyważony, elegancki i owocowy, z kremową strukturą.

590 PLN

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL *Francja – Szampania*

Świeży i uniwersalny szampan o aromatach jabłek, gruszek i cytrusów. W ustach lekki, harmonijny i przyjemnie musujący.

490 PLN

MONTELVINI PROSECCO DOC EXTRA DRY *Włochy – Veneto*

Lekkie, świeże prosecco o aromatach białych kwiatów, jabłek i cytrusów. W ustach rześkie, delikatnie owocowe i bardzo łatwe w odbiorze.

139 PLN

28 PLN

WINA DESEROWE

MOSCATO D'ASTI DOCG 2024 *Włochy – Piemont*

Lekko musujące, aromatyczne wino o nutach brzoskwini, gruszek i kwiatów. W ustach delikatnie słodkie, świeże i bardzo przyjemne.

119 PLN

25 PLN

WINA RÓŻOWE

KEYA CHIARETTO BARDOLINO CLASSICO DOP 2023 *Włochy – Veneto*

Lekkie i świeże różowe wino o aromatach truskawek, poziomek i dzikich ziół. W ustach rześkie, delikatne i bardzo uniwersalne.

115 PLN

