



Nowa karta, stara dusza.

Drodzy Goście,

Zmiany w naszym menu to powrót do korzeni - **do prawdziwej, domowej kuchni włoskiej**, w której prostota jest podstawą, a smak mówi sam za siebie. Chcieliśmy przypomnieć to, co najważniejsze - **tradycję, autentyczność i pasję do gotowania.**

W nowej karcie znajdziecie klasyki takie jak Spaghetti alla Matriciana, Spaghetti alla Puttanesca, Spaghetti Bolognese czy Penne alla Norma. To właśnie takie dania budują atmosferę włoskiego stołu - pełnego aromatów, rozmów i radości.

Szef Marcin zdradza, że jego ulubiony makaron to Spaghetti **all'Amatriciana** - jak sam mówi: „*niczego nie jestem tak pewien, jak tego smaku*”.

Nowe menu to powrót do tego co w kuchni najważniejsze,
do smaku, pasji i radości wspólnego stołu.

Zapraszamy byście ten klimat poczuli razem z nami!

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
Jajecznicza 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, twarożek 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

Jajecznicza 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, jajecznicza 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

- Antipasto Villa Toscana** 69,00
Selekcja włoskich serów, orzechy, miód
Selection of Italian cheeses, nuts, honey
- Fegatini** 42,00
Pasta z wątróbki, kapary, grzanki, morele
Liver paste, capers, croutons, apricots
- Melanzane alla parmigiana** 42,00
Bakłażan, pomidory, mozzarella, bazylia, parmezan
Eggplant, tomatoes, mozzarella, basil, parmesan
- Gamberetti al forno** 59,00
Krewetki 7 szt, pomidory, chilli, mascarpone, pieczywo
Shrimps, tomatoes, chilli, mascarpone, bread
- Calamari fritti** 52,00
 Kalmary smażone, cytryna, sos aglio olio
Fried squid, lemon, mayonnaise sauce
- Carpaccio di filetto** 56,00
Carpaccio z polędwicy wołowej, rukola, parmezan, oliwa truflowa, pieczywo, cytryna
Beef tenderloin carpaccio, rocket, parmesan, truffle oil, bread, lemon
- Tartare di manzo** 56,00
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 prosciutto 59,00

Mix sałat, burrata, szynka parmeńska, morele, pistacje, winegret
Mixed salad, burrata, Parma ham, apricots, pistachios, vinaigrette

Insalata di capra 55,00



Mix sałat, zapiekany kozi ser, pomarańcza, winogrona, orzech włoski, pomidory koktajlowe, grzanki, winegret
Mixed salad, baked goat cheese, orange, grapes, walnut, cherry tomatoes, croutons, vinaigrette

Insalata di pollo 52,00

Mix sałat, pierś z kurczaka, pancetta, parmezan, pomidor koktajlowy, dressing, grzanki
Salad mix, chicken, pancetta, parmesan, cherry tomatoes, dressing, toasts

Insalata di gamberetti 55,00

Mix sałat, mango, awokado, pomidory koktajlowe, krewetki, winegret
Mixed salad, mango, avocado, cherry tomatoes, shrimps, vinaigrette

ZUPPE | ZUPY | SOUPS

Tortellini in brodo 29,00

Rosół z pierożkami z mięsem, natka z pietruszki, parmezan
Chicken soup with dumplings with meat, parsley, parmesan

Crema di pomodoro e peperoni 27,00

Krem z pomidorów i pieczonej papryki, mascarpone
Cream of tomatoes and roasted peppers, mascarpone

Zuppa di porcini 29,00

Krem z borowików, chrust pszenny
Cream of boletus, fried pasta

Zuppa di pesce 65,00



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** 55,00
Tagliatelle, łosoś, szpinak, suszony pomidor, śmietana, czosnek, parmezan
Tagliatelle, salmon, spinach, dried tomato, cream, garlic, parmesan
- Tagliolini nero ai gamberetti** 62,00
 Czarny makaron domowy, krewetki, cukinia, pomidor koktajlowy, czosnek, chili, natka z pietruszki
Homemade black pasta, shrimps, zucchini, cherry tomato, garlic, chili, parsley
- Tagliatelle porcini e manzo** 65,00
Makaron domowy, polędwica wołowa, borowik, cebula, oliwa truflowa, parmezan, pietruszka
Homemade pasta, beef, mushrooms, onion, truffle oil, parmesan, parsley
- Lasagne alla bolognese** 52,00
Domowa lasagne, ragu wołowo-cielęce, parmezan, sos pomidorowy
Homemade lasagne, beef and veal ragu, parmesan, tomato sauce
- Tortelloni ai funghi** 55,00
 Domowe pierożki z ricottą, borowikiem i kurkami, szalwią, wino, parmezan
Homemade ravioli with ricotta, boletus, chanterelles, sage, wine, and parmesan cheese
- Gnocchi al forno nduja** 55,00
 Domowe kluski ziemniaczane zapiekane w piecu, pomidory, cebula, brokuł, pecorino, kielbasa nduja, kurczak
Homemade dumplings baked in the oven, tomatoes, onion, broccoli, pecorino, nduja sausage, chicken



Makarony inne

Other pasta

Spaghetti aglio olio e peperoncino 37,00



Spaghetti, oliwa, czosnek, ostra papryka, parmezan, pietruszka
Spaghetti, olive oil, garlic, hot pepper, parmesan, parsley

Spaghetti alla bolognese 49,00

Spaghetti, ragu wołowo-cielęce, parmezan, sos pomidorowy
Spaghetti, beef and veal ragu, parmesan, tomato sauce

Spaghetti all'Amatriciana 52,00



Spaghetti, guanciale, pomidory, pecorino
Spaghetti, bacon, tomato, pecorino cheese

Spaghetti alla puttanesca 49,00

Spaghetti, pomidory, anchois, oliwki, kapary
Spaghetti, tomatoes, anchovies, olives, capers

Spaghetti alla carbonara 52,00

Spaghetti, guanciale, śmietana, żółtko, parmezan, pecorino
Spaghetti, guanciale, sour cream, yolk, parmesan, pecorino

Spaghetti alla marinara 69,00



Spaghetti, krewetki tygrysie, kalmary, małże, pomidor koktajlowy, śmietana, czosnek, chili
Spaghetti, tiger prawns, squid, mussels, cherry tomato, cream, garlic, chili

Penne alla norma 52,00

Penne, bakłażan, pomidory, bazylia, ricotta salata
Penne, eggplant, tomatoes, basil, ricotta salata

Fregola con cozze e vongole 69,00

Fregola, małże, vongole, bottarga, pomidorki koktajlowe, pietruszka
Fregola, mussels, vongole, bottarga, cherry tomatoes, parsley

Możliwa zamiana na makaron bezglutenowy (dodatkowo płatne) 5, 00
It is possibile to change for gluten - free pasta (extra charge) 5, 00

RISOTTO | RYŻ | RICE


Risotto con gamberetti e asparagi 59,00

Ryż, krewetki, pomidory koktajlowe, szparagi, szafran, parmezan
Rice, shrimps, cherry tomatoes, asparagus, saffron, parmesan

Risotto con porcini 55,00



Ryż, borowik, pasta truflowa, mascarpone, parmezan
Rice, boletus, truffle paste, mascarpone, parmesan

PESCE | RYBY I OWOCE MORZA | FISH

- Salmone** 72,00
Filet z łososia, ziemniaczane puree z wędzoną papryką, szpinak z gorgonzolą
Salmon fillet, mashed potatoes with smoked paprika, spinach with gorgonzola
- Halibut** 72,00
Halibut z zieloną kruszonką, szpinak, makaron strozzapreti, szafran
Halibut with green crumble, spinach, strozzapreti pasta, saffron
- Branzino** 79,00
 Okoń morski, caponata sycylijska, smażone gnocchi, pesto z rukoli
Sea bass, Sicilian caponata, fried gnocchi, rocket pesto



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, and fries

CARNE | MIĘSO | MEAT

- Petto di pollo** 69,00
Pierś z kurczaka faszerowana pesto z suszonego pomidora, ziemniaki opiekane z ziołami, sos borowikowy
Chicken breast stuffed with sun-dried tomato pesto, potatoes roasted with herbs, boletus sauce
- Anatra** 69,00
Udka z kaczki confit, czerwona kapusta z balsamico, gnocchi z nduja, sos marsala
Duck leg confit, red cabbage with balsamic vinegar, gnocchi with nduja, marsala sauce
- Agnello al cartoccio** 79,00
Jagnięcina podhalańska z pieca, warzywa, morela suszona, ziemniaki
Highlander lamb from the oven, vegetables, dried apricot, potatoes
- Costine al forno** 69,00
Żeberka wieprzowe pieczone, w glazurze balsamicznej, frytki, pecorino
Roasted pork ribs with balsamic glaze, fries, pecorino
- Brasato di manzo al vino rosso** 79,00
 Duszona wołowina w winie, risotto z parmezanem, gremolata
Braised beef in wine, risotto with parmesan
- Filetto con crema** 115,00
Polędwica wołowa 200g z sosem do wyboru: gorgonzola, trufła, borowik, zielony pieprz, ziemniaki opiekane, rukola z parmezanem
Grilled beef steak with a choice of sauce: gorgonzola, truffle paste, boletus, green pepper, baked potatoes, rocket with parmesan
- Filetto alla piastra vulcanica** 159,00
Polędwica wołowa 300g na kamieniu z sosem do wyboru: gorgonzola, pasta truflowa, borowik, zielony pieprz, ziemniaki opiekane, rukola z parmezanem
Beef steak 300g on a hot stone with a choice of sauce: gorgonzola, truffle paste, boletus, green pepper, baked potatoes, rocket with parmesan



MENU DLA DZIECI | KID'S MENU

| | |
|---|-------|
| Brodo con pasta | 25,00 |
| Rosół z makaronem <i>Chicken noodle soup</i> | |
| Penne / gnocchi al pomodoro | 32,00 |
| Makaron, sos pomidorowy <i>Pasta, tomato sauce</i> | |
| Crocchette di pollo | 39,00 |
| Nuggetsy, frytki, surówka z marchwi <i>Chickien nuggets, d fries, carrot salad</i> | |
| Spaghetti bolognese bambino | 36,00 |
| Spaghetti z ragu wołowo-cielęce, parmezan, sos pomidorowy <i>Spaghetti with beef and veal ragu, parmesan, tomato sauce</i> | |

CONTORNI | DODATKI | EXTRA ORDERS

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

DOLCI | DESERY | DESSERTS

| | |
|---|-------|
| Tiramisu Tiramisu | 32,00 |
| Meringa Tort bezowo-lodowy, advocaat <i>Meringue and ice cream cake advocaat</i> | 32,00 |
| Panna Cotta Panna Cotta, mus truskawkowy <i>Panna Cotta, strawberry mousse</i> | 29,00 |
| Crème caramel ♥ Krem jajeczno-waniliowy z karmelem, migdały, pomarańcza <i>Egg-vanilla cream with caramel, almonds, orange</i> | 32,00 |
| Halva mousse Mus chałwowy, mus truskawkowy <i>Halva mousse, strawberry mousse</i> | 32,00 |
| Fondant al cioccolato Fondant czekoladowy, lody <i>Fondant chocolate, ice cream</i> | 32,00 |
| Puchar lodowy 3 gałki lodów, bita śmietana, owoce, sos malinowy / advokat <i>3 scoops of ice cream, whipped cream, fruit, raspberry sauce / advocaat</i> | 29,00 |



PIZZA

| | |
|---|----------|
| | ok 36 cm |
| MARGHERITA | 39,00 |
| Sos pomidorowy, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i> | |
| PROSCIUTTO E FUNGHI | 45,00 |
| Sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, pieczarki <i>Tomato sauce, mozzarella, ham cotto, mushrooms</i> | |
| DEL CONTADINO | 49,00 |
|  Sos pomidorowy, mozzarella, spinata picante, czerwona cebula <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy Italian salami, red onion</i> | |
| HAWAII | 45,00 |
| Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, ananas <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapples</i> | |
| FORTUNA | 49,00 |
| Sos pomidorowy, mozzarella, pancetta, czosnek, natka pietruszki <i>Tomato sauce, mozzarella, Italian bacon, parsley</i> | |
| DIAVOLA | 49,00 |
|  Sos pomidorowy, mozzarella, salami napoli, ostra papryka <i>Tomato sauce, mozzarella, salami, chilli pepper</i> | |
| AL SALMONE | 55,00 |
| Sos pomidorowy, mozzarella, łosoś, czosnek, śmietana, natka pietruszki <i>Tomato sauce, mozzarella, salmon, garlic, sour cream, parsley</i> | |
| MASCARPONE E SPECK | 49,00 |
| Sos pomidorowy, mozzarella, mascarpone, speck <i>Tomato sauce, mozzarella, mascarpone, bacon</i> | |
| DARIO | 55,00 |
| Sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, borowik, śmietana <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, sour cream</i> | |
| VILLA TOSCANA | 55,00 |
| Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, pomidorki koktajlowe <i>Tomato sauce, mozzarella, Italian ham, arugula, cherry tomatoes</i> | |
| FRUTTI DI MARE | 69,00 |
| Sos pomidorowy, mozzarella, owoce morza, natka pietruszki <i>Tomato sauce, mozzarella, frutti di mare, parsley</i> | |
| REGINA | 55,00 |
|  Sos pomidorowy, mozzarella, salami napoli, mascarpone, pomidorki koktajlowe <i>Tomato sauce, mozzarella, salami, mascarpone, cherry tomatoes</i> | |
| NDUJA | 55,00 |
| Sos pomidorowy, mozzarella, kiełbasa nduja, czerwona cebula, mascarpone, rukola <i>Tomato sauce, mozzarella, nduja, red onion, mascarpone, arugula</i> | |

| | |
|---|---------|
| POLLO | 49,00 |
| Sos pomidorowy, mozzarella, kurczak, papryka, kukurydza <i>Tomato sauce, mozzarella, chicken, pepper, corn</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, pancetta, pieczarki, mascarpone, cebula, szynka parmeńska, rukola <i>Mozzarella, Italian bacon, mushrooms, mascarpone, onion, Parma ham, arugula</i> | |
| BURRATA | 49,00 |
| Burrata, mozzarella, pomidor koktajlowy, rukola <i>Burrata, mozzarella, cherry tomato, corn salad</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> | |
| PIZZA METROWA | 159,00* |
| Dowolne cztery smaki <i>One meter long pizza - customised with four ingredients of your choice</i> | |

* Pizza w wysokim sezonie tj. 26.12-31.03 oraz 01.07-31.08 nie jest wykonywana

Pizza is not served during the high season, i.e. 26.12-31.03 and 01.07-31.08

* Pizza pół na pół jest wykonywana za dodatkową opłatą w wysokości 8zł

Half and half pizza is made for an additional fee of PLN 8



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> | | |

Soki świeżo wyciskane

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

Napoje gazowane

| | | |
|-----------------|-------|-------|
| Pepsi | 20 cl | 14,00 |
| Pepsi Max/Light | 20 cl | 14,00 |
| Mirinda | 20 cl | 14,00 |
| 7 up | 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 |

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> | |

| | |
|---------------------|-------|
| Irish coffee | 32,00 |
| <i>Irish coffe</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 juic</i> | |

| | |
|--|-------|
| Herbata z żurawiną | 28,00 |
| Czarna herbata, jabłko, żurawina, cynamon | |
| <i>Black tea, apple, cranberry, cinnamon</i> | |

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Napar imbirowy | 28,00 |
| Imbir, cytryna, miód, rozmaryn | |
| <i>Ginger, lemon, honey, rosemary</i> | |



ALCOLI I ALKOHOLE I 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

| | | | |
|------------------|-----------|-------|-------|
| Perła pszeniczna | alk. 4,8% | 50 cl | 19,00 |
| Peroni, | alk. 5% | 33 cl | 16,00 |

PIWO BEZALKOHOLOWE

Alcohol free Beer

| | | | |
|--------|---------|-------|-------|
| Perła, | alk. 0% | 50 cl | 18,00 |
|--------|---------|-------|-------|

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 ALKOHOLEWE / DRINKI

ALCOHOLIC DRINKS / DRINKS

| | | |
|---------------|------------|-------|
| Wino grzane | alk. 13,5% | 28,00 |
| Bombardino | | 30,00 |
| Negroni | | 28,00 |
| Aperol | | 35,00 |
| Martini Fiero | | 28,00 |
| Lilet Spritz | | 28,00 |

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 I NON-ALCOHOLIC DRINKS

Aperol bezalkoholowy 34,00

Aperol non-alcoholic

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 Bertiole



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 Bertiole

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

