

MENU

★ SINCE ★
RESTRO
RESTAURANT

2009

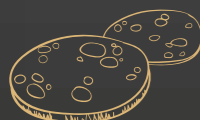
PROSCIUTTERIA RESTRO „FOOD TO SHARE”

1. FOCACCIA Z BEKONEM
FOCACCIA WITH BACON 24,00 zł
2. FOCACCIA ZIOŁOWA ZE SPIANATA PICCANTE I PARMEZANEM
HERB FOCACCIA WITH SPIANATA PICCANTE AND PARMESAN 29,00 zł
3. FOCACCIA Z POMIDORAMI I MOZZARELLĄ
FOCACCIA WITH TOMATOES AND MOZZARELLA 32,00 zł
4. FOCACCIA RIPIENA/NADZIEWANA/
MOZZARELLA, SZPINAK, POMIDORY SUSZONE, PESTO, CUKINIA
FOCACCIA RIPIENA/STUFFED/
MOZZARELLA, SPINACH, DRIED TOMATOES, PESTO, ZUCCHINI 32,00 zł
5. FOCACCIA RIPIENA/NADZIEWANA/
MOZZARELLA, SZPINAK, POMIDORY SUSZONE, PESTO, BEKON
FOCACCIA RIPIENA/STUFFED/
MOZZARELLA, SPINACH, DRIED TOMATOES, PESTO, BACON 34,00 zł
6. WŁOSKIE WĘDLINY I SERY - FOCACCIA/OLIWKI/TAPENADA
ITALIAN MEATS AND CHEESES - FOCACCIA/OLIVES/TAPENADE
SMALL BOARD MAŁA DESKA 74,00 zł
LARGE BOARD DUŻA DESKA 198,00 zł



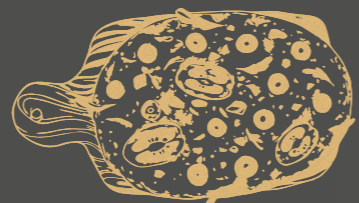
ZUPY / SOUPS

- KREM Z PIECZONEGO CZOSNKU, KALAFIORA I PASTERNAKU
Z KARMELIZOWANĄ W OCCIE BALSAMICZNYM CEBULĄ I JABŁKIEM
CREAM OF ROASTED GARLIC, CAULIFLOWER AND PARSNIPS
WITH ONION AND APPLE CARAMELIZED IN BALSAMIC VINEGAR 19,90 zł
- DOMOWY ŻUREK Z KIEŁBASĄ I JAJKIEM
SOUP WITH SAUSAGE AND EGG 19,90 zł
- KREM Z POMIDORÓW Z MOZZARELLĄ W AROMACIE KOKOSA
TOMATO CREAM SOUP WITH MOZZARELLA IN THE AROMA OF COCONUT 19,90 zł



DESERY / DESSERTS

- TIRAMISU 18,00 zł
CREME BRULEE 16,00 zł
FONDANT CZEKOLADOWY Z MUSEM MALINOWYM 25,00 zł
CHOCOLATE FONDANT WITH RASPBERRY MOUSSE



SZCZEGÓLNIIE POLECANE ESPECIALLY RECOMMENDED

GORĄCY GARNEK Z KREWETKAMI BLACK TIGER (12 SZT), ŚWIEŻĄ KOLENDRĄ,
DOMOWĄ FOCACCIA I SAŁATKĄ ZE SZPINAKU I AVOCADO
HOT POT WITH BLACK TIGER SHRIMPS, FRESH CORIANDER, HOMEMADE
FOCACCIA AND SPINACH SALAD 74,00 zł

W CELU UTRZYMANIA JAK NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI SERWOWANYCH DAŃ
CZAS OCZEKIWANIA NA DANIA MOŻE PRZEKROCZYĆ 25 MINUT
TO MAINTAIN THE HIGHEST QUALITY OF OUR DISHES, THEIR PREPARATION
TIME MAY EXCEED 25 MINUTES

GODZINY OTWARCIA / OPENING HOURS
PON. - PT. 12:00 - 22:00
SOBOTA 12:00 - 22:00
MON. - FRI. 12:00 - 10:00 PM
SATURDAY 12:00 - 10:00 PM

OSTATNIE ZAMÓWIENIE Z KUCHNI
PON. - SOBOTA 21:30
LAST ORDERS FOR THE KITCHEN
MON - SATURDAY 9:30 PM

OD GRUP PIĘCIOOSOBOWYCH I WIĘKSZYCH DO RACHUNKU DOLICZAMY
SERWIS W WYSOKOŚCI 10%
FOR GROUPS OF FIVE OR MORE, WE ADD A 10% SERVICE FEE TO THE BILL

JEŚLI POTRZEBUJESZ INFORMACJI NA TEMAT ALERGENÓW POKARMOWYCH,
POPROŚ PRACOWNIKA O PORADĘ
IF YOU REQUIRE INFORMATION ABOUT FOOD ALLERGENS, PLEASE ASK
A MEMBER OF STAFF FOR ADVICE

LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNĄ U OBSŁUGI NA ŻYCZENIE
LIST OF ALLERGENS AVAILABLE FROM THE RESTAURANT STAFF

- HOT
- VEGETARIAN
- OUR SHOP
RESTRO.PL/KOSZYK



PRZYSTAWKI I SAŁATKI APPETIZERS AND SALADS

TATAR WOŁOWY Z MARYNOWANYMI PODGRZYBKAMI NA SAŁATCE
Z PIKLOWANEJ CEBULI Z MARYNOWANYM IMBIREM I DOMOWĄ
FOCACCIA
BEEF TATARE WITH MARINATED BOLETES, PICKLED ONION,
MARINATED GINGER AND HOMEMADE FOCACCIA 49,00 zł

TATAR Z AVOCADO ZE ŚWIEŻYMI POMIDORAMI, KOLENDRĄ, LIMONKĄ
I ZIOŁOWĄ GRZANKĄ
AVOCADO TARTARE WITH FRESH TOMATO, CORIANDER,
LIME AND HERBAL TOAST 38,00 zł

SAŁATKA „CEZAR” - SAŁATA RZYMSKA Z POMIDORKAMI CHERRY,
PARMEZANEM, GRZANKĄ ZIOŁOWĄ
CESAR SALAD-ROMAINE LETTUCE WITH CHERRY TOMATO, PARMESAN,
TOAST AND CHICKEN OR SHRIMP TO CHOOSE FROM
Z KURCZAKIEM - 39,00 zł
Z KREWETKAMI (6SZT) - 45,00 zł

SAŁATKA Z DYNIĄ KARMELIZOWANĄ W MIODZIE I KARDAMONIE ZE
SMAŻONYM KOZIM SEREM, PESTKAMI GRANATU, SZPINAKIEM, MIĘTĄ,
WŁOSKIMI ORZECHAMI I CYTRUSOWĄ WINEGRET Z SUMAKIEM
SALAD WITH PUMPKIN CARAMELIZED IN HONEY AND
CARDAMOM FRIED GOAT CHEESE, POMEGRANATE SEEDS, SPINACH,
MINT, WALNUTS AND CITRUS VINAIGRETTE WITH SUMAC 42,00 zł

BRUSCHETTA (3 SZT) Z TAPENADĄ Z OLIVEK,
Z TAPENADĄ Z SUSZONYCH POMIDORÓW, CAPONATA
BRUSCHETTA (3 PSC) WITH OLIVE TAPENADE,
WITH DRIED TOMATO TAPENADE, CAPONATA 29,00 zł



PASTY / PASTA



BLACK TAGLIATELLE Z KREWETKAMI (6 SZT), KOLENDRĄ, PAPRYCZKĄ PIRI-PIRI
W WINNO-MASŁANYM SOSIE
BLACK TAGLIATELLE WITH SHRIMPS, CORIANDER AND PIRI-PIRI PEPPER
IN BUTTER SAUCE 54,00 zł

SPAGHETTI ALLA CARBONARA Z MEOTKOWANYM CZARNYM PIEPRZEM,
JAJKIEM, PANCETTA, BEKONEM I PARMEZANEM
ALLA CARBONARA WITH BLACK PEPPER, EGG, PANCETTA, BACON AND PARMESAN 39,00 zł

SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA / PRAŻONY BAKŁAŻAN / PARMEZAN /
ZIOŁOWA KRUSZONKA / BAZYLIA
SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA / ROASTED EGGPLANT / PARMESAN /
HERB CRUMBLE / BASIL 35,00 zł


GNOCCHI Z PIECA W SOSIE QUATTRO FORMAGGI Z DYNIĄ
I BOROWIKAMI ZAPIECZONE PARMEZANEM
OVEN-BAKED GNOCCHI IN QUATTRO FORMAGGI SAUCE WITH
PUMPKIN AND PORCINI MUSHROOMS BAKED WITH PARMESAN CHEESE 46,00 zł

DOMOWE GNOCCHI / HOMEMADE GNOCCHI
W SOSIE ALFREDO ZE SZPINAKIEM, PIECZARKAMI I CZOSNKIEM,
W KREMOWEJ EMULSJI Z TRUFLOWĄ OLIWĄ
ALFREDO GNOCCHI WITH SPINACH, MUSHROOM AND GARLIC
IN CREAMY PARMESAN EMULSION WITH TRUFFLE OLIVE OIL
- Z KURCZAKIEM / WITH CHICKEN 46,00 zł
- VEGE / VEGETARIAN 36,00 zł



PIZZA PIZZA (33 CM / 46 CM)


MARGHERITA – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA
MARGHERITA – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA
27,00 zł / 38,00 zł 


VERDE – SOS VERDE, CUKINIA, SZPINAK, SUSZONE POMIDORY, MOZZARELLA
VERDE – VERDE SAUCE, ZUCCHINI, SPINACH, DRIED TOMATO, MOZZARELLA
39,00 zł / 61,00 zł 


RUSTICANA – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, BOCZEK, CEBULA, JAJKO
RUSTICANA – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BACON, ONION, EGG
38,00 zł / 59,00 zł

LA BUFALA – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO ZIOŁOWE, PARMEZAN
LA BUFALA – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA DI BUFALA, HERB PESTO, PARMESAN
41,00 zł / 62,00 zł  



PEPERONI – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SALAMI PEPERONI,
ZIELONA PAPRYKA CHILI
PEPERONI – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SALAMI PEPERONI,
GREEN CHILI PEPPERS
41,00 zł / 62,00 zł

DIAVOLA – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SER TALEGGIO, SALAMI
SPIANATA PICCANTE, PAPRYCZKI JALAPENO, SZALOTKA, OREGANO
DIAVOLA – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, TALEGGIO CHEESE, SALAMI
SPIANATA PICCANTE, JALAPENO, SHALLOTS, OREGANO
41,00 zł / 68,00 zł 

VENEZIA – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, PARMEZAN, SUSZONE
POMIDORY, PROSCIUTTO CRUDO, KAPARY, RUKOLA
VENEZIA – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PARMESAN, DRIED TOMATO,
PROSCIUTTO CRUDO, CAPERS, ROCKET SALAD
44,00 zł / 68,00 zł 

CAPRICIOSA – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SER PECORINO,
SZYNKA, PIECZARKA
CAPRICIOSA – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PECORINO CHEESE, HAM, MUSHROOMS
39,00 zł / 52,00 zł 

FRUTTI DI MARE – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, KREWETKI,
ANCHOVIES, CZOSNEK
FRUTTI DI MARE – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SHRIMPS, ANCHOVIES, GARLIC
42,00 zł / 69,00 zł 

QUATTRO FORMAGGI – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, PARMEZAN,
GORGONZOLA, MASCARPONE
QUATTRO FORMAGGI – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PARMESAN,
GORGONZOLA, MASCARPONE
39,00 zł / 58,00 zł  

HAWAJSKA – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SZYNKA, ANANAS
HAWAII – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, PINEAPPLE
39,00 zł / 59,00 zł

CARBONARA – SOS CARBONARA MOZZARELLA, BOCZEK, JAJKO, CEBULA
CARBONARA – MOZZARELLA SAUCE, BACON, EGG, AND ONION
39,00 zł / 64,00 zł

ROMANA – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, MORTADELLA DI BOULOGNE,
MASCARPONE, OLIVA CZOSNKOWA, ZAPIECZONE POMIDORKI CHERRY
ROMANA – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MORTADELLA DI BOULOGNE,
MASCARPONE, GARLIC OLIVE OIL, BAKED CHERRY TOMATOES
41,00 zł / 68,00 zł


RESTRO – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO,
CZOSNEK, ANCHOIS, CHILI
RESTRO – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO,
GARLIC, ANCHOVIES, CHILI
44,00 zł / 68,00 zł

SOSY DO PIZZY PIZZA SAUCE 4,00 zł 
POMIDOROWY, PAPRYKOWY, OSTRE CHILI, CZOSNKOWY, BBQ
TOMATO, PEPPER, HOT CHILI, GARLIC, BBQ

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

KACZKA PIECZONA, MARYNOWANA W POMARAŃCZACH I JABEKACH
Z RÓŻANO-WIŚNIOWYM SOSEM
ROAST DUCK, MARINATED IN ORANGES AND APPLES WITH ROSE-CHERRY SAUCE
48,00 zł

DORADA PIECZONA W CAŁOŚCI W ŚMIETANOWYM SOSIE Z PORÓW
Z CZERWONYM PIEPRZEM I ESTRAGONEM
BREAM BAKED IN CREAM LEEK SAUCE WITH TARRAGON AND RED PEPPER
54,00 zł


RISOTTO W KREMOWEJ EMULSJI Z BOROWIKAMI, MOZZARELLA DI BUFALA,
KONFITOWANYMI POMIDORAMI, WŁOSKIM KOPREM I PRAŻONĄ SZALWIĄ
RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS IN A CREAMY EMULSION WITH
MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATO, FENNEL AND ROASTED SAGE
48,00 zł 

KOTLET ZE SCHABU W CHRUPIĄCEJ SKORUPCE Z GRZYBOWYM SOSEM
Z MŁOTKOWANYM CZARNYM PIEPRZEM
PORK CHOP IN A CRISPY SHELL WITH MUSHROOM SAUCE
WITH GROUND BLACK PEPPER
49,00 zł

PIERŚ Z KURCZAKA NADZIEWANA AWOKADO, PESTKAMI DYNI I NATKĄ
KOLENDRY Z SZAFRANOWYM SOSEM NA CIEPŁEJ SAŁATCE Z WARZYW
CHICKEN BREAST STUFFED WITH AVOCADO, PUMPKIN SEEDS AND
CORIANDER SERVED WITH SAFFRON SAUCE ON A WARM VEGETABLE SALAD
49,00 zł

BURGER Z KURCZAKIEM W CHRUPIĄCEJ SKORUPCE/SOS SEROWY/SOS CEZAR
/SAŁATA/POMIDOR/PIKLOWANA CEBULA/BEKON CRISPI/FRYTKI
BURGER WITH CHICKEN IN A CRISPY SHELL/CHEESE SAUCE/CAESAR SAUCE
/LETTUCE/TOMATO/PICKLED ONION/CRISPY BACON/FRENCH FRIES
42,00 zł

POLICZKI WOŁOWE Z SOSEM DEMI GLACE W AROMACIE KAWY I KOKOSA
ZE SMAŻONĄ CEBULKĄ W OCCIE BALSAMICZNYM
BEEF CHEEKS WITH DEMI GLACE SAUCE WITH THE AROMA OF COFFEE
AND COCONUT WITH FRIED ONION IN BALSAMIC VINEGAR
58,00 zł

PIECZONY BAKŁAŻAN W PAŚCIE TAHINI A'LA SZNYCEL W CHRUPIĄCEJ PANCO
Z SOSEM GRIBICHE Z SAŁATKĄ Z POMIDORKÓW CHERRY, CZERWONEJ
CEBULI, BAZYLI I PŁATEKÓW MIGDAŁÓW
BAKED EGGPLANT IN TAHINI PASTE A LA SCHNITZEL IN CRISPY PANCO
WITH GRIBICHE SAUCE WITH CHERRY TOMATOES SALAD WITH RED ONION,
BASIL AND ALMOND FLAKES
29,00 zł 

FINGER MENU

KREWETKI (5 SZT) W TEMPURZE Z DIPEM Z WĘDZONEJ PAPRYKI I JALAPENO
SHRIMPS (5 PCS) IN TEMPURA WITH SMOKED PAPRIKA AND JALAPENO DIP
35,00 zł

SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA W PIKANTNEJ MARYNACIE
Z CZOSNKOWYM BBQ
SPICY CHICKEN WINGS MARINATED WITH GARLIC BBQ
21,90 zł

CHRUPIĄCE KRAŻKI CEBULOWE Z DWOMA DIPAMI
CRISPY ONION RINGS SERVED WITH TWO DIPS
15,90 zł 

DOPEŁNIJ DANIE... ADD TO DISH...

FRANCUSKIE ZIEMNIACZKI A'LA HASELLBACK Z SALSA VERDE 8,00 zł
FRENCH POTATOES A'LA HASSELBACK WITH SALSA VERDE

MAŚLANE PUREE ZIEMNIACZANE Z PARMEZANEM 8,00 zł 
MASHED POTATOES WITH PARMESAN

GNOCCI POTATO GNOCCI 9,00 zł 

PIKLOWANA CZERWONA CEBULA Z ANYŻEM I CYNAMONEM 4,90 zł
PICKLED RED ONION WITH ANISE AND CINNAMON

KOLOROWE SAŁATY Z POMIDORAMI I CYTRUSOWĄ WINEGRET 12,00 zł
COLORFUL LETTUCE WITH TOMATOES AND CITRUS VINAIGRETTE

KARMELIZOWANE BURAKI Z OCTEM BALSAMICZNYM I MIODEM 9,00 zł
CARAMELIZED BEETROOT WITH BALSAMIC VINEGAR AND HONEY

KARMELIZOWANA MARCHEWKA NA PALONYM MAŚLE 12,00 zł
CARAMELIZED CARROTS IN BURNT BUTTER

CIEPŁA SAŁATKA Z ZIELONYCH WARZYW Z MASŁEM CZOSNKOWYM
WARM SALAD OF GREEN VEGETABLES WITH GARLIC BUTTER 15,00 zł

SAŁATKA Z KAPUSTY ALLA COLESLAW
COLESLAW-STYLE CABBAGE SALAD 9,00 zł

PIECZARKI SMAŻONE NA OLIWIE EXTRA VIRGIN Z CHILLI,
CZOSNKIEM I NATKĄ PIETRUSZKI
CHAMPIGNONS FRIED IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH CHILLI,
GARLIC AND PARSLEY 14,00 zł

FRYTKI POTATO FRIES 12,00 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

LEMONIADA OWOCOWA
RABARBAR/IMBIR/CYTRYNA
FRUIT LEMON
RHUBARB/GINGER/LEMON
0,33L / 18 zł
1L / 25,00 zł

LEMONIADA CYTRYNOWA
LEMON LEMONADE
0,33L / 14,00 zł
1L / 25,00 zł

COCA COLA 0,2L / 8,00 zł

SOK POMARAŃCZOWY, SOK JABEKOWY
ORANGE JUICE, APPLE JUICE
0,25L / 8,00 zł
DUŻY DZBANEK / LARGE JUG
1L / 25,00 zł

WODA ŹRÓDLANA WATER
0,25L / 6,00 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

HERBATA / TEA 12,00 zł
HERBATA ZIMOWA / WARMING WINTER TEA 18,00 zł
(TYLKO W SEZONIE ZIMOWYM)
ESPRESSO 11,00 zł
ESPRESSO DOPIO 14,00 zł
MACCHIATO 9,00 zł
CAFE LATTE 16,00 zł
CAPPUCCINO 14,00 zł
AMERICANO 11,00 zł
FLAT WHITE 16,00 zł

PIWO / BEER

PIWO BUTELKOWE:
BOTTLE BEER:
OKOCIM PSZENICA / WHEAT BEER 0,5L / 18,00 zł
LAGER „OK” BEER 0,5L / 16,00 zł
CIEMNE KSIAŻĘCE / DARK BEER 0,5L / 16,00 zł
OKOCIM BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE 0,5L / 15,00 zł
GRIMBERGEN BLONDE 0,33L / 16,00 zł