

MENU

★ SINCE ★
RESTRO
RESTAURANT

2009

SZCZEGÓLNIIE POLECANE ESPECIALLY RECOMMENDED

MACKI OŚMIORNICY DUSZONE W MLECZKU KOKOSOWYM Z CZERWONYM CURRY I WARZYWAMI PODAWANA Z RUSTYKALNĄ GRZANKĄ Z GUACAMOLE
OCTOPUS STEWED IN COCONUT MILK WITH RED CURRY AND VEGETABLES SERVED WITH RUSTIC TOAST WITH GUACAMOLE
124,00 zł

GORĄCY GARNEK Z KREWETKAMI BLACK TIGER (12 SZT), ŚWIEŻĄ KOLENDRA, 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 CZTEROOSOBOWYCH I WIĘKSZYCH DO RACHUNKU DOLICZAMY SERWIS W WYSOKOŚCI 10%

FOR GROUPS OF FOUR 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

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
22,00 zł

DOMOWY ŻUREK Z KIEŁBASĄ I JAJKIEM
SOUP WITH SAUSAGE AND EGG
24,00 zł

KREM Z POMIDORÓW Z MOZZARELLĄ W AROMACIE KOKOSA
TOMATO CREAM SOUP WITH MOZZARELLA IN THE AROMA OF COCONUT
22,00 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



HOT



VEGETARIAN



OUR SHOP
RESTRO.PL/KOSZYK




Tripadvisor

yelp

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
43,00 zł / 65,00 zł 


RUSTICANA – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, BOCZEK, CEBULA, JAJKO
RUSTICANA – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BACON, ONION, EGG
42,00 zł / 65,00 zł


LA BUFALA – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO ZIOŁOWE, PARMEZAN
LA BUFALA – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA DI BUFALA, HERB PESTO, PARMESAN
44,00 zł / 64,00 zł  



PEPERONI – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SALAMI PEPERONI,
ZIELONA PAPRYKA CHILI
PEPERONI – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SALAMI PEPERONI,
GREEN CHILI PEPPERS
44,00 zł / 66,00 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
42,00 zł / 61,00 zł 

FRUTTI DI MARE – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, KREWETKI,
ANCHOVIES, CZOSNEK
FRUTTI DI MARE – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SHRIMPS, ANCHOVIES, GARLIC
45,00 zł / 69,00 zł 

QUATTRO FORMAGGI – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, PARMEZAN,
GORGONZOLA, MASCARPONE
QUATTRO FORMAGGI – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PARMESAN,
GORGONZOLA, MASCARPONE
44,00 zł / 66,00 zł  

HAWAJSKA – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SZYNKA, ANANAS
HAWAII – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, PINEAPPLE
41,00 zł / 61,00 zł

CARBONARA – SOS CARBONARA MOZZARELLA, BOCZEK, JAJKO, CEBULA
CARBONARA – MOZZARELLA SAUCE, BACON, EGG, AND ONION
44,00 zł / 66,00 zł

POLO VERDE – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, KURCZAK, GORGONZOLA, SZPINAK
POLO VERDE – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, CHICKEN, GORGONZOLA, SPINACH
44,00 zł / 64,00 zł


RESTRO – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO,
CZOSNEK, ANCHOIS, CHILI
RESTRO – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO,
GARLIC, ANCHOVIES, CHILI
45,00 zł / 69,00 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 JABĘKACH
Z RÓŻANO-WIŚNIOWYM SOSEM, KARMELIZOWANE BURACZKI
ROAST DUCK, MARINATED IN ORANGES AND APPLES WITH ROSE-CHERRY SAUCE
CARMELIZED BEETROOTS
57,00 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
52,00 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 PARMEZANOWYM SOSEM NA CIEPŁEJ SAŁATCE Z WARZYW
CHICKEN BREAST STUFFED WITH AVOCADO, PUMPKIN SEEDS AND
CORIANDER SERVED WITH PARMESAN 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
45,00 zł

ŻEBERKA W MIODOWO-SOJOWEJ GLAZURZE Z PIECZONĄ KAPUSTĄ
RIBS IN A HONEY-SOY GLAZE WITH ROASTED CABBAGE
49,00 zł

PIECZONY BAKŁAŻAN W PAŚCIE TAHINI A'LA SZNYCEL W CHRUPIĄCEJ PANCO
Z SOSEM GRIBICHE Z SAŁATKĄ Z POMIDORKÓW CHERRY, CZERWONEJ
CEBULI, BAZYLI I PŁĄTKÓW 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
CARMELIZED BEETROOT WITH BALSAMIC VINEGAR AND HONEY

KARMELIZOWANA MARCHEWKA NA PALONYM MAŚLE 12,00 zł
CARMELIZED 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

FRYTKI POTATO FRIES 12,00 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS


LEMONIADA / LEMONADE
0,33L / 16 zł
1L / 25,00 zł

SOK POMARAŃCZOWY, SOK JABĘKOWY
ORANGE JUICE, APPLE JUICE
0,25L / 8,00 zł
1L / 25,00 zł 

COCA COLA 0,2L / 9,00 zł

WODA ŹRÓDLANA WATER
0,25L / 6,00 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

HERBATA / TEA 15,00 zł
HERBATA ZIMOWA / WARMING WINTER TEA 23,00 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 KSIĄŻĘCE / DARK BEER 0,5L / 16,00 zł
OKOCIM BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE 0,5L / 15,00 zł
GRIMBERGEN BLONDE 0,33L / 16,00 zł
PIWO IPA KSIĄŻĘCE 0,5L / 18,00 zł 