

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. PROSCIUTTO CRUDO/GĘSTE BAZYLIOWE PESTO Z RUKOLĄ/
ORZECHY WŁOSKIE/SMIETANKOWY MUS/ ZIOŁOWA GRZANKA
PROSCIUTTO CRUDO/THICK BASIL PESTO WITH ROCKET/
WALNUTS/CREAMY MOUSSE/ HERBAL TOAST
41,00 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 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

MENU

★ SINCE ★
RESTRO
RESTAURANT

2009

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 CZTEROOSOBOWYCH I WIĘKSZYCH DO RACHUNKU DOLICZAMY
SERVIS 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



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
FOCACCIĄ

BEEF TATARE WITH MARINATED BOLETES, PICKLED ONION,
MARINATED GINGER AND HOMEMADE FOCACCIA
51,00 zł

TATAR Z AVOCADO ZE ŚWIEŻYMI POMIDORAMI, KOLENDRĄ, LIMONKĄ
I ZIOŁOWĄ GRZANKĄ

AVOCADO TARTARE WITH FRESH TOMATO, CORIANDER,
LIME AND HERBAL TOAST
42,00 zł

SAŁATKA „CEZAR” – SAŁATA RZYMSKA Z POMIDORKAMI CHERRY,
PARMEZANEM, GRZANKĄ ZIOŁOWĄ
CESAR SALAD-ROMAINE LETTUCE WITHCHERRY TOMATO, PARMESAN,
TOAST AND CHICKEN OR SHRIMP (6 PCS) TO CHOOSE FROM
Z KURCZAKIEM – 41,00 zł
Z KREWETKAMI (6SZT) – 46,00 zł

WĄTRÓBKA DROBIOWA Z KARMELIZOWANYMI SEZONOWYMI OWOCAMI,
CEBULKĄ I OCTEM BALSAMICZNYM / CHIPSY Z TORILLI

CHICKEN LIVER WITH CARAMELIZED SEASONAL FRUITS, ONIONS
AND BALSAMIC VINEGAR / TORTILLA CHIPS
39,00 zł

PIECZONY BATAT Z MASŁEM CZOSNKOWO-ROZMARYNOWYM Z RICOTTA,
CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM I SZCZYPIONIEM/SAŁATKA ZE SZPINAKU,
BAZYLII I NATKI PIETRUSZKI Z PESTO BAZYLIOWYM Z ORZECHAMI
LASKOWYMI I KONFITOWANYMI POMIDORKAMI CHERRY

BAKED SWEET POTATO WITH GARLIC AND ROSEMARY BUTTER WITH
RICOTTA, WILD GARLIC AND CHIVES/SPINACH, BASIL AND PARSLEY SALAD
WITH BASIL PESTO WITH HAZELNUTS AND CHERRY TOMATO CONFIT
38,00 zł

KASZANKA ZE SPIANATA PICCANTE, CEBULĄ I WINNYM JABŁKIEM / ĆWIKŁA
ZE SŁODKICH PIECZONYCH BURAKÓW W AROMACIE CHRZANU / PIKANTNA
OGÓRKOWA SAŁATKA ZE ŚWIEŻYM KOPERKIEM I OCTEM JABŁKOWYM
BLOOD SAUSAGE WITH SPIANATA PICCANTE, ONION AND WINE APPLE /
SWEET BAKED BEETROOT WITH HORSE RADISH AROMA / SPICY CUCUMBER
SALAD WITH FRESH DILL AND APPLE VINEGAR
39,00 zł

PLACUSZKI ZIEMNIACZANE Z POMIDORAMI PIECZONYMI Z ROZMARYNEM /
GĘSTY JOGURTOWY DIPEM TAHINI Z CHILI I KOLENDRĄ /

SAŁATKA Z OGÓRKÓW A'LA KIMCHI
POTATO PANCAKES WITH ROASTED TOMATOES WITH ROSEMARY /
THICK TAHINI YOGURT DIP WITH CHILI AND CORIANDER /
CUCUMBER SALAD A'LA KIMCHI
34,00 zł

FINGER MENU

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

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

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 JABŁKACH
Z RÓŻANO-WIŚNIOWYM SOSEM, KARMELIZOWANE BURACZKI
ROAST DUCK, MARINATED IN ORANGES AND APPLES WITH ROSE-CHERRY SAUCE
CARAMELIZED BEETROOTS
57,00 zł

ŁOSOŚ PIECZONY W SOSIE POROWYM Z DUSZONYM SZPINAKIEM Z CZOSNKIEM
I ZESTAMI Z CYTRYNY POD PUREE ZIEMNIACZANO-PARMEZANOWYM
BAKED SALMON IN LEEK SAUCE WITH GARLIC SAUTÉED SPINACH
AND LEMON ZEST, SERVED WITH POTATO-PARMESAN PURÉE
56,00 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

PIEŹ 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

STEK Z KALAFIORA PIECZONY W JOGURCIE Z ZIOŁAMI PODANY
NA HUMMUSIE Z CIECIERZYCY, ZIELONEGO GROSZKU,
MIĘTY I PIEPRZU CAYENNE
CAULIFLOWER STEAK BAKED IN YOGHURT WITH HERBS SERVED
ON CHICKPEA HUMMUS, GREEN PEAS, MINT AND CAYENNE PEPPER
39,00 zł 

DOPEŁNIJ DANIE... ADD TO DISH...

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

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

GNOCCHI POTATO GNOCCHI 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

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

FRYTKI POTATO FRIES 12,00 zł

PASTY / PASTA

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

SPAGHETTI ALLA CARBONARA Z MŁOTKOWANYM 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 /
HERBAL CRUMBLE / BASIL
39,00 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  

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

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

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

COCA COLA 0,2L / 12,00 zł

WODA ŹRÓDLANA WATER
0,25L / 9,00 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