

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



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
57,00 zł

TATAR Z AVOCADO ZE ŚWIEŻYMI POMIDORAMI, KOLENDRĄ, LIMONKĄ
I ZIOŁOWĄ GRZANKĄ
AVOCADO TARTARE WITH FRESH TOMATO, CORIANDER,
LIME AND HERBAL TOAST
45,00 zł

SAŁATKA „CEZAR” – SAŁATA RZYMSKA Z POMIDORKAMI CHERRY,
PARMEZANEM, GRZANKĄ ZIOŁOWĄ
CESAR SALAD-ROMAINE LETTUCE WITH CHERRY TOMATO, PARMESAN,
TOAST AND CHICKEN OR SHRIMP (6 PCS) TO CHOOSE FROM
Z KURCZAKIEM – 43,00 zł
Z KREWETKAMI (6SZT) – 48,00 zł

WĄTRÓBKA DROBIOWA Z KARMELOZOWANYMI 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 SZCZYPIORKIEM/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 HORSERADISH 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
36,00 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

PROSCIUTTERIA RESTRO „FOOD TO SHARE”

1. FOCACCIA Z BEKONEM
FOCACCIA WITH BACON
31,00 zł

2. FOCACCIA ZIOŁOWA ZE SPIANATA PICCANTE I PARMEZANEM
HERB FOCACCIA WITH SPIANATA PICCANTE AND PARMESAN
34,00 zł

3. FOCACCIA Z POMIDORAMI I MOZZARELLĄ
FOCACCIA WITH TOMATOES AND MOZZARELLA
34,00 zł

4. PROSCIUTTO CRUDO / GĘSTE BAZYLIOWE PESTO Z RUKOLĄ /
ORZECHY WŁOSKIE / ŚMIETANKOWY 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 KARMELOZOWANĄ W OCCIE BALSAMICZNYM CEBULĄ I JABŁKIEM
CREAM OF ROASTED GARLIC, CAULIFLOWER AND PARSNIPS
WITH ONION AND APPLE CARAMELIZED IN BALSAMIC VINEGAR
25,00 zł

DOMOWY ŻUREK Z KIEŁBASĄ I JAJKIEM
SOUP WITH SAUSAGE AND EGG
27,00 zł

KREM Z POMIDORÓW Z MOZZARELLĄ W AROMACIE KOKOSA
TOMATO CREAM SOUP WITH MOZZARELLA IN THE AROMA OF COCONUT
25,00 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

PIZZA PIZZA (33 CM / 46 CM)

MARGHERITA – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA
MARGHERITA – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA
32,00 zł / 43,00 zł 

VERDE – SOS VERDE, CUKINIA, SZPINAK, SUSZONE POMIDORY, MOZZARELLA
VERDE – VERDE SAUCE, ZUCCHINI, SPINACH, DRIED TOMATO, MOZZARELLA
44,00 zł / 67,00 zł 

RUSTICANA – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, BOCZEK, CEBULA, JAJKO
RUSTICANA – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BACON, ONION, EGG
43,00 zł / 67,00 zł

LA BUFALA – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO ZIOŁOWE, PARMEZAN
LA BUFALA – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA DI BUFALA, HERB PESTO, PARMESAN
45,00 zł / 68,00 zł 

PEPERONI – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SALAMI PEPERONI,
ZIELONA PAPRYKA CHILI
PEPERONI – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SALAMI PEPERONI,
GREEN CHILI PEPPERS
45,00 zł / 68,00 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
42,00 zł / 70,00 zł

VENEZIA – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, PARMEZAN, SUSZONE
POMIDORY, PROSCIUTTO CRUDO, KAPARY, RUKOLA
VENEZIA – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PARMESAN, DRIED TOMATO,
PROSCIUTTO CRUDO, CAPERS, ROCKET SALAD
45,00 zł / 70,00 zł

CAPRICIOSA – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SER PECORINO,
SZYNKA, PIECZARKA
CAPRICIOSA – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PECORINO CHEESE, HAM, MUSHROOMS
43,00 zł / 67,00 zł

FRUTTI DI MARE – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, KREWETKI,
ANCHOVIES, CZOSNEK
FRUTTI DI MARE – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SHRIMPS, ANCHOVIES, GARLIC
46,00 zł / 71,00 zł

QUATTRO FORMAGGI – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, PARMEZAN,
GORGONZOLA, MASCARPONE
QUATTRO FORMAGGI – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PARMESAN,
GORGONZOLA, MASCARPONE
45,00 zł / 69,00 zł 

HAWAJSKA – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SZYNKA, ANANAS
HAWAII – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, PINEAPPLE
42,00 zł / 67,00 zł

WIEJSKA – OS POMIDOROWY, MOZZRELLA, KIELBASA, CEBULA,
DIP CZOSNKOWY, OGÓREK KISZONY
COUNTRY – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SAUSAGE, ONION,
GARLIC DIP, PICKLED CUCUMBER
45,00 zł / 68,00 zł

POLO VERDE – SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, KURCZAK, GORGONZOLA, SZPINAK
POLO VERDE – TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, CHICKEN, GORGONZOLA, SPINACH
45,00 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 JABŁKACH
Z RÓŻANO-WIŚNIOWYM SOSEM, KARMELIZOWANE BURACZKI
ROAST DUCK, MARINATED IN ORANGES AND APPLES WITH ROSE-CHERRY SAUCE
CARAMELIZED BEETROOTS
57,00 zł

RISOTTO W KREMOWEJ EMULSJI Z BOROWIKAMI, MOZZARELLA DI BUFALA,
KONFITOWANYMI POMIDORAMI, WŁOSKIM KOPREM I PRAŻONĄ SZAŁWIĄ
RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS IN A CREAMY EMULSION WITH
MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATO, FENNEL AND ROASTED SAGE
58,00 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 DUSZONĄ KAPUSTĄ
RIBS IN A HONEY-SOY GLAZE WITH BRAISED 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 HÄSELLBACK Z SALSĄ VERDE 12,00 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 14,00 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 14,00 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
58,00 zł

SPAGHETTI ALLA CARBONARA Z MŁOTKOWANYM CZARNYM PIEPRZEM,
JAJKIEM, PANCETTA, BEKONEM I PARMEZANEM
ALLA CARBONARA WITH BLACK PEPPER, EGG, PANCETTA, BACON AND PARMESAN
42,00 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
48,00 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 49,00 zł
- VEGE / VEGETARIAN 39,00 zł 

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

LEMONIADA / LEMONADE
0,4L / 18,00 zł
1L / 29,00 zł

MROŻONA HERBATA / ICE TEA
14,00 zł

COCA COLA 0,2L / 12,00 zł

SOK POMARAŃCZOWY, SOK
ORANGE JUICE, APPLE JUICE
0,33L / 12,00 zł
1L / 25,00 zł

WODA ŹRÓDLANA WATER
0,25L / 9,00 zł
1L / 12,00 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

HERBATA / TEA 18,00 zł
HERBATA ZIMOWA / WARMING WINTER TEA 25,00 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:

AMBER ZŁOTE LWY 0,5L / 18,00 zł
AMBER PSZENICA 0,5L / 19,00 zł
AMBER BEZALKOHOLOWE IPA / ALKOHOL FREE 0,5L / 17,00 zł
AMBER KOŹŁAK 0,5L / 19,00 zł
AMBER ŻYWE 0,5L / 19,00 zł