



**PRAWDZIWA WŁOSKA PIZZA...  
I WIELE WIĘCEJ!**

*Real Italian pizza... and much more!*

---

MENU

---



Zapraszamy:  
poniedziałek - czwartek  
12:00-21:00  
piątek - niedziela  
11:30-22:00

Opening hours:  
Monday - Thursday  
12:00-21:00  
Friday - Sunday  
11:30-22:00



Rezerwacji i zamówień dokonujemy  
pod numerem telefonu **500 630 430**,  
na stronie **treorsi.pl** lub poprzez  
aplikację **TreOrsi**

For reservations and orders  
please dial **500 630 430**,  
via website **treorsi.pl** or **TreOrsi App**



Przygotowujemy dania **na wynos**  
i realizujemy **dostawy**

We prepare **takeaway dishes**  
and realize **deliveries**



Do grup od 6 osób doliczamy  
serwis w wysokości 10%

We add 10% service to groups of 6 or more



Przy zamówieniu pizzy pół na pół  
do zamówienia doliczamy 5 zł

When ordering a half and half pizza  
we add PLN 5 to the order



Akceptujemy płatność kartą  
Nie honorujemy płatności kartą Amex

We honour card payments  
We do not accept payments by Amex

 TreOrsi Pizza, ul. Zboczne 16

 WiFi\_TreOrsi\_GUEST

 500 630 430

 treorsigosc

 [zajadamypizze@treorsi.pl](mailto:zajadamypizze@treorsi.pl)

 [facebook.com/treorsipizza](https://facebook.com/treorsipizza)

Za dzieci przebywające na terenie Restauracji TreOrsi odpowiadają rodzice lub opiekunowie.  
Za dzieci pozostawione bez opieki Restauracja TreOrsi nie ponosi żadnej odpowiedzialności.  
Opiekunowie/rodzice ponoszą odpowiedzialność finansową za szkody wyrządzone na osobach lub mieniu przez dzieci.  
Dania mogą zawierać alergeny. Tabela dostępna u obsługi.

# PRZYSTAWKI

Starters

## PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU



8zł

Home-made bread

## FOCACCIA



16zł

oliwa z oliwek, sól morską, rozmaryn i / lub czosnek  
olive oil, sea salt, rosemary and / or garlic

## BRUSCHETTA

24zł

salsa z pomidorów, mozzarella, tapenada\*, prosciutto crudo  
tomato salsa, mozzarella, tapenada\*, prosciutto crudo

## CAPRESE



38zł

mozzarella di bufala, pomidor, rukola, oliwki Kalamata, bazylija, oliwa z oliwek  
rucola, mozzarella di bufala, tomato, olive oil, Kalamata olives, basil

## CARPACCIO DI MANZO

45zł

cienko krojona połówka wołowa, pieczarki, kapary, rukola, parmezan, cytryna  
thin slices of beef tenderloin, mushrooms, capers, rucola, parmesan and lemon

## DESKA WŁOSKICH SERÓW I WĘDLIN

48zł

Italian cheese and sausage board

gorgonzola, brie, kozi ser, spianata, prosciutto crudo, kapary jabłkowe, suszone pomidory  
gorgonzola, brie, goat cheese, spianata, prosciutto crudo, apple capers, dried tomatoes

## GAMBERI



48zł

krewetki tygrysie (10 szt.) w sosie maślanym z chilli, czosnkiem, rukolą i pieczywem domowym  
tiger prawns (10 pcs.) in butter sauce with garlic, rucola, chilli and homemade bread

## GAMBERI IN PADELLA

48zł

krewetki tygrysie (6 szt.) podane w całości na gorącym półmisku z czosnkiem, masłem i pieczywem domowym  
whole tiger prawns (6 pcs.) served on a hot platter with garlic, butter and homemade bread

\* pasta z zielonych i czarnych oliwek, suszonych pomidorów, czosnku i parmezanu

\* paste of green and black olives, dried tomatoes, garlic and parmesan cheese

# ZUPY

Soups

## CREMA DI POMODORO

21zł

krem z pomidorów z mozzarellą di bufala  
tomato cream soup with mozzarella di bufala

## ZUPA TYGODNIA

Soup of the week

(informacja u obsługi)

(please ask our staff for more information)

# SALATY

Salads

## REGINA



45zł

mieszane sałaty, rukola, krewetki królewskie, mango, awokado, kolendra, filety z pomarańczy, granat, winegret limonkowo-miętowy z nutą chilli, pieczywo domowe  
mixed lettuce, rucola, king shrimps, mango, avocado, coriander, orange fillets, pomegranate, lime-mint vinaigrette with a hint of chilli, homemade bread

## BELLA FRESCA



39zł

mieszane sałaty, awokado, ogórek zielony, szparagi, oliwki Kalamata, pestki dyni, sos koperkowy, pieczywo domowe  
mixed lettuce, avocado, green cucumber, asparagus, Kalamata olives, pumpkin seeds, dill sauce, homemade bread

## TRE ORSI

39zł

mieszane sałaty, kurczak marynowany na zimno w occie balsamicznym, pomidor, ogórek, zielone oliwki, czerwona cebula, winegret miodowo-balsamiczny, pieczywo domowe  
mixed lettuce, cold marinated chicken in balsamic vinegar, tomato, cucumber, green olives, red onion, honey-balsamic vinaigrette, homemade bread

## GORGONZOLA E PERA

39zł

salad with pear and gorgonzola

szpinak, gruszka zapiekana z gorgonzolą, pomidorki cherry, orzechy włoskie, szynka parmeńska, pieczywo domowe  
spinach, pear baked with gorgonzola, cherry tomatoes, walnuts, Parma ham, homemade bread

## SALATKA TYGODNIA

Salad of the week

(informacja u obsługi)

(please ask our staff for more information)



# PASTA

## TAGLIATELLE NERO 46zł

krewetki, natka pietruszki, czosnek, pomidorki cherry, spianata (ostre, włoskie salami)

*shrimps, parsley, garlic, cherry tomatoes, spianata (spicy Italian salami)*

## TAGLIATELLE CON VERDURE 43zł GRIGLIATE

grillowane warzywa (cukinia, bakłażan, papryka), pomidorki cherry, pesto, mozzarella ovoletti, czosnek, sos maślany

*grilled vegetables (zucchini, eggplant, pepper), cherry tomatoes, pesto, mozzarella ovoletti, garlic, butter sauce*

## TAGLIATELLE CARBONARA 41zł

żółtko, pancetta, parmezan

*egg yolk, pancetta, parmesan*

## TAGLIATELLE AL RAGU 40zł

długo duszony sos wołowo - warzywny na pomidorach

*long-stewed beef and vegetable sauce with tomatoes*

## SPAGHETTI PESTO 40zł

*spaghetti with pesto*

pesto, orzeszki pini, pomidorki cherry, parmezan

*pesto, pine nuts, cherry tomatoes, parmesan cheese*

## SPAGHETTI AGLIO OLIO 35zł

oliwa z oliwek, chilli, czosnek, pietruszka, parmezan

*olive oil, chilli, garlic, parsley, parmesan cheese*

## RAVIOLI RICOTTA E SPINACI 40zł

pierozki nadziewane szpinakiem i ricottą w sosie serowym z rukolą

*dumplings stuffed with spinach and ricotta in cheese sauce with rucola*

## STROZZAPRETI 43zł

spianata (ostre, włoskie salami), borowiki, parmezan, koper, cebula, czosnek, suszone pomidory, w sosie śmietanowym

*spianata (spicy Italian salami), porcini mushrooms, parmesan cheese, dill, onion, garlic, dried tomatoes, in cream sauce*

## LASAGNE CON SALMONE E SPINACI 41zł

lasagne z łososiem i szpinakiem

*lasagna with salmon and spinach*

## LASAGNE AL RAGU 40zł

lasagne klasyczna z ragu

*lasagna with ragu*

## MAKARON TYGODNIA

*Pasta of the week*

(informacja u obsługi)

*(please ask our staff for more information)*

# MENU DLA DZIECI

*Kid's menu*

## PIZZA PICCOLO 29zł

sos pelati, mozzarella

*pelati sauce, mozzarella*

## PIZZA TOPOLINO 33zł

sos pelati, mozzarella, łagodne salami

*pelati sauce, mozzarella, mild salami*

## PIZZA ORSO 33zł

sos pelati, mozzarella, szynka cotto

*pelati sauce, mozzarella, cotto ham*

## PASTA ROSSO 30zł

makaron strozzapreti w sosie pomidorowym

*strozzapreti pasta in tomato sauce*

## GNOCCHI BURRO 30zł

E PARMIGIANO

z masłem i parmezanem

*with butter and parmesan cheese*

## GNOCCHI AL RAGU 30zł

długo duszony sos wołowo-warzywny

*long-stewed beef and vegetable sauce*

# PIZZA

## MARGHERITA 32zł

sos pelati, mozzarella

*pelati sauce, mozzarella*

## PROSCIUTTO COTTO 36zł

sos pelati, mozzarella, szynka cotto

*pelati sauce, mozzarella, cotto ham*

## SALAMI 36zł

sos pelati, mozzarella, łagodne salami

*pelati sauce, mozzarella, salami*

## HAWAII 38zł

sos pelati, mozzarella, szynka cotto, ananas

*pelati sauce, mozzarella, cotto ham, pineapple*

## PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI 38zł

sos pelati, mozzarella, pieczarki, szynka cotto

*pelati sauce, mozzarella, mushrooms, cotto ham*

## PICCANTE 40zł

sos pelati, mozzarella, spianata (ostre, włoskie salami), rukola

*pelati sauce, mozzarella, spianata (spicy Italian salami), rucola*

## TONNO 40zł

sos pelati, mozzarella, tuńczyk, cebula czerwona, czarne oliwki

*pelati sauce, mozzarella, tuna, red onion, black olives*





# PIZZA

## VEGETARIANA 41zł

sos pelati, mozzarella, grillowana cukinia i bakłażan, pieczona papryka, szparagi

*pelati sauce, mozzarella, grilled zucchini and eggplant, roasted pepper, and asparagus*

## DIAVOLA 41zł

sos pelati, mozzarella, spianata (ostre włoskie salami), chilli, kapary

*pelati sauce, mozzarella, spianata (spicy Italian salami), chilli, capers*

## PADRE 41zł

sos pelati, mozzarella, salsiccia (włoska kiełbasa), brie, rukola

*pelati sauce, mozzarella, salsiccia (Italian sausage), brie, rucola*

## PANCETTA 41zł

sos pelati, mozzarella, pancetta (leżakowany włoski boczek), rukola, czerwona cebula

*pelati sauce, mozzarella, pancetta (aged Italian bacon), rucola, red onion*

## SPINACI 41zł

sos pelati, mozzarella, pomidorki cherry, gorgonzola, szpinak, czosnek

*pelati sauce, mozzarella, cherry tomatoes, gorgonzola, spinach, garlic*

## QUATTRO FORMAGGI 41zł

sos pelati, mozzarella, gorgonzola, brie, grana padano

*pelati sauce, mozzarella, gorgonzola, brie, grana padano*

## DI BUFALA 42zł

sos pesto, mozzarella, pomidorki cherry, mozzarella di bufala, rukola

*basil pesto, mozzarella, cherry tomatoes, mozzarella di bufala, rucola*

## PORTOFINO 43zł

sos pelati, mozzarella, karczochy, pomidory suszone, pancetta (leżakowany włoski boczek), grana padano, natka pietruszki, oregano

*pelati sauce, mozzarella, artichokes, dried tomatoes, pancetta (aged Italian bacon), grana padano, parsley, oregano*

## CONTADINA 43zł

sos pelati, mozzarella, czerwona papryka, pieczarki, kurczak, cebula czerwona, czosnek, chilli

*pelati sauce, mozzarella, red pepper, mushrooms, chicken, red onion, garlic, chilli*

## DI CAPRA 43zł

sos pelati, mozzarella, ser kozi, rukola, orzeszki pini, rodzynki

*pelati sauce, mozzarella, goat cheese, rucola, pine nuts, raisins*

## PADRINO 43zł

sos pelati, mozzarella, szynka cotto, pieczarki, krewetki koktajlowe, cebula czerwona, majonez

*pelati sauce, mozzarella, cotto ham, mushrooms, prawns, red onion, mayonnaise*

## RUSTICANA 43zł

sos pelati, mozzarella, spianata (ostre włoskie salami), scamorza (włoski ser wędzony), cebula czerwona, czarne oliwki

*pelati sauce, mozzarella, spianata (spicy Italian salami), scamorza (Italian smoked cheese), red onion, black olives*

## TAPENADA 43zł

sos pelati, mozzarella, suszone pomidory, salsiccia (włoska biała kiełbasa), oliwki czarne i zielone, natka pietruszki, chilli

*pelati sauce, mozzarella, dried tomatoes, salsiccia (Italian white sausage), black and green olives, parsley, chilli*

## TARTUFATA 43zł

sos pelati, mozzarella, krem z czarnych trufli, salsiccia (włoska kiełbasa), cebula czerwona, rukola

*pelati sauce, mozzarella, black truffle cream, salsiccia (Italian sausage), red onion, rucola*

## TERAMO 43zł

sos pelati, mozzarella, gruszka, gorgonzola, spianata (ostre włoskie salami), orzechy włoskie

*pelati sauce, mozzarella, pear, gorgonzola, spianata (spicy Italian salami), walnuts*

## CARBONARA 43zł

sos śmietanowy, mozzarella, pancetta (leżakowany włoski boczek), jajko, biała cebula, parmezan, świeżo mielony pieprz

*cream sauce, mozzarella, pancetta (aged Italian bacon), egg, white onion, parmesan, freshly ground pepper*

## AVOCADO 45zł

sos pelati, mozzarella, awokado, krewetki królewskie, cebula czerwona

*pelati sauce, mozzarella, avocado, king prawns, red onion*

## SALMONE 46zł

sos jogurtowo-koperkowy, mozzarella, łosoś, kapary, szparagi, rukola

*yogurt-dill sauce, mozzarella, smoked salmon, capers, asparagus, rucola*

## AVOCADO E MANGO 46zł

sos pelati, mozzarella, awokado, mango, krewetki królewskie, chilli, świeża kolendra

*pelati sauce, mozzarella, avocado, mango, king prawns, chilli, fresh coriander*

## FRUTTI DI MARE 46zł

sos pelati, mozzarella, owoce morza, czosnek, małe w skorupie, cytryna, natka pietruszki

*pelati sauce, mozzarella, seafood, garlic, shelled clams, lemon, parsley*

## ITALIANA 46zł

sos pelati, mozzarella, grana padano, prosciutto crudo (szynka dojrzewająca), pomidorki cherry, rukola

*pelati sauce, mozzarella, grana padano, prosciutto crudo (ripening ham), cherry tomatoes, rucola*

## GREGORIO 46zł

sos pesto, mozzarella owoletti, krewetki tygrysie, papryka, pomidorki cherry, kolendra, rukola

*pesto, mozzarella owoletti, tiger shrimps, pepper, cherry tomatoes, coriander, rucola*

## PIZZA TYGODNIA

*Pizza of the week*

(informacja u obsługi)

*(please ask our staff for more information)*



## DESERY

*Desserts*

<b>TIRAMISU</b>	24zł
<b>CREME BRULEE</b>	22zł
<b>PANNA COTTA</b>	22zł
<b>SUFLET CZEKOLADOWY</b> <i>chocolate souffle</i>	24zł
<b>BEZA</b> <i>meringue</i>	26zł
<b>SEMIFREDDO</b>	od 23zł
<b>SERNIK</b> <i>cheesecake</i>	23zł
<b>DESER TYGODNIA</b> <i>Dessert of the week</i>	

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE

*Non-alcoholic drinks*

<b>COCA COLA ZERO CUKRU</b> (0,25 L)	9zł
<b>COCA COLA ORIGINAL TASTE</b> (0,25 L)	9zł
<b>FANTA</b> (0,25 L)	9zł
<b>SPRITE</b> (0,25 L)	9zł
<b>KINLEY</b> (0,25 L) TONIC WATER, PINK AROMATIC BERRY, ELDERFLOWER ZERO CUKRU	9zł
<b>KROPLA BESKIDU</b> (0,33 L) ( WODA NIEGAZOWANA )	8zł
<b>KROPLA DELICE</b> (0,33 L) ( WODA GAZOWANA )	8zł
<b>FUZE TEA</b> (0,25 L) CYTRYNOWA Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ, BRZOSKWINIOWA Z HIBISKUSEM	9zł
<b>CAPPY – SOKI</b> (0,25 L) POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY, MULTIWITAMINA, GREJPFROTOWY	9zł

## NAPOJE TREORSI

*Treorsi drink*

<b>ŚWIEŻO WYCISKANY SOK Z POMARAŃCZY</b> (0,3L) <i>Fresh orange juice</i>	18zł
<b>ŚWIEŻO WYCISKANY SOK Z GRAPEFRUITÓW</b> (0,3L) <i>Fresh grapefruit juice</i>	18zł
<b>ŚWIEŻO WYCISKANY SOK MIX</b> (0,3L) <i>Fresh mix juice</i>	18zł
<b>LEMONIADA TRE ORSI</b> (0,4 L)	16zł
<b>LEMONIADA GALVANINA</b> (0,35 L)	16zł
<b>WODA W KARAFCE</b> (0,5 L)	7zł
<b>WODA W KARAFCE</b> (1L)	12zł
<b>KOKTAIL DNIA</b> (0,4L) <i>Cocktail of the day</i>  (informacja u obsługi) <i>(please ask our staff for more information)</i>	

## NAPOJE CIEPŁE

*Hot beverages*

<b>ESPRESSO / DOPPIO</b>	7/14zł
<b>AMERICANO</b>	11zł
<b>CAPPUCCINO</b>	12zł
<b>FLAT WHITE</b>	13zł
<b>CAFFE LATTE</b>	14zł
<b>KAKAO Z BITĄ ŚMIETANĄ</b> <i>Cocoa with whipped cream</i>	14zł
<b>CZEKOLADA NA GORĄCO</b> <i>Hot chocolate</i>	15zł
<b>HERBATA</b> <i>Tea</i>	10zł





Zapraszamy:  
poniedziałek - czwartek  
12:00-21:00  
piątek - niedziela  
11:30-22:00

*Opening hours:*  
*Monday - Thursday*  
**12:00-21:00**  
*Friday - Sunday*  
**11:30-22:00**



Rezerwacji i zamówień dokonujemy  
pod numerem telefonu **500 630 430**,  
na stronie **treorsi.pl** lub poprzez  
aplikację **TreOrsi**

*For reservations and orders*  
*please dial **500 630 430**,*  
*via website **treorsi.pl** or **TreOrsi App***



Przygotowujemy dania **na wynos**  
i realizujemy **dostawy**

*We prepare **takeaway dishes***  
*and realize **deliveries***



Do grup od 6 osób doliczamy  
serwis w wysokości 10%

*We add 10% service to groups of 6 or more*



Przy zamówieniu pizzy pół na pół  
do zamówienia doliczamy 5 zł

*When ordering a half and half pizza*  
*we add PLN 5 to the order*



Akceptujemy płatność kartą  
Nie honorujemy płatności kartą Amex

*We honour card payments*  
*We do not accept payments by Amex*

 TreOrsi Pizza, ul. Zboczne 16

 WiFi\_TreOrsi\_GUEST

 500 630 430

 treorsigosc

 [zajadamypizze@treorsi.pl](mailto:zajadamypizze@treorsi.pl)

 [facebook.com/treorsipizza](https://facebook.com/treorsipizza)

Za dzieci przebywające na terenie Restauracji TreOrsi odpowiadają rodzice lub opiekunowie.  
Za dzieci pozostawione bez opieki Restauracja TreOrsi nie ponosi żadnej odpowiedzialności.  
Opiekunowie/rodzice ponoszą odpowiedzialność finansową za szkody wyrządzone na osobach lub mieniu przez dzieci.  
Dania mogą zawierać alergeny. Tabela dostępna u obsługi.



[WWW.TREORSI.PL](http://WWW.TREORSI.PL)



**PRAWDZIWA WŁOSKA PIZZA...  
I WIELE WIĘCEJ!**

*Real Italian pizza... and much more!*



**WWW.TREORSI.PL**

— ALKOHOLE —



## WINA MUSUJĄCE

Sparkling wines



### PROSECCO MILLESIMATO ROSÉ BRUT

SAN MARTINO / DOC TREVISO, WŁOCHY / GLERA, PINOT NOIR

Musowanie trwałe, długie, drobne. Bukiet obficie owocowy, z wyraźnymi akcentami malin, czerwonych porzeczek i wiśni. W smaku niezbyt wytrawne, pełne soczystego, czerwonego owocu. Świetna struktura wina podkreślona odrobiną taniny na finiszu.

*Persistent, long and fine effervescence.*

*Abundantly fruity bouquet, with clear accents of raspberries, red currants and cherries. The taste is not too dry, full of juicy red fruit. Great structure of the wine highlighted by a bit of tannin on the finish.*



### CALMAGGIORE PROSECCO EXTRA DRY

MASOTINA / DOC PROSECCO, WŁOCHY / GLERA

Kremowe musowanie. W bukietcie kwiat akacji, jabłko, melon. Usta owocowe, harmonijne, z lekko kwiatowym finiszem.

*Creamy effervescence. The bouquet includes acacia flower, apple and melon. Fruity, harmonious mouth, with a slightly floral finish.*

## WINA BIAŁE

Wino bianco



### MISS SCHMITT RIESLING

SCHMITT SÖHNE / RHEINLAND, NIEMCY / RIESLING

W zapachu jabłka, jaśmin, mirabelki i cytryny. Na podniebieniu harmonijna owocowość i typowa dla odmiany soczystość.

*The scent of apple, jasmine, mirabelle and lemon. On the palate, harmonious fruitiness and typical juiciness of the variety.*



### DR. SCHMITT GEWÜRZTRAMINER

SCHMITT SÖHNE / RHEINHESSEN, NIEMCY / GEWÜRZTRAMINER

Wyraźne aromaty cytrusów na tle egzotycznej nuty lychee. Smak owocowy, półwytrawny, z odrobiną korzennym zakończeniem.

*Distinct aromas of citrus fruits against the background of an exotic note of lychee. Fruity, semi-dry flavor with a slightly spicy finish.*



### 12 E MEZZO PINOT GRIGIO

VARVAGLIONE / IGP SALENTO, WŁOCHY / PINOT GRIGIO

Aromaty brzoskwiń, jabłek i leciutka nuta zielonych migdałów. W smaku soczyste, harmonijne, lekko wytrawne.

*Aromas of peaches, apples and a slight hint of green almonds. The taste is juicy, harmonious, slightly dry.*

## WINA RÓŻOWE

Pink wines



### LA CURIA ROSATO

IL PALAZZO / IGT TOSCANA, WŁOCHY / SANGIOVESE, SYRAH

W nosie nuty granatu, poziomka, wiśni i malin. Świeży i wytrawny smak z przyjemnym, łagodnym zakończeniem.

*On the nose, notes of pomegranate, wild strawberries, cherries and raspberries. Fresh and dry taste with a pleasant, mild finish.*



### EPICURO ROSATO

FEMAR VINI / IGP PUGLIA, WŁOCHY / PRIMITIVO, NEGROAMARO

Bukiet przyjemny, wyważony, aromaty galaretki truskawkowej i dojrzałego arbuza na tle lekkich niuansów kwiatowych. Smak lekko wytrawny, zwiewny, soczysty.

*Pleasant, balanced bouquet, aromas of strawberry jelly and ripe watermelon against a background of light floral nuances. The taste is slightly dry, airy and juicy.*



### LOS CAMACHOS SAUVIGNON BLANC

VIÑEDOS MARCHIGÜE / DO COLCHAGUA, CHILE / SAUVIGNON BLANC

Aromat świeży, owocowo-mineralny. Nuty agrestu, porzeczek, cytrusów, a także akcenty zielonej papryki. W ustach rześkie, cytrusowe, z długim i złożonym finiszem.

*Fresh, fruity and mineral aroma. Notes of gooseberries, currants, citrus fruits, as well as accents of green pepper. Crisp, citrusy in the mouth, with a long and complex finish.*



### PRIMADONNA CHARDONNAY

VARVAGLIONE / IGP SALENTO, WŁOCHY / CHARDONNAY

W bukietcie nuty owoców tropikalnych, głównie ananas, banan, w tle jabłka i morele. Smak pełny, o gładkim smaku z delikatnie ananasowym zakończeniem.

*In the bouquet, notes of tropical fruits, primarily pineapple and banana, with hints of apples and apricots in the background. The flavor is full, with a smooth taste and a delicate pineapple finish.*

WINA DOSTARCZA



## WINA CZERWONE

Wino rosso



### SOLINO MONTEPULCIANO

FILARI DI FOLAGA / DOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, WŁOCHY / MONTEPULCIANO

W zapachu przyjemne nuty słodkich śliwek, czereśni, kakao. Na podniebieniu ciemny owoc i czekolada, usta półwytrawne, smaczne, bogate, z lekką taniną w zakończeniu.

*The scent has pleasant notes of sweet plums, cherries and cocoa. Dark fruit and chocolate on the palate, semi-dry mouth, tasty, rich, with light tannins in the finish.*



### LAS MARTAS GARNACHA DE ALTURA

SAN GREGORIO / DO CALATAYUD, HISPANIA / GARNACHA

Bukiet wyraźny, pełen soczystego owocu-śliwek, malin, w tle jałowic, mięta i biały pieprz. Smak klasyczny, owocowy, z miękką, ułożoną taniną i długim finiszem.

*The bouquet is clear, full of juicy fruit - plums, raspberries, juniper, mint and white pepper in the background. Classic, fruity taste, with soft, well-arranged tannins and a long finish.*



### EPICURO PRIMITIVO DI PUGLIA

FEMAR VINI / IGP PUGLIA, WŁOCHY / PRIMITIVO

Wyraźnie owocowy bukiet, z nuansem fiołków i szafranu. W ustach wino o lekkim smaku, z owocowym zakończeniem.

*A clearly fruity bouquet, with a nuance of violets and saffron. In the mouth, the wine has a light taste, with a fruity finish.*

## PIWA

Beers

BIRRA MORETTI (KEG 0,3L - 4,6%)	15zł
BIRRA MORETTI (0,3L - 4,6%)	13zł
BIRRA MORETTI ZERO % BEZALKOHOLOWE (0,3L - 0,0%)	14zł
PERONI (0,3L - 4,7%)	13zł
NASTRO AZZURO (0,3L - 5,0%)	13zł
NASTRO AZZURO BEZALKOHOLOWE (0,3L - 0,0%)	14zł
ICHNUSA (0,3L - 4,7%)	14zł
ICHNUSA NIEFILTROWANE (0,3L - 5,0%)	14zł
ICHNUSA BEER, UNFILTERED	
CORONA EXTRA (0,33L - 5,0%)	15zł
CORONA CERO (0,33L - 0,0%)	15zł

## DIGESTIF

GRAPPA RISERVA (40 ML - 44%)	22zł
(BOTTI: DA MADEIRA, DA RUM, DA PORTO, DA WHISKEY)	
GRAPPA XO (40 ML - 44%)	24zł
LIMONCELLO (40 ML - 25%)	10zł
AMARO (40 ML - 27%)	15zł



### PASSO DEL SUD APPASSIMENTO

TAGARO / IGP PUGLIA, WŁOCHY / MERLOT, NEGROAMARO, NERO DI TROIA, PRIMITIVO

W nosie suszone daktyle i figi, a także nuty korzenne. Usta wyraźnie półwytrawne, nieco kawowe, finisz łagodny.

*On the nose, dried dates and figs, as well as spicy notes. The mouth is clearly semi-dry, slightly coffee-like, the finish is mild.*



### CHIANTI

IL PALAZZO / DOCG CHIANTI, WŁOCHY / SANGIOVESE

W nosie czerwone owoce (głównie czarna wiśnia) z akcentami kwiatowymi. Na podniebieniu soczyste i owocowe.

*On the nose, red fruits (mainly black cherry) with floral accents. Juicy and fruity on the palate.*



### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO

MONTE DEL FRÀ / DOC VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO, WŁOCHY / CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA

Bukiet aromatyczny, głównie owocowy (czereśnie, suszone śliwki), a także wyraźne nuty karmelu i kakao. Wino o delikatnie wytrawnym charakterze, z dobrą strukturą, aksamiitną taniną i długim owocowo-korzennym smakiem.

*Aromatic bouquet, mainly fruit (cherries, prunes), as well as clear notes of caramel and cocoa. A wine with a slightly dry character, good structure, velvety tannins and a long fruity and spicy taste.*

## DRINKI

Drinks

TRE ORSI SPRITZ (0,17L - 8,5%)	26zł
APEROL SPRITZ (0,24L - 10,5%)	26zł
ROSE SPRITZ (0,2L - 7,5%)	26zł
MINT SPRITZ (0,2L - 7,5%)	26zł
MARGARITA TRUSKAWKOWA (0,2L - 8,0%)	26zł
STRAWBERRY MARGARITA	
MOJITO (0,16L - 8,0%)	26zł
CUBA LIBRE (0,16L - 8,0%)	25zł
GIN TONIC (0,16L - 8,0%)	25zł

## WINA DOMOWE

House wines

CANTINA DELLA VALLE VINO BIANCO	
Białe / White 12%	0,15L / 0,25L / 0,5L / 1L
	15zł / 23zł / 36zł / 55zł
CANTINA DELLA VALLE VINO ROSSO	
Czerwone / Red 12%	0,15L / 0,25L / 0,5L / 1L
	15zł / 23zł / 36zł / 55zł

