



„GILLARDEAU“ OYSTERS, 2 pcs. 8,50

Appetizers / Przekąski / Холодные Блюда

Beetroot & Onion Carpaccio with slices of Herring, Fennel, Tomatoes, Pickles, Sour cream, and fried Potatoes 8,90

Śledź z carpaccio z buraków i cebuli, z koprem włoskim, pomidorami, kiszonymi ogórkami, kwaśną śmietaną i pieczonymi ziemniakami 8,90

Сельдь со свекольно-луковым карпаччо, фенхелем, помидорами, маринованными огурцами, сметаной, жареным картофелем 8,90

Salad with Grilled Chicken, Avocado, Mango, Orange, Cherry Tomatoes, Salad Mix, Hard Cheese, drizzled with Honey and Mustard sauce 9,50

Salatka z grillowanym kurczakiem, awokado, mango, pomarańczami, świeżymi pomidorkami cherry, różnymi sałatami, twardym serem i dressingiem musztardowo-miodowym 9,50

Салат с курицей гриль, авокадо, манго, апельсинами, свежими помидорами черри, листовым салатом разных сортов, твердым сыром и горчично-медовым соусом 9,50

Poke bowl

- **Vegetarian** 10,00
- **with Marinated Salmon** 12,70
- **with Marinated Rose Tuna** 13,50

Avocado, Quinoa, Mango, Herbs, Broccoli, Cherry Tomatoes, Boiled eggs, pickled Ginger, *Wacame* (Kelp Salad), Edamame Soybeans, Sesame seeds, Cucumber, Daikon Radish, pickled Beets, Mango-Chilli sauce

Poke bowl

- **wegetariańskie** 10,00
- **z marynowanym łososiem** 12,70
- **z marynowanym czerwonym tuńczykiem** 13,50

Awokado, komosa ryżowa, mango, listki zieleniny, brokuły, pomidorki cherry, gotowane jajka, marynowany imbir, wodorosty wacami, soja edamame, nasiona sezamu, ogórki, rzodkiew japońska, marynowane buraczki, sos mango-chilly

Poke bowl

- **вегетарианский** 10,00
- **с маринованным лососем** 12,70
- **с маринованным розовым тунцом** 13,50

Авокадо, киноа, манго, листовая зелень, брокколи, свежие помидоры черри, вареные яйца, маринованный имбирь, морские водоросли *wakami*, соевые бобы *edamame*, кунжут, огурец, японская редька, маринованная свекла, соус из манго и острого перца

Tuna Appetizer

Quinoa, Avocados, Cucumbers, Radishes, Capers, pickled Ginger, Wasabi, Carrot gel, Balsamic pearls, crispy Beetroots 12,70

Przystawka z czerwonego tuńczyka

Komosa ryżowa, awokado, ogórek, rzodkiewka, kapary, marynowany imbir, pasta wasabi, galaretka marchewkowa, perełki balsamiczne, grzanka z buraczka 12,70

Закуска из розового тунца

Крупа киноа, авокадо, огурцы, редис, каперсы, маринованный имбирь, крем *wasabi*, морковный гель, бальзамический жемчуг, свекольные чипсы 12,70

Burrata Salad with Beet Carpaccio, Semi-Dried Tomatoes, roasted Pistachios and Pesto 12,70

Zielona przystawka ze świeżym włoskim serem Burrata, carpaccio z buraków, lekko suszonymi i świeżymi pomidorami, prażonymi winogronami, kruszonymi pistacjami, jagodami, sosem pesto, pudrem, kremem z octu balsamicznego z figami 12,70

Закуска с зеленью со свежим итальянским сыром *Burrata*, карпаччо из свеклы, слегка подсушенными и свежими помидорами черри, жареным виноградом, толчеными фисташками, ягодами, соусом песто, пудрой, кремом из бальзамического уксуса с фидами 12,70

Lightly fried Raw Beef Carpaccio with Arrugula, marinated Lemon, Hard Cheese, Garlic chips, Olive tapenade, pickled Ginger, Truffle oil; 12,70

Lekko smażone Carpaccio z surowej wołowiny z rukola, marynowana cytryna, twardy ser, chipsy czosnkowe, tapenada z oliwek, marynowany imbir, oliwa truflowa; 12,70

Слегка обжаренный Карпаччо из сырой говядины с рукколой, маринованным лимоном, твердым сыром, чесночными чипсами, оливковой тапенадой, маринованным имбирем, трюфельным маслом; 12,70

Hot Appetizers and Soups / Ciepłe przystawki i zupy / Горячие Закуски и Супы

Baked Camembert, seasonal Berries, Passion fruit, Greens, Avocados, Mangoes, Grapes, pickled Oranges, Greens with Truffle oil, Fig jam, Cranberry sauce 11,30

Pieczony camembert, jagody sezonowe, marakuja, zielenina, awokado, mango, winogrona, marynowane pomarańcze, listki zieleniny z oliwą truflową, dżem figowy, dżem żurawinowy 11,30

Жареный камамбер, сезонные ягоды, пассифлора, зелень, авокадо, манго, виноград, маринованные апельсины, листья зелени с трюфельным маслом, фиговый джем, клюквенное варенье 11,30

Snail Dish “A dozen Snails”, topped with Garlic Butter and Herbs, served with Garlic Bread; 12 units – 18,20 / 6 units – 10,90

Tuzin ślimaków smażonych w maśle czosnkowym z ziołami, podawanych z pieczywem czosnkowym, 12 szt. – 18,20 / 6 szt. – 10,90

Дюжина улиток, запеченных на чесночном масле с добавлением пряных трав, подается с чесночным хлебцем 12 шт. – 18,20/ 6 шт. – 10,90

Green and Blue Mussels in Tom Yum Sauce, flavored with Chardonnay, Coconut milk, and Burrata, served with roasted Potatoes or Garlic Bread (optional),
12+3 units – 13,90 / 20+5 units – 18,90

Zielone i niebieskie małże w sosie Tom Jum, doprawione winem Chardonnay, mlekiem kokosowym i serem Burrata, z frytkami lub pieczywem czosnkowym (do wyboru),
12+3 szt. – 13,90 / 20+5 szt. – 18,90

Моллюски и голубые мидии в соусе Tom Jum, сдобренные вином *Chardonnay*, кокосовым молоком и сыром *Burrata*, подаются с картофелем фри или чесночным хлебцем (по выбору)
12+3 шт. – 13,90 / 20+5 шт. – 18,90

Beef Chili Soup, served with Cheddar cheese, Sour cream, pickled Lemon, smoked Morita chili salsa, Parsley gremolata, Garlic Bread 5,90

Zupa chili z wołowiną podawana z serem cheddar, kwaśną śmietaną, marynowaną cytryną, sałką z wędzonych papryczek chili Morita, gremolatą z pietruszki i pieczywem czosnkowym, 5,90

Суп чили с говядиной, подается с сыром чеддер, сметаной, маринованным лимоном, сальсой из копченого перца чили *Morita*, гремолатой из петрушки, чесночным хлебцем 5,90

Soup of the day 3,00 / **Weekend's Soup** 6,20 / inquire a waiter /

Zupa dnia 3,00 / **Zupa weekendowa** 6,20 /pytać kelnera/

Суп дня 3,00 / **Суп выходного дня** 6,20 /спрашивать у официанта/

Cold Beet Soup with fried Potatoes 4,80

Chłodnik z pieczonymi ziemniakami 4,80

Холодный борщ с жареным картофелем 4,80

Snacks to Beverages / Do napojów / К Напиткам

Set of marinated black, Kalamata and Sicilian Olives with lightly dried Cherry Tomatoes 6,50

Zestaw marynowanych czarnych oliwki kalamata i sycylijskich z lekko suszonymi pomidorkami cherry 6,50

Набор из маринованных черных, сицилийских оливок и оливок каламата, с вялеными помидорами черри 6,50

Warm fried Bread Sticks with Cheese sauce 5,90

Ciepłe smażone paluszki chlebowe z sosem serowym 5,90

Теплые жареные хлебные палочки с сырным соусом 5,90

Focaccia

Nduja sausage, Blue Mold Cheese, Black Olives, Hard Cheese, Caraway 7,90

Pieczone pikantne trójkąty do pizzy (focaccia) 7,90

Kiełbasa Nduja, ser pleśniowy, czarne oliwki, twardy ser, kminek

Запеченные пикантные треугольники пиццы (фокачча). 7,90

Колбаса Ндуя, сыр с голубой плесенью, маслины, твердый сыр, тмин

Small fried Patagonian squids, fried Onion & Chili salsa, sweet Chili sauce 10,90

Smażone małe kalmary patagońskie, salsa ze smażonej cebuli i papryczki chili, słodki sos chili 10,90

Жареные маленькие патагонские кальмары, сальса из жареного лука - перца чили, сладкий соус чили 10,90

Appetizer for Beer Lovers 18,90

Breadsticks with herbs, spicy Cheese-Jalapeno Rolls, Italian Salami, dried Bacon, Sun-Dried Tomatoes, Cheese, fried Calamari, fried Olives in Panko Bread Crumbs, Dried Ham Chips, Sweet Chilli sauce

Zestaw dla miłośników napojów 18,90

Chrupiące paluszki z zieleniną, pikantny miękki ser i kulki chili Jalapa, włoskie salami, sezonowana wieprzowina, suszone pomidory w oleju, grillowany ser halloumi, smażone krążki kalmarów, smażone oliwki w panierce panko, chipsy z włoskiej szynki peklowanej, słodki sos chili

Набор для любителей напитков 18,90

Хрустящие палочки с зеленью, острые шарики из мягкого сыра и острого перца Халапа (Jalapa), итальянская салями, вяленая свинина, сушеные на солнце помидоры в масле, рассольный сыр, жареные кольца кальмаров, жареные оливки в панировочных сухарях, чипсы из вяленой ветчины, сладкий соус чили

Set of 11 flavors 18,90

Hard Cheese in Orange & Mustard jam, Blue Cheese, pickled Brie Cheese; Mozzarella, Pesto powder, crispy Bread with Herbs & Seeds, grilled Artichokes, Olive tapenade, fried Spinach, Shrimp Tempura, lightly sun-dried Tomatoes, Italian cured Ham chips, homemade Mango & Chilli sauce, Berries

Zestaw 11 smaków 18,90

Ser twardy w dressingu pomarańczowo-musztardowym, ser pleśniowy, marynowany ser Brie; świeża mozzarella, proszek pesto, pieczywo chrupkie, grillowane karczochy, tapenada z oliwek, smażony szpinak, krewetki w tempurze, lekko suszone pomidory, chipsy z włoskiej szynki, domowy sos mango-chilli, jagody

Набор из 11 вкусов 18,90

Твердый сыр в апельсиново-горчичном джеме, сыр с голубой плесенью, маринованный сыр Brie; свежая моцарелла (*Mozarella*), пудра песто, хрустящие хлебцы с травками, артишоки на гриле, тапенад из оливок, жареный шпинат, креветки в темпуре, слегка вяленые помидоры, чипсы из итальянской вяленой ветчины, домашний соус из манго и острого перца, ягоды

Set of Cheeses XL 18,90

pickled Cheeses: Brie with Tarragon, Feta with Chimichurri greens, Hard Cheese - with Mustard & Sparkling Wine Cava jam; Blue Cheese; grilled Halloumi Cheese; Grissini with cured Italian Ham; Cranberry jam, Fig jam, crispy Bread with Herbs & Seeds, roasted Hazelnuts, Pine nuts, golden Raisins

Deska serów XL 18,90

Sery marynowane: Brie z estragonem, feta z chimichurri, twardy z musztardą i konfiturą z wina musującego Cava; ser pleśniowy; grillowany halloumi; grissini z szynką włoską; konfitura żurawinowa, konfitura figowa, chrupiące pieczywo, prażone orzechy laskowe, orzeszki piniowe, złote rodzynki

Набор сыров XL 18,90

Маринованные сыры: *Brie* с тархуном, фета с зеленью чимичурри, твердый – с горчицей и джемом из игристого вина *Cava*; сыр с голубой плесенью; *Halloumi* на гриле; *Grissini* с копченой итальянской ветчиной; клюквенное варенье, фиговый джем, хрустящие семечки, жареный фундук, кедровые орешки, изюм золотой

Main Courses / Dania gorące / Горячие Блюда **“From The Fields” / Z pola / „с полей“**

Chicken Kyiv,

served with Herb Butter, Celery muslin, French Fries, Greens, pickled Oranges, Cherry Tomatoes, and Edamame Beans 11,90

Kotlet po kijowsku z piersi kurczaka

podawany z zielonym masłem, musem z selera, frytkami, listami zieleniny, marynowanymi pomarańczami, pomidorami koktajlowymi, fasolką edamame 11,90

Котлета по-киевски из натуральной куриной грудки,

подается с зеленым маслом, муслином из сельдерея, картофелем фри, листьями зелени, маринованными апельсинами, помидорами черри, бобами Эдамамэ 11,90

Spinach Feta Stuffed Chicken Pocket, served with Chanterelle sauce, Potato Au Gratin, Orange carpaccio, Greens, Pomegranates, Grapes, Carrot gel 13,90

Pieczona kieszonka z piersi kurczaka nadziewana liśćmi szpinaku i serem feta, podawana z sosem kurkowym, gratinem ziemniaczano-serowym, carpaccio z pomarańczy, zieleniną, granatami, winogronami, galaretką marchewkową 13,90

Жареный карманчик из натуральной куриной грудки, фаршированный листьями шпината и сыром фета, подается с соусом из лисичек, картофельно-сырным gratenem, апельсиновым карпаччо, листьями зелени, гранатом, виноградом, морковным гелем 13,90

Grilled Pork Neck Fillet Steak with Boletus Mushrooms, served with Pepper sauce, Parsley gremolata, fried Potatoes, seasonal Vegetable salad with Sour Cream, Garlic chips 13,90

Grillowana karkówka wieprzowa z borowikami dzukijskimi,

podawana z sosem pieprzowym, gremolatą z pietruszki, pieczonymi ziemniakami, sałatka jarzynowa ze śmietaną, chipsami czosnkowymi 13,90

Стейк из свиной шеи на гриле с белыми грибами из Дзукии,

подается с перечным соусом, гремолатой из петрушки, жареным картофелем, сезонным овощным салатом со сметаной, чесночными чипсами 13,90

Grilled Pork Ribs marinated in BBQ sauce, served with Coleslaw Cabbage salad, pickled Cucumbers, Potatoes, Sesame seeds, fried leeks, chopped parsley 14,90

Pieczone żeberka wieprzowe marynowane w sosie BBQ, podawane z sałatką coleslaw z kapusty, ogórki kiszane, ziemniakami, sezamem, smażonym porem, siekaną pietruszką 14,90

Жареные свиные ребрышки, маринованные в соусе (BBQ), подаются с капустно-морковным салатом Коул Слоу, малосольными огурцами, картофелем, кунжутом, жареным луком-пореем, рубленой петрушкой 14,90

Grilled Dry-aged Argentinian Steak (200 g),

seasoned with Herb Butter, Parsley gremolata, served with fried Garlic, Green Beans, Bok Choy, Onions, Bell peppers, Zucchini, fried Potato wedges 32,90

Grillowany stek z argentyńskiej połędwicy wołowej (200 g),

doprawiony masłem ziołowym, gremolatą z pietruszki, podawany ze smażonym czosnkiem, fasolką szparagową, kapustą pak choi, cebulą, papryką, cukinią, pieczonymi łódeczkami ziemniaczanymi 32,90

Стейк из вырезки выдержанной аргентинской говядины (200 г), жареный на гриле,

сдобренный растительным маслом, гремолатой из петрушки, подается с жареным чесноком, спаржевой фасолью, китайской капустой, луком, паприкой, цуккини, жареными картофельными лодочками 32,90

Slow Cooked Beef Cheeks in Burgundy Wine-Broth Sauce,

mashed Potatoes with Broccoli, fried green Beans, Scorzoneria, Beets, baby Carrots, Garlic, Boletus, Spring Onion powder 17,90

Wolno pieczone policzki wołowe w sosie z burgundzkiego wina i bulionu,

tluczone ziemniaki z brokułami, smażona fasola szparagowa, wężymord, buraczki, młode marchewki, czosnek, borowiki, szczypiorek w proszku 17,90

Говяжьи щеки медленной обжарки в бордо винном - бульонном соусе,

картофельное пюре с брокколи, жареной спаржевой фасолью, скорцонерой, свеклой, молодой морковью, чесноком, белыми грибами, луковым порошком 17,90

Cauliflower Steak served with Arugula pesto, Celery muslin, black Lentils, golden Raisins, dried Cranberries, Pine Nuts, Hazelnuts, sun-dried Tomatoes, Pomegranate, Carrot & Sea Buckthorn cream 12,90

Stek kalafiora, podawany z pesto z rukoli, musem z selera, czarną soczewicą, złotymi rodzynkami, suszoną żurawiną, orzeszkami piniowymi, orzechami laskowymi, lekko suszonymi pomidorami, granatem, kremem z marchewki i rokitnika 12,90

Стейк из цветной капусты подается с песто из рукколы, муслином из сельдерея, черной чечевицей, золотым изюмом, сушеной клюквой, кедровыми орешками, фундуком, слегка вялеными черри помидорами, гранатом, морковно-облепиховым кремом 12,90

Sicilian Eggplant Caponata with black Olives and Capers, served with Quinoa, Onions, Olive tapenade, Carrot & Sea Buckthorn cream, Beetroot crisps 12,90

Sycylijski gulasz Caponata z bakłażana z czarnymi oliwkami i kaparami, z cebulą, podawany z komosą ryżową, tapenadą z oliwek, kremem z marchwi i rokitnika, chipsem z buraczka 12,90

Сицилийская поджарка из баклажанов Caponata с черными оливками и каперсами, с луком, подается с крупой киноа, оливковой тапенадой, морковно-облепиховым кремом, свекольными чипсами 12,90

Grated Potato Pancakes:

served with Salmon and Sour Cream 8,90

garnished with Creamy Chanterelle Mushroom sauce 8,90

topped with Hot-Smoked Pork Flank and Sour Cream 8,90

Grubo starte placki ziemniaczane:

z solonym łososiem i śmietaną 8,90

z sosem śmietanowo-kurkowym 8,90

z boczkiem wędzonym na gorąco i kwaśną śmietaną 8,90

Натертые на крупной терке картофельные блины:

С малосоленным лососем и сметаной 8,90

Со сливочным соусом из лисичек 8,90

С беконом горячего копчения и сметаной 8,90

„Out of the Water“ / Z wody / «С воды»**Salmon Steak,**

served with Celery muslin, Quinoa, black Lentils, Greens, pickled Oranges, Tomatoes, Carrot & Sea Buckthorn cream, Curry oil, Spring Onion powder 16,50

Stek z łososa,

podawany z musem z selera, komosą ryżową, czarną soczewicą, listkami zieleniny, marynowanymi pomarańczami, pomidorkami koktajlowymi, kremem z marchwi i rokitnika, olejem curry, szczypiorkiem w proszku 16,50

Стейк из лосося,

подается с муслином из сельдерея, крупой киноа, черной чечевицей, листьями зелени, маринованными апельсинами, помидорами черри, морковно-облепиховым кремом, маслом карри, луковым порошком 16,50

Baked Cod,

flavored with Parsley & Caper sauce, lightly dried Cherry Tomatoes, served with Celery muslin, green Beans, Carrots, Parsnips, black Lentils 17,50

Filet z dorsza,

doprawiony sosem pietruszkowo – kaparowym, z lekko suszonymi pomidorami cherry, podawany z musem selerowym, fasolą szparagową, marchewką, pasternakiem, czarną soczewicą 17,50

Филе трески,

сдобрено соусом из петрушки и каперсов, со слегка вялеными помидорами черри, подается с муслином из сельдерея, спаржевой фасолью, морковью, пастернаком, черной чечевицей 17,50

Special Fish soup à la Bouillabaisse (King Prawns, Salmon & Tilapia, Mussels), garnished with a toasted Garlic Bread 16,90

Wyjątkowa zupa rybna La Bouillabaisse z szafranem (krewetki królewskie, łosoś, dorsz, małże), podawana z pieczywem czosnkowym 16,90

Особая уха La Bouillabaisse (Королевские креветки, лосось, треска, мидии), подается с поджаренным чесночным хлебцем 16,90

Tiger Prawns drizzled with Chili-Orange Syrup and served with roasted Spinach, Cherry Tomatoes, Fennel, Edamame Soybeans and roasted Lemon, served with Garlic Bread 16,50/ 7 units (extra 1 unit 2,50)

Krewetki tygrysie, podawane ze smażonymi liśćmi szpinaku, pomidorkami cherry, fenkułem, marynowaną fasolką edamame, cytryną; doprawione syropem pomarańczowym z chili, podawane z pieczywem czosnkowym 16,50/ 7 szt./ dodatkowo 1 szt. 2,50

Жареные тигровые креветки, приправленные сиропом из перца чили и апельсина, подаются с обжаренными свежими листьями шпината, помидорами черри, фенхелем, бобами эдамаме и жареным лимоном, с чесночным хлебом 16,50/ 7 шт./ дополнительно 1 шт. 2,50

Kids Menu / Dla dzieci / Для Маленьких

Cottage cheese pancakes with Blackberry and Strawberry sauces, Sour cream, Marshmallows, Berries 7,50

Syrniki z sosem jeżynowym i truskawkowym, śmietaną, piankami, jagodami 7,50

Жареные сырники с ежевичным и клубничным соусами, сметаной, зефиром, ягодами 7,50

Chicken Meatballs, served with Frech Fries, Cucumber, Cherry Tomatoes and Toamto sauce 7,50

Kulki z kurczaka, frytki, świeży ogórek, pomidorki cherry, sos pomidorowy 7,50

Куриные фрикадельки, подаются с картофелем фри, свежими огурцами, помидорами черри и томатным соусом 7,50

Pizza Ladybird 7,50

Sausages, Cheese, Cherry Tomatoes, Spinach, Garlic Oil

Pizza Biedronka 7,50

Sos pomidorowy, kiełbaski, ser, pomidorki cherry, liście szpinaku, olej czosnkowy

Пицца «Божья коровка» 7,50

Сосиски, сыр, помидоры черри, листья шпината, чесночное масло

French Fries with Tomato sauce 4,90

Frytki, sos pomidorowy 4,90

Жареный картофель фри с томатным соусом 4,90

Pizza / Пиццы

Pizza Serano + Nduja sausage /semi-spicy / 30 cm/ 8,90

Tomato sauce, Mozzarella cheese, Serrano ham, Nduja sausage, lightly dried tomatoes, garlic oil, basil

Pizza Serano + kiełbasa Nduja /półostra / 30 cm/ 8,90

Sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka Serrano, kiełbasa Nduja, pomidory suszone, oliwa czosnkowa, bazylia

Пицца Серано + колбаса Ндуджа /полуострая/ 30 см/ 8,90

Томатный соус, сыр Моцарелла, ветчина Серрано, колбаса Ндуя, вяленые томаты, чесночное масло, базилик

Salami & Beef / A la Salami /30 cm/ 8,90

Tomato sauce, Cheese, Salami, Beef, Tomatoes, Lombardi pickled Chillies, Olives, Garlic Oil

Pizza z salami i mieloną wołowiną / A la Salami /30 cm/ 8,90

Sos pomidorowy, ser, salami, mielona wołowina, pomidory, marynowana papryka lombardi, oliwki, olej czosnkowy

Пицца с салями (A la Salami) /30 см/ 8,90

Томатный соус, сыр, салями, говяжий фарш, помидоры, маринованный ломбардский перец, маслины, чесночное масло

Pizza The Fantasy /semi-spicy / 30 cm/ 8,90

Tomato sauce, Cheese, Champignon mushrooms, Peppers, Hot-Smoked Pork scrag, Chilli Pepper, Blue Onions, Spicy Chilli Peppers, (Jalapenos), Garlic Oil

Pizza Fantastyczna /średnio pikantna / 30 cm/ 8,90

Sos pomidorowy, ser, pieczarki, papryka, wędzony boczek, chili, czerwona cebula, marynowane chili, olej czosnkowy

Пицца Фантастика /полуострая / 30 см/ 8,90

Томатный соус, сыр, шампиньоны, перец, свиная шейка горячего копчения, острая паприка, синий лук, маринованный острый перец халапеньо, чесночное масло

5 Cheese Pizza /30 cm/ 8,90

Ricotta Cheese, Mozzarella, Feta Cheese, Processed Cheese and Bleu Cheese, Tomato sauce, Sour Cream, Dill, Spinach, Garlic Oil

Pizza 5 serów /30 cm/ 8,90

Sos pomidorowy, \mozzarella\, feta, grillowany halloumi, niebieski i biały ser pleśniowy, śmietana, koperek, liście szpinaku, olej czosnkowy

Пицца 5 сыров /30 см/ 8,90

Моцарелла, фета, ферментированный сыр, сыры с голубой и белой плесенью, томатный соус, сметана, укроп, листья шпината, чесночное масло

Margherita /30 cm/ 8,90

Tomato sauce, fermented Cheese, Mozzarella, Hard Cheese, Basil, Garlic oil

Pizza Margarita /30 cm/ 8,90

Sos pomidorowy, ser, świeża mozzarella, twardy ser, bazylia olej czosnkowy

Пицца Маргарита /30 см/ 8,90

Томатный соус, ферментированный сыр, свежая *Mocarella*, твердый сыр, базилик, чесночное масло

Sicilia /30 cm/ 9,90

Tomato sauce, Cheese, Beef, Onions, Spicy Chilli Peppers (*Jalapenos*) and Sour Cream, Garlic Oil

Pizza Sycylia / Sicilia /30 cm/ 9,90

Sos pomidorowy, ser, mielona wołowina, cebula, marynowane chili, śmietana, olej czosnkowy

Сицилия (Sicilia) /30 см/ 9,90

Томатный соус, сыр, говяжий фарш, лук, маринованный перец халапеньо, сметана, чесночное масло

Pizza Tornado BBQ /30 cm/ 9,90

Tomato sauce, Mozzarella cheese, Beef, bbq sauce, boiled Pork Ham, Mushrooms, Onions, garlic oil, basil

Pizza Tornado BBQ /30 cm/ 9,90

Sos pomidorowy, ser mozzarella, wołowina, sos bbq, szynka gotowana wieprzowa, pieczarki, cebula, oliwa czosnkowa, bazylia

Пицца Торнадо Барбекю /30 см/ 9,90

Томатный соус, сыр Моцарелла, говядина, соус барбекю, свиная ветчина отварная, грибы, лук, чесночное масло, базилик

Shredded Chicken /30 cm/ 9,90

Tomato sauce, Cheese, Shredded Chicken, Mushrooms, Curry, Lombardi pickled Chillies, Garlic sauce

Pizza z szarpanym kurczakiem /30 cm/ 9,90

Sos pomidorowy, ser, szarpany kurczak, pieczarki, curry, marynowana papryka lombardi, oregano, oliwa czosnkowa

Пицца с рваной курятиной /30 см/ 9,90

Томатный соус, сыр, рваная курятина, шампиньоны, карий, перец пепперони, душица, чесночное масло

Italian Burrata with chopped Tomatoes, Herbs, Pesto 9,90

Pizza ze świeżym włoskim serem Burrata / 30 cm / 9,90

Sos pomidorowy, pomidory, sery Burrata i Mozzarella, zielenina, pesto

Пицца со свежим итальянским сыром Burrata, измельченными помидорами, зеленью, соусом песто 9,90

Sweets / Na słodko / Сладкое

Warm Chocolate Cottage Cheese Pie, flavored with Chocolate sauce served with Vanilla ice-cream and Berries 5,60

Ciepły czekoladowy sernik, z sosem czekoladowym

Podawany z lodami waniliowymi i jagodami 5,60

Сладкий шоколадный творожный пирожок, сдобренный шоколадным соусом

Подается с ванильным мороженым и ягодами 5,60

Pavlova: Meringue, Mascarpone cream, Passion fruit, Mango, seasonal berries, Blackberry sauce, Cocoa ground 5,60

Pavlova: beza, krem mascarpone, marakuja, mango, jagody sezonowe, sos jeżynowy, mielone kakao 5,60

Павлова: безе, крем маскарпоне, маракуйя, манго, сезонные ягоды, ежевичный соус, какао тертое 5,60

Pie „Napoleon“ 5,70

Traditional flaky pastry Pie with blackberry jam

Ciasto Napoleon 5,70

Tradycyjne kruche ciasto podawane z sosem jeżynowym

Пирог Наполеон 5,70

Традиционный пирог из рубленного теста с брусничным вареньем

Ice-Cream Cake with Berries, Meringue and Sponge Cake 5,50

Tort lodowy z sezonowymi jagodami, bezikami i biszkopecikami 5,50

Торт-мороженое с сезонными ягодами, моренгами и светлым бисквитом 5,50

Dessert showcase 3,90-5,50 – / We invite you to choose desserts from the showcase/

Desery z witryny 3,90-5,50 / Zapraszamy do wyboru deserów z witryny/

Витрина с десертами 3,90-5,50 / приглашаем выбрать десерты с витрины /

Fresh Fruit Shake 5,30

Oranges, Bananas, Peach, Kiwi

Koktajl owocowy 5,30

Pomarańcze, banany, brzoskwinie, kiwi

Коктейль из перетертых фруктов 5,30 / Апельсины, бананы, персики, киви

Milkshake 4,50

Vanilla, Strawberry, Chocolate

Koktajl mleczno-lodowy 4,50

Wanilia, truskawka, czekolada

Молочный коктейль с мороженым (ванильный, клубничный, шоколадный) 4,50

Vanilla Ice-Cream with Strawberry sauce 4,90

Gałki lodów waniliowych z sosem truskawkowym 4,90

Шарики ванильного мороженого с клубничным соусом 4,90

Various Ice-Cream scoops 2,70 per unit

Oreo; Mango – Passion fruit; Vanilla ice cream with salted caramel and nuts

Różne gałki lodów 2,70 za gałkę

Oreo; mango-marakuja; Lody waniliowe z solonym karmelem i orzechami

Различные шарики мороженого 2,70 шарик

Oreo; Мороженое из манго и маракуйи;

Ванильное мороженое с соленой карамелью и орехами

Personnel will kindly provide you the information regarding products (in our dishes) causing allergies or intolerances.

За информацией о находящихся в пищевых продуктах (блюдах) веществах, вызывающих аллергию и непереносимость, просим обращаться к персоналу

Beverages

Soft Drinks

Passion Fruit Lemonade, 350 ml 5,90

Lemon juice, Passion fruit puree, Cucumber syrup, carbonated water

Forest Berry Lemonade, 350 ml 5,90

Lemonade syrup, *Jabuticaba* puree, carbonated water

Non-alcoholic Cocktail *Orange Spritz* 7,90

Orange syrup, Non-alcoholic wine *Torres*, carbonated water

Non-alcoholic Cocktail *Hawaiian Breeze* 5,90

Freshly squeezed Orange juice; Pineapple juice, Lemon juice, *Blue Curacao* syrup

Non-alcoholic Cocktail *Colada Royal* 6,90

Pineapple juice, Coconut syrup, Vanilla ice-cream

<i>Pepsi Cola, Pepsi Max, 7 UP, Mirinda</i> , 200 ml	2,30
Juice, 200 ml	1,90
Orange / Tomato / Pineapple / Multifruit / Red Grape / Apple / Peach / Cranberry	
Lithuanian Bread Kvass 410 ml	3,90
Freshly Squeezed Juice , 300 ml	4,50
Orange / Grapefruit / Carrot / Apple	

Bottled Water / Mineralinis vanduo

<i>Acqua Panna</i> , still, 250 ml/ 750 ml	2,30/ 4,90
<i>S.Pellegrino</i> , carbonated, 250 ml/ 750 ml	2,30/ 4,90
<i>Akvilė</i> , still / carbonated, 330 ml	1,90

Non Alcoholic Beverages / Nealkoholiniai gėrimai

Non Alcoholic white wine <i>Torres Natureo Muscat, dry</i> (0,0%) 100 ml	3,90
Nealkoholinis putojantis vynas <i>Grand Cavalier Sparkling</i> , 750 ml	28,50
Non Alcoholic Wheat Beer <i>Kronenbourg 1664 Blanc</i> (0,0%), 330 ml	4,70
Non Alcoholic Apple Sider, 410 ml	4,90
Non Alcoholic Beer <i>Vilkmėrgės Premium</i> , 410 ml	4,70

Hot Beverages / Coffee / Karštieji gėrimai / Kava

Espresso 2,10 / Exceptional and traditional Italian taste

Black Coffee 2,10 / Elegant black coffee

Grand Cappuccino 3,80 / More “Cappuccino” please

Latte Machiato 3,80 / Coffee with some more warm milk

Whipped Ice Cappuccino + syrup, 4,60 / a refreshing, cold and extremely delicious Cappuccino

Ice Latte + syrup, 4,60 / Iced coffee, iced taste, enhanced with syrup

Selection of syrups: Caramel; Chocolate; Hazelnuts.

Chocolate **Mocha for kids**, 2,90 / Like in fairytale: Milk+Chocolate+Nesquik+Marshmallows

Tea / Tea is served in Tea pots (450 ml)

Black Tea „Ceylon“ 3,10

Black Tea from Sri Lanka, South India and China

Fruit Tea „Exquisite“ 3,10

Rosehip flowers, raisins, elderberries, sweetened pineapple pieces, black currants, raspberries.

Green Tea „China Sencha“ 3,10

Organic Green Tea „China Sencha“

Thyme / Mint 3,50

Red Honeybush Tea 3,50

South African honeybush tea. Bright, red-gold infusion with a sweet taste and aroma reminiscent of dark berries and wildflowers, nourishing, nutritious, and caffeine free.

Osmanthus Oolong Tea 3,50

Osmanthus Oolong is a fragrant green oolong infused with osmanthus flowers. Bright, sweet flavor; floral aroma with hints of fruit. The tea is developed in semi-fermented processing, providing the oolong tea with numerous polyphenolic compounds, adding even more valuable health benefits to oolong tea.

White Tea “White Angel” 3,50 Mild flavoured white tea is merely dried with no additional processing with berry and fruit adding and flower petals.