

JAK W DYM

PIZZA & WINO

M E N U

Drodzy Goście, niezmiernie nam miło, że wybraliście naszą restaurację na spędzenie czasu. Wybaczcie naszą niewielkość, lecz niektórzy mówią, że rozmiar nie ma znaczenia. Dokładamy wszelkich starań, aby nasze dania były robione z najlepszych produktów jakie możemy dostać. Pizza robiona jest od początku naszej działalności, tak samo, bazując na jednej recepturze. Produkty dostarczane są z Włoch, a jakość ich gwarantuje najstarsza firma importująca włoskie specjały do Polski. Dodatkowo aby zapewnić Państwu pełnię smaku, przy pozycjach w menu znajduje się nazwa wina które polecamy do danego dania.

FOR THE ENGLISH MENU,
SCAN THIS QR CODE



PRZYSTAWKI

BURRATA CON CRUDO (230g) 45 zł *Polecamy:*  Chardoney Grillo BIO
burrata, prosciutto crudo (szynka parmeńska), oliwki kalamaty,
młode liście szpinaku, sos chimichurri, paluch wypiekany na miejscu

DESKA WŁOSKICH PRZYSMAKÓW (300g) 75 zł *Polecamy:*  Puiatti Sauvignon Blanc
wyselekcjonowane sery i wędliny włoskie, oliwki, konfitura z fig,
podawane z włoskimi paluszkami Grissini

PALUCHY Z PARMEZANEM (4szt) 25 zł *Polecamy:*  Prosecco
wypiekane na miejscu z ciasta z tradycyjnej receptury z dodatkiem
sera parmigiano, rozmaryn, oliwa z oliwek, świeżo mielony pieprz

KREWETKI KRÓLEWSKIE NA WINIE (170g) 57 zł *Polecamy:*  Puiatti Sauvignon Blanc
krewetki królewskie, białe wino, masło, czosnek, chilli,
pietruska, paluch wypiekany na miejscu

SARDYNKI W SOSIE GALICYJSKIM (150g) 35 zł *Polecamy:*  Prosecco Rosè
sardynki, czosnek, pomidor, papryka, cebula, kapary, pietruszka,
paluch wypiekany na miejscu

CARPACCIO DI BRESAOLA (190g) 47 zł *Polecamy:*  Primitivo Zin
cienkie plastry bresaoli (długo dojrzewająca wędlina wołowa),
rukola, parmezan, dressing na bazie octu balsamicznego,
orzechy pekan, kapary, paluch wypiekany na miejscu

ZUPY

BOUILLABAISSÉ (380g) 57 zł
śródziemnomorska zupa rybna na bulionie ze skorupiaków,
pstrąg, mule, krewetki, dorsz, szafran

KREM Z POMIDORA (380g) 27 zł
pomidory san marzano, pesto genovese, burrata, świeżo mielony pieprz

ZUPA DNIA 20 zł
zapytaj obsługę o dostępną zupę dnia

PIZZA SERWOWANA JEST POZA KOLEJNOŚCIĄ INNYCH DAŃ!

SAŁATKI

(Podawane z pieczywem własnego wyrobu)

INSALATA MISTA (120g) 25 zł *Polecamy:*  Solaris
mix sałat, rukola, czerwona cebula, pomidorki koktajlowe,
prażony słonecznik, paluch wypiekany na miejscu

HALLOUMI (440g) 49 zł *Polecamy:*  Chardonney Grillo
mix sałat, rukola, prosciutto crudo (szynka parmeńska),
pomidorki koktajlowe, świeża figa, ser halloumi, orzechy pekan,
sos balsamiczny, paluch wypiekany na miejscu

PERA E MIELE (430g) 45 zł *Polecamy:*  Secco Bertani
mix sałat, rukola, ser gorgonzola, pomidorki koktajlowe, świeża gruszka,
miód, orzechy pekan, paluch wypiekany na miejscu

INSALATA DI BRESAOLA (280g) 49 zł *Polecamy:*  Primitivo Zin
sałata rzymska, rukola, pieczone pomidorki, ogórek,
grzanki ziołowe, parmezan, bresaola (długo dojrzewająca wędlna wołowa)

DANIA GŁÓWNE

RISOTTO GRZYBOWE (400g) 59 zł *Polecamy:*  Primitivo Puglia
podgrzybki, bulion warzywno-grzybowy, guanciale
(włoski boczek z policzków wieprzowych), czosnek, pietruszka,
masło, szafran, tymianek, krem z burraty

RISOTTO Z OWOCAMI MORZA (500g) 65 zł *Polecamy:*  Puiatti Sauvignon Blanc
krewetki, mule, vongole, kalmary, czosnek, chilli,
bulion warzywny, masło, białe wino, pietruszka

OŚMIORNICA NA PUREE (430g) 109 zł *Polecamy:*  Chardonney Grillo BIO
grillowana macka ośmiornicy, puree ziemniaczane,
grillowane warzywa, kapary, ogórek, oliwki, sos chimichurri

GAMBERI CON PATATE (350g) 59 zł *Polecamy:*  Solaris
grillowane krewetki królewskie i ziemniaki w mundurkach,
awokado, czosnek, chilli, pietruszka, świeża sałatka z pomidorów
malinowych, parmezan, sos chimichurri

MAKARONY

TAGLIATELLE RAGU (380g) 49 zł *Polecamy:*  Shiraz Sidney Wilcox
ręcznie robiony makaron pomidorowy, długo gotowane ragu wołowe,
pomidory san marzano, czosnek, chilli, pietruszka, parmezan

AGLIO OLIO FACILE (290g) 31 zł *Polecamy:*  Pinot Grigio
ręcznie robiony makaron, czosnek, chilli, pietruszka, parmezan

AGLIO OLIO E GAMBERI (450g) 55 zł *Polecamy:*  Chardonney Grillo BIO
ręcznie robiony makaron, krewetki królewskie, kapary,
suszone pomidory, chilli, białe wino, czosnek, pietruszka

AGLIO OLIO CON SPECK (320g) 35 zł *Polecamy:*  Primitivo Puglia
ręcznie robiony makaron, speck (włoski wędzony
boczek wieprzowy), czosnek, chilli, pietruszka, parmezan

CARBONARA (370g) 43 zł *Polecamy:*  Pinot Grigio
ręcznie robiony makaron, żółtka, guanciale (włoski boczek
z policzków wieprzowych), parmezan, czosnek, świeżo mielony pieprz

TAGLIATELLE NERO Z OWOCAMI MORZA (450g) 63 zł *Polecamy:*  Prosecco Rosè
ręcznie robiony makaron barwiony atramentem z mątwy,
sos z pieczonych warzyw, krewetki, mule, cukinia,
pomidorki koktajlowe, czosnek, chilli, pietruszka

GNOCCHI BURACZKOWE (300g) 43 zł *Polecamy:*  Shiraz Sidney Wilcox
gnocchi barwione burakiem, nadziewane mascarpone i orzechem włoskim,
rukola, pesto rosso, parmezan

GNOCCHI TRUFLOWE (180g) 47 zł *Polecamy:*  Chardonney Grillo BIO
ziemniaczane gnocchi nadziewane trufłą i kozim serem,
pomidory suszone, oliwa truflowa, masło parmezan, szałwia

RAVIOLONI Z KACZKĄ (210g) 47 zł *Polecamy:*  Primitivo Zin
ręcznie robione pierożki ravioloni, nadziewane kaczką, peperonissima
(konfitura z pieczonej papryki), bazylia, płaty parmezanu

GNOCCHI SZPINAKOWE (375g) 49 zł *Polecamy:*  Prosecco
ręcznie robione gnocchi, barwione szpinakiem, nadziewane kaczką,
w sosie śmietanowym z gorgonzolą i szpinakiem, czosnek, parmezan, bazylia

SPAGHETTI CON PISTACCHI (420g) 49 zł
ręcznie robiony makaron, pesto genovese, pieczone pomidorki,
burrata, pistacje, bazylia

PIZZA SERWOWANA JEST POZA KOLEJNOŚCIĄ INNYCH DAŃ!

DLA DZIECI

SPAGHETTI BOLOGNESE (200g) 29 zł
ręcznie robiony makaron, sos bolognese, parmezan

SPAGHETTI W SOSIE POMIDOROWYM (200g) 19 zł
ręcznie robiony makaron, sos pomidorowy, bazylia

GNOCCHI Z NUTELLĄ (140g) 25 zł
ręcznie robione gnocchi nadziewane kremem
orzechowo-czekoladowym, mięta



PIZZA MENU

MARINARA 25 zł
Sos pomidorowy, czosnek, oliwa, oregano

MARGHERITA 29 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, pecorino, oliwa, bazylia

MARGHERITA D.O.P 41 zł
sos san marzano, mozzarella di bufala (ser z mleka bawolego), pecorino, oliwa, bazylia

SALAMI 35 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami napoli

PROSCIUTTO COTTO 40 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte,
prosciutto cotto (włoska szynka gotowana), pieczarki blanszowane

BIANCA 37 zł
sos bianca (sos na bazie ricotty i śmietanki, czosnek, tymianek)
mozzarella fior di latte

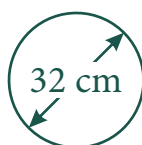
SALSICCIA 43 zł
mozzarella fior di latte, salsiccia (włoska pikantna kiełbaska), miód

DIAVOLA 45 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, spianata picante,
jalapeno, czerwona cebula

TONNO e CIPOLLA 47 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, tuńczyk, czerwona cebula, kapary

NAPOLETANA 49 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, anchois, kapary, oliwki

PIZZA SERWOWANA JEST POZA KOLEJNOŚCIĄ INNYCH DAŃ!



PIZZA MENU

QUATTRO FORMAGGI 49 zł

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmezan

VEGE 49 zł

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, pomidorki koktajlowe, karczochy, pieczarki blanszowane, rukola, parmezan

PERA 49 zł

pieczona gruszka, mozzarella fior di latte, gorgonzola, orzechy pekan, sos balsamiczny, rukola

GAMBERI 57 zł

sos bianca e spinaci, mozzarella fior di latte, krewetki królewskie, czosnek, pomidorki koktajlowe

CHEDDAR 45 zł

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, ser cheddar, salsiccia piccante, czerwona cebula, salsa jalapeno

PARMA 51 zł

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, rukola, prosciutto crudo, pomidorki koktajlowe, parmezan

BURRATA 53 zł

sos pomidorowy, prosciutto crudo, pomidorki koktajlowe, rukola, burrata, oliwa, świeżo mielony pieprz

SALSA e CIPOLLA 45 zł

mozzarella fior di latte, pancetta (dojrzewający boczek wieprzowy), provolone piccante, konfitura z czerwonej cebuli, mus pomidorowy, rukola

CARBONARA 59 zł

mozzarella fior di latte, guanciale (włoski boczek z policzków wieprzowych), czerwona cebula, żółtka, pecorino, pietruszka, świeżo mielony pieprz

QUATTRO PICCANTE (BARDZO OSTRA) 55 zł

sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, spianata picante, nduja kalabryjska, chilli, czosnek, ostry sos kraftowy z papryczek carolina reapper

BRESAOLA 55 zł

pesto genovese, mozzarella fior di latte, bresaola (długo dojrzewająca wędlina wołowa), parmezan, świeżo mielony pieprz

FETA CON SPINACI 45 zł

sos bianca e spinaci, szpinak, feta, pomidorki koktajlowe, oliwa

PIZZA SERWOWANA JEST POZA KOLEJNOŚCIĄ INNYCH DAŃ!

DESERY

CAFE AFFOGATO 22 zł

kulka lodów rzemieślniczych z płynną czekoladą w środku, polana espresso

TARTUFO AL LIMONCELLO 27 zł

kulka lodów rzemieślniczych z musem cytrynowym w środku,
polana likierem limoncello 27%

SORBET CYTRYNOWY 25 zł

podawany w prawdziwej cytrynie

ZAPYTAJ NASZĄ OBSŁUGĘ O DESER DNIA!!!

NAPOJE ZIMNE

WODA NIEGAZOWANA / GAZOWANA (0,33l) 7 zł

COCA COLA / COCA COLA ZERO (0,25l) 10 zł

FANTA (0,25l) 10 zł

SPRITE (0,25l) 10 zł

KINLEY / KINLEY PINK AROMATIC BERRIES (0,25l) 10 zł

CAPPY(0,25l) 10 zł

pomarańcza / jabłko / multiwitamina

FUZE TEA (0,25l) 12 zł

cytryna / brzoskwinia

RED BULL (0,25l) 14 zł

HERBATA MROŻONA (0,5l) 20 zł

przygotowywana na miejscu

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY 22 zł

WŁOSKA WODA ŹRÓDLANA – FILETTE (0,75l) 19 zł

niegazowana / lekko gazowana

PIZZA SERWOWANA JEST POZA KOLEJNOŚCIĄ INNYCH DAŃ!

NAPOJE GORĄCE

NAPAR IMBIROWY (300ml) 22 zł

imbir, pomarańcza, cytryna, limonka, grejpfrut, mięta, rozmaryn, miód

HERBATA ZIMOWA (SEZONOWO) (300ml) 22 zł

imbir, pomarańcza, cytryna, goździki, cynamon, miód

HERBATA ORGANICZNA (300ml) 13 zł

czarna, zielona, owocowa

MATCHA LATTE (250ml) 22 zł

ESPRESSO (30ml) 11 zł

ESPRESSO DOPPIO (50/60ml) 15 zł

CAPPUCCINO (200ml) 12 zł

AMERICANO (150ml) 11 zł

FLAT WHITE (200ml) 15 zł

LATTE MACCHIATO (400ml) 15 zł

CHAI LATTE (400ml) 22 zł

kawa latte macchiato z dodatkiem przyprawy chai

PIWO

PIWA BUTELKOWE

LEFFE (0,33l) 14 zł
blonde / brune

BLUEMOON (PSZENICZNE) (0,33l) 14 zł

ESTRELLA GALICIA (0,33l) 13 zł

ESTRELLA GALICIA 0,0% (0,33l) 11 zł

CORONA(0,33 l) 13 zł

STELLA ARTOIS (LAGER) (0,33l) 14 zł

STAROPRAMEN (PILSNER) (0,5l) 16 zł

FRANZISKANER (PSZENICZNE) (0,5l) 17 zł

BENEDIKTINER (PSZENICZNE) (0,5l) 17 zł

PIWA RZEMIEŚLNICZE

BOLESŁAWIECKIE (0,5l) 19 zł

BROWAR STU MOSTÓW PALE ALE (0,5l) 18 zł

BROWAR STU MOSTÓW AMERICAN IPA (0,5l) 18 zł

BROWAR STU MOSTÓW BEZALKOHOLOWE (0,5 l) 18 zł
ipa, sour pastry - pomarańczowa, mango, berliner weisse - morela, brzoskwinia

KRAFT DAILY CIEMNY LAGER KORZENNY (0,5 l) 18 zł

KRAFT DAILY LIMONKOWE 0% (0,5 l) 18 zł

PIWA LANE

STELLA ARTOIS (0,3l) 14 zł

STELLA ARTOIS (0,5l) 18 zł

WINA

DOMOWE	125 ml	1 l	1,5 l
BIAŁE	17 zł	75 zł	100 zł
CZERWONE	17 zł	75 zł	-
PROSECCO	19 zł	-	-

BIAŁE	KIELISZEK 125 ml	BUTELKA 0,75 l
PINOT GRIGIO	19 zł	79 zł
PUIATTI SAUVIGNON BLANC	23 zł	99 zł
CHARDONNAY GRILLO BIO	-	75 zł
SOLARIS wino z okolic bolesławca	-	109 zł

CZERWONE		
CRUZ ALTA MALBEC	21 zł	99 zł
FRAGOLINO (słodkie, musujące)	-	65 zł
PRIMITIVO PUGLIA	-	59 zł
SHIRAZ SYDNEY WILCOX	-	119 zł
SECCO-BERTANI	-	149 zł
PRIMITIVO ZIN	-	95 zł

PROSECCO		
BELLUSSI	-	89 zł
BELLUSSI ROSE	-	99 zł
BELLUSSI BELCANTO DOCG	-	239 zł

SPRITZE I KOKTAILE

HUGO SPRITZ (500 ml) 29 zł

prosecco, sambuco (likier z czarnego bzu), woda gazowana, sok z limonki

SPRISETTO (500 ml) 31 zł

prosecco, eden sprisetto, sok z limonki, woda gazowana, grejpfrut

APEROL SPRITZ (500 ml) 29 zł

prosecco, aperol, woda gazowana, pomarańcza

APEROL SPRITZ MARAKUJA (500 ml) 33 zł

prosecco, aperol, puree marakuja, woda gazowana, marakuja

APEROL SPRITZ WIŚNIA (500 ml) 31 zł

prosecco, aperol, syrop wiśniowy, woda gazowana, wiśnie

CUBA LIBRE (350 ml) 27 zł

rum bacardi, coca-cola, limonka

JAGERBOMBA (250 ml) 25 zł

jagermeister, red bull

BASIL GIN TONIK (250 ml) 27 zł

gin bombay sapphire, bazylia, cytryna, kinley pink aromatic berries

BUMBUCOLADA (250 ml) 33 zł

rum bumbu original, sok ananasowy, syrop kokosowy, sok z cytryny

RED ORANGE (250 ml) 25 zł

jagermeister, aperol, sok pomarańczowy, sok z cytryny, nitki chilli

ALKOHOLE

	40 ml	0,7 l
Jack Daniel's Tennessee Sour Mash Whiskey	15 zł	230 zł
Glenmorangie Highland Single Malt Scotch Whiskey	25 zł	385 zł
Hennessy very special cognac	23 zł	330 zł
Tequila Patrón Silver	25 zł	360 zł
Bacardi Carta Blanca	12 zł	120 zł
Bumbu Original Barbados Rum	22 zł	310 zł
Bombay Sapphire London Dry Gin	17 zł	230 zł
Jagermeister	12 zł	210 zł
Ciroc Vodka	19 zł	250 zł
Grappa Diciotto Lune	25 zł	370 zł
Grappa otrzymana z destylacji 5 trydenckich winogron, dorastająca przez 18 miesięcy, o miękkiej teksturze, a także intensywnym, acz słodkim zapachu		
Tequila Clase Azul Reposado	110 zł	-
Hennessy the original XO	150 zł	-
Płynne pistacje 18%	17 zł	-