

Menu Sezonowe

Pizza Amerykańska – sos bbq, mozzarella, dynia, cebula, jalapeño, bekon, miód (44 zł)

Pizza Arabska – aromatyczny pikantny sos z papryki i orzechów włoskich, mozzarella, smażony bakłażan, granat, kolendra (41 zł)

Pizza Chińska – sos śliwkowy, mozzarella, kurczak, papryka, cebula, chili, szczypiorek, sezam (42 zł)

Pizza Turecka – pizza w stylu tureckiej pide, faszerowana aromatyczną wołowiną, chili, marynowaną cebulką i kolendrą (42 zł)

Gamberi - krewetki z patelni z pomidorkami koktajlowymi, kaparami, anchois i szpinakiem w sosie maślanym, podane z paluchami chlebowymi i sałatką (49 zł)

Gnocchi con la zucca - domowe dyniowe gnocchi w sosie maślano-czosnkowym z grana padano, pestkami dyni, płatkami chili i szynką speck lub serem kozim w wersji wege (43 zł)

Spaghetti con la nduja - spaghetti w sosie pomidorowym z burratą, pikantną wieprzową pastą nduja, cebulą, grana padano i rukolą (45 zł)

Polędwiczka z suszonymi śliwkami - polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowym z suszonymi śliwkami i cebulą, podana z sałatką oraz dodatkiem do wyboru - kasza farro / gnocchi / paluchy chlebowe (46 zł)

Pikantny krem z dyni

z pikantną salsą i pestkami dyni, podany z paluchami chlebowymi (mały - 13 zł, duży - 19 zł)

Brownie na ciepło z wiśniami i bitą śmietaną (20 zł)

Panna cotta z sosem do wyboru (15 zł)

Herbatka zimowa z miodem i dodatkami (18 zł)

Lemoniada (12 zł) / **Grzana Lemoniada** (14 zł)

Dyniowe Latte (16 zł) / **Masala Chai** (15 zł)

Grzane wino (17 zł)

Soki wyciskane (16 zł)

marchew, jabłko, pomarańcza

jabłko, burak, seler

marchew, szpinak, jabłko, seler

SPECIALS

American pizza – bbq sauce, mozzarella, pumpkin, jalapeño, onions, bacon, honey (44 zł)

Arabic pizza – hot aromatic walnut and peppers sauce, mozzarella, fried aubergine, pomegranate, cilantro (41 zł)

Chinese pizza – plum sauce, mozzarella, chicken, peppers, onions, chilli, chives, sesame seeds (42 zł)

Turkish pizza – traditional turkish style pide pizza stuffed with aromatic beef, chili, marinated onions and cilantro (42 zł)

Gamberi - pan fried prawns with cherry tomatoes, anchovies, spinach and butter sauce, served with homemade breadsticks and salad (49 zł)

Gnocchi con la zucca - homemade pumpkin gnocchi with garlic butter sauce with grana padano, pumpkin seeds, chilli flakes and speck or goat's cheese (43 zł)

Spaghetti con la nduja - spaghetti with tomato sauce, spicy nduja, burrata, onions, rocket and grana padano (45 zł)

Pork tenderloin - with creamy sauce with prunes and onions, served with salad and groats, gnocchi or breadsticks (46 zł)

Hot pumpkin creamy soup

served with spicy salsa, pumpkin seeds and homemade bread sticks (small - 13 zł, large - 19 zł)

Desserts and homemade beverages

Brownie with hot cherries (20 zł)

Panna cotta with sauce (15 zł)

Winter mulled tea (18 zł)

Hot lemonade (14 zł) / ***Lemonade*** (12 zł)

Masala Chai (15 zł) / ***Pumpkin Spice latte*** (16 zł)

Mulled wine (17 zł)

Freshly squeezed juice

apple, carrot, orange

apple, beetroot, celery

carrot, spinach, celery, apple