



# ESTELLA

## RISTORANTE

*Zapraszamy do naszych lokali:*

*Poznań, ul. Garbary 41*

*Suchy Las, ul. Szkolna 20*

*(Hala widowiskowo sportowa, wjazd od ul. Obornickiej)*

*Poznań, ul. Węgorka 20*

*(w Centrum Kongresowym IOR przy ul. Grunwaldzkiej obok Glaxo)*

*Pałac w Krześlicach*

*(Krzeslice 1, Pobiedziska k/Poznania)*

*Wszystkie potrawy również na wynos  
Organizacja bankietów i catering do 10.000 osób  
Imprezy okolicznościowe*

*[www.estella.pl](http://www.estella.pl) , [www.krzeslice.pl](http://www.krzeslice.pl)  
e-mail: [restauracja@estella.pl](mailto:restauracja@estella.pl)*

# SPIS TREŚCI

ANTIPASTI ZAKĄSKI VORSTPEISEN HELPLINGS .....	1
INSALATE SAŁATKI SALATE SALADS .....	3
ZUPPE ZUPY SUPPEN SOUPS .....	4
PASTA MAKARONY TEIGGERICHTE PASTA .....	5
RISOTTI POTRAWY Z RYŻU REISGERICHTE RICE DISHES .....	11
PIZZA .....	12
CARNÈ DI MANZO MIĘSO WOŁOWE RINDFLEISCH BEEF DISHES .....	16
CARNÈ DI VITELLO MIĘSO CIELĘCE KALBFLEISCH VEAL DISHES .....	17
CARNÈ DI MAIALE MIĘSO WIEPRZOWE SCHWEINFLEISCH PORK DISHES .....	18
CARNÈ DI POLLO DANIA Z DROBIU GEFLÜGELGERICHTE POULTRY DISHES .....	19
PESCE RYBY FISCH FISH DISHES .....	19
PIATTI PERI BAMBINI PORCJE DZIECIĘCE KINDERTELLER CHILDREN PORTIONS .....	21
DESSERTI DESERY DESSERTS DESSERTS .....	21
NAPOJE GORĄCE WARME GETRÄNKE HOT DRINKS .....	22
NAPOJE ZIMNE KALTE GETRÄNKE COLD DRINKS .....	23
PIWO BEER .....	24
WINA DOMU .....	24
WINA MUSUJĄCE SCHAUMWEIN .....	30
SZAMPAN .....	30
PORTO .....	30
VERMOUTH .....	31
APERITIF .....	31
GIN .....	31
RUM .....	31
TEQUILA .....	32
WÓDKI VODKAS .....	32
WÓDKA GATUNKOWA KIND OF POLISH VODKA .....	32
COGNAC .....	32
BRANDY .....	32
WHISKY & WHISKEY .....	32
LIKIERY .....	33
DRINKI I KOKTAILE DRINKS AND COCKTAILS .....	33
PAPIEROSY CIGARETTES .....	34
DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH BEILAGE FÜR HAUPTGERICHTE ADDITIONS TO MAIN DISHES .....	34
DODATKI DO PIZZY, SPAGHETTI, RISOTTA BEILAGE FÜR PIZZA, SPAGHETTI, RISOTTO ADDITIONS TO PIZZA, SPAGHETTI, RICE .....	35

\* Zamawiając 1/2 porcji zapłacisz 3/4 ceny potrawy! To się nie opłaca!

\* Sie bestellen 1/2 Portion, Sie bezahlen 3/4 Preis. Das lohnt sich nicht!

\* You order half portion, you have to pay three quarters of price! It doesn't pay!

## ANTIPASTI ZAKASKI VORSPEISEN HELPINGS

- |     |   |          |
|-----|---|----------|
| 1.  | <i>Frittata Toscana</i><br>Omlet z pieczarkami i szynką<br>Omelett mit Schinken und Champignons<br>Omelette with mushrooms and ham  | 13,50 zł |
| 2.  | <i>Frittata Asparagi</i><br>Omlet ze szparagami<br>Omelett mit Spargeln<br>Omelette with asparagus  | 13,50 zł |
| 3.  | <i>Frittata Spinaci</i><br>Omlet ze szpinakiem<br>Omelett mit Spinat<br>Omelette with spinach   | 13,50 zł |
| 4.  | <i>Antipasto di tonno e pomodori secchi</i><br>Przystawka z tuńczyka i suszonych na słońcu pomidorów<br>Vorspeise aus Thunfisch und getrockene tomaten<br>Tuna with sun-dried tomatoes                    | 27,00 zł |
| 5.  | <i>Salmone affumicato con limone</i><br>Łosoś wędzony z cytryną<br>Räucherlachs mit Zitrone<br>Smoked salmon with lemon   | 22,00 zł |
| 6.  | <i>Crostini Hawaii</i><br>Tosty z serem, szynką i ananasem<br>Toaste mit Käse, Schinken und Ananas<br>Toasts with cheese, ham and pineapple   | 15,50 zł |
| 7.  | <i>Crostini alla romana</i><br>Tosty z pieczarkami, szparagami, karczochami i serem<br>Toaste mit Champignons, Spargeln, Artischocken und Käse<br>Toasts with mushrooms, asparagus, artichokes and cheese | 17,50 zł |
| 8.  | <i>Frittata Scampi</i><br>Omlet z krewetkami i czosnkiem<br>Omelett mit Krabben und Knoblauch<br>Omelette with shrimps and garlic   | 17,50 zł |
| 9.  | <i>Coctail di Gamberetti</i><br>Cocktail z krewetek<br>Krevettencocktail<br>Shrimps cocktail  | 25,00 zł |
| 10. | <i>Crostini Rustichella</i><br>Tosty z krewetkami, karczochami i serem<br>Toaste mit Krevetten Artischocken und Käse<br>Toasts with shrimps, artichokes and cheese  | 22,50 zł |

- |     |  |                  |
|-----|--|------------------|
| 12. | <i>Olive verdi farcite con carne</i><br>Smazone oliwki nadziewane mięsem<br>Oliven mit Fleisch gefüllt und frittiert<br>Olives stuffed with meat   | 24,50 zł         |
| 13. | <i>Crostini Geppetto</i><br>Tosty z szynką, salami, pomidorem, cebulą,<br>kaparami i serem Gorgonzola<br>Toaste mit Schinken, Salami, Tomaten, Zwiebeln, Kapern und Gorgonzola<br>Toasts with ham, salami, tomato, onion, capers and Gorgonzola cheese | 22,50 zł         |
| 15. | <i>Insalata Caprese</i><br>Ser mozzarella z pomidorem<br>Mozzarella-Käse mit Tomaten<br>Mozzarella cheese with tomatoes  | 19,50 zł         |
| 16. | <i>Broccoli al forno</i><br>Brokuty zapiekane z serem<br>Broccoli überbacken mit Käse<br>Broccoli casserole with cheese  | 20,00 zł         |
| 18. | <i>Prosciutto di Parma con melone</i><br>Szynka parmeńska na melonie<br>Parmaschinken mit Melone<br>Parma ham  | 39,00 zł         |
| 21. | <i>Antipasto misto (per due persone)</i><br>Półmisek ząkasek włoskich (dla dwóch osób)<br>Gemischter Vorspeisenteller (für zwei Personen)<br>Appetizer platter (for two persons)   | 55,00 zł         |
| 22. | <i>Carpaccio di manzo (grande / piccolo )</i><br>Połędwica wołowa marynowana (duża / mała )<br>Rinderfilet mariniert (gross / klein )<br>Pickled beef loin (big / small )  | 40,00 / 15,00 zł |
| 23. | <i>Carpaccio di salmone</i><br>Łosoś marynowany<br>Carpaccio vom Lachs<br>Pickled salmon   | 30,50 zł         |
| 24. | <i>Melanzane fritte con sugo di pomodoro</i><br>Panierowany bakłażan z pikantnym sosem pomidorowym<br>Panierte Aubergine mit pikanter Tomatensosse<br>Egg-fruit coated In bread nad egg with spicy sauce   | 21,50 zł         |
| 25. | <i>Formaggi misti</i><br>Deska serów<br>Gemischte Käseplatte<br>Cheese plate   | 33,00 zł         |

- |     |   |          |
|-----|---|----------|
| 26. | <i>Affettati misti</i><br><i>Deska wędlin</i><br><i>Gemischte Aufschnittplatte</i><br><i>Pork-butcher's meat plate</i>  | 39,00 zł |
| 27. | <i>Antipasto vegetariano</i><br><i>Przekąski wegetariańskie</i><br><i>vegetarische Vorspeise</i><br><i>Vegetarian starter</i>   | 23,00 zł |
| 28. | <i>Insalata di pollo</i><br><i>Salatka z kurczęcia</i><br><i>Hänchensalat</i><br><i>Chicken salad</i>   | 23,00 zł |
| 29. | <i>Fritto di verdure con mozzarella</i><br><i>Warzywa z grilla z serem mozzarella</i><br><i>Gegrillte Gemüse mit Mozzarella</i><br><i>Fried vegetables with mozzarella cheese</i> | 30,00 zł |
| 30. | <i>Antipasto di matroso</i><br><i>Przystawka z darów morza</i><br><i>Meeresfrüchtenvorspeise</i><br><i>Appetizer with seafood</i>   | 39,50 zł |

### INSALATE SALATKI SALATE SALADS

- |      |  |          |
|------|--|----------|
| 125. | <i>Insalata Verde</i><br><i>Salata zielona</i><br><i>Grüner Salat</i><br><i>Lettuce</i>  | 11,50 zł |
| 126. | <i>Insalata di pomodori</i><br><i>Salatka z pomidorów</i><br><i>Tomatensalat</i><br><i>Tomato salad</i>                                    | 13,50 zł |
| 128. | <i>Insalata mista</i><br><i>Salatka mieszana</i><br><i>Gemischter Salat</i><br><i>Mixed salad</i>  | 13,00 zł |
| 129. | <i>Insalata di tonno e fagioli</i><br><i>Salatka z tuńczyka i fasoli</i><br><i>Thunfischsalat mit Bohnen</i><br><i>Tuna and bean salad</i> | 19,00 zł |
| 130. | <i>Insalata di carciofo</i><br><i>Salatka z karczochów</i><br><i>Artischockensalat</i><br><i>Artichoke salad</i>                           | 22,50 zł |

- |      |  |          |
|------|--|----------|
| 131. | <i>Insalata di penne</i><br>Safatka z makaronu<br>Nudelsalat<br>Pasta salad  | 18,50 zł |
| 132. | <i>Insalata Speciale</i><br>Safatka z serem, szynką i tuńczykiem<br>Salat mit Käse, Schinken und Thunfisch<br>Cheese, ham and tuna salad   | 26,00 zł |
| 133. | <i>Insalata Gigante</i><br>Safatka z serem, szynką, tuńczykiem, szparagami i karczochami<br>Salat mit Käse, Schinken, Thunfisch, Spargeln und Artischocken<br>Cheese, ham, tuna, asparagus and artichokes salad      | 38,00 zł |
| 134. | <i>Insalata Delicata</i><br>Safatka z krewetkami i tuńczykiem<br>Salat mit Krevetten und Thunfisch<br>Shrimps and tuna salad   | 31,00 zł |
| 135. | <i>Insalata Rustichella</i><br>Safatka z karczochami, krewetkami, serem Mozzarella i oliwkami<br>Salat mit Artischocken, Krevetten, Mozzarella und Oliven<br>Artichokes, shrimps, Mozzarella cheese and olives salad | 31,00 zł |
| 136. | <i>Insalata Walldorf</i><br>Safatka z selera z orzechami i ananasem<br>Walldorfersalat<br>Celery, nuts and pineapple salad   | 19,50 zł |
| 137. | <i>Insalata Greca</i><br>Safatka grecka<br>Griechischer Salat<br>Greek salad   | 22,00 zł |

### ZUPPE ZUPY SUPPEN SOUPS

- |      |   |          |
|------|---|----------|
| 139. | <i>Tortellini in brodo</i><br>Tortellini w rosole<br>Kraftbrühe mit Tortellini<br>Tortellini in broth | 11,00 zł |
| 140. | <i>Zuppa di cipolle</i><br>Zupa cebulowa<br>Zwiebelsuppe<br>Onion soup                                | 10,00 zł |
| 141. | <i>Zuppa di fagioli</i><br>Zupa fasolowa<br>Bohnensuppe<br>Bean soup                                  | 11,00 zł |

142. *Stracciatella Romana* 12,50 zł  
*Bulion z jajkiem i parmezanem*  
*Kraftbrühe mit Ei und Parmesan*  
*Consomme with egg and Parmesan cheese*
143. *Brodo di carne* 11,50 zł  
*Rosół z mięsem i jarzynkami*  
*Kraftbrühe mit Suppenfleisch und Gemüse*  
*Broth with meat and vegetable*
144. *Zuppa di gulasch* 14,00 zł  
*Zupa gulaszowa*  
*Gulaschsuppe*  
*Goulash soup*
145. *Zuppa di patate* 11,00 zł  
*Zupa ziemniaczana z parmezanem*  
*Kartoffelsuppe mit Parmesan*  
*Potato soup with Parmesan cheese*
146. *Crema di funghi* 16,00 zł  
*Zupa grzybowa*  
*Pilzsuppe*  
*Mushroom soup*
147. *Minestrone* 11,00 zł  
*Zupa jarzynowa*  
*Italienische Gemüsesuppe*  
*Vegetable soup*
148. *Zuppa di pesce* 16,00 zł  
*Zupa rybna*  
*Italienische Fischsuppe*  
*Fish soup*
149. *Minestra fredda di barbabietole \** 10,00 zł  
*Chłodnik*  
*kalte Rote-Bete-Suppe*  
*Cold vegetable soup*
150. *Zuppa di pomodori* 11,00 zł  
*Zupa pomidorowa*  
*Tomatensuppe*  
*Tomatoes soup*

PASTA MAKARONY TEIGGERICHTE PASTA

249. *Spaghetti al pesto genovese* 22,50 zł  
*Z sosem z bazylii i orzeszków pinii*  
*mit frische Basilicum - Pinien soße*  
*with classic italian herbal sauce*

250. *Spaghetti Aglio e Olio* 17,50 zł  
Z oliwą z oliwek i czosnkiem  
mit Olivenöl und Knoblauch  
with olive oil and garlic
251. *Spaghetti Napoli* 17,50 zł  
z sosem pomidorowym  
mit Tomatensoße  
with tomato sauce
252. *Spaghetti Bolognese* 19,50 zł  
z sosem bolońskim  
mit Bolognese - Soße  
with Bolognese sauce
253. *Spaghetti Carbonara con panna* 19,50 zł  
ze śmietaną i szynką  
mit Sahne und Schinken  
with cream and ham
254. *Spaghetti Funghi* 19,00 zł  
z sosem pomidorowym i pieczarkami  
mit Tomatensoße und Champignons  
with tomato sauce and mushrooms
255. *Spaghetti Carbonara con uovo* 19,50 zł  
z jajkiem i boczkiem  
mit Ei und geräuchertem Bauchspeck  
with egg and bacon
256. *Spaghetti con funghi e piselli* 19,00 zł  
z sosem pomidorowym, pieczarkami i groszkiem  
mit Tomatensoße, Champignons und Erbsen  
with tomato sauce, mushrooms and green peas
257. *Spaghetti Cacciatore* 19,50 zł  
ze śmietaną, papryką i pieczarkami  
mit Sahne, Paprika und Champignons  
with cream, sweet pepper and mushrooms
258. *Spaghetti Tonno* 21,50 zł  
z sosem pomidorowym i tuńczykiem  
mit Tomatensoße und Thunfisch  
with tomato sauce and tuna
259. *Spaghetti Piccante* 21,50 zł  
z sosem bolońskim, śmietaną i szynką  
mit Bolognese - Soße, Sahne und Schinken  
with Bolognese sauce, cream and ham
261. *Spaghetti Carciofo* 20,50 zł  
ze śmietaną i karczochami  
mit Sahne und Artischocken  
with cream and artichokes

\* Dostępność uzależniona porą roku / dniem tygodnia. Zapytaj obsługę lokalu.

\* Nicht jederzeit vorhanden. Fragen Sie unsere Bedienung. \* Available not always. Ask our personnel.

262. *Spaghetti Vongole* 22,50 zł  
z sosem pomidorowym i małzami  
mit Tomatensoße und weißen Muscheln  
with tomato sauce and mussel
263. *Spaghetti Marinara* 24,50 zł  
z sosem pomidorowym i owocami morza  
mit Tomatensoße und Meeresfrüchten  
with tomato sauce and seafood
264. *Spaghetti Matricciana* 26,50 zł  
z sosem pomidorowym i szynką parmeńską  
mit Tomatensoße und Parmaschinken  
with tomato sauce and Parma ham
265. *Spaghetti alla gorgonzola* 26,00 zł  
ze śmietaną i serem Gorgonzola  
mit Sahne und Gorgonzola  
with cream and Gorgonzola cheese
266. *Spaghetti Caprese* 23,50 zł  
z oliwkami, tuńczykiem, sardelami i serem mozzarella  
mit Oliven, Thunfisch, Sardellen und Mozzarella  
with olives, tuna, anchovies and Mozzarella cheese
267. *Tortellini Bolognese* 22,50 zł  
z sosem bolońskim  
mit Soße Bolognese  
with Bolognese sauce
268. *Tortellini alla panna* 24,00 zł  
ze śmietaną i szynką  
mit Sahne und Schinken  
with cream and ham
270. *Tortellini al forno* 28,50 zł  
zapiekane z serem  
mit Käse überbacken  
casseroleed with cheese
271. *Tortellini Tre Formaggi* 31,50 zł  
zapiekane z trzema gatunkami sera  
mit drei Käsesorten überbacken  
casseroleed with three kinds of cheese
272. *Tortellini alla gorgonzola* 29,50 zł  
z sosem Gorgonzola  
mit Gorgonzola-Soße  
with Gorgonzola sauce
273. *Paglia e fieno* 21,00 zł  
Makaron z szynką i sosem śmietanowym  
Bandnudeln mit Schinken und Sahne-Soße  
Pasta with ham and cream sauce

274. *Tagliatelle Bolognese* 21,00 zł  
Makaron z sosem bolońskim  
Bandnudeln mit Bolognese - Soße  
Noodles with Bolognese sauce
275. *Tagliatelle al salmone* 27,50 zł  
Makaron z łososiem i sosem śmietanowym  
Bandnudeln in Lachssahne  
Noodles with salmon and cream sauce
276. *Tagliatelle in salsa di funghi* 26,00 zł  
Makaron w sosie grzybowym  
Bandnudeln mit Pilz-Soße  
Noodles in mushroom sauce
277. *Tagliatelle alla gorgonzola* 29,50 zł  
Makaron z sosem Gorgonzola  
Bandnudeln mit Gorgonzola-Soße  
Noodles with Gorgonzola sauce
278. *Penne all' arrabbiata* 21,00 zł  
Makaron w sosie pikantnym  
Nudeln mit pikanter Soße  
Pasta in piquant sauce
279. *Lasagne con carne / con spinaci* 25,50 zł  
Zapiekanka z mięsem (lub szpinakiem) pod beszamelem  
Lasagne überbacken (mit Fleisch oder mit Spinat)  
Lasagne with meat / or with spinach
280. *Pasta e broccoli* 23,00 zł  
Makaron z brokułami, sardelami i szynką  
Nudeln mit Broccoli, Sardellen und Schinken  
Pasta with broccoli, anchovies and ham
281. *Pasta al forno* 25,50 zł  
Makaron zapiekany z szynką, pieczarkami, groszkiem i serem  
Nudeln mit Schinken, Champignons, Erbsen und Käse überbacken  
Pasta casseroleed with ham, mushrooms, green peas and cheese
282. *Pasticcio* 25,50 zł  
Trzy rodzaje makaronu zapiekane z serem  
Drei verschiedene Nudelsorten mit Käse überbacken  
Three kinds of pasta casseroleed with cheese
283. *Cannelloni con carne / con spinaci* 25,50 zł  
Nadziewane mięsem (lub szpinakiem)  
mit Fleisch / oder mit Spinat gefüllt  
stuffed with meat / or spinach
285. *Penne alla vesuviana* 23,50 zł  
Makaron z kaparami, oliwkami i serem mozzarella Galbani  
Nudeln mit Kapern, Oliven und Mozzarella  
Pasta with capers, olives and Mozzarella cheese

292. *Gnocchi Bolognese* 24,50 zł  
*Kłuseczki ziemniaczane z sosem bolońskim*  
*mit Soße Bolognese*  
*with Bolognese sauce*
293. *Gnocchi Piccante* 25,50 zł  
*Kłuseczki ziemniaczane z sosem bolońskim, śmietaną i szynką*  
*mit Soße Bolognese, Sahne und Schinken*  
*with Bolognese sauce, cream and ham*
294. *Gnocchi in salsa di funghi* 28,00 zł  
*Kłuseczki ziemniaczane w sosie grzybowym*  
*mit Pilz-Soße*  
*in mushroom sauce*
295. *Gnocchi Tre Formaggi* 32,50 zł  
*Kłuseczki ziemniaczane zapiekane z trzema gatunkami sera*  
*mit drei Käsesorten überbacken*  
*casseroled with three kinds of cheese*
296. *Gnocchi Spinaci* 26,50 zł  
*Kłuseczki ziemniaczane w sosie śmietanowym ze szpinakiem*  
*mit Sahne-Soße und Spinat*  
*with cream sauce and spinach*
297. *Gnocchi con bacon e sugo di pomodoro* 28,50 zł  
*Kłuseczki ziemniaczane z sosem pomidorowym i bekonem*  
*mit Tomatensoße und Bacon*  
*with tomato sauce and bacon*
298. *Farfalle Scampi* 26,50 zł  
*z sosem pomidorowym i krewetkami*  
*mit Tomatensoße und Krevetten*  
*with tomato sauce and shrimps*
299. *Farfalle Carbonara con panna* 22,50 zł  
*ze śmietaną i szynką*  
*mit Sahne und Schinken*  
*with cream and ham*
300. *Farfalle al salmone* 28,50 zł  
*z łososiem i sosem śmietanowym*  
*in Lachssahne*  
*with salmon and cream sauce*
301. *Farfalle alla gorgonzola* 29,50 zł  
*ze śmietaną i serem Gorgonzola*  
*mit Sahne und Gorgonzola-Käse*  
*with cream and Gorgonzola cheese*
302. *Farfalle Primavera* 23,50 zł  
*z szynką, groszkiem i śmietaną*  
*mit Schinken, Sahne und Erbsen*  
*with ham, green peas and cream*

303. *Farfalle Spinaci* 24,50 zł  
*w sosie śmietanowym ze szpinakiem*  
*mit Sahne-Soße und Spinat*  
*with cream sauce and spinach*
304. *Farfalle Marinara* 28,50 zł  
*z sosem pomidorowym i owocami morza*  
*mit Tomatensoße und Meeresfrüchten*  
*with tomato sauce and seafood*
305. *Pappardelle Scampi* 28,50 zł  
*z sosem pomidorowym i krewetkami*  
*mit Tomatensoße und Krevetten*  
*with tomato sauce and shrimps*
306. *Pappardelle al salmone* 28,50 zł  
*z łososiem i sosem śmietanowym*  
*in Lachssahnesoße*  
*with salmon and cream sauce*
307. *Pappardelle Marinara* 28,50 zł  
*z sosem pomidorowym i owocami morza*  
*mit Tomatensoße und Meeresfrüchten*  
*with tomato sauce and seafood*
308. *Pappardelle alla gorgonzola* 29,50 zł  
*ze śmietaną i serem Gorgonzola*  
*mit Sahne und Gorgonzola-Käse*  
*with cream and Gorgonzola cheese*
309. *Conchiglioni Scampi* 28,50 zł  
*z sosem pomidorowym i krewetkami*  
*mit Tomatensoße und Krevetten*  
*with tomato sauce and shrimps*
310. *Conchiglioni con bacon e sugo di pomodoro* 25,50 zł  
*z sosem pomidorowym i bekonem*  
*mit Tomatensoße und Bacon*  
*with tomato sauce and bacon*
311. *Conchiglioni alla gorgonzola* 29,50 zł  
*ze śmietaną i serem Gorgonzola*  
*mit Sahne und Gorgonzola-Käse*  
*with cream and Gorgonzola cheese*
312. *Conchiglioni Tre Formaggi* 32,50 zł  
*zapiekane z trzema gatunkami sera*  
*mit drei Käsesorten überbacken*  
*casseroled with three kinds of cheese*

RISOTTO POTRAWY Z RYŻU  
REISGERICHTE RICE DISHES

- |      |  |          |
|------|--|----------|
| 390. | <i>Risotto Bolognese</i><br>z sosem bolońskim<br>mit Soße Bolognese<br>with Bolognese sauce  | 22,00 zł |
| 391. | <i>Risotto Funghi</i><br>z sosem pomidorowym i pieczarkami<br>mit Tomatensoße und Champignons<br>with tomato sauce and mushrooms   | 20,50 zł |
| 392. | <i>Risotto Spinaci</i><br>w sosie śmietanowym ze szpinakiem<br>mit Sahne-Soße und Spinat<br>with cream sauce and spinach   | 23,50 zł |
| 393. | <i>Risotto Carciofo</i><br>w sosie śmietanowym z karczochami<br>mit Sahne-Soße und Artischocken<br>with cream sauce and artichokes   | 25,50 zł |
| 394. | <i>Risotto Vongole</i><br>z sosem pomidorowym i małżami<br>mit Tomatensoße und Muscheln<br>with tomato sauce and mussels   | 26,00 zł |
| 395. | <i>Risotto Marinara</i><br>z sosem pomidorowym i owocami morza<br>mit Tomatensoße und Meeresfrüchten<br>with tomato sauce and seafood  | 26,00 zł |
| 396. | <i>Risotto Scampi e Vongole</i><br>z sosem pomidorowym, małżami i krewetkami<br>mit Tomatensoße, Krevetten und weißen Muscheln<br>with tomato sauce, mussels and shrimps   | 26,00 zł |
| 397. | <i>Risotto Scampi</i><br>z sosem pomidorowym i krewetkami<br>mit Tomatensoße und Krevetten<br>with tomato sauce and shrimps  | 26,00 zł |
| 398. | <i>Gratin di pollo, riso e ananas, insalata mista</i><br>Zapiekanka z kurczęcia z ryżem i ananasem, z sałatką mieszaną<br>Hähnchenauflauf mit Reis und Ananas, mit gemischter Salat<br>Chicken casserole with rice and mixed salad | 35,50 zł |

## PIZZA

Wszystkie pizze z przetartymi pomidorami pelati, serem i oregano

- |      |  |          |
|------|--|----------|
| 400. | <i>Pizza Margherita</i><br>z przetartymi pomidorami pelati i serem<br>mit Tomaten und Käse<br>with tomatoes and cheese   | 16,00 zł |
| 401. | <i>Pizza Patate</i><br>z ziemniakami i czosnkiem<br>mit Kartoffeln und Knoblauch<br>with potatoes and garlic   | 17,50 zł |
| 403. | <i>Pizza Peperoni Cipolle</i><br>z papryką i cebulą (do wyboru papryka czerwona słodka<br>lub strąkowa ostra)<br>mit Paprikaschoten und Zwiebeln<br>with pepper and onion (either red sweet pepper or hot pepper)              | 18,50 zł |
| 404. | <i>Pizza Funghi</i><br>z pieczarkami<br>mit Champignons<br>with mushrooms  | 18,50 zł |
| 405. | <i>Pizza Peperoni e Funghi</i><br>z papryką i pieczarkami (do wyboru papryka czerwona<br>słodka lub strąkowa ostra)<br>mit Paprikaschoten und Champignons<br>with pepper and mushrooms (either red sweet pepper or hot pepper) | 18,50 zł |
| 406. | <i>Pizza Funghi e Cipolle</i><br>z pieczarkami i cebulą<br>mit Champignons und Zwiebeln<br>with mushrooms and onion  | 18,50 zł |
| 407. | <i>Pizza Prosciutto</i><br>z szynką<br>mit Schinken<br>with ham  | 21,50 zł |
| 408. | <i>Pizza Sicilia</i><br>z pieczarkami, cebulą i kaparami<br>mit Champignons, Zwiebeln und Kapern<br>with mushrooms, onion and capers   | 20,50 zł |
| 410. | <i>Pizza Firenze</i><br>ze szparagami i pieczarkami<br>mit Spargeln und Champignons<br>with asparagus and mushrooms  | 21,50 zł |

411.	<i>Pizza Tonno</i> <i>Z tuńczykiem</i> <i>mit Thunfisch</i> <i>with tuna</i>	21,50 zł
412.	<i>Pizza Toscana</i> <i>z pieczarkami i szynką</i> <i>mit Champignons und Schinken</i> <i>with mushrooms and ham</i>	21,50 zł
413.	<i>Pizza Tonno e Cipolle</i> <i>z tuńczykiem i cebulą</i> <i>mit Thunfisch und Zwiebeln</i> <i>with tuna and onion</i>	21,50 zł
414.	<i>Pizza Prosciutto e Salami</i> <i>z szynką i salami</i> <i>mit Schinken und Salami</i> <i>with ham and salami</i>	21,00 zł
415.	<i>Pizza Funghi e Salami</i> <i>z pieczarkami i salami</i> <i>mit Champignons und Salami</i> <i>with mushrooms and salami</i>	21,50 zł
416.	<i>Pizza Bolognese</i> <i>z sosem bolońskim</i> <i>mit Bolognese - Soße</i> <i>with Bolognese sauce</i>	23,00 zł
417.	<i>Pizza Salami</i> <i>z salami</i> <i>mit Salami</i> <i>with salami</i>	21,50 zł
419.	<i>Pizza Calzone</i> <i>nadziewana karczochami, salami, szynką i pieczarkami</i> <i>gefüllt mit Artischocken, Salami, Schinken und Champignons</i> <i>stuffed with artichokes, salami, ham and mushrooms</i>	22,00 zł
420.	<i>Pizza Venezia</i> <i>ze szparagami i szynką</i> <i>mit Spargeln und Schinken</i> <i>with asparagus and ham</i>	22,00 zł
421.	<i>Pizza Trieste</i> <i>z tuńczykiem i szynką</i> <i>mit Thunfisch und Schinken</i> <i>with tuna and ham</i>	22,50 zł
422.	<i>Pizza Hawaii</i> <i>z ananasem i szynką</i> <i>mit Schinken und Ananas</i> <i>with pineapple and ham</i>	22,00 zł

423. *Pizza Tonno e Funghi* 21,50 zł  
z tuńczykiem i pieczarkami  
mit Thunfisch und Champignons  
with tuna and mushrooms
424. *Pizza Quattro Stagioni* 22,50 zł  
z tuńczykiem, karczochami, szynką i pieczarkami  
mit Thunfisch, Artischocken, Schinken und Champignons  
with tuna, artichokes, ham and mushrooms
425. *Pizza Carne di Pollo* 23,50 zł  
z grillowanym filetem z kurczęcia  
mit Hähnchenfilet vom Grill  
with grilled chicken
426. *Pizza Vongole* 22,50 zł  
z małżami i czosnkiem  
mit weißen Muscheln und Knoblauch  
with mussels and garlic
427. *Pizza Speciale* 22,50 zł  
z pieczarkami, karczochami i szynką  
mit Champignons, Artischocken und Schinken  
with mushrooms, artichokes and ham
428. *Pizza Ascolana* 25,00 zł  
z pieczarkami, szynką i sosem bolońskim  
mit Champignons, Schinken und Bolognese Soße  
with mushrooms, ham and Bolognese sauce
429. *Pizza Milanese* 23,50 zł  
ze szparagami, szynką i karczochami  
mit Spargeln, Schinken und Artischocken  
with asparagus, ham and artichokes
430. *Pizza Riri* 25,00 zł  
z sardelami, oliwkami, karczochami i salami  
mit Sardellen, Oliven, Artischocken und Salami  
with anchovies, olives, artichokes and salami
431. *Pizza Spinaci* 24,50 zł  
ze szpinakiem liściastym i czosnkiem  
mit Blattspinat und Knoblauch  
with spinach leaves and garlic
432. *Pizza Capricciosa* 23,50 zł  
z tuńczykiem, pieczarkami, oliwkami i kaparami  
mit Thunfisch, Champignons, Oliven und Kapern  
with tuna, mushrooms, olives and capers
433. *Pizza Calabria* 24,50 zł  
z małżami i karczochami  
mit weißen Muscheln und Artischocken  
with mussels and artichokes

434. *Pizza Frutti di Mare* 24,50 zł  
z owocami morza i czosnkiem  
mit Meeresfrüchten und Knoblauch  
with seafood and garlic
435. *Pizza Tre Formaggi* 27,50 zł  
z trzema gatunkami sera  
mit drei verschiedenen Käsesorten  
with three kinds of cheese
436. *Pizza Parma* 31,50 zł  
z szynką parmeńską  
mit Parmaschinken  
with Parma ham
437. *Pizza Margherita con Mozzarella* 25,50 zł  
z pomidorami i serem Mozzarella  
mit Tomaten und Mozzarella  
with tomatoes and Mozzarella cheese
438. *Pizza Geppetto* 29,50 zł  
z karczochami, szynką parmeńską i cebulą  
mit Artischocken, Parmaschinken und Zwiebeln  
with artichokes, Parma ham and onion
439. *Pizza Broccoli* 23,50 zł  
z brokułami  
mit Broccoli  
with broccoli
440. *Pizza Scampi* 27,50 zł  
z krewetkami i czosnkiem  
mit Krevetten und Knoblauch  
with shrimps and garlic
441. *Pizza Rustichello* 26,50 zł  
z krewetkami, małżami i czosnkiem  
mit Krabben, weißen Muscheln und Knoblauch  
with shrimps, mussels and garlic
442. *Pizza Tropicana* 27,00 zł  
z serem Mozzarella, ananasem i brzoskwiniami  
mit Mozzarella, Ananas und Pfirsich  
with Mozzarella cheese, pineapple and peaches
443. *Pizza Tutto* ??? ?  
według życzenia naszych Gości  
nach Ihrem Wunsch  
according to the Guest's wish
444. *Pizza Rustica* 24,50 zł  
wiejska z bekonem i cebulą  
Bauernpizza mit Bacon und Zwiebeln  
cottage pizza with bacon and onion

445. *Pizza con prosciutto di Parma e rucola* 32,50 zł  
*z szynką parmeńską, świeżymi pomidorami i rucolą*  
*mit Parmaschinken, Tomaten und Rucola*  
*with Parma ham, fresh tomatoes and rucola*
446. *Pizza Vegetariana* 26,00 zł  
*z wybranymi przez Państwa warzywami*  
*mit gewählte Gemüse*  
*with vegetables*
447. *Pizza di Maccellaio* 28,50 zł  
*rzeźniczą z wędlinami*  
*mit Wurst und Speck*  
*with sausage and bacon*
448. *Pizza Orientale* 28,50 zł  
*z grillowaną pierśią kurczęcia*  
*mit gegrilltes Hähnchenfilet*  
*with poultry meat*

CARNE DI MANZO MIEŚO WOŁOWE RINDFLEISCH  
BEEF DISHES

549. *Brasato alla milanese* 43,50 zł  
*Wołowina duszona z pomidorami, grzybami i winem*  
*Rinderbraten nach italienischer Art*  
*Roast beef with tomatoes and mushrooms*
550. *Misto alla griglia* 46,50 zł  
*Półmisek mięs z grilla*  
*Gemischter Grillsteller*  
*Grilled meat platter*
551. *Filetto alla griglia* 53,50 zł  
*Befsztyk z polędwicy z grilla*  
*Rinderfilet gegrillt*  
*Grilled beefsteak*
553. *Filetto Geppetto* 55,00 zł  
*Befsztyk z polędwicy z grilla z cebulą i kaparami*  
*Rinderfilet gegrillt mit Zwiebeln und Kapern*  
*Beefsteak with onion and capers*
554. *Filetto al pepe verde* 57,00 zł  
*Filet z polędwicy w sosie z zielonego pieprzu*  
*Rinderfilet mit Grüner-Pfeffer-Soße*  
*Sirloin filet with Madagascar green pepper*

555. *Filetto Diana* 58,00 zł  
*Filet z polędwicy z pieczarkami i serem w sosie śmietanowym*  
*Rinderfilet mit Champignons und Käse, mit Weißwein-Sahne-Soße*  
*Sirloin fillet casseroled with mushrooms and cheese*
556. *Filetto alla gorgonzola* 61,00 zł  
*Filet z polędwicy z sosem z sera Gorgonzola*  
*Rinderfilet mit Gorgonzola-Soße*  
*Sirloin fillet with Gorgonzola sauce*
557. *Filetto Waldostana* 61,00 zł  
*Filet z polędwicy z szynką, pieczarkami i serem w sosie śmietanowym*  
*Rinderfilet mit Schinken, Champignons und Käse, mit Weißwein-Sahne-Soße*  
*Sirloin fillet casseroled with ham, mushrooms and cheese*

*Wszystkie potrawy mięsne podajemy z dwoma dodatkami. (wliczone w cenę)*  
*Alle Fleischgerichte werden mit zwei Beilagen serviert (inclusiv) / All dishes with two bonus extras*

CARNE DI VITELLO MIEŚO CIEŁĘCE KALBFLEISCH  
VEAL DISHES

560. *Occeletto* 43,00 zł  
*Cielęcina duszona w białym winie z pieczarkami*  
*Kalbsgeschnetzeltes mit Weißwein und Champignons gedünstet*  
*Veal stewed in white wine with mushrooms*
561. *Saltimbocca alla romana* 45,50 zł  
*Kieszonki cielęce nadziewane szynką w sosie szafwiowym*  
*Kalbstaschen mit Schinken gefüllt, mit Selbeisoße*  
*Veal pockets stuffed with ham*
562. *Cordon Bleu* 47,50 zł  
*Cielęcina nadziewana szynką i serem*  
*Kalbstasche mit Schinken und Käse gefüllt, mit Selbeisoße*  
*Veal stuffed with ham and cheese*
563. *Ossobuco alla fiorentina* 57,50 zł  
*Plastry giczy cielęcej duszonej z pomidorami i winem*  
*Kalbshaaxen-Scheiben nach fiorentinischer Art*  
*Sliced veal knuckle cooked with wine and tomatoes*

*Wszystkie potrawy mięsne podajemy z dwoma dodatkami. (wliczone w cenę)*  
*Alle Fleischgerichte werden mit zwei Beilagen serviert (inclusiv) / All dishes with two bonus extras*

CARNE DI MAIALE MIESO WIEPRZOWE  
SCHWEINEFLEISCH PORK DISHES

- |      |   |          |
|------|---|----------|
| 665. | <i>Bistecca alla griglia</i><br><i>Stek ze schabu z grilla</i><br><i>Schweinesteak gegrillt</i><br><i>Grilled steak</i>   | 41,50 zł |
| 666. | <i>Cotoletta Milanese</i><br><i>Kotlet schabowy panierowany</i><br><i>Wiener Schnitzel</i><br><i>Viennese rissole</i>   | 41,50 zł |
| 667. | <i>Scaloppini al vino bianco</i><br><i>Medaliony z sosem śmietanowym na białym winie</i><br><i>mit Weißwein-Sahne-Soße</i><br><i>with cream sauce and white wine</i>  | 45,00 zł |
| 668. | <i>Bistecca Geppetto</i><br><i>Stek ze schabu z grilla z cebulą i kaparami</i><br><i>Schweinesteak gegrillt mit Zwiebeln und Kapern</i><br><i>Steak with onion and capers</i>   | 43,50 zł |
| 669. | <i>Scaloppini alla cacciatore</i><br><i>Medaliony duszone w winie z cebulą, pieczarkami i papryką</i><br><i>Medaillonen mit Zwiebeln, Papryka und Champignons gedünstet</i><br><i>Italian style pork rissole</i>                        | 45,50 zł |
| 670. | <i>Scaloppini al limone</i><br><i>Medaliony w sosie cytrynowym</i><br><i>Medaillonen mit Zitronen-Soße</i><br><i>Medallions in lemon sauce</i>  | 45,50 zł |
| 673. | <i>Scaloppini alla paesana</i><br><i>Medaliony ze szynką i pieczarkami w sosie śmietanowym</i><br><i>Medaillons mit Schinken und Champignons, mit Weißwein-Sahne-Soße</i><br><i>Medallions with ham and mushrooms</i>                   | 46,50 zł |
| 674. | <i>Scaloppini Bolognese</i><br><i>Medaliony z szynką i serem w sosie śmietanowym</i><br><i>Medaillons mit Schinken und Käse, mit Weißwein-Sahne-Soße</i><br><i>with ham and cheese</i>  | 47,00 zł |
| 675. | <i>Scaloppini Waldostana</i><br><i>Medaliony z pieczarkami, szynką i serem w sosie śmietanowym</i><br><i>Medaillons mit Champignons, Schinken und Käse, mit Weißwein-Sahne-Soße</i><br><i>Casseroled with mushrooms, ham and cheese</i> | 49,50 zł |
| 676. | <i>Scaloppini alla gorgonzola</i><br><i>Medaliony z sosem z sera Gorgonzola</i><br><i>mit Gorgonzola-Soße</i><br><i>with Gorgonzola sauce</i>   | 50,00 zł |

*Wszystkie potrawy mięsne podajemy z dwoma dodatkami. (wliczone w cenę)  
Alle Fleischgerichte werden mit zwei Beilagen serviert (inclusiv)  
All dishes with two bonus extras*

CARNE DI POLLO DANIA Z DROBIU GEFLÜGELGERICHTE  
POULTRY DISHES

781. *La coscia di pollo alla griglia* 35,00 zł  
*Udko kurczęcia z grilla z masłem czosnkowym*  
*Hähnchenkeule gegrillt mit Knoblauchbutter*  
*Grilled chicken leg*
783. *Filetto di pollo al capperi* 39,50 zł  
*Filet z kurczęcia w sosie kaparowym*  
*Hähnchenfilet mit Kapern-Soße*  
*Chicken fillet in caper sauce*
784. *Filetto di pollo al arancia* 39,50 zł  
*Filet z kurczęcia w pomarańczach*  
*Hähnchenfilet mit Orangen gedünstet*  
*Chicken fillet with oranges*
785. *Filetto di pollo al limone* 39,50 zł  
*Filet z kurczęcia w sosie cytrynowym*  
*Hähnchenfilet mit Zitronensoße*  
*Chicken fillet with lemon sauce*
786. *Filetto di pollo Hawaii* 41,00 zł  
*Filet z kurczęcia zapiekany z szynką, serem i ananasem*  
*Hähnchenfilet mit Schinken, Käse und Ananas überbacken*  
*Chicken fillet casseroled with ham, cheese, and pineapple*
787. *Filetto di pollo alla griglia con burro di aglio* 40,00 zł  
*Filet z kurczęcia z grilla z masłem czosnkowym*  
*Hähnchenfilet gegrillt mit Knoblauchbutter*  
*Grilled chicken fillet with garlic butter*

*Wszystkie potrawy mięsne podajemy z dwoma dodatkami. (wliczone w cenę)  
Alle Fleischgerichte werden mit zwei Beilagen serviert (inclusiv)  
All dishes with two bonus extras*

PESCE RYBY FISCH FISH DISHES

880. *Halibut fritto con limone* 59,50 zł  
*Filet z halibuta niebieskiego saute z masłem i cytryną*  
*Heillbutfilet gebraten mit Butter und Zitrone*  
*Fried greenland halibut fillets with lemon*
881. *Merluzzo fritto con limone* 55,50 zł  
*Filet z dorsza atlantyckiego saute z masłem i cytryną*  
*Kabeljaufilet gebraten mit Butter und Zitrone*  
*Fried atlantic cod fillets with lemon*

883. *Lucioperca con il sugo di aneto* 57,50 zł  
*Filet z sandacza duszony w sosie koperkowym*  
*Zanderfilet mit Dillsoße gedünstet*  
*Zander fillets with dill sauce*
884. *Lucioperca alla calabrese* 56,50 zł  
*Filet z sandacza duszony w pomidorach i winie*  
*Zanderfilet mit Wein und Tomaten gedünstet*  
*Zander fillets with tomatoes sauce*
885. *Lucioperca frita con limone* 55,50 zł  
*Filet z sandacza sauté z masłem i cytryną*  
*Gebratenes Zanderfilet mit Butter und Zitrone*  
*Fried zander fillets*
887. *Cozze alla pescatora* 46,50 zł  
*Małże w sosie pomidorowym*  
*Miesmuscheln in Tomatensoße*  
*Mussels with Tomatoes sauce*
889. *Trota frita con limone* 42,50 zł  
*Pstrąg sauté z masłem i cytryną*  
*Gebratene Forelle mit Butter und Zitrone*  
*fried trout*
890. *Salmone fritto con limone* 48,50 zł  
*Łosoś sauté z masłem i cytryną*  
*Lachs gebraten mit Butter und Zitrone*  
*Salmon saute with butter and lemon*
891. *La fantasia di salmone, gamberetti e granchio con salsa di spinaci* 55,50 zł  
*Fantazja z łososiem i krabów z krewetkami i sosem szpinakowym*  
*Phantasie aus Lachs, Krabben und Krevetten mit Spinatsoße*  
*Salmon, crabs and shrimps fantasy*
892. *Sogliola frita* 51,50 zł  
*Sola sauté z masłem i cytryną*  
*Seezunge gebraten mit Butter und Zitrone*  
*Sola saute with butter and lemon*
894. *Gamberoni piccante* 69,50 zł  
*Krewetki oceaniczne w pikantnym sosie śmietanowym*  
*Geschälte Garnelen mit pikanter Sahne-Soße*  
*Ocean shrimps in picquant sauce*
895. *Gamberoni alla griglia* 69,50 zł  
*Krewetki oceaniczne z grilla*  
*Garnelen gegrillt*  
*Grilled ocean shrimps*

*Wszystkie potrawy mięsne podajemy z dwoma dodatkami. (wliczone w cenę)*  
*Alle Fleischgerichte werden mit zwei Beilagen serviert (inclusiv) / All dishes with two bonus extras*

PIATTI PER I BAMBINI PORCJE DZIECIĘCE KINDERTELLER  
CHILDREN PORTIONS

897. *Spaghetti Bolognese / Napoli (1/2)* 11,50 zł  
*z sosem bolońskim / pomidorowym*  
*mit Soße Bolognese / Tomatensoße*  
*with Bolognese / Napoli sauce*
898. *Spaghetti Carbonara con panna (1/2)* 11,50 zł  
*ze śmietaną i szynką*  
*mit Sahne und Schinken*  
*with cream and ham*
899. *Cotoletta Milanese (1/2)* 24,00 zł  
*Kotlet panierowany (1/2)*  
*Wiener Schnitzel (1/2)*  
*Viennese rissole (1/2)*

DESSERTI DESERTY DESSERTS

900. *Gelati* 12,00 zł  
*Lody / Eis / Ice-creams*  
*(do wyboru lody waniliowe , czekoladowe , truskawkowe , orzechowe)*
901. *Frutta con panna* 14,50 zł  
*Puchar owoców z bitą śmietaną*  
*Fruchtsalat mit Schlagsahne*  
*Fruit with cream*
902. *Zabaglione con frutta* 15,50 zł  
*Owoce z sosem zabaglione*  
*Mazedonischer Fruchtsalat mit Schaumcreme*  
*Fruit with Zabaglione sauce*
903. *Tiramisu* 16,00 zł  
*Deser biszkoptowy*  
*Biskuitdessert*  
*Italian bisquit dessert*
904. *Gelati con panna* 15,50 zł  
*Lody z bitą śmietaną*  
*Eis mit Schlagsahne*  
*Ice-creams with cream*

905. *Gelati Estella* 17,00 zł  
*Deser lodowy / Eis-Dessert / Ice-cream dessert*  
*(do wyboru lody waniliowe , czekoladowe , truskawkowe , orzechowe)*
906. *Gelati con zabaglione* 16.50 zł  
*Lody z sosem Zabaglione*  
*Eis mit Schaumcreme*  
*Ice-creams with Zabaglione sauce*
907. *Torta della casa* 7,50 zł  
*Ciasto domowe*  
*Hauskuchen*  
*Home made cake*
908. *Panna Cotta* 12,50 zł  
*Deser śmietankowy o smaku wanilii*  
*Italienisches Sahnedessert*  
*Italian cooked cream*

## NAPOJE GORACE WARM GETRÄNKE HOT DRINKS

### *Herbata Ronnefeldt Ronnefeldt TEA*

*Najlepsze herbaty firmy Ronnefeldt podajemy w Tea Caddy. Wykonane z naturalnych włókien woreczki na herbatę zapewniają umieszczonej w nich najlepszej, liściastej herbacie dużo miejsca, dzięki czemu może ona oddać pełnię swego smaku. Każdy łyk herbaty staje się prawdziwą przyjemnością.*

*We serve exquisite Ronnefeldt tea In the Tea Caddy. Its large tea bags is made of natural fibres and guarantees that the tea leaves can properly develop their own aroma. Thus, every cup of tea becomes a true pleasure.*

*JASMINE TEA - Herbata zielona aromatyzowana / Tee* 10,50 zł

*CHINA SUMMER (zbiór letni)*

*Aromatyczna i subtelna słodycz świeżo zerwanych kwiatów jasmínu dopełnia tę delikatną zieloną herbatę z Chin.*

*CREAM ORANGE - Herbata ziołowa aromatyzowana / Tee* 10,50 zł

*Pełny delikatny smak liści krzewu Roibosh, słodka, kremowa wanilia, oraz orzeźwiająca nutka pomarańczy.*

*SWEET BERRIES - Herbata owocowa aromatyzowana / Tee* 10,50 zł

*Zaskakująco pełny smak i aromat truskawek, malin, jabłki, dzikiej róży i jabłki pochodzą z prawdziwych cząstek owoców i soku owocowego.*

*EARL GREY - Herbata czarna aromatyzowana / Tee* 10,50 zł

*Darjeeling TGFP*

*Delikatna herbata o subtelnym zapachu bergamotki*

*MORGENTAU (Rosa poranna) - Herbata zielona aromatyzowana* 10,50 zł

*Sencha z kwiatami*

*Lekko cierpka herbata o delikatnie owocowym aromacie*

<i>GREENLEAF</i> Herbata zielona / Tee Darjeeling KGFOF Szlachetny gatunek herbaty z plantacji na wyżynnych terenach Indii z podkreślonym, lekko kwiatowym zapachem	10,50 zł
<i>MENT &amp; FRESH</i> Herbata miętowa / Tee Aromatyczna herbata miętowa	10,50 zł
Herbata / Tee (czarna lub owocowa)	5,00 zł
Espresso 6 g,	7,50 zł
Caffe Lungo 6 g.	7,50 zł
Cappuccino 6 g.	8,50 zł
Caffelatte 6 g.	8,50 zł
Espresso Corretto 6 / 10 g. z dodatkiem / wahlweise mit :	11,00 zł
Amaretto, Stock, Whisky, Sambuca Irish Coffee 6,5 / 10 g.	11,00 zł

### I Piaceri del caffè (cocktaile kawowe)

Espresso crema	11,50 zł
Espresso crema shakerato	11,50 zł
Ice caffè - kawa mrożona z lodami waniliowymi i bitą śmietaną	12,50 zł
Marocchino	11,50 zł
Mokaccino	11,50 zł

### NAPOJE ZIMNE KALTE GETRÄNKE COLD DRINKS

Woda gazowana 0.2 l	3,50 zł
Woda b/g 0.2 l.	3,50 zł
Woda - dzbanek 1 litr	14,00 zł
Tonic 0.2 l.	4,50 zł
Pepsi cola 0.2 l	4,50 zł
Pepsi cola light 0,2 l	4,50 zł
7 up 0.2 l.	4,50 zł
Mirinda 0.2 l.	4,50 zł
Ice Tea lemon/peach/green 0.2 l	4,50 zł
Shweppes bitter lemon 0.2 l	4,50 zł
Shweppes american ginger 0,2 l	4,50 zł
Sok świeżo wyciskany z pomarańczy/grapefruitów 0.2 l.	10,00 zł
Sok pomarańczowy 0.2 l.	4,50 zł
Sok pomidorowy 0.2 l	4,50 zł
Sok grapefruitowy 0.2 l.	4,50 zł
Nektar z czarnej porzeczki 0.2 l	4,50 zł

Sok jabłkowy 0.2 l.	4,50 zł
Piwo niskokaloryczne 0.33 l.	6,50 zł
Woda <i>PERRIER</i> 0.33 l	8,50 zł
Woda <i>VITTEL</i> 0.33 l	6,50 zł

### PIWO BEER

Beczkowe / vom Faß 0,3 l	6,50 zł
Beczkowe / vom Faß 0,5 l	8,50 zł
Lech but. 0,33 l	6,50 zł
Tyskie but. 0,33 l	6,50 zł
Zywiec but. 0,33 l	6,50 zł
Grolsch but. 0,33 l	9,50 zł
Redd's but. 0,33 l	6,50 zł

### VINO DELLA CASA WINA DOMU HAUSWEINE

*Twoje ulubione wino na wynos w przyjaznej cenie - zapytaj obsługi !*

#### MONTEALTO, Priocca:

<i>CATARATTO-CHARDONNAY, IGT – Sicilia</i>	75 cl	56,00 zł
	50 cl	35,50 zł
	10 cl	7,80 zł

*Białe, niezwykle przyjemne wino. Barwo żółto-słomkowa. W bukietcie wyraźne akcenty kapryfolium (wiciokrzew) i nuty citronelli - bardzo aromatycznej trawy cytrynowej. W ustach dobra struktura i wyczuwalna mineralność, na tle bardzo dobrze wyważonej kwasowości.*

*Sug. Kulinarne: przystawki z owoców morza, zrazy rybne, zupy i odpowiednio dojrzały ser pecorino.*

<i>NERO D'AVOLA IGT – Sicilia</i>	75 cl	56,00 zł
	50 cl	35,50 zł
	10 cl	7,80 zł

*Sycylijskie czerwone wino, o głębokiej i intensywnej, czerwono-rubinowej barwie. W nosie nuty owocowe, wypełnione słodkością owoców leśnych. W smaku pełne ciało, w harmonii z okrągłymi i słodkimi taninami. Długie, z owocowym finałem. Sug. Kulinarne: doskonałe do makaronów Pesto, czerwonego grillowanego mięsa i piezonego sera pecorino.*

<i>MERLOT IGT – Sicilia</i>	75 cl	56,00 zł
	50 cl	35,50 zł
<i>Wino czerwone, 14.0 %</i>	10 cl	7,80 zł

*Głęboki intensywny kolor, prawie czarny z purpurowymi refleksami. W nosie otwiera się aromatami konfitury, czerwonych owoców, jeżyn i suchoszlanych sliwek podkreślonych pikantnymi przyprawami. W ustach subtelne taniny, wytrawne i pełne ciało, odpowiednio zbalansowane i trwałe. Doskonałe do potraw tłustych, do pasztetu z gęsi, salami i innych mięs oraz szczególnie do piezonego prosiaka.*

<i>SYRAH IG T – Sicilia</i>	75 cl	56,00 zł
	50 cl	35,50 zł
<i>Wino czerwone, 13.5 %</i>	10 cl	7,80 zł

*Intensywna, purpurowo-czarna barwa z fioletowymi refleksami. Mocne aromaty fiołków i czarnej porzeczki wzbogacone nutami lukrecji i czarnego pieprzu. W ustach pełne, taniny w harmonii z okrągłym ciałem, z podpiekanym i pikantnym finiszem. 70% wina dojrzewa przez cztery miesiące w beczkach z dębu francuskiego, a 30% w stalowych zbiornikach, zanim zostanie zabutelkowane.*

### WINA CZERWONE / ROT / RED

<i>BORGOANTICO, ROSSO DEL BORGO</i>	75 cl	51,00 zł
	10 cl	7,20 zł

*Doskonałe na każdą okazję półsłodkie wino czerwone o bardzo łagodnej charakterystyce, produkowane ze specjalnie selekcjonowanych gron. Barwa rubinowo-czerwona z fioletowymi refleksami. Bukiet bardzo aromatyczny, pełen fiołków i maliny. W smaku przyjemna słodycz, dużo owocu, z delikatną nutą owoców leśnych. Polecane dla osób o delikatnym podniebieniu.*

*Półsłodkie / semi sweet*

<i>VINO ALLA MANDORLA, Antico S. Giorgio</i>	75 cl	69,00 zł
<i>Słodkie wino likierowe o smaku migdałów</i>	10 cl	9,80 zł

*Słodkie / sweet*

#### Region Toscana:

<i>CHIANTI Poggio Felice</i>	75 cl	66,50 zł
<i>D.O.C.G. - VINO SORELLI</i>	10 cl	9,30 zł

*Jak każde dobre Chianti ma głęboki rubinowoczerwony kolor.*

*W bukiecie zawiera wiśnie, suszone owoce, lekką nutę przypraw.*

*Wytrawne / dry*

<i>VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC</i>	75 cl	70,00 zł
<i>Salvalai</i>		

*Solidna Valpolicella, uzyskana dzięki odpowiedniej selekcji najlepszych gron Corvina Veronese i Rondinella. Czerwono-rubinowa barwa przepiękna jest bukietem dojrzałych wiśni i czarnych jagód, zaznaczonych również przyjemnie w smaku. Dzięki takim walorom odczuwamy, iż wino jest zrównoważone, gładkie i nadspodziewanie długie.*

*Wytrawne / dry*

<i>SALBANTELLO (Cabernet, Malbec) delle Venezie</i>	75 cl	70,00 zł
<i>IGT- Paladin</i>		

*Delikatna dojrzałość Malbecha i bogactwo struktury Cabernet połączone razem tworzą wspaniałe wino, kobiece w charakterze, trafiające w gusta osób o delikatnych podniebieniach, będące jednocześnie radosnym uzupełnieniem spotkań towarzyskich. Barwą zbliżone do głębokiego potyjskiego rubinu. Bukiet intensywny i długotrwały, delikatnie winny z malinowym aromatem. W smaku zharmonizowane, z wyczuwalną delikatną nutą słodyczy i lekkim ziołowym posmakiem.*

*Wytrawne / dry*

*A MANO, PRIMITIVO DI PUGLIA - A. Mano* 75 cl 80,00 zł  
Wynik szlachetnej winifikacji grona Primitivo. A. Mano dzięki niebywalej pasji jego twórców jest winem eleganckim, mieniącym się tęczą aromatów i przyjemnych wrażeń nieosiągalnych dla innych producentów. Ma barwę głębokiej czerwieni przy bukietcie złożonym, intensywnym, z elementami ściółki leśnej, jeżyny, morwy i czarnej jagody. W smaku mocne, zrównoważone, dźwięczne z dominującą czarną jagodą, borówką i nutą balsamicznego drewna.  
Wytrawne / dry

*LEONARDO CHIANTI DOCG* 75 cl 80,00 zł  
Cantine Leonardo da Vinci Na przestrzeni ostatnich kilku lat niekwestionowany lider w kategorii Chianti. Wielokrotny medalista. Wino prawie granatowe o niecodziennej gęstości, dźwięczne z podkreślonym owocem ciemnej czereśni i jeżyny na tle wanilii i mięty, z wyczuwalną obecnością delikatnych garbników. Zrównoważone, miękkie, intensywne i aromatyczne. Bukiet intensywny, z charakterystyczną owocową nutą, szczególnie wyczuwa się wiśnię oraz mieszankę przypraw z dominującym czarnym pieprzem. Prezentuje niebywale bogatą i odważną strukturę. Przekonaj się jak smakuje doskonałość! Doskonale komponuje się z daniami mięsnymi. Nadaje się również do podawania z tradycyjnym daniem romańskim: makaronem i brokułami z rosół. Temp. serw. 18 stopni Celsjusza.  
Wytrawne / dry

Region Abruzzo:

*MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC* 75 cl 97,00 zł  
Cantina Zaccagnini  
Znakomite wino o czerwono-rubinowej barwie z fioletowymi refleksami, produkowane z gron Montepulciano, uprawianych pośród wzgórz Bolognano. Intensywny charakterystyczny bukiet pełen aromatów najszlachetniejszych gron. W smaku owocowe, pełnocieliste i krzepkie, z dobrze zbalansowanymi taninami, które zawdzięcza sześciomiesięcznemu dojrzewaniu w dębowych beczkach. Potencjał dojrzewania: 3 lata. Temperatura serwowania 16-18 stopni Celsjusza.  
Wytrawne / dry

*CHIANTI CLASSICO S. Michele Gallo Nero* 75 cl 107,50 zł  
*DOCG – VINO SORRELLI*  
Treściwe dobrej jakości czerwone wino, o owocowym smaku i bogatych aromatach. Pasuje do wielu makaronów, mięs, serów, ryżu. Mocny i zwarty smak.  
Wytrawne / dry

Region Piemonte:

*BARBERA d'ASTI DOC - Castello del Poggio* 75 cl 107,50 zł  
Złota medalistka, solidna Barbera pełna łagodnej harmonii smaku, soczysta i intensywnie owocowa. Po półrocznym dojrzewaniu w beczkach z dębu francuskiego, trafia do butelek gdzie leżakuje przez następne 6 miesięcy. Barwa czerwono-rubinowa z miedzianymi refleksami. Szczególnie polecane do potraw z wieprzowiny, gotowanego mięsa oraz makaronu podawanego w „bogaty” sosach. Temperatura serwowania to około 18-20 stopni Celsjusza. Grona: 100% Barbera. Wytrawne/dry

MONILE vino di ripasso, Valpolicella Superiore DOC 75 cl 128,00 zł  
Salvalai

Nowa klasa wina powstająca w wyniku ponownej fermentacji Valpolicelli Classico Superiore po połączeniu jej z wycisniętym sokiem z wysuszonych gron przeznaczonych do produkcji Amarone. Dzięki takiemu procesowi powstaje doskonałe wino charakterem zbliżone do Amarone. Dojrzewa 8 miesięcy w beczkach z dębu ze Słowenii i z Allie. Następnie doskonalą swoją szlachetność przez kolejne 6 miesięcy leżakując w butelkach. Jest tegim i długowiecznym winem, przyjemnie aksamitnym, oferującym aromaty leśnych owoców i korzennych przypraw.  
Wytrawne / dry

CABERNETSAUVIGNON, Sicilia IGT 75 cl 132,00 zł  
Feudo Principi di Butera

Wino czerwone wytworzone w 100% z gron Cabernet Sauvignon. Barwa ciemno-rubinowa, bardzo skoncentrowana. Intensywne w zapachu niczym dojrzała, pachnąca czerwonymi owocami konfitura z wyczuwalnymi kwiatowymi elementami, a w finale wanilia. W smaku złożone, o bogatym ekstrakcie owocowo-kwiatowym. Idealne do makaronów, mięs barbacue, dojrzałych serów i dań z ryżu. Temperatura serwowania 18 stopni Celsjusza.  
Wytrawne / dry

CASTELLO D'ALBOLA CHIANTI CLASSICO DOCG 75 cl 158,00 zł  
Castello d'Albola

Doskonałe klasyczne Chianti, wyprodukowane z gron szczepu Sangiovese i Canaiolo. Wino o delikatnej i zwartej strukturze. Wyjątkowo przyjemny lekko fiołkowy bukiet, elegancja i harmonia smaku. Barwa czerwono – rubinowa, przechodząca w barwę dojrzałego owocu granatu. W smaku wytrawne, harmonijne, pełne wigoru i sily.  
Wino należy serwować o temperaturze 16 – 18 stopni Celsjusza.  
Wino to wspaniale pasuje do dań makaronowych oraz wykwintnych dań mięsnych.  
Wytrawne / dry

Region Friuli:

BERENGARIO (Cabernet Sauvignon, Merlot) 75 cl 229,00 zł

VENEZIA GULLIA IGT – Zonin Szlachetny Berengario był Księciem Friuli i pierwszym królem Włoch, który przyniósł pokój, dobrobyt i wytworność swojemu królestwu. Tysiąc lat później firma Zonin oddając hołd temu monarsze, zadedykowała mu wino, które jest nie mniej arystokratyczne. Wytworzone ze szczepów Cabernet Sauvignon i Merlot, uprawianych w regionie Friuli, a dojrzewające w dębowych beczułkach z Allier. Wino o kolorze rubinowym z odcieniami granatowymi, pełnym bukietem z odrobiną wanilii. Smak wytrawny, bardzo elegancki z wyróżniającą się trwałością. Powinno być podawane o temperaturze 16-18 stopni Celsjusza. Perfekcyjnie łączy się z czerwonymi pieczonymi mięsami i dobrymi, dojrzałymi serami.  
Wytrawne / dry

*BAROLO DOCG Vigna San Biagio - Grimaldi* 75 cl 279,00 zł  
Wyśmienite Barolo produkowane ze specjalnie wyselekcjonowanych gron Nebbiolo z winnicy San Biagio w La Morra. Po okresie kontrolowanej fermentacji dojrzewa 3 lata w dębowych beczkach, a następnie w matych barriques z dębu francuskiego. Później przelewane jest do butelek, gdzie doskonalą swoje właściwości, pozostając u producenta przez okres kilku miesięcy. Barwa głębokiej czerwieni z pomarańczowymi refleksami, które pogłębiają się wraz z wiekiem. Intensywny bukiet przypominający fiołki i dzikie róże. W smaku bardzo zrównoważone, wytrawne i przyjemnie długie. Wino długowieczne o ogromnym potencjale dojrzewania. Polecane do bogatych pieczeni, duszonych mięs oraz serów. Aby w pełni docenić zalety tego wielkiego wina należy je otworzyć i przechowywać w temperaturze pokojowej na 2-3 godz. przed podaniem. Temperatura serwowania 17-18 stopni Celsjusza.  
Wytrawne / dry

### WINA BIAŁE / WEISS / WHITE

#### Region Marche :

*VERDICCHIO CL, Dei Castelli Di Jesi* 75 cl 46,00 zł  
D.O.C. RIONE  
Jasnożółta barwa z zielonkawymi refleksami. Świeże aromaty białych owoców i cytrusów. W ustach żywa kwasowość i mineralne posmaki.  
Wypada dobrze z pizzą, makaronami i zimnymi mięsami.  
Wytrawne / dry

*BORGOANICO, BIANCO DEL BORGO* 75 cl 51,00 zł  
10 cl 7,20 zł  
Doskonałe na każdą okazję półśłodkie wino białe o bardzo łagodnej charakterystyce, produkowane ze specjalnie selekcjonowanych gron. Barwa jasno-słomkowa z zielonkawymi refleksami. Bukiet aromatyczny, pełen wiosennych kwiatów oraz gruszek. W smaku przyjemna słodycz, dużo owocu, z delikatną nutką miodu. Polecane dla osób o delikatnym podniebieniu.  
Półśłodkie / semi sweet

#### Region Lazio :

*FRASCATI SUPERIORE* 75 cl 56,00 zł  
D.O.C. RIONE 10 cl 8,20 zł  
Słomiano żółta barwa, winny lekko trawiasty aromat, lekko kwaskowe i harmonijne w smaku. Świetne do pizzy, makaronów, ryżu i jasnego mięsa.  
Wytrawne / dry

*ORVIETO CLASSICO AMABILE, DOC - Cardeto* 75 cl 61,50 zł  
Doskonałe zbalansowane wino półwytrawne z wyczuwalną nutą słodkości. Wytwarzane z gron Trebbiano, Malvasia, Grechetto, Verdello i Drupeggio. Barwa żółto-słomkowa z delikatnymi zielonymi refleksami. Bukiet intensywny a zarazem subtelny i delikatny z zauważalną owocową nutą. W smaku przyjemnie słodkawe, miękkie i eleganckie z charakterystycznym akcentem białych owoców. Idealne wino dla osób o delikatnym podniebieniu. Doskonałe pasuje do całego posiłku nie pomijając deseru.  
Półwytrawne / semi dry

*SOAVE DOC – Zonin TP* 75 cl 66,50 zł  
*Łagodnie wytrawne, białe wino wytwarzane w 100% z gron Garganega. Barwa jasna, żółto-słomkowa ze złotymi refleksami. Bukiet intensywny z elementami kwiatów migdałowca i akacji oraz wyczuwalną nutą owoców brzoskwini. W smaku wytrawne a jednocześnie łagodne, świeże, bogato owocowe, z długim subtelnym zakończeniem.*  
*Wytrawne / dry*

Region Sicilia:

*FIANO Bianco di Sicilia IGT – Settesoli* 75 cl 71,00 zł  
*Lekkie i pachnące białe sycylijskie wino, o złotej barwie z zielonymi refleksami. Intensywny zapach, z wyraźnie zaznaczoną owocowością. Delikatne i przyjemnie orzeźwiające na podniebieniu, z wyraźnymi nutami dojrzałych owoców.*  
*Grona: 100% Fiano. Temperatura serwowania: 10-12 stopni Celsjusza.*  
*Wytrawne / dry*

Region Friuli :

*PINOTGRIGIO Venezia Giulia* 75 cl 77,50 zł  
*Smak aromatyczny, wytrawny, a jednocześnie przyjemny i delikatny. Wino harmonijne i żywiołowe, idealne do dań rybnych.*  
*Wytrawne / dry*

Region Trentino Alto Adige:

*PINOTGRIGIO TRENINO DOC – Casata Monfort* 75 cl 97,50 zł  
*Delikatne białe wino o słomkowo-żółtej barwie z miedzianymi refleksami. W zapachu delikatne i przyjemne, lekko przenikliwe. W smaku wytrawne pełne i zharmonizowane, z dobrą strukturą. Niezwykle zrównoważone. Dzięki swojej finezyjnej elegancji Pinot Grigio daje nam niespotykaną różnorodność dobrych zestawień kulinarnych. Wielokrotnie nagradzane, m.in. medalem złotym na International Wine Challenge 2005, zaliczane jest do wielkich win białych. Jest doskonałym aperitifem, świetnym partnerem dla ryb i białych mięs, jak również dla wytrawnych zup zaciągniętych sosem, dań na bazie jajek.*  
*Wytrawne / dry*

Region Piemonte:

*L'ALTRO, Chardonnay, Piemonte DOC -- Pio Cesare* 75 cl 162,50 zł  
*Nazwa "L'Altro" oznacza "Inne". W przeciwieństwie do „Piodilei”, jednego z pierwszych produktów tego sławnego producenta i należących do rodziny najbardziej prestiżowych Chardonnay, „L'Altro” jest winem „innym, odmiennym” ...: świeżym, owocowym i lekko korzennym w smaku. Nietknięte beczką. Przy swojej lekkości jest jednocześnie winem pełnym, o bogatej strukturze, o delikatny bukiet z nutami wanilii.*  
*Temperatura serwowania 10-12 stopni Celsjusza.*  
*Wytrawne / dry*

*GAVI, DOC - Pio Cesare* 75 cl 172,50 zł  
Wielki i sławny producent przedstawia swoją wersję jedyne białego wina z Piemontu, posiadającego najwyższą klasyfikację jakości. Barwa słomkowa z ciemnozielonymi refleksami. Bukiet pełny, z wyczuwalnym aromatem owoców i szafwi. W smaku bogate, mocno zbudowane, dobrze zbalansowane, z długo pozostającym w ustach przyjemnym i pełnym posmakiem. Gavi to wino długowieczne, ważne dla Piemonte, ponieważ przez wiele lat było jedynym winem białym produkowanym w tym regionie, a z uwagi na swoje niepowtarzalne walory spotykało się z uznaniem międzynarodowym.  
Wytrawne / dry

*PAFOJ BIANCO (Chardonnay, Savignon)* 75 cl 203,00 zł  
Monferrato DOC – Icardi  
„Największe ze wszystkich” to jedyne określenie, którym można wyrazić kontakt z tym winem. Absolutna ekstrakłasa, wszystkie inne spróbowane przed nim i po nim są bezlitośnie puste. Największe białe wina świata mogą tylko pozazdrościć jego natężenia owocowości i władczej mocy. Barwa jasnosłomkowa. Bukiet elegancki, zrównoważony, z wyczuwalnym aromatem liści pomidorów, paproci i tropikalnych owoców. W smaku pełne, glicerynowo gęste, intensywne a zarazem orzeźwiające. Jest jednym z najlepszych włoskich win białych wszechczasów. Podawane powinno być o temperaturze 16 stopni Celsjusza. Grona: Chardonnay, Cabernet Sauvignon.  
Wytrawne / dry

### WINA RÓŻOWE / ROSE / ROSE

Region Piemonte:

*ROSE'S Vdt – ICARDI* 75 cl 112,00 zł  
Arcydzieło najwyższego stopnia. Dzięki połączeniu kilku piemonckich szczepów powstało piękne i pachnące różowe wino, w smaku niezwykle aromatyczne, niczym różany ogród zamknięty w butelce. Podawane powinno być o temperaturze 10-12 stopni Celsjusza.  
Wytrawne / dry

### WINA MUSUJĄCE SCHAUMWEIN

Region Veneto:

*PROSECCO Brut, Vino Spumante Aromatico di Qualita* 75 cl 81,00 zł  
*Zonin* 20 cl 30,00 zł  
Naturalna fermentacja pozwala na otrzymanie wina musującego o wysokiej jakości, doskonałej perlitości, świeżości oraz aromatycznym bukietem. Barwa jasno-słomkowa, lekko perłowa. Bukiet intensywny, świeży, owocowy, lekko ziołowy, kojarzący się z glicynią. Perfekcyjna harmonia owocowego, a zarazem wytrawnego, intensywnego i świeżego smaku. Wspaniałe jako aperitif oraz do lekkich posiłków.  
Wytrawne / dry

Region Lombardia:

*BELLAVISTA, Franciacorta Cuve Brut DOCG 75 cl 293,00 zł*  
*Bellavista*

Najbardziej prestiżowa firma w regionie Franciacorta nazywa się Bellavista i jest chlubą włoskiego świata winiarskiego. Ze wszystkich win Bellavisty zawsze solidny "Cuvee Brut" najlepiej oddaje jakość i klasę Franciacorty. Wino pełne szlachetnie perlących się bąbelków, z wyczuwalną w zapachu słodyczą, przechodzącą w delikatną woń cytrusów, jabłek, cedru oraz białych kwiatów, którym towarzyszy lekki powiew wanilii, przyjemnie kremowe w ustach, rześkie i pulsujące życiem w swojej owocowej świeżości, bardzo długie, zrównoważone, niezwykle eleganckie w finale. Jego tajemnica zawarta jest w odpowiednim doborze gron pochodzących z 25 różnych „teroir” należących do Bellavisty. Jak również łączenia ich z pięcioma ostatnimi rocznikowymi spumante, przechowywanymi w piwnicach Bellavisty. Za sławę i mistrzowską klasę Franciacorta Cuvee Brut odpowiada Mattia Vezzola, nagrodzony tytułem włoskiego enologa roku 2004.

Grona: 90% Chardonnay, 5% Pinot Bianco, 5% Pinot Nero.

Wytrawne / dry

SZAMPAN

*Piper-Heidsieck Brut A.C. Champagne 75 cl 299,00 zł*  
*Piper-Heidsieck Brut A.C. Champagne 37,5 cl 155,00 zł*

PORTO

*Porto 40ml 9,00 zł*

VERMOUTH

*Martini 100ml 7,50 zł*  
*bianco/rosso/rose/dry*

APERITIF

*Campari Bitter 40ml 9,00 zł*  
*Ramazotti 40ml 12,00 zł*

GIN

*Gordon's 40ml 10,50 zł*

RUM

*Malibu 40 ml 9,00 zł*  
*Bacardi 40 ml 10,50 zł*

TEQUILA

*Olmecca Bianco 40 ml 15,00 zł*  
*Olmecca Anejo 40 ml 15,00 zł*

## WÓDKI VODKAS

<i>Bols Vodka</i>	40 ml	6,00 zł
<i>Smirnoff</i>	40 ml	6,00 zł
<i>Absolut Blue</i>	40 ml	8,00 zł
<i>Absolut Citron</i>	40 ml	8,00 zł
<i>Absolut Currant</i>	40 ml	8,00 zł
<i>Finlandia</i>	40 ml	8,00 zł

## WÓDKA GATUNKOWA KIND OF POLISH VODKA

<i>Soplica Tradycyjna Gorzka</i>	40ml	6,00 zł
<i>Żubrówka</i>	40ml	6,00 zł

## COGNAC

<i>Remy Martin VS 20 ml</i>	20 ml	15,00 zł
<i>Hennessy Fine de Cognac</i>	20 ml	15,00 zł

## BRANDY

<i>Stock</i>	40 ml	9,50 zł
<i>Metaxa *****</i>	40 ml	10,00 zł
<i>Napoleon</i>	40 ml	8,50 zł
<i>Grappa</i>	40 ml	15,00 zł

## WHISKY, WHISKEY & BOURBON

<i>Johnnie Walker Green Label</i>	40 ml	25,00 zł
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	40 ml	19,00 zł
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	40 ml	12,00 zł
<i>Ballantines (12 years)</i>	40 ml	19,00 zł
<i>Ballantines</i>	40 ml	12,00 zł
<i>Chivas Regal</i>	40 ml	21,00 zł
<i>Jim Beam bourbon</i>	40 ml	14,00 zł
<i>Jameson irish</i>	40 ml	14,00 zł
<i>Jack Daniel's Tennessee</i>	40 ml	14,00 zł

## LIKIERY

<i>Bols Blue</i>	40 ml	8,00 zł
<i>Passoa</i>	40 ml	8,00 zł
<i>Cointreau</i>	40 ml	10,00 zł
<i>Bailey's</i>	40 ml	13,00 zł
<i>Sambuca</i>	40 ml	13,00 zł
<i>Jägermeister</i>	40 ml	8,00 zł
<i>Amaretto</i>	40 ml	10,00 zł
<i>Sambuca al cafe</i>	40 ml	15,00 zł

DRINKI I KOKTAILE DRINKS AND COCKTAILS

<i>AMAZONIA</i>	<i>16,00 zł</i>
<i>4cl Bols Vodka+4cl Passoa+12cl sok pomarańczowy</i>	
<i>KAMIKAZE</i>	<i>13,00 zł</i>
<i>4cl Bols Vodka+2cl Bols Blue+2cl sok z cytryny</i>	
<i>KAMELEON</i>	<i>14,00 zł</i>
<i>4cl Bols Vodka+2cl Bols Blue+sok pomarańczowy</i>	
<i>MARGARITA</i>	<i>23,00 zł</i>
<i>2cl Cointreau+4cl Tequila+1cl sok z cytryny</i>	
<i>METAXA SUNSET</i>	<i>13,00 zł</i>
<i>4cl Metaxa*****+0,5cl Bols Grenadina+8cl sok pomarańczowy</i>	
<i>UZDROWICIEL</i>	<i>12,00 zł</i>
<i>4cl Jägermeister+sok jabłkowy</i>	

PAPIEROSY CIGARETTES

<i>Marlboro</i>	<i>Cena urzędowa</i>
<i>She</i>	<i>Cena urzędowa</i>

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH  
BEILAGE FÜR HAUPTGERICHTE  
ADDITIONS TO MAIN DISHES

2000.	frytki	french fries	7,50 zł
2001.	ryż	rice	7,50 zł
2002.	makaron	noodles	7,50 zł
2003.	sałatka mieszana	mix salad	7,50 zł
2004.	sos cocktajlowy	coctail sauce	6,00 zł
2005.	sos śmietanowy	cream sauce	7,00 zł
2006.	sos boloński	bolognese sauce	8,00 zł
2007.	sos napolii	napoli sauce	7,00 zł
2008.	sos gorgonzola	gorgonzola cheese sauce	12,00 zł
2009.	sos al pepe	pepe sauce	10,00 zł
2010.	sos zabaglione	zabaglione sauce	7,00 zł
2011.	spaghetti dodatek	spaghetti addition	7,50 zł
2012.	tagliatelle dodatek	tagiatelle addition	7,50 zł
2013.	penne dodatek	penne addition	7,50 zł
2085.	tortellini dodatek	tortellini addition	12,00 zł
2014.	masło	butter	3,00 zł
2015.	masło czosnkowe	garlic butter	3,50 zł
2016.	tosty	toasts	3,50 zł
2017.	Panini	panini	4,50 zł
2018.	brokuły dod. do mięs	broccoli, suppl. to meats	9,00 zł
2019.	szparagi dod. do mięs	asparagus suppl. to meats	10,00 zł
2020.	szpinak dod. do mięs	spinach suppl. to meats	10,00 zł
2021.	duży bukiet jarzyn	big bunch of vegetales	13,00 zł
2022.	krókiety ziemniaczane	potatoes croquettes	7,50 zł
2023.	gnocchi dodatek	gnocchi supplement	10,00 zł
2024.	sos czosnkowy	garlic sauce	3,50 zł
2025.	ziemniaki z wody	potatoes from water	7,50 zł
2026.	ziemniaki zasmażane z rozmarynem	fried potatoes with rosemary	7,50 zł
2027.	duży bukiet jarzyn	big bunch of vegetables	7,50 zł
2028.	pieczarki smażone	fried mushrooms	9,00 zł
2029.	pieczarki w śmietanie	mushrooms in cream	11,00 zł
2030.	ryż biały	white rice	7,50 zł
2031.	szparagi świeże	the fresh asparagus	13,00 zł
2032.	focaccia	italian bread	4,50 zł
2033.	szparagi zielone	green asparagus	14,00 zł
2034.	dziki ryż	wild rice	13,00 zł

DODATKI DO PIZZY, SPAGHETTI, RISOTTA  
BEILAGE FÜR PIZZA, SPAGHETTI, RISOTTO  
ADDITIONS TO PIZZA, SPAGHETTI, RICE

2050.	brzoskwinia 2x 1/2 szt.	Peach	3,50 zł
2051.	ananas 2 szt.	pineapple	3,50 zł
2052.	ser żółty	yellow cheese	6,00 zł
2053.	ser mozzarella	mozzarella cheese	6,00 zł
2054.	ser gorgonzola	gorgonzola cheese	12,00 zł
2055.	papryka słodka	sweet pepper	3,50 zł
2056.	pieczarki	champignons	3,50 zł
2057.	szynka	ham	5,00 zł
2058.	salami	salami	5,00 zł
2059.	oliwki zielone	green olives	5,00 zł
2060.	kapary	capers	4,50 zł
2061.	karczochy	artichokes	5,00 zł
2062.	cebula	onions	2,00 zł
2063.	jajko	eggs	2,00 zł
2064.	sardele	anchovies	6,00 zł
2065.	tuńczyk	tuna	7,00 zł
2066.	frutti di mare	seafood	10,00 zł
2067.	vongole	mussels	10,00 zł
2068.	krewetki	shrimps	10,00 zł
2069.	szynka parmeńska	Parma ham	18,00 zł
2070.	szparagi	asparagus	6,00 zł
2071.	szpinak siekany	chopped spinach	5,50 zł
2072.	grozdek	pea	2,50 zł
2073.	brokuły	broccoli	5,00 zł
2074.	łosoś wędzony	smoked salmon	12,00 zł
2075.	owoce b/d	fruits	7,00 zł
2076.	melon	melon	8,00 zł
2077.	pomidory świeże	fresh tomatoes	6,00 zł
2078.	bulion	broth	6,50 zł
2079.	szpinak liściasty	spinach	7,00 zł
2080.	fasola	bean	16,00 zł
2081.	bita śmietana	whipped cream	6,00 zł
2082.	lody b/d	ice-creams	3,00 zł
2083.	papryka strąkowa ostra	spicy pepper	6,00 zł
2084.	becon	becon	7,00 zł
2086.	ser feta	feta cheese	5,00 zł
2087.	suszone pomidory	dry tomatoes	12,00 zł
2088.	kabanos	dry sausage	9,00 zł
2089.	kurczak grillowany	grilled chicken	7,00 zł
2090.	oliwki czarne	black olives	5,00 zł
2091.	ruccola	rocket salad	7,00 zł
2093.	kukurydza	corn	4,00 zł
2094.	parmezan	parmesan	12,50 zł

## GRAMATURY POTRAW

1.	130g	278.	350g	437.	330g	2007.	100g
2.	130g	279.	350g	438.	400g	2008.	100g
3.	130g	280.	350g	439.	400g	2009.	100g
4.	150g	281.	350g	440.	380g	2011.	120g
5.	50g	282.	350g	441.	380g	2012.	120g
6.	180g	283.	300g	442.	400g	2013.	120g
7.	180g	285.	350g	444.	400g	2014.	20g
8.	130g	288.	350g	445.	400g	2015.	20g
9.	150g	289.	350g	446.	400g	2016.	2 szt.
10.	180g	290.	350g	447.	400g	2017.	120g
11.	70g	292.	300g	448.	400g	2018.	90g
12.	120g	293.	300g	549.	130g/90g	2019.	90g
13.	180g	294.	300g	550.	130g	2020.	90g
15.	120g	295.	350g	551.	130g	2021.	90g
16.	300g	296.	300g	553.	130g/30g	2022.	120g
18.	180g	297.	300g	554.	130g/90g	2023.	120g
21.	300g	298.	350g	555.	130g/90g	2024.	100g
22.	120g	299.	350g	556.	130g/90g	2025.	120g
23.	100g	300.	350g	557.	130g/90g	2026.	120g
24.	150g/80g	301.	350g	560.	130g/90g	2027.	20g
25.	120g	302.	350g	561.	130g/90g	2028.	120g
26.	120g	303.	350g	562.	130g/90g	2029.	120g
27.	120g	304.	350g	563.	300g/90g	2030.	120g
28.	150g	305.	350g	665.	130g	2031.	120g
125.	200g	306.	350g	666.	130g	2032.	120g
126.	220g	307.	350g	667.	130g/90g	2033.	120g
128.	220g	308.	350g	668.	130g/30g	2034.	120g
129.	200g	309.	350g	669.	130g/90g	2050.	1 szt.
130.	200g	310.	350g	670.	130g/90g	2051.	1 szt.
131.	220g	311.	350g	671.	130g/90g	2052.	50g
132.	380g	312.	350g	672.	130g/90g	2053.	30g
133.	550g	390.	350g	673.	130g/90g	2054.	30g
134.	300g	391.	350g	674.	130g/90g	2055.	30g
135.	300g	392.	350g	675.	130g/90g	2056.	40g
136.	200g	393.	350g	676.	130g/90g	2057.	40g
137.	220g	394.	350g	781.	130g	2058.	40g
139.	250g	395.	350g	783.	130g/90g	2059.	40g
140.	250g	396.	350g	784.	130g/90g	2060.	20g
141.	250g	397.	350g	785.	130g/90g	2061.	40g
142.	250g	398.	120g	786.	130g/60g	2062.	50g
143.	250g	400.	330g	787.	130g	2063.	1 szt.
144.	250g	401.	360g	880.	130g	2064.	30g
145.	250g	403.	400g	881.	130g	2065.	40g
146.	250g	404.	400g	883.	130g	2066.	40g
147.	250g	405.	400g	884.	130g/90g	2067.	40g
148.	250g	406.	400g	885.	130g	2068.	40g
149.	250g	407.	400g	886.	150g/90g	2069.	50g
150.	250g	408.	400g	887.	250g/90g	2070.	40g
249.	350g	410.	400g	888.	130g	2071.	50g
250.	350g	411.	400g	889.	200g	2072.	40g
251.	350g	412.	400g	890.	130g	2073.	40g
252.	350g	413.	400g	891.	130g/90g	2074.	40g
253.	350g	414.	400g	892.	130g	2075.	80g
254.	350g	415.	400g	894.	130g/90g	2076.	80g
255.	350g	416.	400g	895.	130g	2077.	80g
256.	350g	417.	400g	897.	175g	2078.	250g
257.	350g	419.	400g	898.	175g	2079.	50g
258.	350g	420.	400g	899.	70g	2080.	40g
259.	350g	421.	400g	900.	110g	2081.	30g
261.	350g	422.	440g	901.	130g	2082.	110g
262.	350g	423.	400g	902.	130g	2083.	40g
263.	350g	424.	400g	903.	110g	2084.	50g
264.	350g	425.	400g	904.	130g	2085.	120g
265.	350g	426.	380g	905.	150g	2086.	50g
266.	350g	427.	400g	906.	130g	2087.	50g
267.	350g	428.	400g	907.	100g	2088.	50g
268.	350g	429.	400g	908.	100g	2089.	50g
270.	350g	430.	400g	2000.	120g	2090.	50g
271.	350g	431.	400g	2001.	120g	2091.	50g
272.	350g	432.	400g	2002.	120g	2093.	50g
274.	350g	433.	400g	2003.	120g	2094.	50g
275.	350g	434.	380g	2004.	100g		
276.	350g	435.	330g	2005.	100g		
277.	350g	436.	380g	2006.	100g		

# ESTELLA-CATERING

*Od 1991 roku firma Estella prowadzi działalność cateringową.*

*Dysponujemy niezbędnym doświadczeniem, doskonale wyszkolonym personelem, specjalistycznym transportem oraz jednolitą zastawą stołową dla 10.000 osób! Tytu gości możecie Państwo przyjąć z naszą pomocą, powierzając nam dbałość o ich zadowolenie.*

*Chcąc wyjść naprzeciw Państwa potrzebom, gotowi jesteśmy:*

*- zorganizować i na najwyższym, możliwym poziomie obsłużyć imprezę prywatną, bądź firmową, w którymś z prowadzonych przez nas lokali na terenie Poznania i Suchego Lasu*

*- pomóc Państwu w organizacji firmowego lunchu, cocktailu, bankietu lub green-party na terenie prowadzonego przez Państwa przedsiębiorstwa, dostarczając zamówione potrawy bądź też zapewniając kompleksową obsługę poczęstunku wraz z jego niezbędną oprawą*

*- pojawiać się u Państwa w domu, byście mogli Państwo zająć się zaproszonymi gośćmi, przygotowanie i podanie poczęstunku pozostawiając naszemu wszechstronnie wyszkolonemu personelowi, przy okazji przyjęcia okolicznościowego*

*- dostarczyć pod wskazany adres zamówione przez Państwa potrawy, by ułatwić Państwu podjęcie planowanych, bądź niespodziewanych gości*

*Działamy nie tylko na terenie miasta Poznania!*

*Bywalismy już w Szczecinie, Łodzi, Rzgowie, Warszawie, Nadarzynie, Koninie, Kole, Szczecinku, Wałbrzychu itp.*

*O ile tylko budżet imprezy czyni to możliwym, pojawiajemy się dla Państwa i na końcu świata!*

*Na przestrzeni minionych lat obsługiwaliśmy Prezydenta i kolejnych Premierów, Ministrów i następcę hiszpańskiego tronu. Jesteśmy przekonani, że umiemy też sprostać Państwa wymaganiom!*

**tel. 61 861-85-16**  
**61 861-85-01**  
**fax 61 862-90-71**  
**catering@estella.pl**

---

## ESTELLA - RESTAURACJE WŁOSKIE

Poznań, ul. Garbary 41  
tel. +48 61 852 34 10  
kom. 697 906 672

Suchy Las, ul. Szkolna 20  
tel. +48 61 892 60 36  
kom. 693 749 333

Poznań, ul. Węgorka 20  
tel. +48 61 864 92 69

Pałac w Krześlicach  
Pobiedziska k.Poznania, Krześlice 1  
tel. +48 661 966 813