

OLIVA PAR
PARMEZAN
PIZZA BAZ
CONE
RIGATO
CALZO
WINO
PENNE PA
POMIDO
PARMEZAN
BAZYLIA MAI

PL

ITALIAN COMFORT
FOOD

FABBRICA

EST. 2000

FRANCZYZA

Od 2000 roku tworzymy rodzinne miejsce,
w którym włoska kuchnia spotyka się z pasją do życia.
Fabbrica to coś więcej niż restauracja — to klimat,
ludzie i smak, do którego chce się wracać.

Chcesz być częścią tej historii
i stworzyć własne miejsce pod naszym szyldem?
Dołącz do naszej sieci i rozwijaj swój biznes razem z nami.
franczyza@fabbrica.pl

LUNCH

od poniedziałku do piątku* do 17:00
zupa dnia (250ml) + danie główne**
o szczegóły zapytaj obsługę

*nie dotyczy świąt

**lunchowe dania główne to około połowy porcji
standardowego dania z karty

DO GRUP POWYŻEJ 6 OSÓB DOLICZAMY 10% OPŁATY SERWISOWEJ.
ZASTRZEGAMY SOBIE MOŻLIWOŚĆ ODMOWY PODZIAŁU RACHUNKU.
Lista alergenów i gramatur dostępna u obsługi.

APERITIF

Aperol Spritz Prosecco 100ml, Aperol 40ml, woda gazowana 31,00

Negroni Gin 30ml, Campari 30ml, Martini Rosso 30ml 35,00

MARTINI® Bianco & Kinley tonic (100ml/50ml) 22,00

MARTINI® Rosso & Kinley tonic (100ml/50ml) 22,00

PRZYSTAWKI



1. BRUSCHETTA (2szt.) 19,00 / (4szt.) 29,00

- domowe pesto bazyliowe, pomidorki koktajlowe
- ser kozi, gruszka karmelizowana w czerwonym winie

2. TATAR Z ŁOSOSIA 43,00

łosoś, szalotka, musztarda francuska, sos sojowy, orzechy pinii, szczypiorek, rukola, kapary, pomidorki koktajlowe, pieczywo

3. CARPACCIO 39,00

cienkie plastry surowej polędwicy wołowej (45g), ser Grana Padano, kapary, rukola, oliwa, pieczywo czosnkowe

Najlepiej z



4. FOCACCIA 19,00

cienkie ciasto drożdżowe, oliwa, czosnek, rozmaryn

5. GAMBERI 49,00

krewetki (80g), oliwa, białe wino, natka pietruszki, czosnek, pomidorki koktajlowe, pieczywo czosnkowe, rukola i ser Grana Padano



6. RAVIOLI 36,00

pierożki ravioli z ricottą i szpinakiem, pomidorki koktajlowe, rukola, czosnek, ser Grana Padano, sos balsamiczny

7. ANTIPASTI 65,00

deska przekąsek (dla 2 osób): szynka prosciutto crudo, Spianata – pikantne włoskie salami, Salsiccia – pikantna włoska kiełbasa, salami Napoli, Pancetta– włoski boczek dojrzewający, ser kozi, ser Grana Padano, oliwki Leccino, kapary, suszone pomidory, rukola, focaccia

Najlepiej z





ANTIPASTI



MULE



CARPACCIO



INSALATA CON
ANATRA E PERA



TATAR
ZŁOSOSIA

BOMBERY



BRUSCHETTA



RAVIOLI

ZUPY

Zupy szefa kuchni (250ml) 23,00
o szczegóły zapytaj obsługę

MULE

MULE (500g) 56,00
Podawane w sosie z białego wina
z natką pietruszki i czosnkiem, pieczywo czosnkowe

BOMBERY®

Rogal z ciasta z włoskiej mąki pszennej z serem mozzarella
Fior di latte i pomidorami San Marzano, w pięciu różnych smakach

**Możesz wymienić ser mozzarella Fior di latte
na SER WEGAŃSKI**

BOMBERY (4szt.) – możesz wybrać dwa smaki 41,00

1. szynka prosciutto cotto

 2. salami Napoli, papryczki chili

 3. pieczarki, czerwona cebula

4. pierś z kurczaka

 5. ser Feta PDO, oliwki Leccino

SALATKI

Kompozycja sałat, liści szpinaku i rukoli

W zestawie trzy słone paluchy z ciasta pszennego lub razowego

1. INSALATA CON POLLO E VERDURE GRIGLIATE 45,00

grillowana pierś z kurczaka, ser Grana Padano,
grillowana papryka, grillowana cukinia, sos winegret

2. INSALATA GRECA 39,00

ser Feta PDO, czerwona cebula, ogórek, papryka,
pomidorki koktajlowe, oliwki Leccino, sos winegret

3. INSALATA CON PERA 44,00

gruszka karmelizowana w czerwonym winie, ser kozi,
orzechy włoskie, sos winegret

4. INSALATA DI POLLO 46,00

grillowana pierś z kurczaka, Pancetta – włoski boczek dojrzewający,
ser Grana Padano, kapary, grzanki, sos czosnkowy

5. INSALATA CON SALMONE 49,00

łosoś, pieczone pomidorki koktajlowe, oliwki Leccino,
orzechy włoskie, sos winegret

6. INSALATA CON ANATRA E PERA 48,00

kaczka, gruszka, jarmuż, orzechy włoskie, czerwone wino,
sos balsamiczny, ser Grana Padano

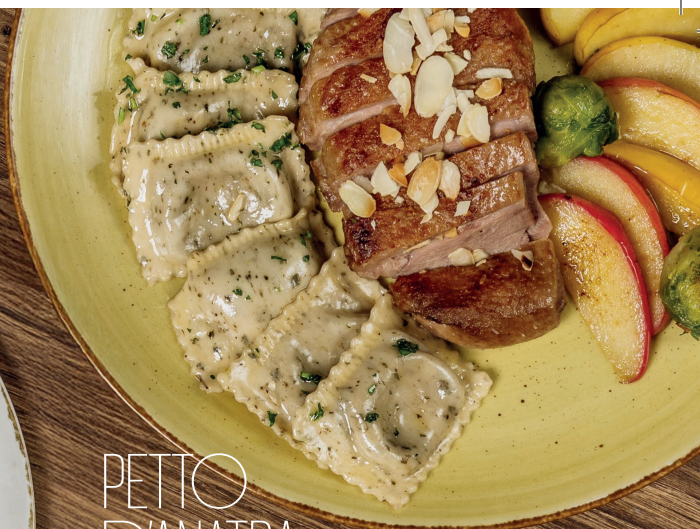
Najlepiej z



dodatkowe paluchy (3szt.) 8,00



SALMONE



PETTO
D'ANATRA



BISTECCA
AL PESTO



FILETTO DI MAIALE



POLPO

DANIA MIĘSNE/ RYBY/ OWOCE MORZA

1. SALMONE 66,00

filet z łososia (150g), sos śmietanowy, szpinak,
pomidorki koktajlowe, gnocchi

2. FILETTO DI MAIALE 68,00

polędwiczki wieprzowe (180g), sos borowikowy,
ziemniaki puree, mix sałat

Najlepiej z



3. PETTO D'ANATRA 69,00

pierś z kaczki (200g), borowikowe ravioli (120g),
brukselka, jabłko, migdały

4. POLPO 82,00

ośmiornica (110g), sos pomidorowy z kaparami i oliwkami,
ziemniaki puree, rukola z pomidorkami koktajłowymi

5. BISTECCA AL PESTO 109,00

stek z łopatki Angus (200g), ziemniaki gratin,
domowe pesto bazylkowe, sałatka z boczniaków,
pomidorków koktajlowych, rukoli, Grana Padano

Najlepiej z



6. ROSTBEF (220g) 149,00

ziemniak gratin, sałatka grecka, sos z zielonego pieprzu
lub marmolada z czerwonej cebuli, masło czosnkowe,
sól w płatkach

7. POLĘDWICA (200g) 139,00

ziemniak gratin, warzywa grillowane, marmolada
z czerwonej cebuli, masło czosnkowe,
sól w płatkach



MAKARONY

Każdy makaron możesz wymienić na:

MAKARON RAZOWY – gratis

MAKARON BEZGLUTENOWY* + 5,00

MAKARON TAGLIOLINI NERO + 7,00

*Pamiętaj, w naszej kuchni używamy produktów z glutenem, więc każde danie może go zawierać

SOSY ŚMIETANOWE

- 1. PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI 54,00
śmietana, borowiki, natka pietruszki
- 2. RIGATONI MEZZI AL PISTACCHIO 51,00
śmietana, pesto pistacjowe, szynka prosciutto crudo, ser mascarpone, pistacje
- 3. GNOCCHI CON GORGONZOLA 42,00
śmietana, ser Gorgonzola DOP, szpinak, czosnek

SOSY POMIDOROWE

- 4. TAGLIOLINI NERI CON POLLO 48,00
czarny makaron, pomidory San Marzano, pierś z kurczaka, ser mascarpone, papryczki chili, świeża bazylia
- 5. SPAGHETTI BUCATINI ALLA BOLOGNESE 39,00
tradycyjny sos boloński
- 6. RIGATONI MEZZI AMATRICIANA 39,00
Pancetta – włoski boczec dojrzewający, pomidory San Marzano, śmietana, białe wino, natka pietruszki

NA OLIWIE

- 7. PAPPARDELLE ALLA NDUJA (BURRATA) 36,00
Nduja – pikantna włoska kiełbasa z Kalabrii, cebula, wino białe, Burrata – ser włoski z mleka krowiego (Burrata +12,00)

Najlepiej z



- 8. TAGLIOLINI NERI CON GAMBERI 59,00
czarny makaron, krewetki (80g), białe wino, pomidorki koktajlowe, papryczki chili, czosnek, oliwa, natka pietruszki

Najlepiej z



- 9. SPAGHETTI BUCATINI CON SPINAC 37,00
szpinak, suszone pomidory, orzeszki pinii, papryczki chili, czosnek, oliwa
- 10. SPAGHETTI BUCATINI ALLA CARBONARA 43,00
Pancetta – włoski boczec dojrzewający, żółtko jaja kurzego, ser Grana Padano, oliwa
- 11. PAPPARDELLE CON PESTO (BURRATA) 39,00
domowe pesto bazylkowe, pomidorki koktajlowe, (Burrata +12,00)
- 12. SPAGHETTI BUCATINI FRUTTI DI MARE 69,00
krewetki, mule, kalmar, ośmiornica, pomidorki koktajlowe, białe wino, papryczki chili, natka pietruszki, oliwa

ZAPIEKANE

13. GNOCCHI CON POLLO 43,00

pomidory San Marzano, ser mascarpone, pierś z kurczaka,
suszone pomidory, ser mozzarella Fior di latte

14. LASAGNE 44,00

makaron przekładany warstwami mięsa mielonego
i sosu pomidorowo – beszamelowego, ser mozzarella
Fior di latte

15. PENNE CON POLLO E GORGONZOLA 43,00

śmietana, ser Gorgonzola DOP, pierś z kurczaka,
szpinak, czosnek, ser mozzarella Fior di latte

16. PENNE CON POLLO E FUNGHI 39,00

śmietana, pierś z kurczaka, pieczarki, ser mozzarella
Fior di latte

RISOTTO

Ryż włoski Arborio ugotowany al dente
z białym winem i dodatkami

1. RISOTTO POLLO E FUNGHI PORCINI 45,00

pierś z kurczaka, borowiki, natka pietruszki,
ser Grana Padano

2. RISOTTO TARTUFO 43,00

borowiki, boczniaki, oliwa truflowa, natka pietruszki,
ser Grana Padano

Najlepiej z



3. RISOTTO DI POLLO 42,00

pierś z kurczaka, grillowana papryka, grillowana cukinia,
pomidory San Marzano, ser mascarpone

CALZONE

Włoski pieróg pieczony z dodatkami

1. CALZONE AL PESTO E FETA 41,00

pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
domowe pesto bazylowe, ser Feta PDO, pomidorki koktajlowe

2. CALZONE CON SALSICCIA E ZUCCHINE 42,00

pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
Salsiccia fresca – świeża włoska kiełbasa, grillowana cukinia, czosnek



RISOTTO TARTUFO



PIZZA SALAME
E FORMAGGIO



RIGATONI MEZZI
AL PISTACCHIO



PAPPARDELLE
CON PESTO
(BURRATA)



LASAGNE



PIZZA PARMA



GNOCCHI CON
GORGONZOLA



PIZZA

Możesz wymienić:

ciasto pszenne na CIASTO RAZOWE – gratis
ser mozzarella Fior di latte na SER WEGAŃSKI – gratis
każdą pizzę możemy przygotować na
CIEŚCIE BEZGLUTENOWYM 29cm* + 20,00

*Pamiętaj, w naszej kuchni używamy produktów
z glutenem, więc każde danie może go zawierać

PIZZA CLASSICA 32cm

1. MARGHERITA 35,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
świeża bazylia

2. CAPRICCIOSA 43,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
szynka prosciutto cotto, pieczarki

3. SALAME 44,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
salami Napoli

4. QUATTRO FORMAGGI 49,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
ser Gorgonzola DOP, ser Grana Padano, ser Feta PDO

5. HAWAI 43,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
szynka prosciutto cotto, ananas

6. SALSICCIA 42,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
Salsiccia – pikantna włoska kielbasa

7. PRIMA 52,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
Salsiccia – pikantna włoska kielbasa, Pancetta – włoski boczek
dojrzewający, pieczarki, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula

8. SALAME E FORMAGGIO 47,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
Spianata – pikantne włoskie salami, ser Gorgonzola DOP

9. POLLO 47,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
pierś z kurczaka, pieczarki, grillowana papryka

10. PICCANTE 46,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte, Spianata –
pikantne włoskie salami, papryka Jalapeño, chili

11. VEGETARIANA 49,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte, grillowana
cukinia, pieczarki, pomidorki koktajlowe, oliwki Leccino

12. PARMA 49,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
szynka prosciutto crudo, ser Grana Padano, rukola

PIZZA SPECIALE 32cm

13. BURRATA 54,00

pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte, Burrata – ser włoski z mleka krowiego, szynka prosciutto crudo

14. FRUTTI DI MARE 63,00

pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte, ośmiornica, kalmar, krewetki, mule

15. NDUJA E SALSICCIA FRESCA 45,00

pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte, Nduja – pikantna włoska kiełbasa z Kalabrii, Salsiccia fresca – świeża włoska kiełbasa, czerwona cebula, papryka

16. ANATRA BIANCA 53,00

ser mascarpone, ser mozzarella Fior di latte, pierś z kaczki, boczniki, natka pietruszki

17. GORGONZOLA, SALSICCIA FRESCA E PERA 47,00

pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte, Salsiccia fresca – świeża włoska kiełbasa, ser Gorgonzola DOP, gruszka, orzechy włoskie

18. NDUJA 44,00

pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte, Nduja – pikantna włoska kiełbasa z Kalabrii, ser ricotta

19. RICOTTA 41,00

pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte, świeży szpinak, pomidorki koktajlowe, ser ricotta

20. BIANCA CON PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA 45,00

ser mozzarella Fior di latte, szynka prosciutto crudo, rukola, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano

21. BIANCA AL PESTO CON BURRATA 52,00

ser mozzarella Fior di latte, domowe pesto bazyliowe, pomidorki koktajlowe, Burrata – włoski ser z mleka krowiego, oliwa czosnkowa

22. TARTUFO 49,00

ser mascarpone, ser mozzarella Fior di latte, salami Napoli, oliwa truflowa

23. KOMPOZYCJA własna 51,00

ciasto z włoskiej mąki pszennej **lub** razowej, pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte **lub** ser wegański, TRZY DOWOLNE SKŁADNIKI*

*nie dotyczy Burraty

DODATKI

7,00

świeży szpinak, grillowana papryka, oliwki Leccino, pieczarki, ananas, pomidorki koktajlowe, rukola, papryczki chili, papryka Jalapeño, czerwona cebula, grillowana cukinia, boczniki

9,00

Pancetta – włoski boczek dojrzewający, Nduja – włoska pikantna kiełbasa z Kalabrii, pierś z kurczaka, pierś z kaczki, salami Napoli, szynka prosciutto cotto, szynka prosciutto crudo, Spianata – pikantne włoskie salami, Salsiccia – pikantna włoska kiełbasa, ser Gorgonzola DOP, ser Feta PDO, ser Grana Padano, ser kozi, ser ricotta, pesto pistacjowe, tuńczyk

12,00

Burrata – włoski ser z mleka krowiego

sos do pizzy czosnkowy lub pomidorowy 4,00

DESERY

TIRAMISU 27,00

LODY 29,00
z owocami i bitą śmietaną

SUFLET CZEKOLADOWY 28,00
z musem malinowym

DESER DNIA
o szczegóły zapytaj obsługę

MAKARU
POMIDO
CALZO
PARME
PENNE

DLA DZIECI

- 1. PIZZA 28,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte (24cm)
- 2. PIZZA 29,00
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,
szynka prosciutto cotto, ananas (24cm)
- 3. GNOCCHI 31,00
śmietana, pierś z kurczaka, pieczarki
- 4. GNOCCHI 27,00
z masłem i cukrem
- 5. PENNE 29,00
w sosie bolognese
- 6. PENNE 29,00
w sosie pomidorowym

NAPOJE GORĄCE

Espresso 10,00

Espresso Doppio 16,00

Espresso Macchiato 12,00

Cappuccino 16,00

Americano 12,00

Americano z mlekiem 14,00

Flat white 19,00

Latte Macchiato 17,00

Gorąca czekolada 18,00

Herbata w czajniczku 19,00
wybór różnych smaków

Syrop malinowy, imbirowy 3,00



NAPOJE ZIMNE



**Coca-Cola Zero Sugar,
Coca-Cola Zero Sugar Zero Caffeine,
Coca-Cola Original Taste** (250ml) 13,00



Fanta, Sprite (250ml) 13,00

THREE
ARTISANAL



CENTS
BEVERAGES

Tonic Water (200ml) 16,00

Pink Grapefruit Soda (200ml) 16,00

Ginger Beer (200ml) 16,00

KROPLA
BESKIDU



Kropla Beskidu, Kropla Delice
(330ml) 12,00 / (750ml) 21,00



Fuzetea (250ml) 13,00
for available flavours ask our staff



Cappy (250ml) 13,00
for available flavours ask our staff



Burn Energy Drink (250ml) 16,00



Red Bull (250ml) 18,00
Energy Drink / Sugarfree

Sok świeżo wyciskany (300ml) 22,00
pomarańczowy / grejpfrutowy / mieszany

Lemoniada (400ml) 20,00 / (1L) 39,00
cytrynowo-miętowa

KOKTAJE BEZALKOHOLOWE

Virgin Mojito 23,00
Mięta, woda gazowana, cukier brązowy, sok z limonki

Virgin Sex On The Beach 24,00
Sok brzoskwiniowy 100ml, sok pomarańczowy 100ml,
Grenadyna 20ml

Virgin Orange Spritz 28,00
Białe wino musujące bezalkoholowe 100ml,
Aperitivo 100ml

Melon Spritz 25,00
Białe wino musujące bezalkoholowe 100ml,
syrop melonowy

WINO

BIAŁE

Wino domu Chardonnay alko. 12,0%
(125ml) 17,00 / (500ml) 57,00 / (1L) 99,00

**Chardonnay-Grillo IGT Organic,
Terre Siciliane** alko. 13,0%
(125ml) 19,00 / (750ml) 95,00
Włochy, wytrawne

Pinot Grigio DOC delle Venezie alko. 12,5%
(125ml) 21,00 / (750ml) 97,00
Włochy, wytrawne

Sauvignon IGT Trevenezie alko. 12,5%
(125ml) 23,00 / (750ml) 105,00
Włochy, wytrawne

CZERWONE

Wino domu Merlot alko. 12,0%
(125ml) 17,00 / (500ml) 57,00 / (1L) 99,00

**Nero d'Avola - Shiraz IGT Pasqua Organic,
Terre Siciliane** alko. 13,0%
(125ml) 19,00 / (750ml) 96,00
Włochy, wytrawne

Alto Bello Primitivo alko. 13,5%
(125ml) 25,00 / (750ml) 120,00
Włochy, wytrawne

**Bardolino DOC Torre
del Falasco** alko. 12,5%
(750ml) 125,00
Włochy, wytrawne

MUSUJĄCE

Prosecco DOC Extra Dry alko. 11,0%
(125ml) 21,00 / (500ml) 59,00 /
(750ml) 96,00
Półwytrawne

Frizzante alko. 10,5%
(125ml) 18,00 / (500ml) 58,00 /
(1l) 99,00
Wytrawne

The Bench Chardonnay alko. 0,0%
(125ml) 18,00 / (750ml) 86,00
Bezalkoholowe, białe, półsłodkie

WINO
CZERWONE
MUSUJĄCE
PROSECCO
WINO
BIAŁE
PIWO

PIWO



Żywiec lager beczka alko. 5,5%
(300ml) 16,00
(500ml) 19,00

BIAŁE

**Żywiec Białe pszeniczne
beczka** alko. 5,5%
(300ml) 19,00
(500ml) 21,00



Birra Moretti lane alko. 4,6%
(330ml) 22,00

Birra Moretti alko. 0,0%
(330ml) 22,00



Heineken alko. 5,0%
(330ml) 19,00



Desperados alko. 5,9%
(400ml) 19,00
o dostępne smaki zapytaj obsługę



Żywiec 0,0%
(500ml) 19,00
o dostępne smaki zapytaj obsługę



Żywiec bezalkoholowe
(330ml) 17,00



Warka alko. 5,2%
(500ml) 18,00



**Piwo Rzemieśnicze z Browaru
Zamkowego Cieszyn**
(500ml) 25,00
(Lager alko. 5,0%, Pilsner alko. 4,8%,
Pszeniczne Hefe-Weizen alko. 5,4%,
Double IPA alko. 8,0%,
Porter Bałtycki alko. 9,8%, Lager 0,0%)
o dostępne smaki zapytaj obsługę

ALKOHOLE MOCNE

WŁOSKIE SPECJAŁY

Campari (40ml) alko. 25,0% 18,00

Martini Bianco (100ml) alko. 14,4% 17,00

Martini Rosso (100ml) alko. 14,4% 17,00

Aperol (40ml) alko. 11,0% 19,00

Amaretto (40ml) alko. 28,0% 16,00

Limoncello (40ml) alko. 26,0% 16,00

Grappa (40ml) alko. 41,0% 24,00

WÓDKI CZyste i Smakowe

Finlandia (40ml) alko. 40,0% 14,00

Finlandia Cranberry (40ml) alko. 37,5% 14,00

Finlandia BlackCurrenT (40ml) alko. 37,5% 14,00

Amundsen (40ml) alko. 40,0% 14,00

Wyborowa (40ml) alko. 40,0% 12,00

Soplica wiśnia (40ml) alko. 30,0% 12,00

Soplica pigwa (40ml) alko. 28,0% 12,00

Lubelska cytrynówka (40ml) alko. 30,0% 12,00

WHISKY & WHISKEY

Glendalough Double Barrel

irlandzka whiskey single grain (40ml) alko. 42,0% 24,00

Talisker 10YO

szkocka whisky single malt (40ml) alko. 40,0% 30,00

Ballantine's (40ml) alko. 40,0% 16,00

Jack Daniel's (40ml) alko. 40,0% 22,00

INNE

Tequila Olmeca Silver (40ml) alko. 35,0% 18,00

Rum Bacardi Carta Blanca (40ml) alko. 37,5% 18,00

Gin Bombay (40ml) alko. 40,0% 24,00

Cointreau (40ml) alko. 40,0% 24,00

Jagermeister (40ml) alko. 35,0% 18,00

KOKTAJLE

Summer Garden 29,00

Finlandia BlackCurrant 40ml, sok jabłkowy,
sok cytrynowy, syrop cukrowy, mięta

Pink Gin Fizz 33,00

Gin 40ml, Tree Cents Pink Grapefruit Soda,
grapefruit

Polish Mule 31,00

Lubelska cytrynówka 40ml, Three Cents Ginger Beer,
limonka

Finlandia Cranberry Brisk 29,00

Finlandia Cranberry 40ml, sok grejpfrutowy, lemoniada

Italian Pornstar Martini 33,00

Grappa 30ml, Prosecco 50ml, sok z limonki,
syrop waniliowy, puree z marakui

Martini Bianco & Kinley tonic 21,00

Martini Bianco 100ml, Kinley tonic, limonka

Martini Rosso & Kinley tonic 21,00

Martini Rosso 100ml, Kinley tonic, pomarańcza

Tropical Aperol 27,00

Rum 40ml, Aperol 20ml, syrop cukrowy, sok z limonki,
mięta, woda gazowana

Tequila Sunrise 31,00

Tequila 40ml, Grenadyna 20ml, sok pomarańczowy

Mojito 29,00

Rum 40ml, limonka, woda gazowana, cukier brązowy, mięta

Californication 38,00

Rum 20ml, Finlandia 20ml, tequila 20ml, gin 20ml,
Cointreau 20ml, sok z cytryny, sok pomarańczowy

Cuba Libre 26,00

Rum 40ml, sok z limonki, Coca-Cola

PROSECCO SPRITZ

Aperol Spritz 31,00

Prosecco 100ml, Aperol 40ml, woda gazowana

Hugo 32,00

Prosecco 100ml, likier z czarnego bzu 40ml,
limonka, woda gazowana

Limoncello Spritz 32,00

Prosecco 100ml, Limoncello 40ml,
sok z cytryny, woda gazowana



**DO GRUP POWYŻEJ 6 OSÓB
DOLICZAMY 10% OPŁATY SERWISOWEJ**

ZASTRZEGAMY SOBIE MOŻLIWOŚĆ
ODMOWY PODZIAŁU RACHUNKU



OLIWA PAR
PARMEZAN
PIZZA BAZY
CONE
GATONI
CALZO
O PIZZA
ENNE PAS
POMIDO
PARMEZAN
BAZYLIA MAK