

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 8 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 27,00

**Negroni** Gin 30ml, Campari 30ml, Martini Rosso 30ml 32,00

**MARTINI® Bianco & Kinley tonic** (100ml/50ml) 19,00

**MARTINI® Rosso & Kinley tonic** (100ml/50ml) 19,00

# PRZYSTAWKI



1. BRUSCHETTA (2szt.) 18,00 / (4szt.) 27,00

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

2. TATAR Z ŁOSOSIA 40,00

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

3. CARPACCIO 37,00

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 47,00

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



6. RAVIOLI 35,00

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

7. ANTIPASTI 64,00

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) 22,00  
o szczegóły zapytaj obsługę

# MULE

MULE (500g) 54,00  
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 40,00

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 44,00

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 43,00

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

## 4. INSALATA DI POLLO 45,00

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

## 5. INSALATA CON SALMONE 46,00

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

## 6. INSALATA CON ANATRA E PERA 46,00

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

Najlepiej z

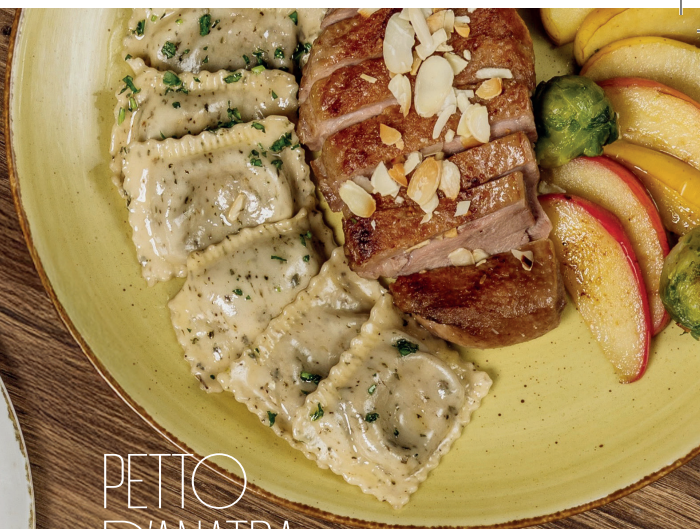


**dodatkowe paluchy (3szt.) 8,00**





SALMONE



PETTO  
D'ANATRA



BISTECCA  
AL PESTO



FILETTO DI MAIALE



POLPO



# DANIA MIĘSNE/ RYBY/ OWOCE MORZA

## 1. SALMONE 63,00

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

## 2. FILETTO DI MAIALE 65,00

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

Najlepiej z



## 3. PETTO D'ANATRA 67,00

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

## 4. POLPO 78,00

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

## 5. BISTECCA AL PESTO 92,00

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

Najlepiej z



# 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 51,00  
śmietana, borowiki, natka pietruszki
- 2. RIGATONI MEZZI AL PISTACCHIO 50,00  
śmietana, pesto pistacjowe, szynka prosciutto crudo, ser mascarpone, pistacje
- 3. GNOCCHI CON GORGONZOLA 39,00  
śmietana, ser Gorgonzola DOP, szpinak, czosnek

## SOSY POMIDOROWE

- 4. TAGLIOLINI NERI CON POLLO 45,00  
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 37,00  
Pancetta – włoski boczec dojrzewający, pomidory San Marzano, śmietana, białe wino, natka pietruszki

## NA OLIWIE

- 7. PAPPARDELLE ALLA NDUJA (BURRATA) 35,00  
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 36,00  
szpinak, suszone pomidory, orzeszki pinii, papryczki chili, czosnek, oliwa
- 10. SPAGHETTI BUCATINI ALLA CARBONARA 41,00  
Pancetta – włoski boczec dojrzewający, żółtko jaja kurzego, ser Grana Padano, oliwa
- 11. PAPPARDELLE CON PESTO (BURRATA) 38,00  
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 41,00

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

### 14. LASAGNE 42,00

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

### 15. PENNE CON POLLO E GORGONZOLA 41,00

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 43,00

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

### 2. RISOTTO TARTUFO 42,00

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

*Najlepiej z*



### 3. RISOTTO DI POLLO 41,00

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

## CALZONE

Włoski pieróg pieczony z dodatkami

### 1. CALZONE AL PESTO E FETA 40,00

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

### 2. CALZONE CON SALSICCIA E ZUCCHINE 41,00

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 33,00  
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,  
świeża bazylia

2. CAPRICCIOSA 42,00  
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,  
szynka prosciutto cotto, pieczarki

3. SALAME 42,00  
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,  
salami Napoli

4. QUATTRO FORMAGGI 48,00  
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,  
ser Gorgonzola DOP, ser Grana Padano, ser Feta PDO

5. HAWAII 42,00  
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,  
szynka prosciutto cotto, ananas

6. SALSICCIA 41,00  
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 45,00  
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,  
Spianata – pikantne włoskie salami, ser Gorgonzola DOP

9. POLLO 46,00  
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,  
pierś z kurczaka, pieczarki, grillowana papryka

10. PICCANTE 44,00  
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte, Spianata –  
pikantne włoskie salami, papryka Jalapeño, chili

11. VEGETARIANA 48,00  
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 62,00

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

## 15. NDUJA E SALSICCIA FRESCA 44,00

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 51,00

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

## 17. GORGONZOLA, SALSICCIA FRESCA E PERA 46,00

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

## 18. NDUJA 43,00

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

## 19. RICOTTA 40,00

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 51,00

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

## 22. TARTUFO 48,00

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

## 23. KOMPOZYCJA własna 50,00

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 pizy czosnkowy lub pomidorowy 4,00**



# DESERY

TIRAMISU 26,00

LODY 29,00  
z owocami i bitą śmietaną

SUFLET CZEKOLADOWY 27,00  
z musem malinowym

DESER DNIA  
o szczegóły zapytaj obsługę

MAKARU  
POMIDO  
CALZO  
PARME  
PENNE

# DLA DZIECI

- 1. PIZZA 26,00  
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte (24cm)
- 2. PIZZA 27,00  
pomidory San Marzano, ser mozzarella Fior di latte,  
szynka prosciutto cotto, ananas (24cm)
- 3. GNOCCHI 29,00  
śmietana, pierś z kurczaka, pieczarki
- 4. GNOCCHI 26,00  
z masłem i cukrem
- 5. PENNE 27,00  
w sosie bolognese
- 6. PENNE 27,00  
w sosie pomidorowym

# NAPOJE GORĄCE

**Espresso** 8,00

**Espresso Doppio** 15,00

**Espresso Macchiato** 11,00

**Cappuccino** 14,00

**Americano** 10,00

**Americano z mlekiem** 12,00

**Flat white** 18,00

**Latte Macchiato** 15,00

**Gorąca czekolada** 17,00

**Herbata w czajniczku** 17,00  
wybór różnych smaków

**Syrop malinowy, imbirowy** 2,00





# NAPOJE ZIMNE



**Coca-Cola Zero Sugar,  
Coca-Cola Zero Sugar Zero Caffeine,  
Coca-Cola Original Taste** (250ml) 11,00



**Fanta, Sprite** (250ml) 11,00

THREE  
ARTISANAL



CENTS  
BEVERAGES

**Tonic Water** (200ml) 14,00

**Pink Grapefruit Soda** (200ml) 14,00

**Ginger Beer** (200ml) 14,00

KROPLA  
BESKIDU



**Kropla Beskidu, Kropla Delice**  
(330ml) 10,00 / (750ml) 17,00



**Fuzetea** (250ml) 11,00  
for available flavours ask our staff



**Cappy** (250ml) 11,00  
for available flavours ask our staff



**Burn Energy Drink** (250ml) 13,00



**Red Bull** (250ml) 16,00  
Energy Drink / Sugarfree

**Sok świeżo wyciskany** (300ml) 19,00  
pomarańczowy / grejpfrutowy / mieszany

**Lemoniada** (400ml) 18,00 / (1L) 36,00  
cytrynowo-miętowa

## KOKTAJE BEZALKOHOLOWE

**Virgin Mojito** 21,00  
Mięta, woda gazowana, cukier brązowy, sok z limonki

**Virgin Sex On The Beach** 23,00  
Sok brzoskwiniowy 100ml, sok pomarańczowy 100ml,  
Grenadyna 20ml

**Virgin Orange Spritz** 26,00  
Białe wino musujące bezalkoholowe 100ml,  
Aperitivo 100ml

**Melon Spritz** 24,00  
Białe wino musujące bezalkoholowe 100ml,  
syrop melonowy

# WINO

## BIAŁE

**Wino domu Chardonnay** alko. 12,0%  
(125ml) 14,00 / (500ml) 49,00 / (1L) 93,00

**Chardonnay-Grillo IGT Organic,  
Terre Siciliane** alko. 13,0%  
(125ml) 16,00 / (750ml) 88,00  
Włochy, wytrawne

**Pinot Grigio DOC delle Venezie** alko. 12,5%  
(125ml) 17,00 / (750ml) 93,00  
Włochy, wytrawne

**Sauvignon IGT Trevenezie** alko. 12,5%  
(125ml) 19,00 / (750ml) 95,00  
Włochy, wytrawne

## CZERWONE

**Wino domu Merlot** alko. 12,0%  
(125ml) 14,00 / (500ml) 49,00 / (1L) 93,00

**Nero d'Avola - Shiraz IGT Pasqua Organic,  
Terre Siciliane** alko. 13,0%  
(125ml) 16,00 / (750ml) 88,00  
Włochy, wytrawne

**Alto Bello Primitivo** alko. 13,5%  
(125ml) 19,00 / (750ml) 98,00  
Włochy, wytrawne

**Bardolino DOC Torre  
del Falasco** alko. 12,5%  
(750ml) 110,00  
Włochy, wytrawne

## MUSUJĄCE

**Prosecco DOC Extra Dry** alko. 11,0%  
(125ml) 16,00 / (500ml) 55,00 /  
(750ml) 79,00  
Półwytrawne

**Frizzante** alko. 10,5%  
(125ml) 14,00 / (500ml) 49,00 /  
(1l) 93,00  
Wytrawne

**The Bench Chardonnay** alko. 0,0%  
(125ml) 14,00 / (750ml) 79,00  
Bezalkoholowe, białe, półsłodkie

WINO  
CZERWONE  
MUSUJĄCE  
SECO  
WINO  
BIAŁE  
PIWO

# PIWO



**Żywiec lager beczka** alko. 5,5%  
(300ml) 13,00  
(500ml) 16,00



**Birra Moretti lane** alko. 4,6%  
(330ml) 17,00



**Birra Moretti** alko. 0,0%  
(330ml) 17,00



**Heineken** alko. 5,0%  
(330ml) 17,00

## BIAŁE



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



**Żywiec Białe Wheat** alko. 4,9%  
(500ml) 18,00



**Żywiec 0,0%**  
(500ml) 16,00  
o dostępne smaki zapytaj obsługę



**Żywiec bezalkoholowe**  
(330ml) 15,00

**Warka** alko. 5,2%  
(500ml) 15,00

**Piwo Rzemieśnicze z Browaru  
Zamkowego Cieszyn**  
(500ml) 22,00  
(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% 17,00
- Martini Bianco** (100ml) alko. 14,4% 16,00
- Martini Rosso** (100ml) alko. 14,4% 16,00
- Aperol** (40ml) alko. 11,0% 17,00
- Amaretto** (40ml) alko. 28,0% 15,00
- Limoncello** (40ml) alko. 26,0% 15,00
- Grappa** (40ml) alko. 41,0% 23,00

## WÓDKI CZyste i Smakowe

- Finlandia** (40ml) alko. 40,0% 12,00
- Finlandia Cranberry** (40ml) alko. 37,5% 12,00
- Finlandia Black Currant** (40ml) alko. 37,5% 12,00
- Amundsen** (40ml) alko. 40,0% 12,00
- Wyborowa** (40ml) alko. 40,0% 10,00
- Soplica wiśnia** (40ml) alko. 30,0% 10,00
- Soplica pigwa** (40ml) alko. 28,0% 10,00
- Lubelska cytrynówka** (40ml) alko. 30,0% 10,00

## WHISKY & WHISKEY

- Glendalough Double Barrel**  
irlandzka whiskey single grain (40ml) alko. 42,0% 22,00
- Talisker 10YO**  
szkocka whisky single malt (40ml) alko. 40,0% 28,00
- Ballantine's** (40ml) alko. 40,0% 14,00
- Jack Daniel's** (40ml) alko. 40,0% 20,00

## INNE

- Tequila Olmeca Silver** (40ml) alko. 35,0% 16,00
- Rum Bacardi Carta Blanca** (40ml) alko. 37,5% 16,00
- Gin Bombay** (40ml) alko. 40,0% 22,00
- Cointreau** (40ml) alko. 40,0% 22,00
- Jagermeister** (40ml) alko. 35,0% 16,00

# KOKTAJLE

## **Summer Garden** 27,00

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

## **Pink Gin Fizz** 31,00

Gin 40ml, Tree Cents Pink Grapefruit Soda,  
grapefruit

## **Polish Mule** 29,00

Lubelska cytrynówka 40ml, Three Cents Ginger Beer,  
limonka

## **Finlandia Cranberry Brisk** 27,00

Finlandia Cranberry 40ml, sok grejpfrutowy, lemoniada

## **Italian Pornstar Martini** 31,00

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

## **Martini Bianco & Kinley tonic** 19,00

Martini Bianco 100ml, Kinley tonic, limonka

## **Martini Rosso & Kinley tonic** 19,00

Martini Rosso 100ml, Kinley tonic, pomarańcza

## **Tropical Aperol** 26,00

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

## **Tequila Sunrise** 29,00

Tequila 40ml, Grenadyna 20ml, sok pomarańczowy

## **Mojito** 26,00

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

## **Californication** 36,00

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

## **Cuba Libre** 23,00

Rum 40ml, sok z limonki, Coca-Cola

# PROSECCO SPRITZ

## **Aperol Spritz** 27,00

Prosecco 100ml, Aperol 40ml, woda gazowana

## **Hugo** 28,00

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

## **Limoncello Spritz** 29,00

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





**DO GRUP POWYŻEJ 8 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