



Food & Wine

WITAMY W RESTAURACJI NOMO FOOD & WINE

W NOMO ŁĄCZYMY PASJĘ DO WYRAFINOWANYCH SMAKÓW Z NAJWYŻSZĄ JAKOŚCIĄ. SEZONUJEMY WŁASNĄ WOŁOWINĘ, RĘCZNIE WYRABIAMY MAKARONY I SERWUJEMY PIZZĘ Z ORYGINALNYCH WŁOSKICH PRODUKTÓW. NASZE AUTORSKIE KOKTAJLE ORAZ RĘCZNIE TWORZONE SŁODKOŚCI Z WŁASNEJ CUKIERNI DOPEŁNIAJĄ KULINARNE DOŚWIADCZENIE.

ORGANIZUJEMY PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE, SPOTKANIA BIZNESOWE ORAZ CATERING. CODZIENNIE ZAPRASZAMY NA ŚNIADANIA I BRUNCH SERWOWANY W NOMO CAKE & CAFE DO GODZINY 16:00.

TWORZYMYS MIEJSCE, GDZIE SMAK SPOTYKA SIĘ ZE STYLEM.

WELCOME TO NOMO FOOD & WINE

AT NOMO, WE COMBINE A PASSION FOR REFINED FLAVORS WITH THE HIGHEST QUALITY.

WE DRY-AGE OUR OWN BEEF, CRAFT HANDMADE PASTA, AND SERVE PIZZA MADE EXCLUSIVELY WITH AUTHENTIC ITALIAN INGREDIENTS. OUR SIGNATURE COCKTAILS AND HANDCRAFTED SWEETS FROM OUR IN-HOUSE PATISSERIE COMPLETE THE CULINARY EXPERIENCE.

WE ORGANIZE PRIVATE EVENTS, BUSINESS MEETINGS, AND PROVIDE PROFESSIONAL CATERING SERVICES.

WE INVITE YOU DAILY FOR BREAKFAST AND BRUNCH, SERVED AT NOMO CAKE & CAFE UNTIL 4:00 PM. DISCOVER A PLACE WHERE TASTE MEETS STYLE.

GODZINY SERWOWANIA:

LUNCH

12:00-16:00 (PONIEDZIAŁEK-PIĄTEK)

A`LA CARTE

13:00-21:00 PONIEDZIAŁEK-CZWARTEK

13:00-23:00 PIĄTEK / 12:00-23:00 SOBOTA / 12:00-21:00 NIEDZIELA

GODZINY OTWARCIA LOKALU:

NIEDZIELA-CZWARTEK 12:00-22:00

PIĄTEK-SOBOTA 12:00-24:00

MENU Z LISTĄ ALERGENÓW ZNAJDUJE SIĘ U KELNERÓW

A MENU WITH A LIST OF ALLERGENS CAN
BE FOUND AT THE WAITERS

USŁUGA NIE JEST WLICZONA W CENĘ

SERVICE IS NOT INCLUDED

DO STOŁÓW OD 10 OSÓB DOLICZANA JEST USŁUGA SERWISU 10%
TABLES FOR 10 OR MORE PEOPLE ARE CHARGED WITH A 10% SERVICE

RESTAURACJA BOLESŁAWIEC : 518 878 728

MAIL: NOMO@DODAJZDROWIE.EU

RESTAURACJA ZŁOTORYJA : 798 929 213

MAIL: NOMOZLOTORYJA@DODAJZDROWIE.EU



ODWIEDŹ NASZĄ STRONĘ INTERNETOWĄ
VISIT OUR WEBSITE

PRZYSTAWKI – STARTERS

PODPŁOMYK Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM 29 ZŁ Pinot Gris

PSZENNE, CHRUPIAĄCE PIECZYWO Z KREMOWYM JOGURTEM, ŁOSOSIEM WĘDZONYM NA MIEJSCU I ŚWIEŻYM KOPERKIEM.

WHEAT FLATBREAD WITH YOGURT CREAM, HOUSE-SMOKED SALMON, AND FRESH DILL.

CHRUPIĄCE KREWETKI W KOKOSOWEJ PANIERCE 65 / 119 ZŁ (350 G / 750 G) Pinot Blanc

SOCZYSTE KREWETKI W CHRUPIAĄCEJ KOKOSOWEJ PANIERCE, PODAWANE Z AROMATYCZNYM SOSEM SWEET CHILI.

CRISPY SHRIMP COATED IN COCONUT FLAKES, SERVED WITH FRAGRANT SWEET CHILI SAUCE.

GRUBO SIEKANY TATAR WOŁOWY 65 ZŁ Primitivo

TRADYCYJNY TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z DODATKIEM CZERWONEJ CEBULI, OGÓRKA KONSERWOWEGO, MUSZTARDY FRANCUSKIEJ I PARMEZANU. PODAWANY Z CIABATTĄ, MASŁEM ZIOŁOWYM I MUSEM PIEPRZOWYM.

HAND-CHOPPED BEEF TENDERLOIN TARTARE WITH RED ONION, PICKLED CUCUMBER, FRENCH MUSTARD, AND PARMESAN, SERVED WITH CIABATTA, HERB BUTTER, AND PEPPER MOUSSE.

TRIO Z HUMMUSU 45 ZŁ Rotling

ZESTAW TRZECH HUMMUSÓW: KLASYCZNEGO, Z ZIELONEGO GROSZKU I Z CURRY, PODAWANYCH Z CHRUPIAĄCĄ CIABATTĄ.

TRIO OF HUMMUS – CLASSIC, GREEN PEA, AND CURRY – SERVED WITH CRISPY CIABATTA.

DESKA ANTIPASTI 159 ZŁ Rongopai Sauvignon Blanc

STARANNIE DOBRANY ZESTAW WŁOSKICH WĘDLIN, SERÓW I MARYNOWANYCH WARZYW, PODAWANY Z PIECZYWEM.

SELECTION OF ITALIAN COLD CUTS, CHEESES, AND MARINATED VEGETABLES, SERVED WITH BREAD.

KREWETKI AL AJILLO 69 ZŁ Quinta da Lapa

KREWETKI SMAŻONE NA MAŚLE Z OLIWĄ, CZOSNKIEM, CHILLI I NATKĄ PIETRUSZKI, PODAWANE Z PIECZYWEM.

SHRIMPS SAUTÉED IN OLIVE OIL, BUTTER, GARLIC, CHILI, AND PARSLEY, SERVED WITH BREAD

nome



WINO REKOMENDOWANE DO WYBRANEGO DANIA
Recommended wine for the selected dish

ZUPY-SOUPS

ZUPA Z PIEROŻKAMI WON-TON 39 ZŁ (400 ML)

AROMATYCZNY BULION DROBIOWY Z RĘCZNIE LEPIONYMI PIEROŻKAMI WON-TON, JAJKIEM I ŚWIEŻYMI WARZYSWAMI.

CHICKEN BROTH WITH HANDMADE WON-TON DUMPLINGS, BOILED EGG, AND FRESH VEGETABLES.

ZUPA KREM Z PIECZONEGO SELERA 32 ZŁ (350 ML)

KREMOWA ZUPA Z PIECZONEGO SELERA Z NUTĄ JABŁKA I PIETRUSZKI, WYKOŃCZONA ŚMIETANKĄ.

CREAMY ROASTED CELERY ROOT SOUP WITH APPLE, PARSNIP, AND A TOUCH OF CREAM.

ROSÓŁ Z KURY DOMOWEJ 25 ZŁ (400 ML)

TRADYCYJNY DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM I AROMATYCZNYMI WARZYSWAMI – KLASYK POLSKIEJ KUCHNI W WYDANIU NOMO.

TRADITIONAL HOMEMADE CHICKEN BROTH WITH HANDMADE NOODLES AND VEGETABLES – A POLISH CLASSIC.

ŻUREK NA ZAKWASIE GRZYBOWYM 32 ZŁ (250 ML)

WYJĄTKOWY ŻUREK NA ZAKWASIE GRZYBOWYM Z BULIONEM Z WĘDZONYCH ŻEBEREK, PUREE ZIEMNIACZANYM, CHRUPIAĆCYM JAJKIEM I DELIKATNĄ PIANĄ Z WĘDZONKI.

MUSHROOM SOUR RYE SOUP WITH SMOKED RIB BROTH, POTATO PURÉE, CRISPY EGG, AND SMOKED FOAM.

SAŁATKI – SALADS

SAŁATKA NOMO Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM 65 ZŁ

 Rongopai Sauvignon Blanc

KOLOROWE SAŁATY Z DOMOWYM ŁOSOSIEM WĘDZONYM NA MIEJSCU, SOSEM CEZAR, POMIDORKAMI CHERRY I JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM.

MIXED LETTUCE WITH HOUSE-SMOKED SALMON, CAESAR DRESSING, CHERRY TOMATOES, AND QUAIL EGG.

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM LUB KREWETKAMI 59 ZŁ (350 G)

 Sauvignon Blanc

KLASYCZNA SAŁATKA CEZAR Z SAŁATĄ RZYMSKĄ, GRILLOWANYM KURCZAKIEM LUB KREWETKAMI, JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM, ANCHOIS, PARMEZANEM I CHRUPIAĆCYM PIECZYWEM.

CLASSIC CAESAR SALAD WITH ROMAINE LETTUCE, GRILLED CHICKEN OR SHRIMP, QUAIL EGG, ANCHOVY, PARMESAN, AND CRISPY BREAD.

SAŁATKA Z WOŁOWINĄ 69 ZŁ (450 G)

 Chardonnay

SAŁATKA Z GRILLOWANĄ POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ, WARZYSWAMI I MIGDAŁAMI, PODAWANA Z SOSEM VINAIGRETTE I PIECZYWEM.

SALAD WITH GRILLED BEEF TENDERLOIN, VEGETABLES, ALMOND FLAKES, VINAIGRETTE DRESSING, AND BREAD.

nomo



WINO REKOMENDOWANE DO WYBRANEGO DANIA
Recommended wine for the selected dish

STEKI Z WOŁOWINY – BEEF STEAKS

W NOMO STEK TO NIE TYLKO DANIE – TO PRZEŻYCIE.
AT NOMO, A STEAK IS NOT JUST A DISH – IT'S AN EXPERIENCE.

MASZ DWIE MOŻLIWOŚCI:

- KLASYKA Z GRILLA – STEK WYSMAŻONY DOKŁADNIE TAK, JAK LUBISZ.
- GORĄCY KAMIEŃ LAWOWY – STEK TRAFIA NA TWÓJ STÓŁ LEKKO PRZYGRILLOWANY, A DALEJ TO TY DECYDUJESZ, JAK BARDZO CHCESZ GO DOSMAŻYĆ.

DLA PAR I GRUP STWORZYLIŚMY ZESTAWY DEGUSTACYJNE – PEŁNIĘ SMAKÓW WSZYSTKICH NASZYCH STEKÓW, SERWOWANE ZAWSZE NA KAMIENIACH LAWOWYCH. TO IDEALNY WYBÓR, BY WSPÓLNIE ODKRYWAĆ RÓŻNORODNOŚĆ MIĘSA I CIESZYĆ SIĘ CHWILĄ.

YOU HAVE TWO OPTIONS:

- CLASSIC FROM THE GRILL – COOKED EXACTLY TO YOUR PREFERRED DONENESS.
- HOT LAVA STONE – SERVED LIGHTLY GRILLED ON A SIZZLING LAVA STONE, LETTING YOU FINISH THE STEAK TO YOUR TASTE RIGHT AT THE TABLE.

FOR COUPLES AND GROUPS, WE'VE CREATED TASTING SETS – A FULL JOURNEY THROUGH ALL OUR STEAKS, ALWAYS SERVED ON LAVA STONES. THE PERFECT WAY TO EXPLORE THE VARIETY OF FLAVORS AND SHARE THE MOMENT TOGETHER.

DESKA STEKÓW PREMIUM 199 ZŁ / (380 G) / 379 ZŁ / 720G



Primitivo Lu Rappaio

ZESTAW TRZECH SEZONOWANYCH STEKÓW PREMIUM: TOMAHAWK, T-BONE I ANTRYKOT. PODAWANE Z KREMOWYM SOSEM PIEPRZOWYM – IDEALNA PROPOZYCJA DO DZIELENIA SIĘ PRZY STOLE.

PREMIUM STEAK BOARD FEATURING TOMAHAWK, T-BONE, AND AGED ENTRECOTE CUTS, SERVED WITH A RICH PEPPERCORN SAUCE – PERFECT FOR SHARING.

STEK TOMAHAWK 43 ZŁ / 100 G



Patria Chica 2021 Vino de Pago Ayles Aragon

SPEKTAKULARNY STEK TOMAHAWK (900 G+) GRILLOWANY DO PERFEKCJI, PODAWANY Z ZIEMNIAKAMI I KUKURYDZĄ Z GRILLA, MASŁEM ZIOŁOWO-CZOSNKOWYM I SOSEM PIEPRZOWYM.

SIGNATURE TOMAHAWK STEAK (900 G+), GRILLED TO PERFECTION, SERVED WITH GRILLED POTATOES, CORN, GARLIC-HERB BUTTER, AND PEPPERCORN SAUCE.

STEK T-BONE SEZONOWANY 40 ZŁ / 100 G



Whiskey Sour

KLASYCZNY T-BONE (300 G+) Z POŁĘDWICĄ I ROSTBEFEM, SEZONOWANY I GRILLOWANY, PODAWANY Z KUKURYDZĄ, ZIEMNIAKAMI, MASŁEM ZIOŁOWYM I SOSEM PIEPRZOWYM.

SEASONED T-BONE STEAK (300 G+) FEATURING TENDERLOIN AND STRIPLOIN CUTS, SERVED WITH GRILLED POTATOES, CORN, GARLIC-HERB BUTTER, AND PEPPERCORN SAUCE.

STEK Z ANTRYKOTU SEZONOWANY 40 ZŁ / 100 G



Primitivo

ANTRYKOT Z KOŚCIĄ (500 G+), SEZONOWANY NA SUCHO, O GŁĘBOKIM, MAŚLANYM SMAKU, SEZONOWANY I GRILLOWANY, PODAWANY Z KUKURYDZĄ, ZIEMNIAKAMI, MASŁEM ZIOŁOWYM I SOSEM PIEPRZOWYM.

AGED BONE-IN RIB-EYE (500 G+) WITH RICH BUTTERY FLAVOR, SERVED WITH GRILLED POTATOES, CORN, GARLIC-HERB BUTTER, AND PEPPERCORN SAUCE.

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 159 ZŁ



Crown Royal

POŁĘDWICA WOŁOWA (200 G+) O DELIKATNEJ STRUKTURZE I MAŚLANEJ KONSYSTENCJI, GRILLOWANA I PODAWANA Z KUKURYDZĄ, ZIEMNIAKAMI ORAZ MASŁEM ZIOŁOWYM I SOSEM PIEPRZOWYM.

BEEF TENDERLOIN STEAK (200 G+) – SOFT, BUTTERY TEXTURE, GRILLED AND SERVED WITH CORN, GRILLED POTATOES, HERB BUTTER, AND PEPPERCORN SAUCE.

STEK RIB EYE 159 ZŁ



Patria Chica 2021 Vino de Pago Ayles Aragon

SOCZYSTY RIB EYE (300 G+) O MARMURKOWEJ STRUKTURZE, GRILLOWANY I PODAWANY Z KOLOROWĄ SAŁATKĄ, ZIEMNIAKAMI, MASŁEM ZIOŁOWYM I SOSEM PIEPRZOWYM.

JUICY RIB EYE STEAK (300 G+), BEAUTIFULLY MARBLED, SERVED WITH COLORFUL SALAD, GRILLED POTATOES, HERB BUTTER, AND PEPPERCORN SAUCE.

nomo



WINO LUB DRINK REKOMENDOWANY DO WYBRANEGO DANIA

Recommended wine or cocktail for the selected dish

MAKARON&RISOTTO – PASTA&RISOTTO

TAGLIATELLE Z KREWETKAMI 67 ZŁ Sauvignon Blanc

RĘCZNIE ROBIONY MAKARON TAGLIATELLE Z KREWETKAMI W SOSIE DO WYBORU: ŚMIETANOWYM LUB WINNYM, AROMATYCZNE POŁĄCZENIE CZOSNKU, CEBULI, PARMEZANU I DELIKATNEGO CHILLI.

HOMEMADE TAGLIATELLE WITH SHRIMP IN YOUR CHOICE OF CREAMY OR WINE-PEPPERONATA SAUCE, WITH GARLIC, ONION, PARMESAN, AND A HINT OF CHILI.

TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM 56 ZŁ Riesling

DOMOWY MAKARON TAGLIATELLE Z KAWAŁKAMI KURCZAKA, ŚWIEŻYM SZPINAKIEM I POMIDORAMI SUSZONYMI, W DELIKATNYM SOSIE ŚMIETANOWYM.

HOMEMADE TAGLIATELLE WITH CHICKEN, FRESH SPINACH, AND SUN-DRIED TOMATOES IN A CREAMY SAUCE.

RISOTTO BOROWIKOWE 64 ZŁ Sauvignon Blanc **(DOSTĘPNE RÓWNIEŻ Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ 89 ZŁ)**

KREMOWE RISOTTO Z RYŻU ARBORIO Z BOROWIKAMI, POREM I BIAŁYM WINEM, WYKOŃCZONE MASŁEM, MASCARPONE I PARMEZANEM.

CREAMY ARBORIO RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS, LEEK, AND WHITE WINE, FINISHED WITH BUTTER, MASCARPONE, AND PARMESAN.

TAGLIATELLE DYNIOWE 59 ZŁ Aperol

RĘCZNIE ROBIONY MAKARON W KREMOWYM SOSIE Z PIECZONEJ DYNI I GORGONZOLI, Z DODATKIEM ORZECHÓW WŁOSKICH, SZAŁWII I DZIKIEGO BROKUŁA, WYKOŃCZONY PARMEZANEM I PŁATKAMI CHILLI.

HOMEMADE TAGLIATELLE IN A CREAMY ROASTED PUMPKIN AND GORGONZOLA SAUCE WITH WALNUTS, SAGE, TENDERSTEM BROCCOLI, PARMESAN, AND CHILI FLAKES.

nome



WINO LUB DRINK REKOMENDOWANY DO WYBRANEGO DANIA
Recommended wine or cocktail for the selected dish

DANIA GŁÓWNE – MAIN DISH

ŻEBERKA WIEPRZOWE BBQ BEZ LIMITU 89 ZŁ



Sowie Faza

MIĘKKIE, DŁUGO PIECZONE ŻEBERKA W SOSIE BBQ, PODAWANE Z FRYTKAMI I COLESŁAWEM.

PORCJA „**BEZ LIMITU**” OZNACZA, ŻE JESZ ILE CHCESZ, ALE TYLKO JEDNA OSOBA KORZYSTA Z PRZYWILEJU NIELIMITOWANEJ PORCJI. JEŚLI ŻEBERKA PÓJDA W OBIEG NALICZAMY PORCJĘ DLA KAŻDEGO DEGUSTATORA

A “NO-LIMIT” PORTION MEANS YOU CAN EAT AS MUCH AS YOU WANT - BUT ONLY ONE PERSON CAN USE THIS UNLIMITED OPTION. IF THE RIBS ARE SHARED WITH OTHERS, AN ADDITIONAL PORTION WILL BE CHARGED FOR EACH TASTER.

FISH & CHIPS 69 ZŁ



Chianti

KLASYCZNY DORSZ W CIEŚCIE PIWNYM, PODAWANY Z GROSZKIEM Z MASŁEM, CHRUPIĄCYMI FRYTKAMI I SOSEM TATARSKIM.

CLASSIC BEER-BATTERED COD SERVED WITH BUTTERY PEAS, CRISPY FRIES, AND TARTAR SAUCE.

PIERŚ Z KACZKI 85 ZŁ



Riesling

SOCZYSTY FILET Z KACZKI Z PIECZONYMI MŁODYMI MARCHEWKAMI W MIODZIE I TYMIANKU, KOPYTKAMI Z SZAŁWIĄ I PALONYM MASŁEM ORAZ CHUTNEYEM RABARBAROWYM.

DUCK BREAST WITH HONEY-THYME ROASTED CARROTS, SAGE POTATO DUMPLINGS IN BURNED BUTTER, AND RHUBARB CHUTNEY.

GRILLOWANY SZASZŁYK Z OWOCAMI MORZA 109 ZŁ



Sauvignon Blanc

SZASZŁYK Z OŚMIORNICY, KALMARA I KREWETKI Z SOSEM CHIMICHURRI, SAŁATKĄ Z VINEGRETEM I FOCACCIA.

GRILLED SEAFOOD SKEWER WITH OCTOPUS, SQUID, AND SHRIMP, SERVED WITH CHIMICHURRI SAUCE, SALAD MIX, VINAIGRETTE, AND FOCACCIA.

TALERZ OWOCÓW MORZA W SOSIE ŚMIETANOWYM LUB WINNYM – 145 ZŁ



Johaniter

BOGATY ZESTAW OWOCÓW MORZA: MAŁŻE, OŚMIORNICA, KALMAR, KREWETKI, VONGOLE – W AROMATYCZNYM SOSIE Z WINEM LUB ŚMIETANĄ, PODAWANY Z PIECZYWEM.

SEAFOOD PLATE WITH MUSSELS, OCTOPUS, SQUID, SHRIMP, ARGENTINE SHRIMP, AND VONGOLE IN A WINE, OR CREAM SAUCE, SERVED WITH BREAD.

KURCZAK SWEET CHILLI 57 ZŁ



Rongopai Sauvignon Blanc

SOCZYSTA PIERŚ Z KURCZAKA W SŁODKO-PIKANTNYM SOSIE SWEET CHILLI, PODAWANA Z WARZYWAMI SEZONOWYMI.

CHICKEN BREAST IN SWEET AND SPICY SWEET CHILLI SAUCE, SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES.

SZNYCEL WIEDEŃSKI Z JAJKIEM 69 ZŁ



Chianti

TRADYCYJNY SZNYCEL WIEPRZOWY Z JAJKIEM SADZONYM, PODAWANY Z SAŁATKĄ Z KASZĄ I CYTRYNĄ.

CLASSIC WIENER SCHNITZEL WITH FRIED EGG, GRAIN SALAD, AND LEMON.

nome

WINO LUB PIWO REKOMENDOWANE DO WYBRANEGO DANIA

Recommended wine or beer for the selected dish



DANIA GŁÓWNE – MAIN DISH

POŁĘDWICA W ZIMOWEJ ODSŁONIE 119 ZŁ Primitivo Lu Rappaio

SOCZYSTA POŁĘDWICA WOŁOWA PODAWANA Z SAŁATKĄ Z ZIEMNIAKÓW PARYSKICH, BRUKSELKĄ, BROCCOLINI W MUSZTARDZIE FRANCUSKIEJ I PIECZONYMI BURAKAMI. CAŁOŚĆ DOPEŁNIA KLASYCZNY SOS DEMI-GLACE.

JUICY BEEF TENDERLOIN SERVED WITH PARISIAN POTATO SALAD, BRUSSELS SPROUTS, BROCCOLINI IN FRENCH MUSTARD, ROASTED BEETS, AND A RICH DEMI-GLACE SAUCE.

STEK Z BIODRÓWKI JAGNIĘCEJ 129 ZŁ Chardonnay

DELIKATNY STEK Z BIODRÓWKI JAGNIĘCEJ Z AKSAMITNYM PUREE ZIEMNIACZANYM, GRILLOWANYMI WARZYSKAMI I MUSEM GRZYBOWYM, PODANY Z SOSEM DEMI-GLACE. TENDER LAMB RUMP STEAK WITH CREAMY POTATO PURÉE, GRILLED VEGETABLES, MUSHROOM MOUSSE, AND DEMI-GLACE SAUCE.

GRILLOWANA POŁÓWKA KURCZAKA ZAGRODOWEGO 69 ZŁ Chianti

SOCZYSTY KURCZAK ZAGRODOWY W WERSJI PIKANTNEJ LUB ŁAGODNEJ, PODAWANY Z KREMOWYM MAC & CHEESE Z TRUFLĄ I PANCETTĄ ORAZ SAŁATKĄ Z VINAIGRETTE. GRILLED FREE-RANGE CHICKEN (SPICY OR MILD) SERVED WITH CREAMY TRUFFLE MAC & CHEESE WITH PANCETTA AND A MIXED SALAD WITH VINAIGRETTE.

CHRUPIĄCE SKRZYDEŁKA W SOSIE BUFFALO 89 ZŁ Pinot Blanc

CHRUPIĄCE SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA W PIKANTNYM SOSIE BUFFALO, PODAWANE Z FRYTKAMI I DODATKOWĄ PORCJĄ SOSU.

CRISPY CHICKEN WINGS TOSSED IN SPICY BUFFALO SAUCE, SERVED WITH FRIES AND EXTRA SAUCE ON THE SIDE.

PIECZONY FILET Z ŁOSOSIA 89 ZŁ Rotling

DELIKATNY FILET Z ŁOSOSIA PODAWANY Z SAŁATKĄ Z KASZĄ, PIECZONYMI BURACZKAMI I KREMEM Z PIETRUSZKI.

BAKED SALMON FILLET SERVED WITH GRAIN SALAD, ROASTED BEETS, AND SMOOTH PARSNIP CREAM.

nome



WINO LUB PIWO REKOMENDOWANE DO WYBRANEGO DANIA
Recommended wine or beer for the selected dish

BURGER

POWIĘKSZ O :

BATATY(200G) 15 ZŁ
SWEET POTATO FRIES

WOŁOWINA(200G) 25 ZŁ
BEEF

BEKON(50G) 7 ZŁ
BACON

JAJKO(1 SZT.) 5 ZŁ
EGG

FRYTKI(180G) 10 ZŁ
FRENCH FRIES

BURGER KLASYK 59 ZŁ



Sowie Marcowe

SOCZYSTA WOŁOWINA W MAŚLANEJ BUŁCE, Z PLASTREM CHEDDARA, CHRUPIAĆCYM BEKONEM, PIKLAMI I ŚWIEŻYMI WARZYSZAMI. CAŁOŚĆ DOPEŁNIA SOS WŁASNEJ PRODUKCJI.

CLASSIC BEEF BURGER IN A BUTTERY BRIOCHE BUN WITH CHEDDAR CHEESE, CRISPY BACON, PICKLES, FRESH VEGETABLES, AND OUR HOMEMADE SAUCE.

BURGER TRUFLA & GRUYÈRE 59 ZŁ



Sowie Koźlak

WYKWINTNE POŁĄCZENIE WOŁOWINY Z KREMOWYM SEREM GRUYÈRE, GRILLOWANYM PORTOBELLO I PASTĄ TRUFLOWĄ. PODAWANY W MAŚLANEJ BUŁCE Z RUKOLĄ, KARMELIZOWANĄ CEBULĄ I AUTORSKIM SOSEM NA CZERWONYM WINIE.

GOURMET BEEF BURGER WITH GRUYÈRE CHEESE, GRILLED PORTOBELLO MUSHROOM, TRUFFLE PASTE, ARUGULA, CARAMELIZED ONION, AND OUR RED WINE HOMEMADE SAUCE IN A BUTTERY BRIOCHE BUN.

BURGER CHRUPIAĆCY KURCZAK 57 ZŁ



Bolesławieckie Ceramiczne Pils

SOCZYSTY FILET Z KURCZAKA W CHRUPIAĆCEJ PANIERCE, PODAWANY W MAŚLANEJ BUŁCE Z PLASTREM CHEDDARA, CHRUPIAĆCYM BOCZKIEM, COLESŁAWEM I SOSEM BBQ.

CRISPY CHICKEN FILLET SERVED IN A BUTTERY BRIOCHE BUN WITH CHEDDAR CHEESE, CRISPY BACON, COLESLAW, AND SMOKY BBQ SAUCE.

BURGER VEGE 59 ZŁ



Piwo Sowie Mango Marakuja

ROŚLINNY KOTLET BEYOND MEAT Z SEREM CHEDDAR, ŚWIEŻĄ SAŁATĄ RZYMSKĄ, POMIDOREM I PIKLAMI, PODAWANY W MAŚLANEJ BUŁCE Z SOSEM BURGEROWYM WŁASNEJ PRODUKCJI.

PLANT-BASED BEYOND MEAT PATTY WITH CHEDDAR CHEESE, ROMAINE LETTUCE, TOMATO, AND PICKLES IN A BUTTERY BRIOCHE BUN WITH OUR HOMEMADE BURGER SAUCE.

nome



PIWO REKOMENDOWANE DO WYBRANEGO DANIA
Recommended beer for the selected dish

PIZZA 32 CM

PUMPKIN & TALEGGIO 54 ZŁ

KREMOWA BAZA ŚMIETANOWA Z PIECZONĄ DYNIĄ PIŻMOWĄ, WŁOSKIM SEREM TALEGGIO I MOZZARELLĄ FIOR DI LATTE. CAŁOŚĆ DOPEŁNIONA ORZESZKAMI, PARMEZANEM, NUTĄ CHILI I ŚWIEŻĄ SZAŁWIA

CREAM BASE, ROASTED BUTTERNUT SQUASH, TALEGGIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHILI, SAGE, PARMESAN, NUTS

FUNGHI & TALEGGIO 57 ZŁ

KREMOWA PIZZA NA BAZIE SOSU ŚMIETANOWEGO Z LEŚNYMI GRZYBAMI, WŁOSKIM SEREM TALEGGIO I MOZZARELLĄ FIOR DI LATTE. CAŁOŚĆ DOPEŁNIONA CHRUPIĄCĄ PANCETTA, CEBULKĄ DYMKĄ I ŚWIEŻYM TYMIANKIEM

CREAM BASE, WILD MUSHROOMS, TALEGGIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANCETTA, SPRING ONION, THYME

VIVA VERDE 55 ZŁ

LEKKA, ŚWIEŻA PIZZA Z MOZZARELLĄ FIOR DI LATTE I GRILLOWANYM KURCZAKIEM, PODANA Z MIKSEM SAŁAT, POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI, PAPRYKĄ, OLIWKAMI, OGÓRKIEM I FETĄ. CAŁOŚĆ WYKOŃCZONA TRZEMA SOSAMI: SWEET CHILLI, CZOSNKOWYM I VINEGRETTE.

FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CHICKEN, MIXED GREENS, CHERRY TOMATOES, BELL PEPPER, OLIVES, CUCUMBER, FETA, SWEET CHILI SAUCE, GARLIC SAUCE, VINAIGRETTE

PIZZA NOMO 53 ZŁ

AUTORSKA PIZZA Z MIĘSEM Z ŻEBERKA WIEPRZOWEGO W SOSIE BBQ, Z DODATKIEM POMIDORA, PAPRYKI I CZERWONEJ CEBULI. CAŁOŚĆ WYKOŃCZONA BIAŁYM SOSEM, PARMEZANEM I CZARNYM SEZAMEM.

PORK RIB MEAT IN BBQ SAUCE, TOMATO, BELL PEPPER, RED ONION, BLACK SESAME, WHITE SAUCE, PARMESAN

PIZZA MARGHERITA 39 ZŁ

KLASYCZNA WŁOSKA PIZZA Z SOSEM Z POMIDORÓW SAN MARZANO I MOZZARELLĄ FIOR DI LATTE. PROSTA, AUTENTYCZNA I PEŁNA SMAKU.

SAN MARZANO TOMATOES, FIOR DI LATTE MOZZARELLA

PIZZA CRUDO 55 ZŁ

KLASYCZNA PIZZA NA SOSIE Z POMIDORÓW SAN MARZANO Z MOZZARELLĄ FIOR DI LATTE, SZYNKĄ DŁUGODOJRZEWAJĄCĄ, RUKOLĄ, POMIDORKAMI CHERRY I MOZZARELLĄ DI BUFALA. SAN MARZANO TOMATOES, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CURED HAM, RUCOLA, CHERRY TOMATOES, MOZZARELLA DI BUFALA

PIZZA Z GRUSZKĄ I GORGONZOLĄ 54ZŁ

DELIKATNA PIZZA NA BIAŁYM SOSIE Z GRUSZKĄ, SEREM GORGONZOLA, ORZECAMI WŁOSKIMI I MOZZARELLĄ FIOR DI LATTE. POŁĄCZENIE SŁODYCZY I WYRAZISTOŚCI W IDEALNEJ HARMONII.

WHITE SAUCE, PEAR, GORGONZOLA, WALNUTS, FIOR DI LATTE MOZZARELLA

PIZZA COTTO 47 ZŁ

KLASYCZNA PIZZA NA SOSIE Z POMIDORÓW SAN MARZANO Z KREMOWYM MASCARPONE, MOZZARELLĄ FIOR DI LATTE, PIECZARKAMI, SZYNKĄ PROSCIUTTO COTTO.

SAN MARZANO TOMATOES, MASCARPONE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, PROSCIUTTO COTTO

PIZZA SALAMI / HOT SALAMI 55 ZŁ

POMIDORY SAN MARZANO/ MOZZARELLA FIOR DI LATTE/ SALAMI MILANO
SALAMI MILANO/ SAN MARZANO TOMATOES/ FIORI DI LATTE MOZZARELLA

FOCACCIA (100/200G/) 17ZŁ/29 ZŁ

FOCACCIA

nomo



Do Pizzy polecamy nasze autorskie lemoniany

We recommend our signature lemonades to accompany your pizza.

DLA DZIECI – FOR KIDS

ROSÓŁ Z KURY 19 ZŁ (300 ML)

TRADYCYJNY, AROMATYCZNY BULION DROBIOWY Z WARZYSWAMI I RĘCZNIE ROBIONYM MAKARONEM.
TRADITIONAL CHICKEN BROTH WITH VEGETABLES AND HANDMADE NOODLES.

KOLOROWE GNOCCHI 27 / 37 ZŁ (300 / 380 G)

DOMOWE GNOCCHI DO WYBORU: Z KREMOWYM SOSEM ŚMIETANOWO-PARMEZANOWYM, Z MASŁEM I ŚMIETANĄ LUB Z KURCZAKIEM W SOSIE ŚMIETANOWYM.
HOMEMADE GNOCCHI – CHOICE OF CREAMY PARMESAN SAUCE, BUTTER AND CREAM, OR CHICKEN IN CREAM SAUCE.

PIEROGI Z ŚMIETANĄ 29 ZŁ (280 G)

TRADYCYJNE PIEROGI PODAWANE ZE ŚMIETANĄ – DELIKATNE, DOMOWE I PEŁNE SMAKU.
TRADITIONAL POLISH DUMPLINGS SERVED WITH SOUR CREAM.

POŁĘDWICZKI Z KURCZAKA 35 ZŁ (400 G)

CHRUPIĄCE POŁĘDWICZKI DROBIOWE PODAWANE Z FRYTKAMI I KETCHUPEM
CRISPY CHICKEN TENDERS SERVED WITH FRIES AND KETCHUP

NALEŚNIKI Z CUKREM PUDREM LUB DŻEMEM 22 / 29 ZŁ (190 / 250 G)

DELIKATNE NALEŚNIKI PODAWANE Z CUKREM PUDREM LUB DŻEMEM, BITĄ ŚMIETANĄ I POLEWĄ.
THIN CREPES SERVED WITH JAM OR POWDERED SUGAR, WHIPPED CREAM, AND GLAZE.

NALEŚNIKI Z KREMEM CZEKOLADOWYM I BANANAMI 32 ZŁ (270 G)

PUSZYSTE NALEŚNIKI Z KREMEM CZEKOLADOWYM, BANANAMI I BITĄ ŚMIETANĄ.
SOFT PANCAKES WITH CHOCOLATE CREAM, BANANAS, AND WHIPPED CREAM.

DOMOWE TWAROGOWE PANCakes 32 ZŁ

DELIKATNE PLACUSZKI Z TWAROGU, PODAWANE Z KREMEM CZEKOLADOWYM I OWOCAMI.
COTTAGE CHEESE PANCAKES SERVED WITH CHOCOLATE CREAM AND FRUITS.

DODATKI – SIDES

GRILLOWANE WARZYWA SEZONOWE (150G)

16 ZŁ
SEASONAL GRILLED VEGETABLES

SURÓWKA COLESŁAW (120G) 15 ZŁ

MAJONEZ/ KAPUSTA/ MARCHEWKA/ CEBULA
COLESLAW - MAYONNAISE/ CABBAGE/ CARROT/
ONION

SOS PIEPRZOWY (80G) 15 ZŁ

PEPPERCORN SAUCE

PIKANTNY MAJONEZ

SPICE MAYO 9 ZŁ

KETCHUP/ SOS CZOSNKOWY/ ZIOŁOWY 6 ZŁ

KETCHUP/ GARLIC SAUCE/ HERBAL SAUCE

SOS POMIDOROWY 7 ZŁ

TOMATO SAUCE

SOS CAROLINA REAPER 7 ZŁ

SPICY CAROLINA REAPER SAUCE

MANGO JALAPENO 9 ZŁ

MANGO JALAPEÑO SAUCE

MAC'N'CHEESE Z TRUFLĄ I PANCETTA

CREAMY PASTA IN A RICH CHEESE SAUCE
MAC'N'CHEESE WITH TRUFFLE AND PANCETTA
(180G) 18 ZŁ

FRYTKI (180G) 15 ZŁ

FRIES

DOMOWE FRYTKI (180G) 18 ZŁ

HOMEMADE FRIES

FRYTKI Z BATATÓW (180G) 23 ZŁ

SWEET POTATO FRIES

PIECZONE ZIEMNIAKI Z ZIOŁAMI (180G) 16 ZŁ

ROASTED POTATOES WITH HERBS

PUREE ZIEMNIACZANE (150G) 15 ZŁ

MASHED POTATOES

SAŁATKA Z KASZĄ (150G) 15ZŁ

MIX SAŁAT Z VINEGRETTE (100G) 16 ZŁ

SALAD MIX/ VINAIGRETTE

PALUCHY Z CIASTA DO PIZZY 200G 15 ZŁ

PIZZA DOUGH STICKS



nome

DESERY – DESSERTS

CZEKOWIŚNIA NOMO 36 ZŁ

WILGOTNE CIASTO CZEKOLADOWE Z DELIKATNYM SERNIKIEM I WARSTWĄ WIŚNIOWĄ O NUTACH CYNAMONU.

CHOCOLATE & CHERRY CHEESECAKE – CINNAMON ACCENT

KREM CZEKOLADOWY Z MUSEM ŚLIWKOWYM I KRUSZONKĄ 33 ZŁ

AKSAMITNY KREM Z CIEMNEJ CZEKOLADY, PRZEŁAMANY ŚLIWKOWYM MUSEM I CHRUPIĄCĄ MAŚLANĄ KRUSZONKĄ.

DARK CHOCOLATE CREAM – PLUM MOUSSE – CRUMBLE

TARTA ŚLIWKOWA 35 ZŁ

KRUCHA MAŚLANA TARTA Z KARMElizOWANYMI ŚLIWKAMI, LODAMI WANILIOWYMI I OWOCAMI SEZONOWYMI.

PLUM TART – VANILLA ICE CREAM – SEASONAL FRUITS

SUFLET PISTACJOWY LUB CZEKOLADOWY Z LODAMI 39 ZŁ

CIEPŁY, PŁYNNY FONDANT Z PISTACJI LUB CZEKOLADY, PODAWANY Z LODAMI.

SOUFFLÉ – PISTACHIO OR CHOCOLATE FONDANT WITH ICE CREAM

SERNIK BASKIJSKI Z POLEWĄ PISTACJOWĄ 38 ZŁ

KREMOWY, WYPIEKANY W WYSOKIEJ TEMPERATURZE SERNIK Z DELIKATNĄ NUTĄ KARMElu I POLEWĄ PISTACJOWĄ.

BASQUE CHEESECAKE WITH PISTACHIO GLAZE

DESER LODOWY 33 ZŁ

KOMPOZYCJA LODÓW Z DODATKAMI SEZONOWYMI – ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O AKTUALNĄ OFERTĘ.

ICE CREAM DESSERT – PLEASE ASK STAFF FOR AVAILABILITY



nome

Deser najlepiej smakuje z różowym winem lub musującym presecco
Dessert tastes best with a rosé wine or a glass of sparkling prosecco.

GORĄCE NAPOJE – HOT DRINKS

ESPRESSO	11 ZŁ
ESPRESSO DOPPIO	13 ZŁ
AMERICANO	14 ZŁ
FLAT WHITE	18 ZŁ
CAPPUCINO	18 ZŁ
LATTE MACCHIATO	18 ZŁ
HERBATA W IMBRYKU	13 ZŁ
EARL GREY/ OWOCOWA/ ZIELONA/ ZIOŁOWA/ MIĘTOWA/ CZARNA POT OF TEA - EARL GREY/ FRUIT/ GREEN/ HERBAL/ MINT/BLACK	
HERBATY I KAWY SEZONOWE O DOSTĘPNOŚĆ ZAPYTAJ OBSŁUGĘ SEASONAL TEAS AND COFFES (PLEASE ASK THE STAFF FOR AVAILABILITY)	OD 25 ZŁ

ZIMNE NAPOJE – COLD DRINKS

WODA FILTROWANA GAZOWANA/ NIEGAZOWANA(0,25L / 1L) SPARKLING/ STILL WATER	8 / 17 ZŁ
WODA BUTELKA GAZOWANA/ NIEGAZOWANA(0,25L/ 0,75L) BOTTLE OF SPARKLING/ STILL WATER	11 / 20 ZŁ
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY (0,3L) POMARAŃCZA/ GREJPFUT/ MIX FRESHLY SQUEEZED JUICE ORANGE/ GRAPEFRUIT/ MIX	21 ZŁ
SOK OWOCOWY SADVIT JABŁKO/ JABŁKO POMARAŃCZA/ JABŁKO TRUSKAWKA / JABŁKO-MANGO/ JABŁKO-WIŚNIA APPLE JUICE/ APPLE ORANGE/ APPLE STRAWBERRY/ APPLE MANGO/ APPLE CHERRY	11 ZŁ
LEMONIADA (350ML / 1L) O DOSTĘPNOŚĆ ZAPYTAJ OBSŁUGĘ LEMONADE (PLEASE ASK THE STAFF FOR AVAILABILITY)	18 / 36ZŁ
COCA COLA/ COCA COLA ZERO/ FANTA/ SPRITE/ KNLEY (0,25L)	13 ZŁ
SOK JABŁKO/ POMARAŃCZ/ ŻURAWINA/ ANANAS (1L) JUICE - APPLE/ ORANGE/ CRANBERRY/ PINEAPPLE	25 ZŁ

nome

Sprawdź podkładkę!

Na podkładkach na stołach znajdziesz naszą sezonową ofertę napojów - orzeźwiające lemoniady, koktajle i propozycje, które zmieniają się wraz z porą roku.

Check the placemat!

On the table placemats you'll find our seasonal drinks menu - refreshing lemonades, cocktails, and special creations that change with the seasons.