

DOMOWE LEMONIADY

TRUSKAWKA Z BAZYLIĄ	19
CYTRUSY Z PRZYPRAWAMI NA ZIMNO	19
CYTRUSY Z PRZYPRAWAMI NA CIEPŁO	19

NAPOJE ZIMNE

POLARA CHINOTTO	21
POLARA ARANCIA ROSSA	21
POLARA MANDARINO VERDE	21
TONIC WATER THOMAS HENRY	18
ŚWIEŻY SOK z POMARAŃCZY/ z GREJPFRUTA/ MIX	19
SOK JABŁKOWY TŁOCZONY	15
SOK POMIDOROWY	18
WODA GAZOWANA/ NIEGAZOWANA 0.35L	8
WODA GAZOWANA/ NIEGAZOWANA 0.7L	14
COCA COLA	14
COCA COLA ZERO	14

KAWA

ESPRESSO	10
DOPPIO	15
AMERICANO	15
CAPPUCCINO	15
LATTE	16
FLAT WHITE	16
KAWA MROŻONA	19

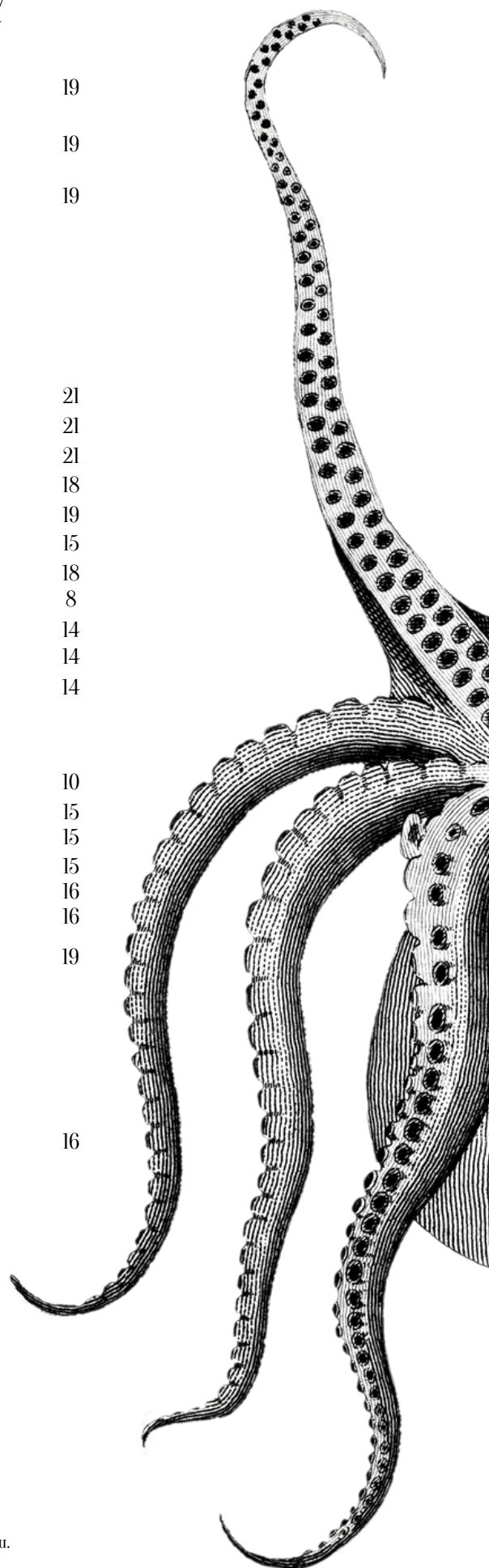
HERBATA

ASSAM/ EARL GREY/ CHUN MEE/ JAŚMINOWA/ ROOIBOS/ MANGO/ BIAŁA Z WANILIĄ I GREJPFRUTEM	16
---	----



dziurka od klucza

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.



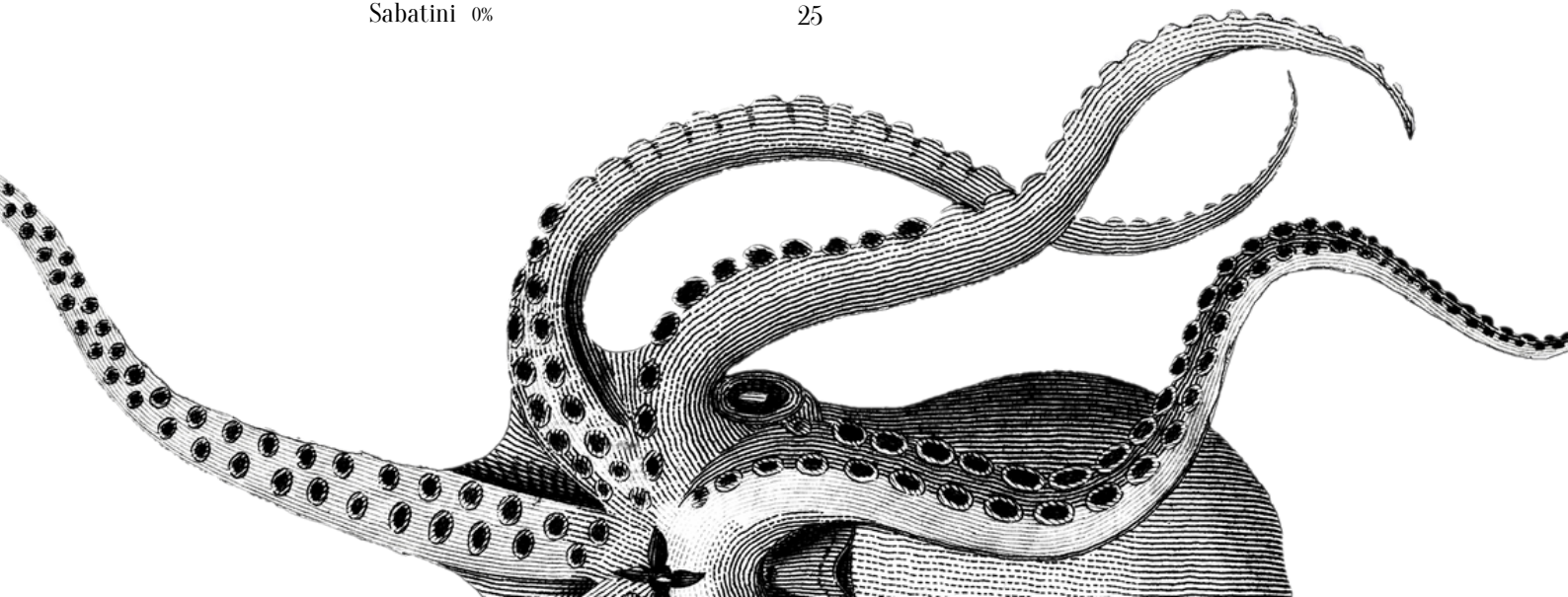


PIWO

MIŁOSŁAW JASNE PEŁNE 5%	20
GRODZISKIE WHITE IPA 5.8%	23
MIŁOSŁAW PSZENICZNE 4.6%	22
MENABREA, bezalkoholowe LAGER	21

ALKOHOLE

DIGESTIVO 40 ml		RUM 40ml	
Grappa le Dic'otto Lune 41%	40	Angostura Reserva 37.5%	23
Grappa di Amarone 41%	52	Angostura 1919 40%	31
Grappa Castagner Reserva 38%	43	Bumbu The Original 40%	33
AMARO/ BITTER 40 ml		WHISKY 40ml	
Campari 25%	18	Jameson 40%	22
Fernet Branca 39%	24	Laphroig 10 57.9%	49
Averna 29%	21	The Balvenie 12 40%	51
Amaro Montenegro 23%	21	Glenfiddich 18 47.8%	77
Jagermeister Manifest 38%	28	Woodford Reserve Rye 45.2%	39
Lucano Amaro 0%	23	BURBON 40ml	
WERMUT 80 ml		Maker's Mark 45%	27
Cucielo Bianco/Rosso / Dry 16.8%	38	Woodford Reserve 43.2%	36
LIKIER 40 ml		WÓDKA 40ml	
Crema di pistacchio Paesano 17%	28	Ostoya 40%	18
Liquore di mandarino di Sicilia 35%	29	Stumbras Premium Organic 40%	24
Liquore di limone di Sicilia 35%	29	TEQUILA/ MEZCAL 40ml	
Jumping Goat Vodka Coffee Liqueur 33%	28	Patron Silver 40%	43
Jumping Goat Whisky Coffee Liqueur 33%	28	Patron Anejo 40%	48
Limoncello Pallini 26%	23	Don Ramon Joven Salmiana 40%	43
GIN 40ml		BRANDY/COGNAC	
Malfy Originale 41%	24	Metaxa 7* 40%	21
Hendrick's 41.4%	33	Remy Martin VSOP 40%	47
Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin 29%	46		
Sabatini 0%	25		



PRZYSTAWKI ZIMNE

DESKA SERÓW i WĘDLIN dla 2/4 osób

90/180

wyselekcjonowany wybór wędlin i serów/ miód truflowy/
konfitura pomarańczowa/ oliwki/ cebulki cippoline/ owoce kaparowca



sugerujemy wino: białe TOSKANIA: La Balena; IGT Toscana Bianco; Viognier

TATAR z POMIDORÓW



49

pomidory malinowe/ pomidory pieczone/ pomidorki semi secco/
brzoskwinia/ stracciatella/ szalotka/ majeranek/ ocet balsamiczny/
czerwony pieprz/ pieczywo



sugerujemy wino: białe ALTO ADIGE: Tramin, DOC Alto Adige, Chardonnay

TATAR z ROSTBEFU WOŁOWEGO

58

topinambur piklowany w kurkumie/ szczypior/ szalotka
majonez alici/ gorczyca infuzowana w occie/ pieczywo



sugerujemy wino: czerwone VENETO: Maso Maroni, DOC Valpolicella Ripasso, Corvina, Rondinella, Molinara

TATAR z ŁOSOSIA

53

ogórek kompresowany w yuzu z miodem/ pestki granatu/
mus z ricotty/ oliwa koperkowa/ sok z limonki/ pieczywo



sugerujemy wino: białe APULIA Rivera Fedora; DOC Castel del Monte; Bombino Bianco

SALATKA z ARBUZEM



48

sałaty/ ser feta/ czerwona cebula/ pomidorki cherry marynowane
z bazylią, majerankiem, tymiankiem, octem balsamicznym i oliwą/
dressing miodowo-balsamiczny



sugerujemy wino: białe FRIULI: Petrussa; DOC Friuli Colli Orientali; Sauvignon Blanc

TATAR z TUŃCZYKA

56

feta/ arbuz w Aperolu i pomarańczy/ mięta/ oliwa/
sos sojowy/ zest z cytryny/ pieczywo



sugerujemy wino: białe SYCYLIA: Principe di Granatey, Sicilia IGP, Grillo

INSALATA MISTA



28

sałaty: karbowana, dębolistna czerwona, dębolistna zielona,
endywia romanesca zielona, rukola/ marchew/ rzodkiewka/
sos winegret: ocet balsamiczny, miód, musztarda dijon, czosnek,
sok z cytryny



dziewka od klucza

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.

PRZYSTAWKI CIEPŁE

FOCACCIA alla PARMIGIANA

bakłażan/ pieczone pomodoro/ czosnek/ bazylia/ rozmaryn/
sok z cytryny/ mozzarella bufala/ ricotta salata

42

FOCACCIA z MORTADELLA

parmigiano reggiano/ krem z gorgonzoli i pistacji

39

KALMARY

pomidorki cherry/ rukola/ wino/ masło/ szalotka/ czosnek/ cytryna/
tymianek cytrynowy/ grzanki

49



sugerujemy wino: białe FRIULI: Terre Magre; DOC; Pinot Grigio

KREWETKI i CHORIZO

49



krewetki (5 szt.)/ wino porto/ miód/ peperoncino/ natka/ pieczywo
sugerujemy wino: białe SYCYLIA: Donnafugata Anthilia; DOC Sicilia; Catarratto, Ansonica

RAVIOLO MARGHERITA

46



ricotta domowa/ ciasto barwione szpinakiem/ szparagi/
parmigiano reggiano/ pecorino romano/ żółtko/ orzeszki piniowe/
masło/ tymianek / zest z cytryny/ sól wędzona
sugerujemy wino: białe PIEMONTE: Bricco Cappellina; DOC Langhe; Arneis

PRZEGRZEBKI

69



przegrzebki/ pomidorki cherry/ pangrattato alici/
peperoncino/ wino/ masło/ czosnek/ estragon/ pieczywo
sugerujemy wino: białe ALTO ADIGE: Tramin, DOC Alto Adige, Chardonnay

ZUPY

ZUPA DNIA

(dostępna zazwyczaj od poniedziałku do piątku)

25

KREM z GRZYBÓW

borowik/ podgrzybek/ pieczarka/ cebula/ czosnek/ ziemniak/bulion wołowo-drobiowy/
rozmaryn/ kwaśna śmietana/ natka/ grzanka z masłem szpikowym

33

KREM z PIECZONYCH NEAPOLITAŃSKICH POMIDORÓW BIO

pomidory pelati torrente bio/ marchewka/
czosnek/ seler naciowy/ straciatella/ tatar z pomidorów/
oliwa bazyliowa/ bazylia

28

ZUPA RYBNA

z pomidorami i owocami morza

(dostępna zazwyczaj w piątki i soboty)

49



dziurka od klucza

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.

MAKARONY DLA DZIECI

SPAGHETTI POMODORO 	34
pomidorki pelati/ czosnek	
SPAGHETTI RAGU	38
mięsko mielone/ warzywka/ sos pomidorowy	
GNOCCHI z OWOCAMI 	34
maselko/ miodek/ bułeczka tarta	
GNOCCHI na MASELKU 	25

MAKARONY

PACCHERI z PESTO PISTACJOWYM	59
speck/ suszony borowik/ śmietana/ parmigiano reggiano/ czosnek/ zest z cytryny/ bazylia/ masło/ oliwa	
 sugerujemy wino: białe TOSKANIA: La Balena; IGT Toscana Bianco; Viognier	
BIGOLI z MIĘSEM HOMARA	128
czosnek/ pomidorki cherry/ oliwa/ białe wino/ masło/ bazylia	
 sugerujemy wino: białe SYCYLIA: Donnafugata Anthilia; DOC Sicilia: Catarratto, Ansonica	
SPAGHETTI RAGU z PARMIGIANO REGGIANO	52
mięso wołowe/ pancetta/ czosnek/ cebula/ marchew/ seler naciowy/ pasta pomidorowa doppio / wino/ masło	
 sugerujemy wino: czerwone TOSKANIA: Villa Trasqua, DOCG Chianti Classico, Sangiovese	



dziurka od klucza

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.

MAKARONY

PACCHERI z TUŃCZYKIEM

alici/ pomidorki cherry/ kapary/ czosnek/ oliwa/
białe wino/ masło/ peperoncino/ natka/ majeranek

58



sugerujemy wino: białe SARDYNIA: Cala Reale; DOC Vermentino di Sardegna; Vermentino

SPAGHETTI POMODORO ze STRACIATELLĄ

pomidory pelati/ czosnek/ bazylią/ oliwa bazyliowa

43



sugerujemy wino: czerwone SYCYLIA: Donnafugata Sedàra; DOC Sicilia; Nero d'Avola

TAGLIATELLE z KURCZAKIEM

pierś z kurczaka/ miód/ śmietana/ peperoncino/ parmigiano reggiano/
pesto bazyliowe: bazylią, orzeszki piniowe, czosnek/
oliwa/ sok z cytryny

54



sugerujemy wino: białe FRIULI: Loggia dei Colli; Pinot Grigio

GNOCCHI z CUKINIĄ, SZYNKĄ PARMEŃSKĄ i SERKIEM KOZIM

suszone pomidory/ czosnek/ tymianek

51



sugerujemy wino: białe MARCHE: Merlettaie; DOCG; Pecorino

BIGOLI z KREWETKAMI

oliwa/ miodowe masło z chilli: czerwona cebula, czosnek, tymianek/
parmigiano reggiano

69



sugerujemy wino: białe ALTO ADIGE: Tramin, DOC Alto Adige, Chardonnay

SPAGHETTI CARBONARA

guanciale/ parmigiano reggiano/ pecorino/ żółtko/ pieprz

51



sugerujemy wino: białe MARCHE: Ciu Ciu, Offida DOCG, Pecorino



dziwka od kuchni

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.

PIZZA NEAPOLITAŃSKA

MARGHERITA

pomidory san marzano DOP/ bazylia/ parmigiano reggiano/
do wyboru: mozzarella fior di latte LUB mozzarella di bufala

33 / 41

MORTADELA z PISTACJĄ

mortadela/ tymiankowy creme fraiche/ mozzarella fior di latte/
marynowana cytryna/ bazylia/ solone pistacje

46

GRZYBOWA Z TRUFLĄ

borowiki, pieczarki portobello i pieczarki brązowe duszone na białym winie
z tymiankiem, rozmarynem i masłem/ szpinak blanszowany z czosnkiem/
sos serowo-truflowy/ mozzarella fior di latte/ parmigiano reggiano

49

ROSTBEF

rostbef wołowy marynowany w peperoncino i tymianku/
cebula marynowana w occie balsamicznym/ creme fraiche/
mozzarella fior di latte/ rukola/ pecorino romano/ oliwa truflowa/ sól wędzona

54

SALSICCIA PICCANTE z KREWETKAMI

pikantna salsiccia/ krewetki zamarynowane w oliwie, cytrynie i limonce/
creme fraiche z mango/ mozzarella FDL/ kolendra/ nitki chilli

55

STRACCIATELLA

konfitura z pieczonych pomidorów pelati i figi/ granat/
mozzarella fior di latte/ parmigiano reggiano/
creme fraiche z pesto bazyliowym

48

SALAME NAPOLI

salami napoli (delikatne salami)/ oliwki/pomidory san marzano DOP/
mozzarella fior di latte/ bazylia/ parmigiano reggiano

44

COTTO

szynka cotto/ marynowane cebulki cipolline/ pieczarki/ bazylia/
pomidory san marzano DOP/ mozzarella fior di latte/ parmigiano reggiano

45

SPIANATA PICCANTE

pikantne salami/ pomidorki truskawkowe/ provolone dolce/
pomidory san marzano DOP/ mozzarella fior di latte/ bazylia/
parmigiano reggiano/ szczypior/ miód z chili i rozmarynem

56

Pizzę serwujemy w całości, nie kroimy jej, nawet na życzenie gości.



dziurka od klucza

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.

RAVIOLI

RAVIOLI nadziane WOŁOWINĄ

farsz: mielona wołowina/ ricotta/ grzyby leśne/ czosnek

sos: masło rozmarynowe/ parmigiano reggiano



sugerujemy wino: czerwone ABRUZZA: Villa Barcaroli, DOC Montepulciano d'Abruzzo

52

RAVIOLI nadziane BAKŁAŻANEM i SEREM KOZIM

sos: pancetta/ masło/ śmietana/ parmigiano reggiano/

pomidorki cherry/ czosnek/ szalotka/ natka



sugerujemy wino: różowe VENETO: Coordinate; IGT Trevenezie; Rosato

51

RAVIOLI nadziane RICOTTĄ TRUFLOWĄ i PARMEGIANO REGGIANO



farsz: domowa ricotta/ pasta truflowa/ parmigiano reggiano

sos: pieczarki portobello/ pieczony czosnek/ śmietana/ masło/ natka



sugerujemy wino: białe PIEMONTE: Bricco Cappellina; DOC Langhe; Arneis

52

DRUGI TALERZ

CANNELLONI



ricotta/ szpinak/ gorgonzola/ beszamel/ parmigiano reggiano/

oliwa szczypiorkowa/ pangrattato z orzechów włoskich/ czosnek



sugerujemy wino: białe FRIULI: Petrusa; DOC; Sauvignon

51

POŁĘDWICA z DORSZA ATLANTYCKIEGO z CAPONATĄ SYCYLIJSKĄ

mus z pieczonego bakłażana/ caponata: seler naciowy, szalotka, czosnek, alicji, oliwki, orzeszki piniowe, rodzynki, pieczone pomidory/ ziemniaki konfitowane



sugerujemy wino: białe PIEMONTE: Bricco Cappellina; DOC Langhe; Arneis

99

STEK z POŁĘDWICY WOŁOWEJ z BLANSZOWANYM SZPINAKIEM, KONFITOWANYMI ZIEMNIAKAMI, MASŁEM ALICJI i SOSEM BISQUE

czosnek/ rozmaryn/ szalotka/ wino/ natka

(w standardzie podajemy stopień wysmażenia medium)



sugerujemy wino: czerwone TOSKANIA: Castiglion del Bosco Romitorio; IGT; Syrah, Petit Verdot

159

LASAGNE RAGU

ragu wołowo- wieprzowe/ beszamel/ masło/

szpinak zasmażany z szalotką, czosnkiem, suszonymi pomidorami, śmietaną/

parmigiano reggiano/ pikle/ rukola



sugerujemy wino: czerwone TOSKANIA: Villa Trasqua, DOCG Chianti Classico, Sangiovese

62

BRACCIOLE z RADIATORI i PECORINO ROMANO

farsz: szpinak/ suszone pomidory/ szynka parmeńska/ parmigiano reggiano

sos: czosnek/ cebula/ liść laurowy/ czerwone wino/ demi glace/

pieczone pomidory/ przyprawy korzenne



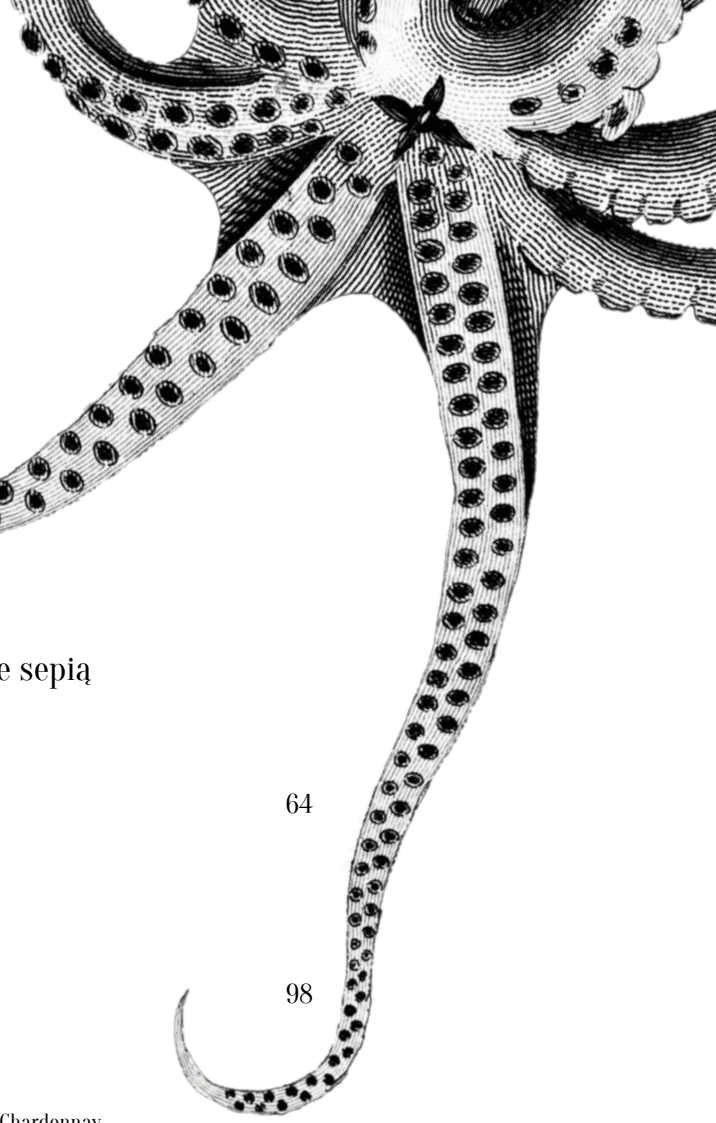
sugerujemy wino: czerwone VENETO: Maso Maroni, DOC Valpolicella Ripasso, Corvina, Rondinella, Molinara

89



dziwka od kucharza

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.



MACZARON

czarne spaghetti barwione sepią

z KALMARAMI i CHORIZO 

64

pomidory malinowe/ wino/ masło/ szalotka/
szczypior/ peperoncino/ czosnek



sugerujemy wino: białe FRIULI: Petrusa; DOC; Sauvignon

z PRZEGRZEBKAMI w SOSIE TRUFLOWYM

98

przegrzebki/ sos truflowy/ wino/ śmietana/
czosnek/ zest z cytryny



sugerujemy wino: białe ALTO ADIGE: Tramin, DOC Alto Adige, Chardonnay

z KREWETKAMI „BRANDY”

69

szalotka/ pomidorki cherry/ balsamico/ masło/
śmietana/ pesto orzechowe/ natka/ brandy/ czosnek



sugerujemy wino: białe FRIULI: Terre Magre; DOC; Pinot Grigio

z OWOCAMI MORZA 

69

kalmary, krewetki, mule, ośmiorniczki/ sos pomidorowy/
kapary/ wino/ natka/ peperoncino/ czosnek



sugerujemy wino: białe SYCYLIA: Donnafugata Anthilia; DOC Sicilia; Catarratto, Ansonica

z KREWETKAMI i SZYNKĄ PARMEŃSKĄ 

69

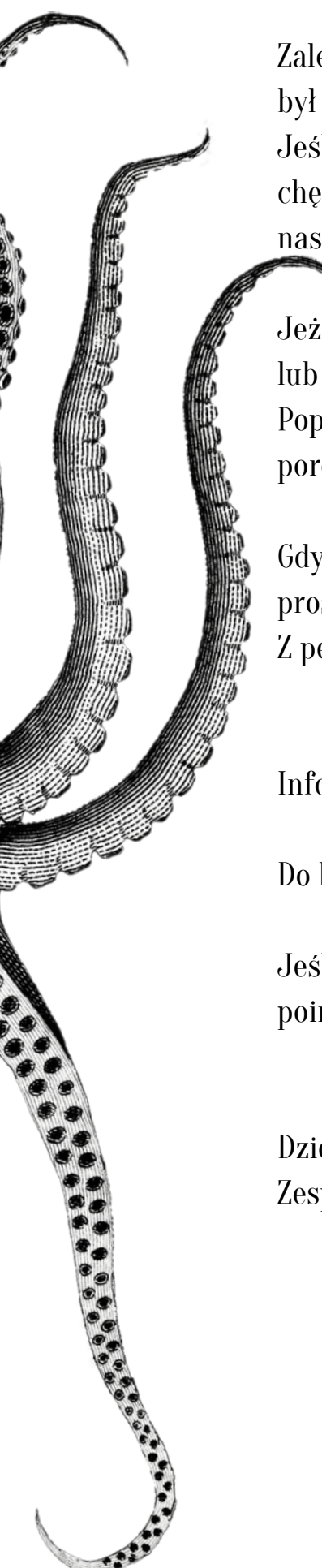
pesto z suszonych pomidorów/ zest z cytryny/ masło/
peperoncino/ wino/ śmietana/ szalotka/ czosnek/ rukola



sugerujemy wino: białe SARDYNIA: Cala Reale; DOC Vermentino di Sardegna; Vermentino



Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.



Dziękujemy, że jesteś z nami!

Zależy nam, aby Twój czas spędzony w naszej restauracji był prawdziwą przyjemnością.

Jeśli masz jakiegokolwiek alergię pokarmowe, powiadom nas o tym – chętnie udzielimy informacji o alergenach, które mogą występować w naszych daniach.

Jeżeli coś w Twoim daniu budzi wątpliwość smakową lub nie spełnia oczekiwań – powiedz nam o tym śmiało. Poproś kelnera lub managera – jesteśmy tu dla Ciebie i chętnie porozmawiamy, by zaradzić sytuacji.

Gdyby coś poszło nie tak z naszej winy lub masz inne uwagi, również prosimy – daj nam znać.

Z pewnością znajdziemy wspólnie odpowiednie rozwiązanie.

Informacje dodatkowe:

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.

Jeśli potrzebujesz faktury VAT lub paragonu z NIP-em, poinformuj o tym kelnera przed wystawieniem rachunku.

Dziękujemy za zaufanie i życzymy smacznego!
Zespół Dziurki od klucza

