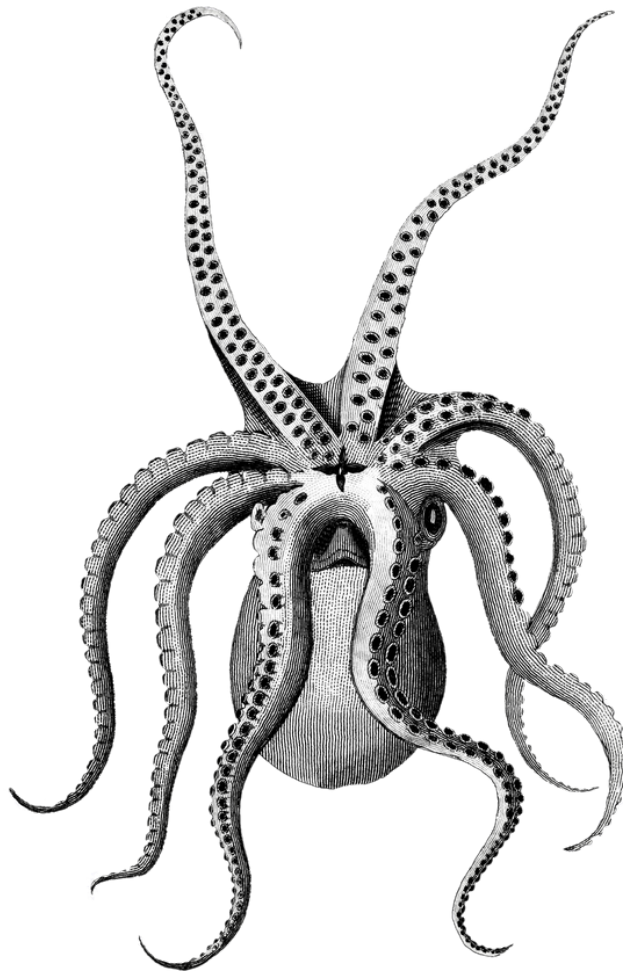




Wszystko przemija, ale smak pozostaje.
Cieszymy się, że tu jesteś,
życzymy samych przyjemności i do zobaczenia przy stole.

szef kuchni

Adrian Sala

menadżerowie

Maria Kwiatkowska

Kamil Dydak

właściciele

Agnieszka i Stanisław Szpilowscy

Agnieszka i Przemysław Błaszczak



dziwka od klucza



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, 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



DOMOWE LEMONIADY

TRUSKAWKA Z BAZYLIĄ	21
CYTRUSY Z PRZYPRAWAMI NA ZIMNO 250ml	19
LEMONIADA MALINOWO-CYTRUSOWA Z PRZYPRAWAMI NA CIEPŁO 250ml	23
LEMONIADA SEZONOWA 250ml	21

NAPOJE ZIMNE

POLARA CHINOTTO 275ml	21
POLARA ARANCIA ROSSA 275ml	21
POLARA MANDARINO VERDE 275ml	21
TONIC WATER THOMAS HENRY 200ml	18
ŚWIEŻY SOK z POMARAŃCZY/ z GREJPFRTA/ MIX 250ml	21
SOK JABŁKOWY TŁOCZONY 250ml	15
WŁOSKI SOK POMIDOROWY CIRIO 200ml	18
WODA FIUGGI GAZOWANA/ NIEGAZOWANA 250ml	16
WODA FIUGGI GAZOWANA/ NIEGAZOWANA 750ml	29
WODA GAZOWANA/ NIEGAZOWANA 350ml	9
WODA GAZOWANA/ NIEGAZOWANA 700ml	16
COCA COLA 250ml	14
COCA COLA ZERO 250ml	14

KAWA

ESPRESSO	10
DOPPIO	16
AMERICANO	17
CAPPUCCINO	19
LATTE	19
FLAT WHITE	19
ICED LATTE/AMERICANO	19
ESPRESSO TONIC	25
ORANGE ESPRESSO	25

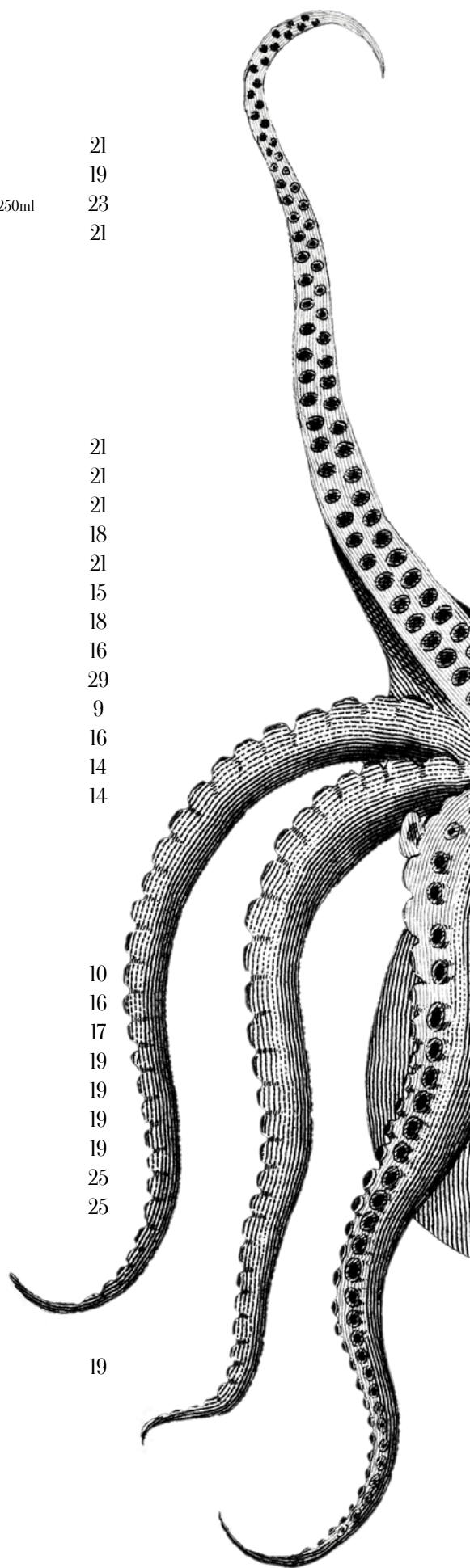
HERBATA

ASSAM/ EARL GREY/ CHUN MEE/ JAŚMINOWA/	19
ROOIBOS/ MANGO/ GREEN NEROLI	



dziurka od klucza

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.





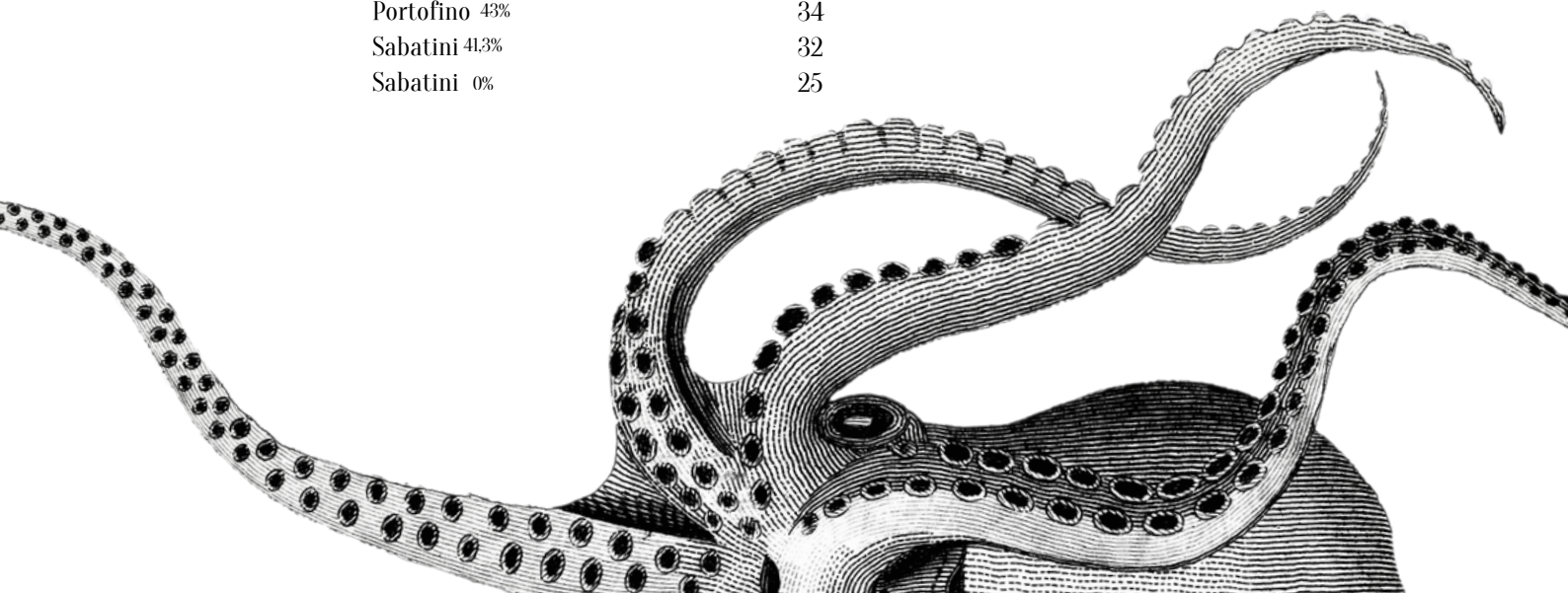
PIWO



ŻYWIEC BIAŁY 500ml, 4.6%	23
BIRRA MORETTI 500ml, 4.9%	24
BIRRA MORETTI but., 330ml, 4.6%	20
BIRRA MORETTI, bezalkoholowe but., 330ml	20

ALKOHOLE

DIGESTIVO 40 ml		
Grappa le Dic'otto Lune 41%	40	
Grappa di Amarone 41%	52	
Grappa Castagner Reserva 38%	43	
Grappa Extrafina 42%	40	
Rémy Martin VSOP 40%	55	
AMARO/ BITTER 40 ml		
Campari 25%	18	
Fernet Branca 39%	24	
Amaro Averna 29%	21	
Amaro Montenegro 23%	21	
Amaro Berta d'Erbe 30%	39	
Amaro Jefferson 30%	33	
Amaro Amara 30%	32	
WERMUT 80 ml		
Cucielo Bianco/Rosso / Dry 16.8%	38	
LIKIER 40 ml		
Cointreau 40%	20	
Liquore di mandarino di Sicilia 35%	29	
Liquore di limone di Sicilia 35%	29	
Jagermeister Manifest 38%	28	
GIN 40ml		
Malfy Originale 41%	24	
Hendrick's 41.4%	33	
Portofino 43%	34	
Sabatini 41.3%	32	
Sabatini 0%	25	
RUM 40ml		
Angostura Reserva 37.5%	23	
Angostura 1919 40%	31	
Angostura Tamboo 40%	29	
Dictador 12 40%	34	
WHISKY 40ml		
Tullamore Dew 40%	22	
Laphroig 10 57.9%	49	
The Balvenie 12 40%	51	
Woodford Reserve Rye 45.2%	39	
Tamnavulin 40%	26	
Glenfiddich 12 40%	35	
Glenfiddich 18 47.8%	77	
BURBON 40ml		
Maker's Mark 45%	27	
Woodford Reserve 43.2%	36	
TEQUILA/ MEZCAL 40ml		
Patron Silver 40%	43	
Patron Anejo 40%	48	
Don Ramon Joven Salmiana 40%	43	
WÓDKA 40ml		
Ostoya 40%	20	
Belvedere Organic 40%	32	



PRZYSTAWKI ZIMNE

DESKA SERÓW i WĘDLIN dla 2/4 osób 95/190

wyselekcjonowany wybór wędlin i serów/ miód truflowy/
konfitura pomarańczowa/ oliwki/ cebulki cippoline/ owoce kaparowca
sugerujemy wino: białe LAZIO: Casale del Giglio; Lazio Bianco IGT; Viogner

TATAR z POMIDORÓW 52

pomidory malinowe/ pomidory pieczone/ pomidorki semi secco/
brzoskwinia/ stracciatella/ szalotka/ majeranek/ ocet balsamiczny/
czerwony pieprz/ pieczywo
sugerujemy wino: białe FRIULI: Petruša; DOC Friuli Colli Orientali; Sauvignon Blanc

TATAR z ROSTBEFU WOŁOWEGO 59

topinambur piklowany w kurkumie/ szczypior/ szalotka/
majonez alicj/ gorczyca infuzowana w occie/ pieczywo
sugerujemy wino: pomarańczowe FRIULI: 600 Campi; Friuli Venezia Giulia DOC; Pinot Grigio

SALATKA z ARBUZEM 51

sałaty/ ser feta/ czerwona cebula/ pomidorki cherry marynowane
z bazylią, majerankiem, tymiankiem, octem balsamicznym i oliwą/
dressing miodowo-balsamiczny
sugerujemy wino: białe VENETO: Zeni; Soave DOC Classico Vigne Alte; Garganega

CARPACCIO z ROSTBEFU WOŁOWEGO 59

z PARMEZANOWYM DEMI GLACE
peperoncino/ rozmaryn/ oliwa/ masło/ parmigiano reggiano/
pieprz młotkowany/ rukola/ pieczywo
sugerujemy wino: czerwone SYCYLIA: Donnafugata Sedàra; DOC Sicilia; Nero d'Avola

SALATKA z FENKUŁĄ z BURRATĄ i ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI 49

burrata/ fenkuł/ natka pietruszki/ koperek/ mięta/ pomarańcza/
skórka z limonki/ karmelizowane orzechy: pistacje, migdały, orzechy laskowe/
sól wędzona/ sos pomarańczowo-imbirowy
sugerujemy wino: białe MARCHE: Petrara; Verdicchio di Matelica DOC; Verdicchio

FOCACCIA z TATAREM z WĘDZONEGO ŁOSOSIA 56

kremowy mus śmietankowo-pomidorowy/
sos ziołowy: koper, mięta, cytryna/ rukola
sugerujemy wino: różowe VENETO: Coordinate; IGT Trevenezie; Rosato

MUS SEROWY z POMIDORAMI MALINOWYMI 44

mus: domowa ricotta, pecorino romano, parmigiano reggiano,
philadelphia/ czerwona cebula /oliwa bazyliowa/
oliwa arachidowa z suszonymi warzywami, peperoncino, ziarnami kakao,
prażonymi pestkami dyni i słonecznika/ sól wędzona
sugerujemy wino: białe MARCHE: Ciu Ciu, Offida DOCG, Pecorino

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

PRZYSTAWKI CIEPŁE

FOCACCIA alla PARMIGIANA

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

46

FOCACCIA z MORTADELLĄ

parmigiano reggiano/ krem z gorgonzoli i pistacji

45

KALMARY

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

51



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

KREWETKI i CHORIZO

krewetki (5 szt.)/ wino porto/ miód/ peperoncino/ natka/ pieczywo

51



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

FRITTO MISTO

frytowane owoce morza: kalmary baby, mule, krewetki/

56

sos aioli czosnkowy/ majonez cytrynowy



sugerujemy wino: musujące VENETO: Perlage Canah; DOCG Valdobbiadene Prosecco

PRZEGRZEBKI

przegrzebki/ pomidorki cherry/ pangrattato alici/

69

peperoncino/ wino/ masło/ czosnek/ estragon/ pieczywo



sugerujemy wino: musujące LOMBARDIA: Bellavista Alma Assemblage;
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

ZUPY

ZUPA DNIA

(dostępna zazwyczaj od poniedziałku do piątku)

25

ZUPA GRZYBOWA z ORZO

borowik/ podgrzybek/ pieczarka/ cebula/ czosnek/ ziemniak/
bulion wołowo-drobiowy/ rozmaryn/ kwaśna śmietana/ natka

34

KREM z PIECZONYCH NEAPOLITAŃSKICH POMIDORÓW BIO

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

29

ZUPA RYBNA

z pomidorami i owocami morza

(dostępna zazwyczaj w piątki i soboty)

52



dziurka od klucza

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.

MAKARONY DLA DZIECI

SPAGHETTI POMODORO 	36
pomidorki pelati/ czosnek	
SPAGHETTI RAGU	44
mięsko mielone/ warzywka/ sosik pomidorowy	
GNOCCHI z OWOCAMI 	36
maselko/ miodek/ bułeczka tarta	
GNOCCHI na MASELKU 	28

MAKARONY

PACCHERI z PESTO PISTACJOWYM	61
speck/ suszony borowik/ śmietana/ parmigiano reggiano/ czosnek/ skórka z cytryny/ bazylia/ masło/ oliwa	
 sugerujemy wino: białe PUGLIA: Zin; IGP Puglia; Fiano	
BIGOLI z KREWETKAMI 	71
oliwa/ miodowe masło z chilli: czerwona cebula, czosnek, tymianek/ parmigiano reggiano	
 sugerujemy wino: białe SYCYLIA: Donnafugata Anthilia; DOC Sicilia: Catarratto, Ansonica	
SPAGHETTI RAGU z PARMIGIANO REGGIANO	54
mięso wołowe/ pancetta/ czosnek/ cebula/ marchew/ seler naciowy/ pasta pomidorowa doppio / wino/ masło	
 sugerujemy wino: czerwone TOSKANIA: Villa Trasqua; Chianti Classico DOCG Riserva; Sangiovese	
BUCATINI z SALSA ANANASOWO-PAPRYKOWĄ 	69
tatar z łososia marynowany w yuzu z lubczykiem/ wódka/ peperoncino/ pomidory pelati/ grillowany ananas/ tymianek cytrynowy	
 sugerujemy wino: białe SICILIA: Vitese; DOC Sicilia; Zibibbo	
BIGOLI z PIECZONYM ROSTBEFEM 	71
bisque gamberi rossi/ szalotka/ białe wino/ śmietana/ masło krewetkowe/ parmigiano reggiano	
 sugerujemy wino: czerwone SYCYLIA: Donnafugata Dea Vulcano; DOC Etna Rosso; Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	



dziurka od klucza

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.

MAKARONY

-  **PACCHERI z MULAMI** 65
szalotka/ seler naciowy/ czosnek/ białe wino/ masło/
tymianek/ zielone peperoni/ peperoncino/ skórka z cytryny/ natka
 sugerujemy wino: musujące VENETO: Perlage Canah; DOCG Valdobbiadene Prosecco
-  **SPAGHETTI POMODORO ze STRACIATELLA** 46
pomidory pelati/ czosnek/ bazylija/ oliwa bazyliowa
 sugerujemy wino: białe SARDYNIA: Cala Reale; DOC Vermentino di Sardegna; Vermentino
-  **TAGLIATELLE z KURCZAKIEM** 56
pierś z kurczaka/ miód/ śmietana/ peperoncino/ parmigiano reggiano/
pesto bazyliowe: bazylija, orzeszki piniowe, czosnek/
oliwa/ sok z cytryny
 sugerujemy wino: białe LAZIO: Casale del Giglio; Lazio Bianco IGT; Viogner
- GNOCCHI ze SZPARAGAMI, SZYNKĄ PARMEŃSKĄ i SERKIEM KOZIM** 51
pieczone pomidorki cherry/ czosnek/ śmietana/ masło
 sugerujemy wino: białe FRIULI: Petrusa; DOC Friuli Colli Orientali; Sauvignon Blanc
- SPAGHETTI CARBONARA** 53
guanciale/ parmigiano reggiano/ pecorino/ żółtko/ pieprz
 sugerujemy wino: białe MARCHE: Ciu Ciu, Offida DOCG, Pecorino

RAVIOLI

- RAVIOLI nadziane WOŁOWINĄ** 52
farsz: mielona wołowina/ ricotta/ grzyby leśne/ czosnek
sos: masło rozmarynowe/ parmigiano reggiano
 sugerujemy wino: czerwone ABRUZZA: Villa Barcaroli, DOC Montepulciano d'Abruzzo
- RAVIOLI nadziane BAKŁĄŻANEM i SEREM KOZIM** 51
sos: pancetta/ masło/ śmietana/ parmigiano reggiano/
pomidorki cherry/ czosnek/ szalotka/ natka
 sugerujemy wino: białe SARDYNIA: Cala Reale; DOC Vermentino di Sardegna; Vermentino
-  **RAVIOLI nadziane RICOTTĄ TRUFLOWĄ i PARMEGIANO REGGIANO** 52
farsz: domowa ricotta/ pasta truflowa/ parmigiano reggiano
sos: pieczarki portobello/ pieczony czosnek/ śmietana/ masło/ natka
 sugerujemy wino: białe PUGLIA: Zin; IGP Puglia; Fiano; I3%



dziękuję od Kłucza

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.

PIZZA NEAPOLITAŃSKA

MARGHERITA

35 / 43

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

MORTADELA z PISTACJĄ

48

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

TRUFLOWA

51

guanciale/ pieczarki portobello/ truflowy creme fraiche/
mozzarella fior di latte/ pecorino romano/ dymka

ROSTBEF

56

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

SPIANATA z GRUSZKĄ

58

spianata piccante/ gorgonzola piccante/ parmigiano reggiano/
creme fraiche/ mozzarella FDL/ provolone/ opalana dymka/
marynowana gruszka/ oliwa szczypiorowa

SALSICCIA PICCANTE z KREWETKAMI

57

salsiccia piccante/ krewetki marynowane z czosnkiem/ czerwona cebula/
creme fraiche/ mozzarella FDL/ parmigiano reggiano/ natka

STRACCIATELLA

50

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

SALAME NAPOLI

46

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

SALSICCIA z ZIEMNIAKAMI

54

salsiccia/ scamorza/ czerwona cebula/ pieczone ziemniaki/
creme fraiche/ mozzarella FDL/ świeży koper

COTTO

47

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

SPIANATA PICCANTE

59

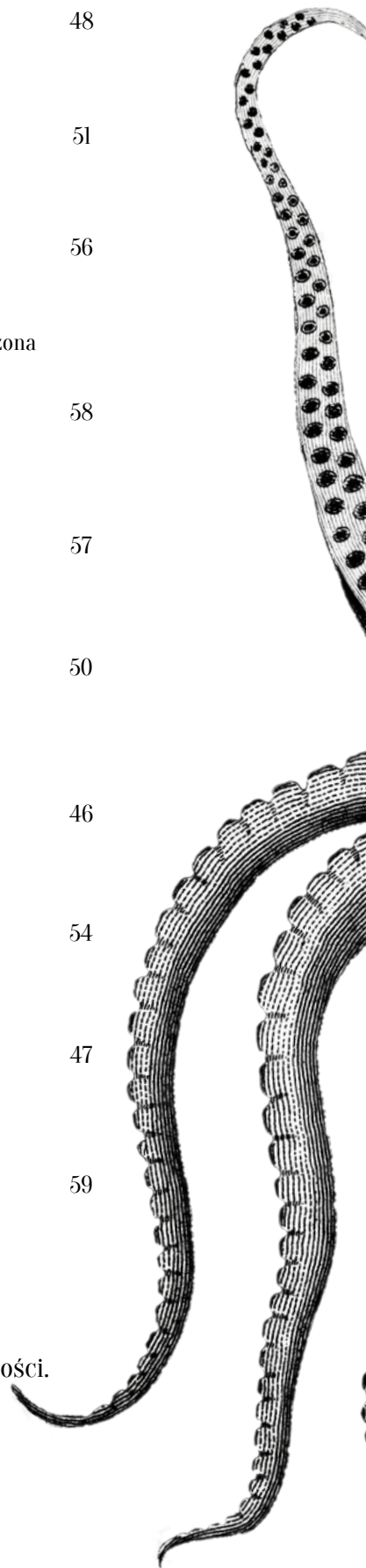
pikantne salami/ pomidorki truskawkowe/ provolone dolce/
pomidory san marzano DOP/ mozzarella fior di latte/ bazylia/
parmigiano reggiano/ szczypior/ miód z chili i rozmarynem

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



dziurka od klucza

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.



DRUGI TALERZ

CANNELLONI



farsz: ricotta, szpinak, gorgonzola, czosnek/
mus z pieczonych pomidorów z wódką/ beszamel/ parmigiano reggiano/
oliwa szczypiorkowa/ pangrattato z orzechów włoskich



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

56

OSSOBUCO na RISOTTO SZAFRANOWYM

goleń wołowa/ marchew/ cebula/ seler naciowy/ czosnek/ czerwone wino/
bulion wołowy/ pieczone pomidory/ rozmaryn/ tymianek/
risotto: białe wino, masło, parmigiano reggiano, szalotka



sugerujemy wino: białe Valle d'Aosta: Ottin; Valle d'Aosta DOC; Chardonnay

125

DORADA

konfitowane ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem/
ziółowa sałatka: natka, koper, mieta, mizuna, szczaw krwisty/
straciatella z wasabi/ orzechy laskowe/ grillowany ogórek małosolny



sugerujemy wino: białe MARCHE: Petrarra; Verdicchio di Matelica DOC; Verdicchio

119

CAPPELLETTI z SZARPANYM RAGU WOŁOWYM

farsz: szpinak, mozzarella, domowa ricotta, pecorino romano/
marchew/ cebula/ seler naciowy/ czosnek/ czerwone wino/
pieczone pomidory/ tymianek/ beszamel/
zapieczona mozzarella i parmigiano reggiano



sugerujemy wino: czerwone ALTO ADIGE: Cantina Tramin; Alto Adige DOC; Lagrein

61

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; Chianti Classico DOCG Riserva; Sangiovese

66

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

czosnek/ rozmaryn/ szalotka/ wino/ natka

(w standardzie podajemy stopień wysmażenia medium)



sugerujemy wino: czerwone TOSKANIA: Castello Romitorio, DOCG Brunello di Montalcino, Sangiovese Grosso

164



dziękuję od Kłucza

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.



MACZARON

czarne spaghetti barwione sepią

z KALMARAMI i CHORIZO 

69

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



sugerujemy wino: czerwone VENETO: Serafini&Vidotto; IGT Veneto; Pinot Nero

z PRZEGRZEBKAMI w SOSIE TRUFLOWYM

98

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



sugerujemy wino: białe Valle d'Aosta: Ottin; Valle d'Aosta DOC; Chardonnay

z KREWETKAMI „BRANDY”

71

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



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

z OWOCAMI MORZA 

71

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



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

z KREWETKAMI i SZYNKĄ PARMEŃSKĄ 

71

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



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



dziurka od kłucza

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.