

Od poniedziałku do piątku / Między 12:00 – 16:00 / 19.05 - 23.05

Lunch 35,-

Lunch podajemy w formie zestawu lub pojedynczego dania.

Pierwsze:

Zupa z młodej marchwi [W] soczewicy, curry, sezam (lekko pikantna).

Hummus [X] z fasoli Piękny Jaś, chili, grzanki, halloumi, kolendra, dymka.

Drugie:

Pizza:

Wegetariańska - polskie szparagi, majonez, sos z gotowanego jajka i palonego masła, mozzarella, szpinak.

Mięsna - mortadella, pesto, mozzarella, kwaśna śmietana, rukola.

Cuda na kanapce:

Mięsne - tuńczyk, czerwona cebula, oliwki, kapary, ser Emilgrana, majonez, ogórek kiszony, rukola.

Wegetariańskie - bakłażan, cukinia, żurawina, mozzarella, sos pomidorowy, ricotta.

Drugie danie lunchowe - 29 zł

Pierwsze danie - 14 zł

[X] – dostępne również w opcji wegańskiej

[W] – wegetariańskie

pizza | ludzie | piwo | kawa | wino i miło

Panuzzo:

Klasyczne [W]	26
Mozzarella, pomidor, rukola, pesto pistacjowe, grana padano, bazylia	
Nicejskie	36
Sałata rzymska, pomidor, oliwki, kapary, jajko, tuńczyk, cebula czerwona, dymka, sos anchois	
Prosciutto & Burrata	39
Szynka prosciutto, burrata, pomidorki cherry, rukola, bazylia, figa	

Sałata:

Z kozim [W]	45
Rukola, bazylia, dressing cytrynowy, grillowany i marynowany bakłażan i cukinia, pieczona papryka, grillowana cebula czerwona, figa, winogrona pieczone, gruszka, smażony kozi ser, orzechy	
Cezar	39
Sałata rzymska, jajko, guanciale prażone, pomidorki cherry, kurczak pieczony, grana padano, sos cezarski, grissini	
Caprese z burratą [W]	45
Pomidory, pomidorki cherry, pesto pistacjowe, bazylia, rukola, mix sałat, oliwa, grana padano, burrata, grissini	

Kanapki Panuzzo & Sałata

[W] – Wegetariańskie

Margherita [W/X]	30	Con Carni	48
Sos pomidorowy, mozzarella, bazylia, grana padano		Crème fraîche, mozzarella, provolone, guanciale, chorizo, oregano, grana padano, dymka	
Parano [W/X]	34	Gamberi	49
Sos pomidorowy, mozzarella, mango, chilli, czosnek, bazylia		Sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, fenkuł, pomidorki cherry, kolendra	
Funghi [W/X]	41	Gamberi con Chorizo	57
Mozzarella, portobello, boczniak, shimeji, oliwa, grana padano, dymka		Sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, chorizo, nduja, burrata, kolendra	
Halloumi [W]	42	Chorizo	46
Sos pomidorowy, mozzarella, szpinak, halloumi, oliwki, pomidory suszone, pomidorki cherry		Sos pomidorowy, mozzarella, chorizo, suszone pomidory, lazur, oregano	
Mortadella	47	Pera [W]	37
Crème fraîche, mozzarella, mortadella, provolone, pesto pistacjowe, grana padano		Crème fraîche, mozzarella, gruszka, gorgonzola, orzechy	
Rustica	47	Parma	48
Sos pomidorowy, mozzarella, salsiccia, czerwona cebula, oregano, grana padano, dymka		Sos pomidorowy, mozzarella, rukola, prosciutto, grana padano, pomidorki cherry	
Pepperoni	37	Vegano [V]	34
Sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata, oregano, grana padano		Sos pomidorowy, bakłażan, cukinia, cebula, pomidorki cherry, papryka, bazylia, winogrona pieczone, orzechy włoskie	
Hawajska	40		
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, ananas			

[X] – Pizza dostępna również w opcji wegańskiej

[W] – Pizza wegetariańska

[V] – Pizza wegańska

Pizza

Pomarańczowe: Butelka 750 ml

Oveja Naranja [N] 13,5% 110
Gewürztraminer, Moscatel / Hiszpania

Gulp Hablo Orange [N] 1L 11,5% 150
Castilla la Mancha / Hiszpania

La Foradada [N] 12% 160
Garnacha Blanca / Hiszpania

Skin Contact [N] 12% 160
Albariño / Hiszpania

HIB HOB [N] 13,5% 140
Hibernal / Polska

1983 [N] 12% 140
Souvignier Gris / Polska

Cute but Psycho [N] 12,5% 140
Johanniter / Polska

Saint Vincent [N] 12% 140
Pinot Gris, Gewürztraminer, Muscat / Polska

House: Kieliszek/Butelka**Białe:**

Villa Cornaro 12% 20/90
Pinot Grigio / Włochy

Don Aurelio 13,5% 21/95
DO Valdepenas / Włochy

Czerwone:

DOC Bardolino 11,5% 20/90
DOC Bardolino / Włochy

Arrogant Frog Tutti Frutti Rouge 13,5% 21/95
IGP Pays D'OC / Francja

Bezalkoholowe: Butelka 750 ml

Martin Codax 0% 120
Albariño / Hiszpania

F'ALKO Sparkling Rosé 0% 110
Rosé / Polska

Wino

[B] – Bąbelki
[N] – Naturalne

Białe:

Butelka 750 ml

Prosecco Di Vici [B] 11% 120
Glera / Włochy DOC

Perrier - Jouet Grand [B] 12,5% 500
Grand Brut / Francja

Oveja Blanca [N] 13,5% 110
Moscatel / Hiszpania

Heiderer Wagramer 13% 100
Riesling / Austria

Redentore Pinot Grigio 12% 120
Pinot Grigio / Włochy

Daphne 14,5% 140
Pinot Gris / Polska

Różowe:

Butelka 750 ml

Pandemiczny Róż 11% 150
Zweigelt, Cabernet Moravia,
Cabernet Franc / Polska

Czerwone:

Butelka 750 ml

Oveja Tinta [N] 12,5% 110
Malbec, Graciano / Hiszpania

Supernat Tinto [N] 14% 150/1L
Garnacha / Hiszpania

Redentore Raboso 13,5% 140
Raboso / Włochy

Pareto's Pinot Noir 13,5% 140
Pinot Noir / Kalifornia

Large Soif Rouge [N] 13% 170
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Gamay / Francja

Monday Lisa 12% 150
Regent / Polska

[!] Codziennie mamy jedno naturalne wino
za 25 zł / kieliszek i to jest ekstra!

Bez Alkoholu:

Woda	10
Gazowana / niegazowana	
Fentiman's	14
Bombilla	16
Bawaria zero	15
Classic / Wit / IPA	
Domowa lemoniada	16
Domowa mrożona herbata	16
Red Bull	16
Energy Drink / Sugar Free	
Herbata	13
English Breakfast / Earl Grey / Sencha / Rooibos / Red Hot / Cascara	

Kawa czarna:

Espresso	8/10
Americano	13
Przelew / +dolewka	10/5

Kawa z mlekiem:

Espresso Macchiato	10
Cappuccino	14
Flat White	15
Latte	16

Kawa na zimno:

Espresso Tonic	22
Iced Latte	18

Kakao

Ekwador - Los Rios / Nacional Arriba	16
Matcha Latte	19

Inne

Koktajle Klasyczne:

BiT	34
Gin Beefeater, tonik, limonka	
Cuba Libre!	32
Rum Havana 3, cola, limonka	
Dark & Stormy	35
Rum Havana 7, ginger beer, Angostura, limonka	
Bramble	31
Gin Beefeater Pink, sour, likier jeżynowy	
White Negroni	35
Gin Beefeater, likier z gencjany, Lillet Blanc	
Margarita	36
Tequila Olmeca Silver, Cointreau, limonka	
Espresso Martini	32
Wódka Ostoya, Kahlua, espresso, syrop z wanilii	
Negroni	32
Gin Beefeater, czerwony wermut, Campari	
Chelada Ananasowa	24
Piwo pszeniczne, syrop ananasowy, sól	

Koktajle Autorskie:

Herbaciany Tuk Tuk	33
Gin Beefeater infuzowny tajską herbatą, syrop z kumkwatu, sour, soda	
Na Nas Czas	36
Tequila Olmeca Silver, Cointreau, sour, syrop ananasowy	
Lato Pod Palmą	36
Benini Rosso infuzowane truskawką, Red Spritz, frizzante, soda	
Ogór Spritz	34
Wódka Ostoya infuzowana trawą cytrynową, syrop ogórkowy, sour, woda kokosowa, trawa żubrowa, soda	
Bananowy Song	34
Whiskey Jameson, Campari infuzowane bananem, Benini Rosso	
Malinowy Odlot	36
Rum Havana Especial, sour, syrop elderflower, purée z malin, biało	

Koktajle

Koktajle:

Molpe	36	Gin Tonic	28
Fluére Spiced Rum 0%, sour, purée malinowe, syrop elderflower, biażko		Gin 0%, tonik, limonka	
Teles	36	Azerol	25
Fluére Agava 0%, limonka, purée z ananasa, syrop z liści limonki, aperitivo 0%		Aperitivo 0%, frizzante 0%, soda, pomarańcza	
Ariel	35	Zeroni	35
Limoncello 0%, napar z kwiatów klitorii, sour, sweet, soda		Gin 0%, aperitivo 0%, wermut 0%	
Calypso	34	Różowy	36
Frizzante 0%, amaro 0%, balsamico		Gin 0% infuzowany hibiskusem, Fentiman's rose lemonade	
		Soft Star	31
		Biały wermut 0%, purée z marakui, sok z limonki, frizzante 0%	

Wino:

Butelka 750 ml

Martin Codax 0%	120
Albariño / Hiszpania	
F'ALKO 0%	110
Polska	

Piwo:

Bavaria zero	15
Classic / Wit / IPA	

Kieliszek 40 ml

Lucano Amaro 0%	21
-----------------	----

Bezalkoholowe

Koktajle < 5%:

Luna 34

Aperitivo 0%, gin z hibiskusem 0%,
Benini Rosso z truskawką

Aurora 34

Frizzante 0%, Lillet Blanc, sweet, soda

Flora 35

Woda kokosowa, napój aloesowy,
Martini Floreale 0%, likier kakaowy

Gaja 35

Fluère Spiced Rum 0%, likier maraschino,
sok grejpfrutowy, limonka, sweet

Piwo < 0,5%:

Inne Beczki 18/20

Zapytaj barmana!

Niskoalkoholowe

Wódka:		Kieliszek 40 ml
Nalewki autorskie	28%	16
Ostoya	40%	16
Wyborowa Exquisite	40%	28

Whisky:		
Jameson	40%	18
Chivas	40%	20
Glenlivet	40%	30
Aberlour	40%	35

Tequila:		
Olmecca Silver	35%	18
Olmecca Gold	38%	20

Gin:		
Beefeater	40%	18
Beefeater 24	45%	24
Malfy	41%	22

Rum:		Kieliszek 40 ml
Havana 3	40%	16
Havana 7	40%	20
Havana Especial	40%	20
Bumbu	40%	24

Alkohole