

DEL PAPÁ RISTORANTE

ANTIPASTI / PRZYSTAWKI / STARTERS

Bruschetta Miste

Bruschetta - grzanki w trzech smakach z mini mozzarellą i pomidorkami, z konfiturą z czerwonej cebuli oraz z ricottą z borowikami
Variety of Italian toasts - with mini mozzarella and cherry tomatoes, with red onion jam and ricotta with boletus **26,- zł**

Tartare di salmone

Tatar z łososia z korniszonami, kaparami i koperkiem
Salmon tartare with gherkins, capers and dill **45,- zł**

Carpaccio di manzo

Carpaccio z sezonowanej poledwicy wołowej, rukola, Grana Padano
Seasoned beef carpaccio, rocket salad, Grana Padano **49,- zł**

Calamari fritti

Kalmary smażone, podane z sosem z suszonych pomidorów
Fried calamari - served with dried tomato sauce **53,- zł**

INSALATE / SAŁATY / SALADS

Lattuga romana con pollo

Grillowana sałata rzymska z filetem z kurczaka i sosem brzoskwinowym
Grilled romaine lettuce with chicken breast and peach sauce **39,- zł**

Insalata con anatra

Plastry piersi z kaczki z awokado, grejfrutem i vinaigrette malinowym na rukoli
Slices of duck breast with avocado, grapefruit and raspberry vinaigrette with rocket salad **48,- zł**

Margherita

Sos pomidorowy, mozzarella, świeża bazylia
Tomato sauce, mozzarella, fresh basil **32,- zł**

Capricciosa

Sos pomidorowy, mozzarella, Prosciutto Cotto, pieczarki, oregano
Tomato sauce, mozzarella, Prosciutto Cotto, mushrooms, oregano **38,- zł**

Spianata piccante

Sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante
Tomato sauce, mozzarella, salami piccante **39,- zł**

FOCACCIA

Focaccia al rosmarino

Podpłomyk ze świeżym rozmarynem
Unleavened bread with fresh rosemary **21,- zł**

Focaccia all'aglio

Podpłomyk z czosnkiem
Unleavened bread with garlic **21,- zł**

Sosy/Sauce

Czosnkowo-jogurtowy / *garlic-yoghurt*
Pomidorowy / *tomato*

MINISTRONE / ZUPY / SOUPS

Minestrone

Tradycyjna zupa z warzyw z pieczywem czosnkowym
Traditional vegetable soup served with garlic bread **24,- zł**

Brodetto dell'adriatico

Adriatycka zupa rybna z harissą
Adriatic fish soup with harissa **39,- zł**

Zuppa piccante di calamari

Kalmary a la flaczki
Squids a la tripe soup **33,- zł**

Zupa dnia / *Soup of the day* **17,- zł**



PASTA / MAKARONY

Frutti di Mare

Krewetki, małże, vongole, ośmiorniczki, oliwki, pietruszka, peperoncino w sosie winno-maślanym
Shrimp, mussels, vongole, baby octopus, olives, parsley peperoncino in wine-butter sauce **59,- zł**

All'amatriciana

Boczek, cebula, czosnek, chili, sos pomidorowy, pietruszka, Grana Padano
Bacon, onion, garlic, chili, tomato sauce, parsley, Grana Padano **36,- zł**

Di pollo

Kurczak, grzyby, śmietana, pietruszka, Grana Padano
Chicken, mushrooms, cream, parsley, Grana Padano **45,- zł**

Lasagne al ragu

Lasagne mięsna z pieca, podawana z sosem pomidorowym
Oven-baked meat lasagne with tomato sauce **47,- zł**

WYBIERZ RODZAJ MAKARONU CHOOSE YOUR PASTA

Tagliatelle ♦ Tagliolini Verdi
Gnocchi ♦ Casarecce ♦ Penne
Spaghetti ♦ Gluten free

Nasze ręcznie robione makarony / *Our homemade pasta*



RISOTTI / RISOTTO

Risotto con funghi porcini

Kremowe risotto z borowikami
Creamy risotto with mushrooms **47,- zł**

Risotto con salmon

Risotto ze szpinakiem i zielonym groszkiem serwowane z grillowanym łososiem w sosie śmietanowym
Green risotto with spinach and green peas served with salmon and creamy sauce **50,- zł**

PIZZA

Quattro formaggi

Mozzarella, gorgonzola, Pecorino, Grana Padano, rukola
Mozzarella, gorgonzola, Pecorino, Grana Padano, rocket salad **43,- zł**

Cristina bianca

Sos pesto, mozzarella, warzywa grillowane, pomidorki koktajlowe, bazylia, czerwona cebula, Grana Padano
Pesto sauce, mozzarella, grilled vegetables, cherry tomatoes, basil, red onion, Grana Padano **37,- zł**

Prosciutto Parma

Mozzarella, Prosciutto Parma, rukola, Grana Padano
Mozzarella, Prosciutto Parma, rocket salad, Grana Padano **47,- zł**

SECONDI / DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

Filetto di lucioperca

Filet z sandacza w orzechach podawany z marynowaną gruszką, puree z selera i chrzanu oraz szpinakiem
Zander fillet in walnuts served with marinated pear, celery and horseradish puree and spinach **63,- zł**

Gamberetti Del Papa

Krewetki w sosie Del Papa z dodatkiem chilli podawane z grzankami z pesto
Shrimps in Del Papa sauce with chilli served with basil pesto toasts **75,- zł**

Tagliolini neri con tacchino e gamberi

Czarne tagliolini z filetem z indyka i krewetkami
Black tagliolini with turkey breast and shrimps **46,- zł**

Pollo al forno con zucca e finferli

Kurczak z grilla z dynią i kurkami
Grilled chicken with pumpkin and forest mushroom **46,- zł**

Filletto di manzo

Poledwica wołowa z warzywami z grilla i pieczonymi ziemniakami, podana z sosami oraz masłem czosnkowym
Beef tenderloin with grilled vegetables and baked potatoes, served with sauces and garlic butter **96,- zł**

Brasato di manzo al vino rosso

Wołowina duszona w czerwonym winie z pieprzem
Red wine braised beef with black pepper **48,- zł**

CONTORINI / DODATKI / SIDE DISHES

Verdure grigliate

Warzywa grillowane
Grilled vegetables **15,- zł**

Spinaci all'aglio

Świeży szpinak ze śmietanką i Grana Padano
Fresh spinach with cream and Grana Padano **15,- zł**

Insalata Mista

Mieszane sałaty z pomidorkami koktajlowymi z Grana Padano
Mix of salads with cherry tomatoes and grana padano **19,- zł**

DOLCI / DESERY / DESSERTS

Panna Cotta

Aromatyzowana liśćmi laurowym i zielem angielskim panna cotta z sosem truskawkowym i owocami leśnymi
Flavoured with bay leaf and allspice served with strawberry sauce and forest fruits **26,- zł**

Soufflé al cioccolato con gelato

Suflet czekoladowy z lodami
Chocolate souffle with ice-cream **29,- zł**

Tiramisu

Tiramisu
Tiramisu **29,- zł**

BEVANDE FREDDE / NAPOJE ZIMNE SOFT DRINKS

Cisowianka Classic / Perlage	300 ml	9,- zł
Cisowianka Classic / Perlage	700 ml	16,- zł
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley, Fuze Tea	250 ml	10,- zł
Soki Cappy: jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka grejpfrutowy, pomidorowy apple, orange, blackcurrant, grapefruit, tomato	200 ml	10,- zł
Lemoniada / Lemonade	400 ml	18,- zł
Świeży sok pomarańczowy Fresh orange juice	200 ml	20,- zł
Świeży sok grejpfrutowy Fresh grapefruit juice	200 ml	20,- zł

BIRRA ALA SPINA / PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Peroni Nastro Azzurro	400 ml	18,- zł
-----------------------------	--------	----------------

BIRRA IN BOTTIGLIA / PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER

Peroni Nastro Azzurro	300 ml	15,- zł
Książęce Złote Pszeniczne	500 ml	19,- zł
Książęce IPA	500 ml	19,- zł
Książęce Weizen	500 ml	19,- zł
Książęce Porter	500 ml	19,- zł
Książęce Czerwony Lager	500 ml	19,- zł
Książęce Ciemne Łagodne	500 ml	19,- zł
Grolsch	450 ml	21,- zł
Tyskie Gronie	300 ml	14,- zł
Hardmade	400 ml	16,- zł

PIWA BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL - FREE BEER

Peroni	300 ml	15,- zł
Lech Free	300 ml	15,- zł
Lech Free Limonka z miętą	300 ml	15,- zł
Hardmade Strawberry Crush	400 ml	16,- zł
Hardmade Rhubarb Crush	400 ml	16,- zł
Książęce Złote Pszeniczne	500 ml	16,- zł
Książęce IPA	500 ml	16,- zł



BEVANDE / DRINKI / KOKTAJLE

Campari Orange świeży sok pomarańczowy, Campari fresh orange juice, Campari	240 ml / 40 ml	32,- zł
Espresso Martini espresso, wódka house, Kahlúa espresso, house vodka, Kahlúa	90 ml / 60 ml	28,- zł
Mojito Biały rum, mięta, limonka, woda gazowa White rum, mint, lime, sparkling water	140 ml / 40 ml	30,- zł
Cosmopolitan Cytrynowka, Triple Sec, sok z limonki, sok żurawinowy Lemon vodka, Triple Sec, lime juice, cranberry juice	140 ml / 60 ml	32,- zł
Margarita Tequila Silver, Triple Sec, sok z limonki Tequila Silver, Triple Sec, lime juice	80 ml / 60 ml	30,- zł
Long Island Ice Tea Wódka house, biały rum, Tequila Silver, gin, Triple Sec, sok z limonki, Coca-Cola House vodka, white rum, Tequila Silver, gin, Triple Sec, lime juice, Coca-Cola	200 ml / 100 ml	45,- zł
Cuba Libre Biały rum, Coca-Cola White rum, Coca-Cola	200 ml / 40 ml	26,- zł

APERITIVO / APERITIF

Aperol Spritz	200 ml / 140 ml	29,- zł
Kir Royal	120 ml	23,- zł
Bellini	100 ml	37,- zł
Negroni	90 ml	29,- zł

CYDR / CIDER

Cydr	275 ml	14,- zł
------------	--------	----------------

NAPOJE GORAĆE / HOT BEVERAGES

Espresso / kawa czarna / americano	11,- zł
Podwójne espresso	13,- zł
Czarna z mlekiem	14,- zł
Cappuccino	14,- zł
Latte macchiato	17,- zł
Cafe corretto	20,- zł
Irish coffee	25,- zł
Herbata	11,- zł
Herbata zimowa z dodatkami Pomarańcza, cytryna, cynamon, goździki	16,- zł
Winter tea / orange and lemon slices, cinnamon, cloves	

VODKA / WÓDKI

Roberto Cavalli	40 ml	27,- zł
Chopin Pszeniczny	40 ml	27,- zł
Chopin Blended Gold	40 ml	33,- zł
Chopin Żytni	40 ml	19,- zł
J.A. Baczewski	40 ml	21,- zł
Cytrynowka	40 ml	14,- zł
Wiśniówka	40 ml	14,- zł
Żubrówka	40 ml	14,- zł
Śliwowica	40 ml	26,- zł

WHISKY

Puni Vina Marsala	40 ml	46,- zł
Glenmorangie 18 Single Malt	40 ml	61,- zł
Talisker 10 Single Malt	40 ml	40,- zł
Ardbeg 10	40 ml	39,- zł
Jack Daniels	40 ml	24,- zł

COGNAC / BRANDY

Vecchia Romagna Brandy	40 ml	25,- zł
Remy Martin VSOP	40 ml	40,- zł
Hennessy VS	40 ml	34,- zł
Hennessy X.O.	20 ml	62,- zł

RUM

Bacardi Black	40 ml	18,- zł
Kraken Black Spiced	40 ml	23,- zł

LIQUORI / LIKIERY / LIQUEUR

Sambuca	20 ml	14,- zł
Amaretto	20 ml	12,- zł
Fernet Branca	20 ml	14,- zł
Limoncello	20 ml	14,- zł
Amaro Averna	20 ml	14,- zł
Cynar	20 ml	15,- zł
Chopin karmelowy/czekoladowy	20 ml	22,- zł

GRAPPA

Grappa Marcati – degustacja:	3x 20 ml	45,- zł
Amarone della Valpolicella, Chardonnay, Riserva		

TEQUILA

Jose Cuervo Silver	40 ml	17,- zł
Jose Cuervo Gold	40 ml	19,- zł

GIN

Bacur Bottega	40 ml	22,- zł
Malfy Rosa Grapefruit	40 ml	24,- zł
Hendrick's	40 ml	27,- zł