



**ESTELLA**  
**RISTORANTE**

A.D. 1991



[www.estella.pl](http://www.estella.pl) | e-mail: [restauracja@estella.pl](mailto:restauracja@estella.pl)

Informacje na temat alergenów dostępne u obsługi lokalu.



potrawy wegetariańskie



potrawy wegańskie



potrawy bezglutenowe



potrawy zawierające czosnek



potrawy pikantne

<b>ANTIPASTI &amp; INSALATE</b> / PRZYSTAWKI I SAŁATKI / VORSPEISEN & SALATE / APPETIZERS & SALADS .....	4
<b>ZUPPE</b> / ZUPY / SUPPEN / SOUPS .....	6
<b>PASTA</b> / MAKARONY / TEIGGERICHTE / NOODLES .....	7
<b>RISOTTO</b> / POTRAWY Z RYŻU / REISGERICHTE / RICE DISHES .....	10
<b>PIZZA</b> .....	11
<b>CARNE DI POLLO</b> / DANIA Z DROBIU / GEFLÜGELGERICHTE / POULTRY DISHES .....	13
<b>CARNE DI MAIALE</b> / DANIA Z MIĘSA WIEPRZOWEGO / SCHWEINEFLEISCHGERICHTE / PORK DISHES .....	14
<b>CARNE DI MANZO</b> / DANIA Z MIĘSA WOŁOWEGO / RINDFLEISCHGERICHTE / BEEF DISHES .....	15
<b>CARNE DI VITELLO</b> / DANIA Z MIĘSA CIEŁĘCEGO / KALBFLEISCHGERICHTE / VEAL DISHES .....	16
<b>PESCE &amp; FRUTTI DI MARE</b> / DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA / FISCHGERICHTE / FISH DISHES .....	17
<b>CONTORNI PER I SECONDI PIATI</b> / DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH / BEILAGEN FÜR HAUPTGERICHTE / ADDITIONS TO MAIN DISHES .....	18
<b>DOLCI</b> / DESERY / DESSERTS .....	20
<b>BEVANDE</b> / NAPOJE / GETRÄNKE / DRINKS .....	21
<b>TEE &amp; CAFFE</b> / HERBATA I KAWA .....	22
<b>BIRRA</b> / PIWO / BIER / BEER .....	23
<b>VINI</b> / WINA / WEIN / WINE .....	24
<b>ALCOOL</b> / ALKOHOLE / ALKOHOL / ALCOHOLS .....	26

## ANTIPASTI & INSALATE / PRZYSTAWKI I SAŁATKI / VORSPEISEN & SALATE / APPETIZERS & SALADS



**Antipasto misto piccolo** (250 g) ..... **46,00 zł**

Zestaw włoskich wędlin, serów i marynat  
Gemischter Vorspeisenteller  
Appetizer platter



**Bruschetta al pomodoro, aglio e olive** (150 g) ..... **21,00 zł**



Grzanka z pomidorami, oliwkami, czosnkiem i oliwą z oliwek  
Toast mit Tomaten, Oliven und Knoblauch  
Toast with tomatoes, olives and garlic



**Carpaccio di barbabietola** (200 g) ..... **28,00 zł**

Carpaccio z buraków z serem typu feta i kremem balsamicznym  
Rote-Bete-Carpaccio  
Beetroot carpaccio



**Carpaccio di manzo piccolo / grande** (110 g / 230 g) ... **34,00 / 58,00 zł**

Polędwica wołowa marynowana z kaparami i rukolą (mała / duża)  
Rinderfilet mariniert (klein / groß)  
Pickled beef loin (small / large)



**Carpaccio di polpo** (180 g) ..... **60,00 zł**

Carpaccio z ośmiornicy, podane na rukoli  
Carpaccio vom Octopus  
Pickled octopus



**Carpaccio di salmone** (180 g) ..... **57,00 zł**

Cienkie plastry łososia marynowanego w ziołach z oliwą z oliwek  
Carpaccio vom Lachs  
Pickled salmon



**Fritto di verdure con mozzarella** (250 g) ..... **36,00 zł**

Gorące warzywa z grilla z serem mozzarella  
Gegrillte Gemüse mit Mozzarella Käse  
Grilled vegetables with mozzarella cheese



**Insalata caprese** (250 g) ..... **29,00 zł**

Ser mozzarella z pomidorami, bazylią i oliwą z oliwek  
Mozzarella Käse mit Tomaten  
Mozzarella cheese with tomatoes



**Insalata Cesare (sous-vide)** (300 g) ..... **38,00 zł**

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, serem grana padano  
i grzankami  
Caesar Salat  
Caesar salad



***Insalata di gamberoni*** (230 g) ..... **59,00 zł**

Sałatka z rukolą, grillowanymi krewetkami, parmezanem i limonką  
Salat mit gegrillte Garnelen  
Salad with grilled shrimps

***Insalata speciale*** (300 g) ..... **45,00 zł**

Sałatka z serem mozzarella, szynką włoską crudo i tuńczykiem  
Salat mit Käse, roher Schinken und Thunfisch  
Cheese, raw ham and tuna salad

***Mozzarella di bufala con prosciutto crudo e rucola*** (200 g) ..... **49,00 zł**

Ser Mozzarella di Bufala D.O.P. z szynką włoską crudo, podany na rukoli  
Mozzarella di Bufala Käse mit roher Schinken und Rucola  
Mozzarella di Bufala cheese with raw ham and rocket salad

***Olive farcite e fritte*** (200 g) ..... **28,00 zł**

Gorące, panierowane oliwki nadziewane mięsem i parmezanem  
Panierte Oliven gefüllt mit Rinderfleisch und Parmesan  
Olives stuffed with beef and parmesan cheese

***Tartare di filetto di manzo*** (240 g) ..... **57,00 zł**

Tatar z polędwicy wołowej z żółtkiem, cebulką i marynatami  
Tatar aus Rinderfilet mit Eigelb  
Steak tartare with egg yolk

## ZUPPE / ZUPY / SUPPEN / SOUPS

**Brodo di carne** (200 ml) ..... **18,00 zł**

Rosół z mięsem i jarzynkami  
Kraftbrühe mit Suppenfleisch und Gemüse  
Broth with meat and vegetables

**Crema di funghi di bosco** (200 ml) ..... **20,00 zł**

Zupa grzybowa  
Pilzsuppe  
Forest mushroom soup

**Stracciatella romana** (200 ml) ..... **18,00 zł**

Bulion z lanym ciastem z jajek, parmezanu i zielonej pietruszki  
Kraftbrühe mit Ei und Parmesan  
Broth with egg and parmesan cheese

**Tortellini in brodo** (200 ml) ..... **19,00 zł**

Domowe tortellini w rosole  
Kraftbrühe mit Tortellini  
Tortellini in broth

**Zuppa di cipolle** (200 ml) ..... **17,00 zł**

Zupa cebulowa z parmezanem  
Zwiebelsuppe  
Onion soup



**Zuppa di gamberi** (150 ml) ..... **24,00 zł**

Zupa krewetkowa  
Schrimpsuppe  
Schrimp soup

**Zuppa di gulasch** (200 ml) ..... **20,00 zł**

Zupa gulaszowa na wołowinie  
Gulaschsuppe  
Goulash soup

**Zuppa di pesce** (200 ml) ..... **21,00 zł**

Zupa rybna  
Fischsuppe  
Fish soup

**Zuppa di pomodori** (200 ml) ..... **18,00 zł**

Toskański krem z przetartych pomidorów  
Tomatensuppe  
Tomato soup

## PASTA / MAKARONY / TEIGGERICHTE / NOODLES



***Cannelloni spinaci*** (450 g) ..... **38,00 zł**

Rurki makaronowe nadziewane szpinakiem, zapiekane z serem



Cannelloni mit Spinat gefüllt

Cannelloni stuffed with spinach



***Gnocchi al forno ai tre formaggi*** (450 g) ..... **48,00 zł**

Z sosem śmietanowym, zapiekane z trzema gatunkami sera

Mit drei Käsesorten überbacken

Casseroled with three kinds of cheese

***Gnocchi alla romana*** (450 g) ..... **56,00 zł**

Z sosem śmietanowym, cielęcina, grzybami i rukolą

Mit Sahnesoße, Kalbsfilet und Pilzen

With cream sauce, veal fillet and forest mushrooms



***Gnocchi con crema di spinaci*** (450 g) ..... **42,00 zł**

Z sosem śmietanowym, szpinakiem i czosnkiem



Mit Sahnesoße, Spinat und Knoblauch

With cream sauce, spinach and garlic



***Gnocchi di barbabietola ripieni di mascarpone e noci*** (400 g) ... **48,00 zł**

Buraczkowe gnocchi nadziewane mascarpone i orzechami włoskimi

Rote-Bete-Gnocchi gefüllt mit Mascarpone und Walnüssen

Beetroot gnocchi filled with mascarpone and walnuts

***Lasagne alla bolognese*** (450 g) ..... **39,00 zł**

Płaty makaronu przekładane mięsem, zapiekane z serem

Lasagne mit Fleisch überbacken

Lasagne stuffed with meat

***Pappardelle al salmone*** (450 g) ..... **49,00 zł**

Z sosem śmietanowym i łososiem wędzonym

In Lachssahnesoße

With salmon and cream sauce



***Penne al pesto di pomodori secchi e ricotta*** (450 g) ..... **37,00 zł**

Z sosem pesto z suszonych pomidorów i ricottą

Mit Tomatenpesto und Ricotta Käse

With tomatoes-pesto and ricotta cheese

***Penne al forno*** (450 g) ..... **38,00 zł**

Z sosem bolońskim, pieczarkami, szynką, groszkiem

i śmietaną zapiekane z serem

Mit Bolognesesauce, Erbsen und Sahne mit Käse überbacken

With bolognese sauce, peas and cream baked with cheese



***Penne all' arrabbiata*** (450 g) ..... **37,00 zł**

Z pikantnym sosem pomidorowym i pecorino romano  
(włoskim serem owczym)

Nudeln mit pikanter Tomatensoße und Pecorino Käse

Noodles in spicy sauce with pecorino cheese



***Penne senza glutine con pesto di basilico e crema di soia*** (450 g) ... **35,00 zł**

Bezglutenowy makaron penne z bazyliowym pesto i śmietaną sojową

Glutenfreie Penne-Nudeln mit Basilikum-Pesto und Sojasahne

Gluten-free penne pasta with basil pesto and soy cream



***Penne senza glutine con pomodori secchi, olive,  
spinaci e olio d'oliva*** (450 g) ..... **35,00 zł**

Bezglutenowy makaron penne z suszonymi pomidorami, oliwkami,  
szpinakiem i oliwą z oliwek

Glutenfreie Penne-Nudeln mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven,  
Spinat und Olivenöl

Gluten-free penne pasta with sun-dried tomatoes, olives,  
spinach and olive oil



***Ravioli con ricotta e spinaci in salsa al tartufo*** (400 g) ..... **45,00 zł**

Nadziewane ricottą i szpinakiem, w sosie truflowym

Gefüllt mit Ricotta und Spinat in Trüffelsoße

Stuffed with ricotta and spinach, in a truffle sauce



***Spaghetti aglio e olio*** (420 g) ..... **30,00 zł**

Z oliwą z oliwek i czosnkiem

Mit Olivenöl und Knoblauch

With olive oil and garlic

***Spaghetti alla panna con prosciutto*** (450 g) ..... **36,00 zł**

W sosie śmietanowym z szynką

Mit Schinken und Sahnesoße

With cream sauce and ham

***Spaghetti bolognese*** (450 g) ..... **34,00 zł**

Z sosem bolońskim

Mit Bolognese-Soße

With Bolognese sauce

***Spaghetti carbonara*** (450 g) ..... **38,00 zł**

Z żółtkiem i pancettą (włoskim dojrzewającym boczkiem)

Mit Eigelb und Pancetta

With egg yolk and pancetta



***Spaghetti pesto genovese*** (420 g) ..... **36,00 zł**

Z zielonym pesto ze świeżej bazylii, parmezanu i orzeszków pini

Mit frische Kräuterpesto

With herbs-pesto





**Tagliatelle al nero di seppia con gamberi e pomodorini** (450 g) .. **63,00 zł**

Makaron z atramentem kałamarnicy, krewetkami,

pomidorkami cherry i oliwą z oliwek

Bandnudeln mit Tintenfischtinte, Garnellen und Kirschtomaten

Sepia noodles with shrimps and cherry tomatoes

**Tagliatelle alla romana** (450 g) ..... **55,00 zł**

Z sosem śmietanowym, cielęciną i grzybami

Bandnudeln mit Sahnesoße, Kalbsfilet und Pilzen

Noodles with creme sauce, veal and forest mushrooms



**Tagliatelle verdi con olio di tartufo e pecorino** (450 g) ..... **45,00 zł**

Szpinakowe wstążki z oliwą truflową i pecorino romano  
(włoskim serem owczym)

Spinatbandnudeln mit Trüffelöl und Pecorino

Spinach tagliatelle with truffle oil and pecorino

**Tortellini al forno ai tre formaggi** (450 g) ..... **49,00 zł**

Nadziewane mięsem, zapiekane w śmietanie z szynką  
i trzema gatunkami sera

Mit drei Käsesorten überbacken

Casseroled with three kinds of cheese

**Tortellini al pesto di pomodori secchi e ricotta** (450 g) ..... **45,00 zł**

Nadziewane mięsem, z sosem pesto z suszonych pomidorów  
i ricottą

Mit Tomatenpesto und Ricotta Käse

With tomato pesto and ricotta cheese

## RISOTTO / POTRAWY Z RYŻU / REISGERICHTE / RICE DISHES

***Curry di pollo cremoso con riso basmati e ananas*** (450 g) ..... **42,00 zł**

Zapiekanka z kurczęcia z ananase, ryżem basmati, śmietaną i curry

Hühnerauflauf mit Ananas, Basmati-Reis, Sahne und Curry

Casserole with pineapple, basmati rice, cream and curry chicken



***Risotto ai funghi porcini*** (450 g) ..... **51,00 zł**

Na rosole, z prawdziwkami, cebulą i pecorino romano

(włoskim serem owczym)

Mit Steinpilze und Zwiebeln

With porcini mushrooms and onion



***Risotto ai funghi porcini e crema di soia*** (450 g) ..... **48,00 zł**

Risotto z prawdziwkami i śmietaną sojową

Risotto mit Steinpilze und Sojasahne

Risotto with porcini mushrooms and soy cream

***Risotto con filetto di maiale e panna*** (450 g) ..... **42,00 zł**

Z sosem śmietanowym i polędwiczką wieprzową

Mit Sahne, Schweinefilet und Rucola

Rice with creme sauce, pork loin and rocket salad



***Risotto con filetto di pollo e spinaci freschi*** (450 g) ..... **42,00 zł**

Z sosem śmietanowym, filetem z kurczęcia i świeżym szpinakiem

Risotto mit Hähnchenfilet und Spinat

Risotto with chicken fillet and spinach



***Risotto frutti di mare*** (450 g) ..... **51,00 zł**

Z sosem pomidorowym, owocami morza i czosnkiem

Mit Tomatensoße, Meeresfrüchten und Knoblauch

With tomato sauce, seafood and garlic



***Risotto scampi*** (450 g) ..... **51,00 zł**

Z sosem pomidorowym, krewetkami i czosnkiem

Mit Tomatensoße, Krevetten und Knoblauch

With tomato sauce, shrimps and garlic

## PIZZA

(fatta con farina, „00”)

Wszystkie pizze z przetartymi pomidorami pelati, białą mozzarellą i oregano (Ø 28 cm)



**Pizza Margherita** (350 g) ..... **28,00 zł**

Z przetartymi pomidorami pelati i mozzarellą

Mit Tomaten und Mozzarella

With tomatoes and mozzarella



**Pizza con patate e aglio** (420 g) ..... **33,00 zł**

Z ziemniakami i czosnkiem

Mit Kartoffeln und Knoblauch

With potatoes and garlic



**Pizza ai funghi champignon** (420 g) ..... **33,00 zł**

Z pieczarkami

Mit Champignons

With champignons



**Pizza con pesto di basilico, mozzarella e olive nere** (420 g) ..... **37,00 zł**

Z bazyliowym pesto, mozzarellą i czarnymi oliwkami

Mit Basilikumpesto, Mozzarella und schwarzen Oliven

With basil pesto, mozzarella cheese and black olives

**Pizza toscana** (420 g) ..... **37,00 zł**

Z pieczarkami i szynką gotowaną

Mit Champignons und gekochter Schinken

With champignons and cooked ham

**Pizza calzone** (420 g) ..... **38,00 zł**

Nadziewana karczochami, salami, szynką gotowaną i pieczarkami

Gefüllt mit Artischocken, italienische Salami, gekochter Schinken und Champignons

Stuffed with artichokes, italian salami, cooked ham and champignon

**Pizza prosciutto cotto** (420 g) ..... **39,00 zł**

Z szynką gotowaną

Mit gekochter Schinken

With cooked ham

**Pizza salame** (420 g) ..... **39,00 zł**

Z włoskim salami

Mit italienische Salami

With italian salami

**Pizza tonno e capperi** (420 g) ..... **39,00 zł**

Z tuńczykiem i kaparami

Mit Thunfisch und Kappern

With tuna and capers

- Pizza quattro stagioni** (420 g) ..... **39,00 zł**  
 Z tuńczykiem, karczochami, szynką gotowaną i pieczarkami  
 Mit Thunfisch, Artischocken, gekochter Schinken und Champignons  
 With tuna, artichokes, cooked ham and champignon
-  **Pizza pollo e peperoni piccante** (420 g) ..... **40,00 zł**  
 Z grillowanym filetem z kurczęcia i ostrą, marynowaną papryczką  
 Mit gegrilltes Hähnchenfilet und Peperoni  
 With grilled chicken fillet and chilli pepper
- Pizza hawaii** (450 g) ..... **41,00 zł**  
 Z szynką i ananasem  
 Mit Schinken und Ananas  
 With ham and pineapple
-  **Pizza tre formaggi** (420 g) ..... **41,00 zł**  
 Z trzema gatunkami włoskich serów  
 Mit drei verschiedenen italienische Käsesorten  
 With three kinds of italian cheese
- Pizza pancetta, cipolle e uovo** (450 g) ..... **41,00 zł**  
 Z pancettą (włoskim dojrzewającym boczkiem), cebulą  
 i jajkiem sadzonym  
 Mit Pancetta, Zwiebeln und Spiegelei  
 With pancetta, onion and fried egg
-  **Pizza bufalina** (400 g) ..... **44,00 zł**  
 Z serem Mozzarella di Bufala D.O.P., pomidorokami cherry i bazylią  
 Mit Mozzarella di Bufala Käse und Kirschtomaten  
 With Mozzarella di Bufala cheese and cherry tomatoes
-  **Pizza salsiccia piccante** (420 g) ..... **45,00 zł**  
 Z pikantną włoską kiełbasą  
 Mit pikanter italienischer Wurst  
 With spicy italian sausage
- Pizza del macellaio** (450 g) ..... **48,00 zł**  
 Rzeźnicka z wędlinami  
 Mit Wurst, Speck, Schinken und Zwiebeln  
 With sausage, bacon, ham and onion
- Pizza prosciutto crudo, pomodori e rucola** (450 g) ..... **48,00 zł**  
 Z szynką włoską crudo, świeżymi pomidorami i rukolą  
 Mit roher Schinken, Tomaten und Rucola  
 With raw ham, fresh tomatoes and rocket salad
-  **Pizza scampi e aglio** (400 g) ..... **49,00 zł**  
 Z krewetkami i czosnkiem  
 Mit Krevetten und Knoblauch  
 With shrimps and garlic



**Pizza frutti di mare** (400 g) ..... **49,00 zł**  
Z owocami morza i czosnkiem  
Mit Meeresfrüchten und Knoblauch  
With seafood and garlic

## CARNE DI POLLO / DANIA Z DROBIU / GEFLÜGELGERICHTE / POULTRY DISHES

stosowne dodatki do wybranej potrawy znajdują Państwo na stronie nr 18  
Beilagen FÜR HAUPTGERICHTE wählen Sie, bitte, aus der Seite 18  
ADDITIONS TO MAIN DISHES choose, please from page 18



**Coscia di pollo alla griglia** (180 g) ..... **26,00 zł**  
Stek z udka kurczęcia (bez kości) z grilla z rozmarynem i czosnkiem  
Hähnchenkeule (ohne Knochen) gegrillt mit Knoblauchbutter  
Grilled chicken leg fillet with garlic butter and rosemary

**Filetto di pollo ai gallinacci** (280 g) ..... **47,00 zł**  
Filet z kurczęcia w sosie śmietanowym z kurkami  
Hähnchenfilet mit Pfifferlingen und Sahne gedünstet  
Chicken fillet braised with chanterelle mushrooms sauce

**Filetto di pollo al capperi** (280 g) ..... **36,00 zł**  
Filet z kurczęcia w sosie śmietanowym z kaparami  
Hähnchenfilet mit Kapernsoße  
Chicken fillet in caper sauce



**Filetto di pollo alla griglia** (180 g) ..... **28,00 zł**  
Filet z kurczęcia z grilla z rozmarynem i czosnkiem  
Hähnchenfilet gegrillt mit Knoblauchbutter  
Grilled chicken fillet with garlic butter

**Filetto di pollo ripieno di mozzarella e pomodori secchi  
con pesto di basilico** (280 g) ..... **38,00 zł**  
Filet z kurczęcia nadziewany mozzarellą i suszonymi  
pomidorami z pesto bazyliowym  
Hähnchenfilet mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Basilikumpesto  
Chicken fillet stuffed with mozzarella and sun-dried tomatoes with basil pesto

**CARNE DI MAIALE / DANIA Z MIĘSA  
WIEPRZOWEGO / SCHWEINEFLEISCHGERICHTE /  
PORK DISHES**

stosowne dodatki do wybranej potrawy znajdują Państwo na stronie nr 18  
Beilagen FÜR HAUPTGERICHTE wählen Sie, bitte, aus der Seite 18  
ADDITIONS TO MAIN DISHES choose, please from page 18

- Bistecca alla griglia con pancetta, pepe verde  
e rosmarino*** (220 g) ..... **38,00 zł**  
Stek ze schabu z grilla z włoskim boczkiem,  
zielonym pieprzem i rozmarynem  
Gegrilltes Schweinesteak mit italienischem Speck,  
grünem Pfeffer und Rosmarin  
Grilled pork steak with Italian bacon, green pepper, and rosemary
- Cotoletta alla milanese*** (200 g) ..... **31,00 zł**  
Kotlet schabowy panierowany  
Wiener Schnitzel  
Viennese rissole
- Filetto di maiale alla marsala*** (280 g) ..... **39,00 zł**  
Polędwiczka wieprzowa w sosie Marsala  
Schweinefilet alla Marsala  
Pork tenderloin with Marsala sauce
- Scaloppine ai funghi porcini*** (280 g) ..... **55,00 zł**  
Medaliony w sosie śmietanowym z prawdziwkami  
Medaillons mit Steinpilze und Weißwein-Sahne-Soße  
Medallions braised with porcini mushrooms sauce
- Scaloppine alla gorgonzola*** (280 g) ..... **46,00 zł**  
Medaliony w sosie śmietanowym z serem gorgonzola  
Medaillons mit Gorgonzolasoße  
Medallions braised with cream gorgonzola cheese sauce
- Scaloppine alla valdostana*** (280 g) ..... **46,00 zł**  
Medaliony w sosie śmietanowym z pieczarkami, szynką i serem  
Medaillons mit Champignons, Schinken und Käse, mit Weißwein-Sahne-Soße  
Medallions braised with cream champignon mushrooms sauce, ham and cheese

## CARNE DI MANZO / DANIA Z MIĘSA WOŁOWEGO / RINDFLEISCHGERICHTE / BEEF DISHES

Stosowne dodatki do wybranej potrawy znajdują Państwo na stronie nr 18  
Beilagen FÜR HAUPTGERICHTE wählen Sie, bitte, aus der Seite 18  
ADDITIONS TO MAIN DISHES choose, please from page 18

***Guancia di manzo al barolo*** (280 g) ..... **59,00 zł**

Policzki wołowe duszone w winie z suszonymi pomidorami i grzybami  
Rinderbacken mit Wein und Tomaten geschmort  
Cheeks of beef braised with red wine

***Filetto di manzo ai funghi porcini*** (280 g) ..... **97,00 zł**

Filet z polędwicy w sosie śmietanowym z prawdziwkami  
Rinderfilet mit Steinpilze und Weißwein-Sahne-Soße  
Sirloin fillet casseroled with porcini mushrooms sauce

***Filetto di manzo al pepe verde*** (280 g) ..... **94,00 zł**

Filet z polędwicy w sosie śmietanowym z zielonym pieprzem  
Rinderfilet mit Grüner-Pfeffer-Soße  
Sirloin fillet with green pepper sauce

***Filetto di manzo alla gorgonzola*** (280 g) ..... **94,00 zł**

Filet z polędwicy w sosie śmietanowym z serem gorgonzola  
Rinderfilet mit Gorgonzolasoße  
Sirloin fillet with Gorgonzola sauce



***Filetto di manzo alla griglia*** (180 g) ..... **85,00 zł**

Filet z polędwicy z grilla  
Rinderfilet gegrillt  
Grilled beefsteak

***Filetto di manzo Diana*** (280 g) ..... **94,00 zł**

Filet z polędwicy w sosie śmietanowym z pieczarkami i serem  
Rinderfilet mit Champignons und Käse, mit Weißwein-Sahne-Soße  
Sirloin fillet casseroled with mushrooms and cheese

***Filetto di manzo Geppetto*** (250 g) ..... **89,00 zł**

Filet z polędwicy z grilla z cebulą i kaparami  
Rinderfilet gegrillt mit Zwiebeln und Kapern  
Beefsteak with onion and capers

## CARNE DI VITELLO / DANIA Z MIĘSA CIEŁĘCEGO / KALBFLEISCHGERICHTE / VEAL DISHES

Stosowne dodatki do wybranej potrawy znajdują Państwo na stronie nr 18  
Beilagen FÜR HAUPTGERICHTE wählen Sie, bitte, aus der Seite 18  
ADDITIONS TO MAIN DISHES choose, please from page 18

***Saltimbocca alla romana*** (250 g) ..... **76,00 zł**

Kieszonki z polędwiczek cielęcych z szynką włoską crudo  
w sosie śmietanowo-szałwiowym  
Kalbsfilettaschen mit roher Schinken gefüllt, in Salbeisahnesoße  
Veal fillet stuffed with raw ham, braised with cream salvia sauce

***Filetto di vitello ai funghi porcini (sous-vide)*** (280 g) ..... **90,00 zł**

Filet z polędwiczek cielęcych w sosie śmietanowym z prawdziwkami  
Kalbsfilet mit Steinpilze und Weißwein-Sahne-Soße  
Veal fillet braised with cream porcini mushrooms sauce

***Filetto di vitello ai gallinacci (sous-vide)*** (280 g) ..... **81,00 zł**

Filet z polędwiczek cielęcych w sosie śmietanowym z kurkami  
Kalbsfilet mit Pfifferlinge und Weißwein-Sahne-Soße  
Veal fillet casseroled with cream chanterelle sauce



**PESCE & FRUTTI DI MARE / DANIA Z RYB  
I OWOCÓW MORZA / FISCHGERICHTE /  
FISH DISHES**

Stosowne dodatki do wybranej potrawy znajdują Państwo na stronie nr 18  
Beilagen FÜR HAUPTGERICHTE wählen Sie, bitte, aus der Seite 18  
ADDITIONS TO MAIN DISHES choose, please from page 18



***Filetto di lucioperca con noci in salsa di chili*** (280 g) ..... **71,00 zł**

Filet z sandacza z orzechami, salsą z chili i kolendrą  
Zanderfilet geschmort mit Chilisoße, Nüsse und Koriander  
Fried zander fillet with chili sauce, nuts and coriander

***Filetto di lucioperca in padella con limone e burro*** (180 g) ..... **62,00 zł**

Filet z sandacza sauté z masłem i cytryną  
Zanderfilet gebraten mit Butter und Zitrone  
Fried zander fillet with butter and lemon

***Filetto di lucioperca in salsa di aneto*** (280 g) ..... **68,00 zł**

Filet z sandacza duszony w śmietanie z zielonym koperkiem  
Zanderfilet gebraten mit Dillsoße  
Fried zander fillet with dill sauce

***Filetto di salmone al forno con spinaci novelli*** (180 g) ..... **62,00 zł**

Łosoś z pieca z młodym szpinakiem  
Gebackener Lachs mit Babyspinat  
Baked salmon with baby spinach

***Filetto di salmone in padella con limone e burro*** (180 g) ..... **62,00 zł**

Filet z łososia sauté z masłem i cytryną  
Lachsfilet gebraten mit Butter und Zitrone  
Fried salmon fillet with butter and lemon



***Gamberoni alla griglia*** (180 g) ..... **84,00 zł**

Krewetki z grilla  
Geschälte Garnelen gegrillt  
Grilled shrimps with lemon



***Gamberoni in salsa piccante*** (280 g) ..... **87,00 zł**

Krewetki w pikantnym sosie śmietanowym  
Geschälte Garnelen mit pikanter Sahnesoße  
Shrimps in spicy sauce



***Polpo fresco in umido piccante*** (180 g) ..... **93,00 zł**

Ośmiornica duszona w winie podana w sosie pikantnym  
Tintenfisch mit pikanter Tomatensoße gedünstet  
Octopus braised with spiced tomato sauce

**CONTORNI PER I SECONDI PIATI**  
**/ DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH /**  
**BEILAGEN FÜR HAUPTGERICHTE /**  
**ADDITIONS TO MAIN DISHES**

wählen Sie, bitte, vom hier / choose, please, from here

- Ziemniaki z wody*** (150 g) ..... **8,00 zł**  
Salzkartoffeln / Boiled potatoes
- Ziemniaki z pieca z oliwą z oliwek i świeżymi ziołami*** (150 g) ..... **12,00 zł**  
Ofenkartoffeln / Baked potatoes
- Frytki*** (150 g) ..... **13,00 zł**  
Pommes frites / French fries
- Gnocchi*** (150 g) ..... **13,00 zł**  
Gnocchi / Potatoes noodles gnocchi
- Świeży makaron tagliatelle własnego wyrobu*** (150 g) ..... **13,00 zł**  
Tagliatelle selbstgemacht / Fresh noodles (home-made)
- Ryż biały (basmati)*** (150 g) ..... **13,00 zł**  
Basmati Reis / Basmati white rice
- Salata zielona*** (150 g) ..... **10,00 zł**  
Grüner Salat / Lettuce
- Salatka mieszana*** (150 g) ..... **10,00 zł**  
Gemischter Salat / Mix salad
- Bukiet jarzyn z wody z masłem*** (150 g) ..... **11,00 zł**  
Gekochte Gemüse mit Butter / Bunch of vegetables
- Szpinak liściasty na śmietanie z czosnkiem*** (150 g) ..... **16,00 zł**  
Blattspinat / Spinach
- Warzywa z grilla*** (150 g) ..... **16,00 zł**  
Gemüse gegrillt / Grilled vegetables
- Pieczarki smażone*** (120 g) ..... **13,00 zł**  
Champignons gebraten / Fried champignons

***Pieczarki duszone w śmietanie*** (120 g) ..... **19,00 zł**  
Champignons in Sahnesoße / Champignons with cream sauce

***Borowiki duszone w śmietanie*** (120 g) ..... **27,00 zł**  
Steinpilze in Sahnesoße / Porcini mushrooms with cream sauce

***Panini / Focaccia*** (150 g) ..... **10,00 zł**  
Kleine Brötchen / Italian roll

***Masło*** (40 g) ..... **6,00 zł**  
Butter / Butter

***Masło czosnkowe*** (40 g) ..... **7,00 zł**  
Knoblauchbutter / Garlic butter

***Sos czosnkowy*** (100 g) ..... **4,00 zł**  
Knoblauchsoße / Garlic sauce

***Sos naponi*** (100 g) ..... **10,00 zł**  
Tomatensoße / Napoli sauce

***Sos boloński*** (100 g) ..... **16,00 zł**  
Bolognese-Soße / bolognese sauce

***Sos z zielonym pieprzem*** (100 g) ..... **16,00 zł**  
Grüne-Pfeffer-Soße / Green peper sauce

***Sos z serem gorgonzola*** (100 g) ..... **16,00 zł**  
Gorgonzolasoße / Gorgonzola cheese sauce

## DOLCI / DESERY / DESSERTS

***Crema pasticcera*** (120 g) ..... **25,00 zł**

Krem Brulee  
Crème Brûlée  
Cream brulee

***Gelato alla vaniglia con lamponi caldi*** (220 g) ..... **28,00 zł**

Tradycyjne lody waniliowe podane z gorącym musem z malin  
Vanilleeis mit heiße Himbeeren  
Vanilla ice cream with hot raspberries

***Gelato misto*** (160 g) ..... **25,00 zł**

Lody tradycyjne  
Gemischter Eis  
Ice-cream

***Panna cotta*** (160 g) ..... **22,00 zł**

Deser śmietankowy o smaku wanilii z musem z malin  
Italienische Vanillecreme  
Italian vanilla dessert

***Tiramisu*** (160 g) ..... **25,00 zł**

Biszkopt nasączony espresso i amaretto,  
z kremem z serka mascarpone  
Tiramisu  
Italian bisquit dessert

***Torta di cioccolato al doppio gusto*** (200 g) ..... **27,00 zł**

Ciastko czekoladowe z pieca z tradycyjnymi  
lodami waniliowymi i musem z malin  
Schokoladenkuchen mit Vanilleeis  
Chocolate cake with vanilla ice cream

**WSZYSTKIE LODY WŁASNEGO WYROBU**

**ALLE EISCREME-EIGENEN PRODUKTE**

**ALL ICE CREAM OWN PRODUCTS**

## BEVANDE / NAPOJE / GETRÄNKE / DRINKS

<i>Woda gazowana / niegazowana</i> .....	0,3 l	<b>6,00 zł</b>
<i>Woda – dzbanek</i> .....	1 l	<b>15,00 zł</b>
<i>Woda AQUA Carpatica gazowana / niegazowana</i> .....	0,75 l	<b>16,00 zł</b>
<i>7 up</i> .....	0,2 l	<b>10,00 zł</b>
<i>Mirinda</i> .....	0,2 l	<b>10,00 zł</b>
<i>Pepsi cola</i> .....	0,2 l	<b>10,00 zł</b>
<i>Schweppes</i> .....	0,2 l	<b>10,00 zł</b>
<i>Ice Tea peach / green</i> .....	0,2 l	<b>10,00 zł</b>
<i>Nektar z czarnej porzeczki</i> .....	0,2 l	<b>10,00 zł</b>
<i>Sok grapefruitowy</i> .....	0,2 l	<b>10,00 zł</b>
<i>Sok jabłkowy</i> .....	0,2 l	<b>10,00 zł</b>
<i>Sok pomarańczowy</i> .....	0,2 l	<b>10,00 zł</b>
<i>Sok pomidorowy</i> .....	0,2 l	<b>10,00 zł</b>
<i>Sok świeżo wyciskany z pomarańczy / grapefruitów</i> .....	0,2 l	<b>18,00 zł</b>

## TÈ E CAFFÈ / HERBATA I KAWA / TEE UND KAFFEE / TEA & COFFEE

### HERBATA RICHMONT

<b>CEYLON GOLD</b> – rejon Kandy, Cejlon .....	400 ml	<b>13,00 zł</b>
<b>ENGLISH BREAKFAST</b> – z nutą karmelu, Cejlon .....	400 ml	<b>16,00 zł</b>
<b>EARL GREY BLUE</b> – z olejkiem z bergamotowej pomarańczy .....	400 ml	<b>16,00 zł</b>
<b>FOREST FRUITS</b> – herbata z owoców leśnych .....	400 ml	<b>16,00 zł</b>
<b>GREEN YASMINE</b> – zielona herbata z płatkami jaśminowych kwiatów .....	400 ml	<b>16,00 zł</b>
<b>MEXICAN DREAM</b> – z hibiskusem, dziką różą i przyprawami korzennymi .....	400 ml	<b>16,00 zł</b>
<b>PEACH LEMON STAR</b> – z brzoskwinią i cytrusową nutą .....	400 ml	<b>16,00 zł</b>
<b>PEPPERMINT GREEN</b> – zielona herbata z miętą pieprzową .....	400 ml	<b>16,00 zł</b>
<b>RASPBERRY PEAR</b> – maliny, jabłka, hibiskus, śliwki, gruszki .....	400 ml	<b>16,00 zł</b>
<b>ROOIBOS SUNRISE</b> – z ananasem i miodem dzikich pszczoł .....	400 ml	<b>16,00 zł</b>
<b>YERBA MATE LEMON</b> – z trawą cytrynową .....	400 ml	<b>16,00 zł</b>
<i>Espresso</i> .....	50 ml	<b>13,00 zł</b>
<i>Espresso doppio</i> .....	100 ml	<b>19,00 zł</b>
<i>Caffe lungo</i> .....	150 ml	<b>13,00 zł</b>
<i>Cappuccino</i> .....	300 ml	<b>16,00 zł</b>
<i>Caffe latte</i> .....	350 ml	<b>17,00 zł</b>
<i>Espresso Corretto</i> (z dodatkiem do wyboru 1 cl: Amaretto, Whisky, Sambuca) .....	60 ml	<b>19,00 zł</b>
<i>Irish Coffee</i> (z dodatkiem 1 cl Whisky) .....	200 ml	<b>19,00 zł</b>
<i>Ice Coffee</i> – kawa mrożona z lodami waniliowymi i bitą śmietaną .....	300 ml	<b>22,00 zł</b>

## BIRRA / PIWO / BIER / BEER



<i>Grimbergen Blanche</i>	0,33l	<b>18,00 zł</b>
<i>Grimbergen Blonde</i>	0,33l	<b>18,00 zł</b>
<i>Grimbergen Double-Ambrée</i>	0,33l	<b>18,00 zł</b>
<i>Okocim Jasne</i>	0,3l	<b>11,00 zł</b>
<i>Okocim Jasne</i>	0,5l	<b>16,00 zł</b>
<i>Okocim Klasyczna Pszenica</i>	0,5l	<b>16,00 zł</b>
<i>Carlsberg 0%</i>	0,5l	<b>16,00 zł</b>

## VINI / WINA / WEIN / WINE

### VINI SPUMANTI & CHAMPAGNE

*ITINERA PROSECCO BRUT DOC* ..... 75 cl ..... **90,00 zł**  
MGM ITINERA, FORLI, VENETO  
wytrawne / dry

*MOET&CHANDON BRUT IMPERIAL  
CHAMPAGNE* ..... 75 cl ..... **365,00 zł**  
wytrawne / dry

*PROSECCO MILLESIMATO DOC* ..... 15 cl ..... **21,00 zł**  
CASA GHELLER, TREVISO ..... 75 cl ..... **88,00 zł**  
półwytrawne / extra dry

### VINI BIANCHI

*1502 DA VINCI, TRIBBIANO  
DI ROMAGNA DOC* ..... 75 cl ..... **87,00 zł**  
LEONARDO DA VINCI, CANTINE, VINCI  
wytrawne / dry

*BIANCO DI CICCIO IGT* ..... 75 cl ..... **140,00 zł**  
CANTINA ZACCAGNINI, BOLOGNANO  
wytrawne / dry

*LA RUSTICA BIANCO DOC* ..... 15 cl ..... **22,00 zł**  
COLI PIANCENTINI MALVASIA ..... 75 cl ..... **89,00 zł**  
VALDITONE / EMILIA ROMAGNA  
półwytrawne / semi-dry

*MALVASIA DEL SALENTO I.G.P.* ..... 75 cl ..... **104,00 zł**  
VARVAGLIONE  
półwytrawne / semi-dry

*PINOT GRIGIO TERA ALTA  
VALDADIGE DOC* ..... 75 cl ..... **140,00 zł**  
ROENO, TRENTINO  
wytrawne / dry

*TRAMINER TREVENEZIE IGT* ..... 75 cl ..... **132,00 zł**  
LE RIVE, VENETO  
wytrawne / dry



*VILLA FRANCESCA, VINO BIANCO AMABILE* ..... 75 cl ..... **59,00 zł**  
LUIGI SGARZI, EMIGLIA ROMAGNA  
półslodkie / semi-sweet

## VINI ROSSI

*LA RUSTICA, VINO ROSSO AMABILE, DOC* ..... 15 cl ..... **22,00 zł**  
COLLI PIACENTINI BONARDA ..... 75 cl ..... **89,00 zł**  
VALDITONE / EMILIA ROMAGNA  
półslodkie / semi-sweet

*LEONARDO CHIANTI DOCG* ..... 75 cl ..... **102,00 zł**  
CANTINE LEONARDO DA VINCI, Vinci  
wytrawne / dry

*MONILE VINO DI RIPASSO,  
VALPOLICELLA SUPERIORE DOC* ..... 75 cl ..... **175,00 zł**  
SALVALAI, QUINZANO  
wytrawne / dry

*MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC* ..... 75 cl ..... **140,00 zł**  
CANTINA ZACCAGNINI, BOLOGNANO  
wytrawne / dry

*PRIMITIVO DI MANDURIA UNO DOP* ..... 75 cl ..... **139,00 zł**  
VARVAGLIONE VIGNE E VINI, LEPORANO, PUGLIA  
wytrawne / dry

*PRIMITIVO DON FILIPPO IGT* ..... 75 cl ..... **95,00 zł**  
TERRE CARSICHE  
półwytrawne / semi-dry

*VILLA FRANCESCA, VINO ROSSO* ..... 75 cl ..... **59,00 zł**  
LUIGI SGARZI, EMIGLIA ROMAGNA  
półslodkie / semi-sweet

## VINI DOLCE

*VINO ALLA MANDORLA,  
ANTICO SAN GIORGIO* ..... 15 cl ..... **22,00 zł**  
..... 75 cl ..... **108,00 zł**  
słodkie / sweet

## VINO DELLA CASA – MONTALTO, PRIOCCA

<i>ITINERA</i> .....	15 cl	<b>19,00 zł</b>
<b>PINOT GRIGIO, IGT, SICILIA</b>	25 cl	<b>30,00 zł</b>
<b>wytrawne białe / dry white</b>	50 cl	<b>58,00 zł</b>
	75 cl	<b>85,00 zł</b>
<i>ITINERA</i> .....	15 cl	<b>19,00 zł</b>
<b>NERO D'AVOLA, IGT, SICILIA</b>	25 cl	<b>30,00 zł</b>
<b>wytrawne czerwone / dry red</b>	50 cl	<b>58,00 zł</b>
	75 cl	<b>85,00 zł</b>

## ALCOOL / ALKOHOLE / ALKOHOL / ALCOHOLS

### APERITIVI & VERMUT

<i>Aperol</i> .....	4 cl	<b>15,00 zł</b>
<i>Aperol spritz</i> .....	25 cl	<b>27,00 zł</b>
<i>Campari Bitter</i> .....	4 cl	<b>15,00 zł</b>
<i>Martini bianco</i> .....	10 cl	<b>14,00 zł</b>

### GIN

<i>Gordon's</i> .....	4 cl	<b>15,00 zł</b>
-----------------------	------	-----------------

### RUM

<i>Bacardi</i> .....	4 cl	<b>14,00 zł</b>
----------------------	------	-----------------

### VODKA / WÓDKI

<i>Finlandia Vodka</i> .....	4 cl	<b>11,00 zł</b>
	50 cl	<b>100,00 zł</b>
<i>J.A. Baczewski vodka</i> .....	4 cl	<b>14,00 zł</b>
	50 cl	<b>130,00 zł</b>

## COGNAC / BRANDY

<i>Grappa</i> .....	4 cl	<b>20,00</b> zł
<i>Hennessy Fine de Cognac</i> .....	2 cl	<b>16,00</b> zł
<i>Metaxa *****</i> .....	4 cl	<b>16,00</b> zł

## WHISKY / WHISKEY & BOURBON

<i>Ballantines 6 years OLD</i> .....	4 cl	<b>16,00</b> zł
	70 cl	<b>150,00</b> zł
<i>Ballantines 12 years OLD</i> .....	4 cl	<b>20,00</b> zł
	70 cl	<b>200,00</b> zł
<i>Chivas Regal</i> .....	4 cl	<b>23,00</b> zł
	70 cl	<b>250,00</b> zł
<i>Jack Daniel's Tennessee Whiskey</i> .....	4 cl	<b>20,00</b> zł
	70 cl	<b>200,00</b> zł
<i>Johnnie Walker BLACK Label</i> .....	4 cl	<b>21,00</b> zł
	70 cl	<b>220,00</b> zł

## LIQUORI / LIKIERY

<i>Jägermeister</i> .....	4 cl	<b>13,00</b> zł
<i>Limoncello</i> .....	4 cl	<b>12,00</b> zł
<i>Sambuca</i> .....	4 cl	<b>13,00</b> zł
<i>Sambuca al cafe</i> .....	4 cl	<b>15,00</b> zł



## ESTELLA – CATERING

Od ponad trzech dekad Estella prowadzi z sukcesem działalność cateringową na terenie całego kraju.

Dysponujemy bogatym doświadczeniem, doskonale przygotowanym personelem, specjalistycznym transportem oraz jednolitą zastawą stołową dla 10 000 osób. I właśnie tyłu gości możecie Państwo podjąć z naszą pomocą, powierzając nam ich profesjonalną obsługę.

Działamy nie tylko na terenie Poznania. Jeżeli budżet imprezy na to pozwala, pojawimy się dla naszych Klientów nawet na końcu świata! Obsługiwaliśmy już Prezydenta i kolejnych Premierów, Ministrów oraz następcę hiszpańskiego tronu. Jesteśmy przekonani, że potrafimy sprostać także Państwa oczekiwaniom.

Chcąc wyjść naprzeciw Państwa potrzebom, gotowi jesteśmy:

- zorganizować i obsłużyć na najwyższym poziomie imprezę prywatną lub firmową w jednym z naszych lokali w Poznaniu, Suchym Lesie i Baranowie
- pomóc w organizacji firmowego lunchu, cocktailu, bankietu albo garden-party na terenie prowadzonego przez Klienta przedsiębiorstwa, dowożąc zamówione potrawy, bądź też zapewniając kompleksową obsługę i oprawę spotkania
- pojawić się u Państwa w domu podczas przyjęcia okolicznościowego, abyście mogli poświęcić swój czas zaproszonym gościom, przygotowanie i podanie poczęstunku pozostawiając naszemu wszechstronnie wyszkolonemu personelowi
- dostarczyć pod wskazany adres wybrane potrawy, by ułatwić Państwu podjęcie planowanych lub niespodziewanych gości.

tel. kom. 661 966 804 | [www.estella.pl](http://www.estella.pl) | [catering@estella.pl](mailto:catering@estella.pl)

## ESTELLA – RESTAURACJE WŁOSKIE

**Suchy Las, ul. Szkolna 20**

tel. (61) 892-60-36 | tel. kom. 693 749 333 | e-mail: [suchylas@estella.pl](mailto:suchylas@estella.pl)

**Baranowo, ul. Szamotulska 24 A**

tel. (61) 861-85-16 | tel. kom. 661 966 813 | e-mail: [baranowo@estella.pl](mailto:baranowo@estella.pl)

**Poznań, ul. Węgorka 20**

tel. (61) 864-92-69 | tel. kom. 661 966 805 | e-mail: [catering@estella.pl](mailto:catering@estella.pl)

Wszystkie potrawy również na wynos.  
Organizacja bankietów i catering do 10 000 osób.  
Imprezy okolicznościowe.

Możesz nas znaleźć, polubić i zostawić o nas opinię:





**ESTELLA**  
**RISTORANTE**

A.D. 1991



[www.estella.pl](http://www.estella.pl) | e-mail: [restauracja@estella.pl](mailto:restauracja@estella.pl)