



ESTELLA
RISTORANTE

A.D. 1991



www.estella.pl | e-mail: restauracja@estella.pl

Informacje na temat alergenów dostępne u obsługi lokalu.



potrawy wegetariańskie



potrawy wegańskie



potrawy bezglutenowe



potrawy zawierające czosnek



potrawy pikantne

ANTIPASTI & INSALATE / PRZYSTAWKI I SAŁATKI / VORSPEISEN & SALATE / APPETIZERS & SALADS	4
ZUPPE / ZUPY / SUPPEN / SOUPS	6
PASTA / MAKARONY / TEIGGERICHTE / NOODLES	7
RISOTTO / POTRAWY Z RYŻU / REISGERICHTE / RICE DISHES	10
PIZZA	11
CARNE DI POLLO / DANIA Z DROBIU / GEFLÜGELGERICHTE / POULTRY DISHES	13
CARNE DI MAIALE / DANIA Z MIĘSA WIEPRZOWEGO / SCHWEINEFLEISCHGERICHTE / PORK DISHES	14
CARNE DI MANZO / DANIA Z MIĘSA WOŁOWEGO / RINDFLEISCHGERICHTE / BEEF DISHES	15
CARNE DI VITELLO / DANIA Z MIĘSA CIEŁĘCEGO / KALBFLEISCHGERICHTE / VEAL DISHES	16
PESCE & FRUTTI DI MARE / DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA / FISCHGERICHTE / FISH DISHES	17
CONTORNI PER I SECONDI PIATI / DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH / BEILAGEN FÜR HAUPTGERICHTE / ADDITIONS TO MAIN DISHES	18
DOLCI / DESERY / DESSERTS	19
BEVANDE / NAPOJE / GETRÄNKE / DRINKS	20
TEE & CAFFE / HERBATA I KAWA	21
BIRRA / PIWO / BIER / BEER	22
VINI / WINA / WEIN / WINE	23
ALCOOL / ALKOHOLE / ALKOHOL / ALCOHOLS	26

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



Antipasto misto piccolo (230 g) **50,00 zł**

Zestaw włoskich wędlin, serów i marynat
Gemischter Vorspeisenteller
Appetizer platter



Bruschetta al pomodoro, aglio e olive (140 g) **26,00 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 (180 g) **35,00 zł**

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



Carpaccio di manzo piccolo / grande (100 g / 210 g) ... **36,00 / 60,00 zł**

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



Carpaccio di polpo (160 g) **69,00 zł**

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



Carpaccio di salmone (160 g) **60,00 zł**

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



Insalata caprese (230 g) **31,00 zł**

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



Insalata Cesare (sous-vide) (270 g) **45,00 zł**

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



Insalata di gamberoni (210 g) **59,00 zł**

Sałatka z rukolą, grillowanymi krewetkami, parmezanem i limonką

Salat mit gegrillte Garnelen

Salad with grilled shrimps

Olive farcite e fritte (180 g) **39,00 zł**

Gorące, panierowane oliwki nadziewane mięsem i parmezanem

Panierte Oliven gefüllt mit Rinderfleisch und Parmesan-Käse

Olives stuffed with beef and parmesan cheese

Tartare di filetto di manzo (220 g) **61,00 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) **20,00 zł**

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

Crema di funghi di bosco (200 ml) **22,00 zł**

Zupa grzybowa
Pilzsuppe
Forest mushroom soup

Stracciatella romana (200 ml) **22,00 zł**

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

Tortellini in brodo (200 ml) **20,00 zł**

Domowe tortellini w rosole
Kraftbrühe mit Tortellini
Tortellini in broth

Zuppa di cipolle (200 ml) **20,00 zł**

Zupa cebulowa z parmezanem
Zwiebelsuppe
Onion soup



Zuppa di gamberi (150 ml) **30,00 zł**

Zupa krewetkowa
Schrimsuppe
Shrimp soup

Zuppa di gulasch (200 ml) **24,00 zł**

Zupa gulaszowa na wołowinie
Gulaschsuppe
Goulash soup

Zuppa di pesce (200 ml) **25,00 zł**

Zupa rybna
Fischsuppe
Fish soup

Zuppa di pomodori (200 ml) **22,00 zł**

Toskański krem z przetartych pomidorów
Tomatensuppe
Tomato soup

PASTA / MAKARONY / TEIGGERICHTE / NOODLES



Garganelli tonno, aglio, olio e scorza di limone (420 g) **55,00 zł**

Garganelli z tuńczykiem, oliwą z oliwek, czosnkiem i skórką cytrynową
Garganelli mit Thunfisch, Olivenöl, Knoblauch, und Zitronenschale
Garganelli with tuna, olive oil, lemon peel and garlic



Cannelloni spinaci (420 g) **45,00 zł**

Rurki makaronowe nadziewane szpinakiem, zapiekane z serem



Cannelloni mit Spinat gefüllt
Cannelloni stuffed with spinach

Gnocchi alla romana (420 g) **62,00 zł**

Z sosem śmietanowym, cielęciną, grzybami i rukolą
Mit Sahnesoße, Kalbsfilet und Pilzen
With cream sauce, veal fillet and forest mushrooms



Gnocchi con crema di spinaci (420 g) **47,00 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 (360 g) ... **55,00 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 (420 g) **46,00 zł**

Płaty makaronu przekładane mięsem, zapiekane z serem
Lasagne mit Fleisch überbacken
Lasagne stuffed with meat

Tagliatelle al salmone (420 g) **54,00 zł**

Z sosem śmietanowym i łososiem wędzonym
In Lachssahnesoße
With salmon and cream sauce





Penne al pesto di pomodori secchi e ricotta (420 g) **42,00 zł**


Z sosem pesto z suszonych pomidorów i ricottą
Mit Tomatenpesto und Ricotta Käse
With tomatoes-pesto and ricotta cheese

Penne al forno (420 g) **44,00 zł**

Z sosem bolońskim, pieczarkami, szynką, groszkiem i śmietaną zapiekane z serem
Mit Bolognesesoße, Erbsen und Sahne mit Käse überbacken
With bolognese sauce, peas and cream baked with cheese


 **Penne all' arrabbiata** (420 g) **44,00 zł**
Z pikantnym sosem pomidorowym i parmezanem
Nudeln mit pikanter Tomatensoße und Parmesan-Käse
Noodles in spicy sauce with parmesan cheese



 **Ravioli con ricotta e spinaci in salsa al tartufo** (360 g) **49,00 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** (360 g) **40,00 zł**
Z oliwą z oliwek i czosnkiem
Mit Olivenöl und Knoblauch
With olive oil and garlic

Spaghetti bolognese (420 g) **42,00 zł**
Z sosem bolońskim
Mit Bolognese-Soße
With Bolognese sauce

Spaghetti carbonara (420 g) **47,00 zł**
Z żółtkiem i guanciale
Mit Eigelb und Guanciale
With egg yolk and guanciale

 **Spaghetti pesto genovese** (360 g) **46,00 zł**
Z zielonym pesto ze świeżej bazylii, parmezanu i orzeszków pinii
Mit frische Kräuterpesto
With herbs-pesto

 **Tagliatelle al nero di seppia con gamberi e pomodorini** (420 g) - **69,00 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 (420 g) **62,00 zł**
Z sosem śmietanowym, cielęcina i grzybami
Bandnudeln mit Sahnesoße, Kalbsfilet und Pilzen
Noodles with creme sauce, veal and forest mushrooms

Tagliatelle con pollo e spinachi freschi (420 g) **52,00 zł**
Z sosem śmietanowym, filetem z kurczęcia i młodym szpinakiem
Bandnudeln mit Sahnesose, Haenchensfilet und Spinat
Noodles with creme sauce, chicken fillet and spinach

Tortellini al forno ai tre formaggi (420 g) **54,00 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 (420 g) **50,00 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 (420 g) **50,00 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 (420 g) **56,00 zł**

Na rosole, z prawdziwkami, cebulą i parmezanem

Mit Steinpilze, Zwiebeln und Parmesan-Käse

With porcini mushrooms, onion with parmesan cheese



Risotto con filetto di maiale e panna (420 g) **50,00 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 (420 g) **48,00 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 (420 g) **58,00 zł**

Z sosem pomidorowym, owocami morza i czosnkiem

Mit Tomatensoße, Meeresfrüchten und Knoblauch

With tomato sauce, seafood and garlic

PIZZA

(fatta con farina, „00”)

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



Pizza Margherita (330 g) **33,00 zł**

Z przetartymi pomidorami pelati i mozzarellą

Mit Tomaten und Mozzarella

With tomatoes and mozzarella



Pizza patate e aglio (380 g) **42,00 zł**

Z ziemniakami i czosnkiem



Mit Kartoffeln und Knoblauch

With potatoes and garlic



Pizza funghi champignon (380 g) **39,00 zł**

Z pieczarkami

Mit Champignons

With champignons



Pizza pesto di basilico, mozzarella e olive nere (380 g) **44,00 zł**

Z bazyliowym pesto, mozzarellą i czarnymi oliwkami

Mit Basilikumpesto, Mozzarella und schwarzen Oliven

With basil pesto, mozzarella cheese and black olives

Pizza toscana (380 g) **42,00 zł**

Z pieczarkami i szynką gotowaną

Mit Champignons und gekochter Schinken

With champignons and cooked ham

Pizza calzone (400 g) **45,00 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 (380 g) **45,00 zł**

Z szynką gotowaną

Mit gekochter Schinken

With cooked ham

Pizza salame (380 g) **46,00 zł**

Z włoskim salami

Mit italienische Salami

With italian salami

Pizza tonno e capperi (380 g) **45,00 zł**

Z tuńczykiem i kaparami

Mit Thunfisch und Kappern

With tuna and capers



Pizza pollo e peperoni piccante (380 g) **45,00 zł**

Z grillowanym filetem z kurczęcia i ostrą, marynowaną papryczką
Mit gegrilltes Hähnchenfilet und Peperoni
With grilled chicken fillet and chilli pepper

Pizza hawaii (400 g) **45,00 zł**

Z szynką i ananasem
Mit Schinken und Ananas
With ham and pineapple



Pizza tre formaggi (380 g) **47,00 zł**

Z trzema gatunkami włoskich serów
Mit drei verschiedenen italienische Käsesorten
With three kinds of italian cheese

Pizza guanciale, cipolle e uovo (380 g) **49,00 zł**

Z guanciale (włoskim dojrzewającym podgardlem wieprzowym),
cebulą i jajkiem sadzonym
Mit Guanciale, Zwiebeln und Spiegelei
With guanciale, onion and fried egg

Pizza salmone affumicato, gorgonzola e spinaci novelli (400 g) **55,00 zł**

Z łososiem wędzonym, serem gorgonzola i młodym szpinakiem
Mit geräucherter Lachs, Gorgonzola-Käse und junger Spinat
With smoked salmon, gorgonzola cheese and baby spinach

Pizza burrata, mortadella e pistacchi (450 g) **55,00 zł**

Z serem burrata, włoską mortadellą i pistacjami
Mit Burrata Käse, Mortadella und Pistazien
With burrata cheese, mortadella and pistachios



Pizza calabrese con nduja, gorgonzola e coppa stagionata (380 g) .. **55,00 zł**

Z serem gorgonzola, kielbasą nduja i sezonowanym baleronom Coppa
Pizza mit Nduja-Wurst, Gorgonzola Käse und Coppa
With nduja sausage, gorgonzola cheese and seasoned coppa



Pizza salsiccia piccante (380 g) **52,00 zł**

Z pikantną włoską kielbasą
Mit pikanter italienischer Wurst
With spicy italian sausage

Pizza del macellaio (400 g) **55,00 zł**

Rzeźnicka z wędlinami i cebulą
Mit Aufschnitt und Zwiebeln
With cold cuts and onions

Pizza prosciutto crudo, pomodori e rucola (400 g) **53,00 zł**

Z szynką włoską crudo, świeżymi pomidorami i rukolą
Mit roher Schinken, Tomaten und Rucola
With raw ham, fresh tomatoes and rocket salad



Pizza frutti di mare (380 g) **55,00 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 (160 g) **28,00 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 (250 g) **49,00 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 (250 g) **38,00 zł**

Filet z kurczęcia w sosie śmietanowym z kaparami
Hähnchenfilet mit Kapernsoße
Chicken fillet in caper sauce



Filetto di pollo alla griglia (160 g) **29,00 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** (250 g) **42,00 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 (200 g) **42,00 zł**

Stek ze schabu z grilla z włoskim boczkiem pancetta,
zielonym pieprzem i rozmarynem

Gegrilltes Schweinesteak mit italienischem Speck Pancetta,
grünem Pfeffer und Rosmarin

Grilled pork steak with Italian bacon pancetta, green pepper, and rosemary

Cotoletta alla milanese (180 g) **32,00 zł**

Kotlet schabowy panierowany

Wiener Schnitzel

Viennese rissole

Scaloppine ai funghi porcini (250 g) **57,00 zł**

Medaliony w sosie śmietanowym z prawdziwkami

Medaillons mit Steinpilze und Weißwein-Sahne-Soße

Medallions braised with porcini mushrooms sauce

Scaloppine alla gorgonzola (250 g) **48,00 zł**

Medaliony w sosie śmietanowym z serem gorgonzola

Medaillons mit Gorgonzolasoße

Medallions braised with cream gorgonzola cheese sauce

Scaloppine alla valdostana (250 g) **48,00 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 (250 g) **75,00 zł**
Policzki wołowe duszone w winie z suszonymi pomidorami i grzybami
Rinderbacken mit Wein und Tomaten geschmort
Cheeks of beef braised with red wine

Bistecca di entrecote alla griglia
(peso della carne prima della frittura 320 g) **95,00 zł**
Stek z antrykotu sezonowanego b/k z grilla
(waga mięsa przed smażeniem 320 g)
Rib-Eye-Steak ohne Knochen (Fleischgewicht vor dem Braten 320 g)
Boneless rib eye steak (meat weight before frying 320 g)

Bistecca di filetto di manzo alla griglia
(peso della carne prima della frittura 200 g) **95,00 zł**
Stek z polędwicy wołowej z grilla (waga mięsa przed smażeniem 200 g)
Rinderfiletsteak gegrillt (Fleischgewicht vor dem Braten 200 g)
Grilled beef tenderloin steak (meat weight before frying 200 g)

Qui sotto puoi scegliere la salsa per il tuA BISTECCA DI FILETTO di manzo:
Poniżej możesz wybrać sos do swojego steka z polędwicy wołowej:
Unten können Sie die Soße für Ihr Rinderfiletsteak wählen:
Below you can choose the sauce for your beef tenderloin steak:

Salsa al pepe verde (120 g) **15,00 zł**
Sos z zielonym pieprzem
Grüner-Pfeffer-Soße / Green pepper sauce

Salsa ai funghi porcini (120 g) **15,00 zł**
Sos z borowików na śmietanie
Steinpilze-Soße / Porcini mushrooms sauce

Salsa al gorgonzola (120 g) **15,00 zł**
Sos z serem gorgonzola
Gorgonzola-Soße / Gorgonzola sauce

Salsa demi glace (60 g) **15,00 zł**
Sos demi glace
Demi Glace / Demi glace

Cipolla frita con capperi (120 g) **10,00 zł**
Cebula smażona z kaparami
Röstzwiebeln mit Kapern / Fried onion with 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 (220 g) **83,00 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) (250 g) **97,00 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) (250 g) **88,00 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 (250 g) **79,00 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 (160 g) **69,00 zł**

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

Filetto di salmone al forno con spinaci novelli (160 g) **69,00 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 (160 g) **68,00 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 (160 g) **86,00 zł**

Krewetki z grilla
Geschälte Garnelen gegrillt
Grilled shrimps with lemon



Gamberoni in salsa piccante (250 g) **95,00 zł**

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



Polpo fresco in umido piccante (160 g) **101,00 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 (130 g) **12,00 zł**
Salzkartoffeln / Boiled potatoes

Ziemniaki z pieca z oliwą z oliwek i świeżymi ziołami (130 g) **14,00 zł**
Ofenkartoffeln / Baked potatoes

Frytki (130 g) **15,00 zł**
Pommes frites / French fries

Gnocchi (130 g) **15,00 zł**
Gnocchi / Potatoes noodles gnocchi

Ryż biały (basmati) (130 g) **15,00 zł**
Basmati Reis / Basmati white rice

Salatka mieszana (130 g) **13,00 zł**
Gemischter Salat / Mix salad

Bukiet jarzyn z wody z masłem (130 g) **14,00 zł**
Gekochte Gemüse mit Butter / Bunch of vegetables

Szpinak liściasty na śmietanie z czosnkiem (130 g) **19,00 zł**
Blattspinat / Spinach

Warzywa z grilla (130 g) **19,00 zł**
Gemüse gegrillt / Grilled vegetables

Panini / Focaccia (130 g) **12,00 zł**
Kleine Brötchen / Italian roll

Masło (40 g) **7,00 zł**
Butter / Butter

Masło czosnkowe (40 g) **8,00 zł**
Knoblauchbutter / Garlic butter

Sos czosnkowy (90 g) **7,00 zł**
Knoblauchsoße / Garlic sauce

DOLCI / DESERY / DESSERTS

Crema pasticcera (110 g) **30,00 zł**

Krem Brulee
Crème Brûlée
Cream brulee

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi (200 g) **30,00 zł**

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

Panna cotta (150 g) **25,00 zł**

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

Tiramisu (150 g) **29,00 zł**

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

Crema di pistacchio (150 g) **29,00 zł**

Deser z serka mascarpone i pistacji
Pistaziencreme-Dessert
Pistachio cream dessert

Torta di cioccolato al doppio gusto (180 g) **30,00 zł**

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

Gelato fatta in casa (1 pallino / 1 gałka / 1 Kugel / 1 scoop = 60 g) **9,00 zł**

**cioccolato all'arancia, pistacchi, nocciola,
mascarpone con lamponi, sorbetto di fragola**

Lody domowe Estella (czekolada z pomarańczą, pistacja,
orzech laskowy, mascarpone z malinami, sorbet truskawkowy)
Hausgemachtes Eis (Schokolade mit Orange, Pistazien, Haselnuss,
Mascarpone mit Himbeeren, Erdbeersorbet)
Homemade ice cream (chocolate with orange, pistachios, hazelnut,
mascarpone with raspberries, strawberry sorbet)

TUTTI I GELATI SONO FATTI IN CASA
WSZYSTKIE LODY WŁASNEGO WYROBU
ALLE EISCREME-EIGENEN PRODUKTE
ALL ICE CREAM OWN PRODUCTS

BEVANDE / NAPOJE / GETRÄNKE / DRINKS

Woda gazowana / niegazowana	0,5 l	10,00 zł
Woda – karafka	1 l	18,00 zł
Woda San Pellegrino	0,75 l	20,00 zł
Woda Aqua Panna	0,75 l	20,00 zł
Sok świeżo wyciskany z pomarańczy / grapefruitów	0,2 l	20,00 zł
Sok pomidorowy	0,2 l	10,00 zł
Pepsi 	0,2 l	10,00 zł
Mirinda 	0,2 l	10,00 zł
7 up 	0,2 l	10,00 zł
Schweppes 	0,2 l	10,00 zł
Lipton Ice Tea peach / green 	0,2 l	10,00 zł
Soki 	0,2 l	10,00 zł
(pomarańcza, jabłko, grapefruit, czarna porzeczka)	1,0 l	39,00 zł

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

HERBATA RICHMONT

CEYLON GOLD – rejon Kandy, Cejlon 400 ml **16,00 zł**

EARL GREY BLUE – z olejkiem z bergamotowej
pomarańczy 400 ml **16,00 zł**

FOREST FRUITS – herbata z owoców leśnych 400 ml **16,00 zł**

GREEN YASMINE – zielona herbata
z płatkami jaśminowych kwiatów 400 ml **16,00 zł**

MEXICAN DREAM – z hibiskusem,
dziką różą i przyprawami korzennymi 400 ml **16,00 zł**

PEACH LEMON STAR – z brzoskwinią
i cytrusową nutą 400 ml **16,00 zł**

PEPPERMINT GREEN – zielona herbata
z miętą pieprzową 400 ml **16,00 zł**

RASPBERRY PEAR – maliny, jabłka, hibiskus,
śliwki, gruszki 400 ml **16,00 zł**

Espresso 40 ml **13,00 zł**

Espresso doppio 80 ml **19,00 zł**

Caffè lungo 120 ml **13,00 zł**

Cappuccino 250 ml **16,00 zł**

Caffè latte 300 ml **17,00 zł**

Ice Coffee – kawa mrożona z lodami waniliowymi
i bitą śmietaną 300 ml **24,00 zł**

BIRRA / PIWO / BIER / BEER

Pils

Lech Pils (beczkowe), alc. 5,5% 0,51 **17,00 zł**

Książęce Złote Pszeniczne, alc. 4,9% 0,51 **18,00 zł**

Książęce Czerwony Lager, alc. 4,9% 0,51 **18,00 zł**

Książęce Ciemne Łagodne, alc. 4,1% 0,51 **18,00 zł**

Peroni Nastro Azzurro, alc. 5,0% 0,331 **18,00 zł**

PIWA BEZALKOHOLOWE

Książęce Złote Pszeniczne, alc. 0,0% 0,51 **18,00 zł**

Peroni Nastro Azzurro, alc. 0,0% 0,331 **18,00 zł**

VINI / WINA / WEIN / WINE

VINI SPUMANTI & CHAMPAGNE

MOET&CHANDON BRUT IMPERIAL

CHAMPAGNE, alc. 12% 75 cl **365,00 zł**
wytrawne / dry

PROSECCO BRUT ITINERA PRIMA CLASSE,

DOC, MGM ITINERA, VENETO, alc. 11% 75 cl **109,00 zł**

Wino o słomkowo-złocistym kolorze, z bardzo efektownym i trwałym perleniem, pochodzące z regionu Veneto. Delikatne, mineralne, bardzo przyjemne na podniebieniu z owocowym lekkim aromatem.

Grona: 100% Glera

wytrawne / dry

PROSECCO LA GIOIOSA DOC, alc. 11% 15 cl **21,00 zł**

LA GIOIOSA, TREVISO 75 cl **88,00 zł**

W bukiecie wina wyczuwalne są aromaty kwiatowo-owocowe, z nutą dojrzałego złotego jabłka i górskich kwiatów

półwytrawne / extra dry

WINO MUSUJĄCE BEZALKOHOLOWE

LA GIOIOSA 15 cl **21,00 zł**

LA GIOIOSA, TREVISO 75 cl **88,00 zł**

Kwiatowo-owocowy profil smaku. Idealna, pozbawiona alkoholu alternatywa dla Prosecco.

półwytrawne / extra dry

VINI BIANCHI

TREBBIANO D'ABRUZZO, DOC,

IL BIANCO DI CICCIO,

IL VINO DEL TRALCETTO, alc. 12% 75 cl **155,00 zł**

CANTINE ZACCAGNINI, ABRUZZO,

Wino białe produkowane z gron Trebbiano o barwie jasnożółtej z zielonymi niuansami. Bardzo delikatny bukiet, pachnący, aromatyczny i niezwykle przyjemny. Wyśmienite, eleganckie w smaku, bardzo świeże i zrównoważone.

Grona: Trebbiano

wytrawne / dry

MALVASIA AMABILE, DOC,

LA RUSTICA, alc. 10% 15 cl **25,00 zł**

CANTINA VALTIDONE, EMILIA-ROMAGNA 75 cl **102,00 zł**

Półsłodkie białe wino, młode i owocowe. Barwa słomkowo-żółta, bukiet owocowo-kwiatowy. Odpowiedni jako aperitif oraz do przystawek i dań rybnych, jak również do pizzy.

Grona: 100% Malvasia

półsłodkie / semi-sweet

CHARDONNAY OAK IGP, AUSTO, alc. 13% 75 cl **139,00 zł**
CEVICO, EMILIA-ROMAGNA

Włoska elegancja przybrała formę wyjątkowej butelki z linii Austo, o kształcie inspirowanym łagodnym krzywiznami wzgórz, na których są umiejscowione winnice Cevico. Zielonożółta barwa w kieliszku połyskująca złotymi refleksami. Intrygujący nos z akcentami owoców tropikalnych, takich jak papaja i mango, wspieranych przez zapach nektarynki, owoców cytrusowych z dodatkiem wanilii i słodkiego tytoniu. W ustach szerokie, średniocieliste z doskonałym balansem i mineralnością. Dojrzewa w beczce.

Grona: Chardonnay 100%

wytrawne / dry

VINI ROSSI

BONARDA AMABILE, DOC,

LA RUSTICA, alc. 11% 15 cl **24,00 zł**

CANTINA VALTIDONE, EMILIA-ROMAGNA 75 cl **102,00 zł**

Czerwone wino, młode i owocowe. Barwa intensywnie rubinowo-czerwona. Bukiet owocowo-kwiatowy. W smaku okrągłe i harmonijne. Idealne do dań z makaronu i do pizzy.

Grona: 100% Bonarda

półsłodkie / semi-sweet

MERLOT RUBICONE DA UVE LEGGERMENTE

APPASSITE, IGT, AUSTO, alc. 14% 75 cl **139,00 zł**

CEVICO, EMILIA-ROMAGNA

Włoska elegancja przybrała formę wyjątkowej butelki z linii Austo, o kształcie inspirowanym łagodnym krzywiznami wzgórz, na których są umiejscowione winnice Cevico. Ciemna czerwono granatowa barwa. Intensywny i złożony nos – owoce, kwiaty, przyprawy, nuty tostowe i balsamiczne. Na pierwszym planie mocno zaakcentowane są nuty owocowe: czarnej porzeczki i jeżyn, fiołka, wanilii, pieprzu, tytoniu, lukrecji i eukaliptusa. Na podniebieniu jest miękkie, średniocieliste z odpowiednio zbalansowaną kwasowością. Po fermentacji mlekowej wino dojrzewa w zbiornikach.

Grona: Merlot 100%

półwytrawne / semi-dry

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC,

IL VINO DEL TRALCETTO, alc. 13% 75 cl **158,00 zł**

CANTINE ZACCAGNINI, ABRUZZO

Produkowane z gron Montepulciano, uprawianych pośród wzgórz Bolognano. Przez około 4 miesiące wino dojrzewa w sławońskich beczkach. Ostatecznie przelane do butelek udoskonala swój smak przez następne 3 miesiące. Czerwonorubinowa barwa z fioletowymi refleksami. Intensywny charakterystyczny bukiet pełen aromatów najszlachetniejszych winogron. W smaku owocowe, pełnocieliste i krzepkie, z dobrze zbalansowanymi taninami.

Grona: 100% Montepulciano

wytrawne / dry

PRIMITIVO DI MANDURIA UNO DOP, alc. 14% 15 cl **33,00 zł**

MASSERIA LA VOLPE, PUGLIA 75 cl **139,00 zł**

Usta bardzo obfite i treściwe, dominują tu aromaty świeżych i podsuszanych owoców, tj. wiśni, suszonej śliwki. Finisz jest słodki, podkreślony tytoniowo-waniliowymi nutami. Częściowo uszlachetniane w beczce.

wytrawne / dry

PRIMITIVO DON FILIPPO IGT, alc. 13% 75 cl **95,00 zł**

TERRE CARSIICHE, PUGLIA

W winie dominują aromaty przetworzonych owoców takich jak dżem malinowy, czy śliwkowa konfitura. Zbalansowane i miękkie, posiada fantastyczny słodki finisz.
półwytrawne / semi-dry

PRIMITIVO SALENTO IGT,

RINFORZO 2020, alc. 14,5% 75 cl **245,00 zł**

MGM, PUGLIA

Rinforzo („wzmocnione” w języku włoskim) jest szczególną metodą praktykowaną przez winiarzy z MGM Mondo del Vino, która polega na częściowym podsuszaniu winogron w małych pojemnikach i we „Fruttaia” (czyli w specjalnej komorze o kontrolowanej temperaturze i wilgotności komory). Do tego procesu „wzmocnienia” wykorzystywane są najlepsze grona Primitivo del Salento. W efekcie powstaje potężne, bogate, złożone i eleganckie wino, o bardzo kompleksowym pięknym aromacie, z akcentami suszonej śliwki, ciemnej gorzkiej czekolady i śródziemnomorskich ziół. Bardzo ciężka, wykonana z grubego szkła butelka dodaje szlif u temu niezwykle winu. Wielki potencjał starzenia.

Grona: 100% Primitivo

wytrawne / dry

VINI DOLCE

VINO ALLA MANDORLA,

ANTICO SAN GIORGIO, alc. 16% 15 cl **22,00 zł**

słodkie / sweet

75 cl **108,00 zł**

VINO DELLA CASA - WINO DOMU

GRECANICO - PINOT GRIGIO TERRE

SICILIANE IGT, BRUMALE, alc. 12% 15 cl **18,00 zł**

CAVIRO, SICILIA

75 cl **80,00 zł**

Delikatny, owocowy nos. Eleganckie, wytrawne w smaku z nutami soczystych jabłek i subtelnymi akcentami ziołowymi. Idealne do owoców morza, lekkich sałat i grillowanych białych mięs.

Grona: Grecanico, Pinot Grigio.

wytrawne białe / dry white

NERO D'AVOLA SICILIA DOC,

BRUMALE, alc. 13% 15 cl **18,00 zł**

CAVIRO, SICILIA

75 cl **80,00 zł**

Intensywna rubinowa czerwień. Czyste i wyraziste na podniebieniu, głębokie i przyjemne w finiszu z soczystą kwasowością. Pełne i intensywne, pachnie dzikimi jeżynami i dojrzałą wiśnią. sugestie kulinarne: dania na bazie czerwonego mięsa, takiego jak baranina, stek z grilla lub rib-eye oraz sery. O wyrazistym smaku.

Grona: Nero d'Avola 85%, inne

wytrawne czerwone / dry red

ALCOOL / ALKOHOLE / ALKOHOL / ALCOHOLS

APERITIVI & VERMUT

<i>Aperol spritz, alc. 11%</i>	25 cl	27,00 zł
<i>Limoncello Spritz, alc. 14%</i>	25 cl	27,00 zł
<i>Campari Orange, alc. 14%</i>	25 cl	27,00 zł
<i>Campari Spritz, alc. 14%</i>	25 cl	27,00 zł
<i>Martini bianco, alc. 14,4%</i>	10 cl	14,00 zł

GIN / RUM

<i>Gordon's, alc. 37,5%</i>	4 cl	15,00 zł
<i>Bacardi, alc. 37,5%</i>	4 cl	14,00 zł

VODKA / WÓDKI

<i>Finlandia Vodka, alc. 40%</i>	4 cl	12,00 zł
	50 cl	100,00 zł
<i>J.A. Baczewski vodka, alc. 40%</i>	4 cl	15,00 zł
	50 cl	130,00 zł

COGNAC / BRANDY / GRAPPA

<i>Hennessy Fine de Cognac, alc. 40%</i>	2 cl	16,00 zł
<i>Metaxa*****, alc. 38%</i>	4 cl	16,00 zł
<i>Grappa La Trentina Morbida, alc. 41%</i>	2 cl	11,00 zł
<i>Grappa Giare Amarone, alc. 41%</i>	2 cl	18,00 zł
<i>Grappa Le Diciotto Lune, alc. 41%</i>	2 cl	40,00 zł

WHISKY / WHISKEY & BOURBON

<i>Ballantines 6 years OLD, alc. 40%</i>	4 cl	16,00 zł
	70 cl	150,00 zł
<i>Johnnie Walker BLACK Label, alc. 40%</i>	4 cl	21,00 zł
	70 cl	220,00 zł
<i>Jack Daniel's Tennessee Whiskey, alc. 40%</i>	4 cl	20,00 zł
	70 cl	200,00 zł

LIQUORI / LIKIERY

<i>Jägermeister, alc. 35%</i>	4 cl	13,00 zł
<i>Limoncello, alc. 28%</i>	4 cl	12,00 zł
<i>Sambuca, alc. 40%</i>	4 cl	13,00 zł

ESTELLA – CATERING EVENTOWY

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 tylu 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 | catering@estella.pl

ESTELLA – RESTAURACJE WŁOSKIE

Suchy Las, ul. Szkolna 20

tel. kom. 693 749 333 | e-mail: suchylas@estella.pl

Baranowo, ul. Szamotulska 24 A

tel. kom. 661 966 813 | e-mail: baranowo@estella.pl

Poznań, ul. Węgorka 20

tel. kom. 661 966 805 | e-mail: 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 | e-mail: restauracja@estella.pl

współpracujemy z: **infoBrand**