



**ESTELLA**  
**RISTORANTE**  
since 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.



VEGETARIAN

potrawy wegetariańskie



VEGAN

potrawy wegańskie



GLUTEN FREE

potrawy bezglutenowe



GARLIC

potrawy zawierające czosnek



SPICE

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	19
<b>DOLCI</b> / DESERY / DESSERTS	20
<b>BEVANDE</b> / NAPOJE / GETRÄNKE / DRINKS	21
<b>TÈ</b> / HERBATA / TEE / TEA	22
<b>CAFFÈ</b> / KAWA / KAFFEE / COFFEE	22
<b>BIRRA</b> / PIWO / BIER / BEER	23
<b>VINI</b> / WINA / WEIN / WINE	24
<b>ALCOOL</b> / ALKOHOLE / ALKOHOL / ALCOHOLS	28

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



**Antipasto misto** (220 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** (170 g) ..... **35,00 zł**

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



**Carpaccio di filetto 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** (150 g) ..... **69,00 zł**

Carpaccio z ośmiornicy  
Carpaccio vom Octopus  
Pickled octopus

\*cena zawiera VAT  
podwyższony do 23%  
od lipca 2020 r.



**Carpaccio di salmone** (150 g) ..... **60,00 zł**

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




**Insalata caprese** (220 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)** (260 g) ..... **45,00 zł**

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

 ***Insalata di pasta paccheri con mozzarella*** (220 g) ..... **42,00 zł**  
Sałatka z makaronu paccheri z mozzarellą  
Paccheri-Nudelsalat mit Mozzarella  
Paccheri pasta salad with mozzarella

 ***Insalata panzanella*** (220 g) ..... **42,00 zł**  
Sałatka z grzankami, pomidorami i mozzarellą  
Salat mit Croutons, Tomaten und Mozzarella  
Salad with croutons, tomatoes and mozzarella

***Insalata con prosciutto crudo e fragole*** (220 g) ..... **49,00 zł**  
Sałatka z szynką dojrzewającą crudo i truskawkami  
Salat mit rohem Schinken und Erdbeeren  
Salad with crudo cured ham and strawberries

 ***Insalata di gamberoni*** (220 g) ..... **59,00 zł**  
Sałatka z rukolą, grillowanymi krewetkami, parmezanem i limonką  
Salat mit gegrillte Garnelen  
Salad with grilled shrimps

\*cena zawiera VAT  
podwyższony do 23%  
od lipca 2020 r.

***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** (240 ml) ..... **20,00 zł**

Rosół z mięsem i jarzynkami

Kraftbrühe mit Suppenfleisch und Gemüse

Broth with meat and vegetables

**Crema di funghi di bosco** (240 ml) ..... **22,00 zł**

Zupa grzybowa

Pilzsuppe

Forest mushroom soup

**Stracciatella romana** (240 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

**Zuppa di cipolle** (240 ml) ..... **20,00 zł**

Zupa cebulowa z parmezanem

Zwiebelsuppe

Onion soup



**Zuppa di gamberi** (240 ml) ..... **30,00 zł**

Zupa krewetkowa

Schrimpsuppe

Schrimp soup

\*cena zawiera VAT  
podwyższony do 23%  
od lipca 2020 r.

**Zuppa di gulasch** (240 ml) ..... **24,00 zł**

Zupa gulaszowa na wołowinie

Gulaschsuppe

Goulash soup

**Zuppa di pomodori** (240 ml) ..... **22,00 zł**

Toskański krem z przetartych pomidorów

Tomatensuppe

Tomato soup

## PASTA / MAKARONY / TEIGGERICHTE / NOODLES



***Cannelloni spinaci*** (400 g) ..... **45,00 zł**

Rurki makaronowe nadziewane szpinakiem, zapiekane z serem

Cannelloni mit Spinat gefüllt

Cannelloni stuffed with spinach

***Gnocchi alla romana*** (400 g) ..... **62,00 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*** (400 g) ..... **47,00 zł**

Z sosem śmietanowym, szpinakiem i czosnkiem

Mit Sahnesoße, Spinat und Knoblauch

With cream sauce, spinach and garlic

***Lasagne alla bolognese*** (400 g) ..... **46,00 zł**

Płaty makaronu przekładane mięsem, zapiekane z serem

Lasagne mit Fleisch überbacken

Lasagne stuffed with meat

***Tagliatelle al salmone*** (400 g) ..... **54,00 zł**

Z sosem śmietanowym, pomidorami i łososiem

In Lachssahnesoße

With salmon and cream sauce

***Penne con filetto di pollo, pomodorini e pesto verde*** (350 g) ..... **44,00 zł**

Z filetem z kurczęcia, pomidorkami i zielonym pesto

Mit Hähnchenfilet, Kirschtomaten und grünem Pesto

With chicken fillet, cherry tomatoes and green pesto

***Penne al forno*** (350 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*** (350 g) ..... **44,00 zł**

Z pikantnym sosem pomidorowym i parmezanem

Nudeln mit pikanter Tomatensoße und Parmesan-Käse

Noodles in spicy sauce with parmesan cheese

***Paccheri con salsiccia piccante, broccoli e pecorino romano*** (350 g) ..... **44,00 zł**

Z pikantną salsicją, brokułami i pecorino romano

With würziger Salsiccia, Brokkoli und Pecorino Romano

With spicy salsiccia, broccoli and pecorino romano



**Paccheri con calamaretti „baby” e salsiccia n’duja** (350 g) ..... **58,00 zł**

Paccheri z kalmarami „baby” i kielbasą n’duja

Paccheri mit „Baby“ – Calamari und N’duja-Wurst

Paccheri with „baby” calamari and n’duja sausage

\*cena zawiera VAT  
podwyższony do 23%  
od lipca 2020 r.



**Ravioli con ricotta e spinaci in salsa al tartufo** (350 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** (400 g) ..... **40,00 zł**

Z oliwą z oliwek i czosnkiem

Mit Olivenöl und Knoblauch

With olive oil and garlic



**Spaghetti bolognese** (400 g) ..... **42,00 zł**

Z sosem bolońskim

Mit Bolognese-Soße

With Bolognese sauce

**Spaghetti carbonara** (400 g) ..... **47,00 zł**

Z żółtkiem i guanciale

Mit Eigelb und Guanciale

With egg yolk and guanciale

**Spaghetti cacio e pepe** (400 g) ..... **47,00 zł**

Z masłem, pieprzem i pecorino romano

Mit Butter, Pfeffer und Pecorino Romano

With Butter, pepper and Pecorino Romano



**Spaghetti al pesto genovese** (400 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** (400 g) ..... **69,00 zł**

Makaron z atramentem kałamarnicy, krewetkami,

pomidorokami cherry i oliwą z oliwek

Bandnudeln mit Tintenfischtinte, Garnellen und Kirschtomaten

Sepia noodles with shrimps and cherry tomatoes

\*cena zawiera VAT  
podwyższony do 23%  
od lipca 2020 r.



**Tagliatelle alla romana** (400 g) ..... **62,00 zł**

Z sosem śmietanowym, cielęciną i grzybami

Bandnudeln mit Sahnesoße, Kalbsfilet und Pilzen

Noodles with creme sauce, veal and forest mushrooms

***Tagliatelle con pollo e spinachi freschi*** (400 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*** (400 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

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

*Risotto ai funghi porcini* (400 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 al pesto verde, verdure e mascarpone* (400 g) ..... **48,00 zł**

Z zielonym pesto, warzywami i serkiem mascarpone  
Mit grünem Pesto, Gemüse und Mascarponekäse  
With green pesto, vegetables and mascarpone



*Risotto con filetto di pollo e spinaci freschi* (400 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* (400 g) ..... **58,00 zł**

Z sosem pomidorowym, owocami morza i czosnkiem  
Mit Tomatensoße, Meeresfrüchten und Knoblauch  
With tomato sauce, seafood and garlic

\*cena zawiera VAT  
podwyższony do 23%  
od lipca 2020 r.

## PIZZA

(fatta con farina, „00”)

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



**Pizza Margherita** (300 g) ..... **33,00 zł**

Z przetartymi pomidorami pelati i mozzarellą

Mit Tomaten und Mozzarella

With tomatoes and mozzarella



**Pizza patate e aglio** (360 g) ..... **42,00 zł**

Z ziemniakami i czosnkiem

Mit Kartoffeln und Knoblauch

With potatoes and garlic



**Pizza funghi champignon** (360 g) ..... **39,00 zł**

Z pieczarkami

Mit Champignons

With champignons



**Pizza n’duja, tartufo bianco e stracciatella** (360 g) ..... **52,00 zł**

Z kiełbasą n’duja, kremem z białych trufli i serem stracciatella

Mit N’duja-Wurst, weißer Trüffelcreme und Stracciatella-Käse

With n’duja sausage, white truffle cream and stracciatella cheese

**Pizza tartufo bianco, funghi e coppa** (360 g) ..... **52,00 zł**

Z kremem z białych trufli, grzybami i sezonowanym baleronem coppa

Mit Weiße Trüffelcreme, Pilze und Coppa Stagionata

With white truffles, mushrooms and Coppa Stagionata



**Pizza bianca con salsiccia piccante, patate e cipolle** (360 g) ..... **49,00 zł**

Z beszamelem, pikantną salsiccią, ziemniakami i cebulą

Weißer Pizza mit pikanter Salsiccia, Patate und Zwiebeln

With béchamel sauce, spicy salsiccia, potatoes and onions



**Pizza capricciosa** (360 g) ..... **45,00 zł**

Z karczochami, oliwkami, szynką i pieczarkami

Mit Artischocken, Oliven, Schinken und Pilzen

With artichokes, olives, ham and mushrooms



**Pizza pesto di basilico, mozzarella e olive** (360 g) ..... **44,00 zł**

Z bazyliowym pesto, mozzarellą i oliwkami

Mit Basilikumpesto, Mozzarella und Oliven

With basil pesto, mozzarella cheese and olives

**Pizza toscana** (360 g) ..... **42,00 zł**

Z pieczarkami i szynką gotowaną

Mit Champignons und gekochter Schinken

With champignons and cooked ham

**Pizza calzone** (360 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** (360 g) ..... **45,00 zł**

Z szynką gotowaną  
Mit gekochter Schinken  
With cooked ham

**Pizza salame** (360 g) ..... **46,00 zł**

Z włoskim salami  
Mit italienische Salami  
With italian salami

**Pizza tonno e capperi** (360 g) ..... **45,00 zł**

Z tuńczykiem i kaparami  
Mit Thunfisch und Kappern  
With tuna and capers



**Pizza pollo e peperoni piccante** (360 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** (360 g) ..... **45,00 zł**

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



**Pizza tre formaggi** (360 g) ..... **47,00 zł**

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



**Pizza salsiccia piccante** (360 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** (360 g) ..... **55,00 zł**

Z owocami morza i czosnkiem

Mit Meeresfrüchten und Knoblauch

With seafood and garlic

\*cena zawiera VAT  
podwyższony do 23%  
od lipca 2020 r.

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

stosowne dodatki do wybranej potrawy znajdują Państwo na stronie nr 19

Beilagen FÜR HAUPTGERICHTE wählen Sie, bitte, aus der Seite 19

ADDITIONS TO MAIN DISHES choose, please from page 19



**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

**Petto di pollo supremo ai gallinacci** (250 g) ..... **51,00 zł**

Pierś kurczęcia supreme w sosie śmietanowym z kurkami

Hähnchenbrust supreme mit Pfifferlingen und Sahne gedünstet

Supreme chicken breast braised with chanterelle mushrooms sauce

**Petto di pollo supremo al capperi** (250 g) ..... **40,00 zł**

Pierś kurczęcia supreme w sosie śmietanowym z kaparami

Hähnchenbrust supreme mit Kapernsoße

Supreme chicken breast in caper sauce



**Petto di pollo supremo alla griglia** (160 g) ..... **31,00 zł**

Pierś kurczęcia supreme z grilla z rozmarynem i czosnkiem

Hähnchenbrust supreme gegrillt mit Knoblauchbutter

Grilled supreme chicken breast with garlic butter

**Petto di pollo supremo con mozzarella, pomodori secchi  
e pesto pesto di basilico** (250 g) ..... **44,00 zł**

Pierś kurczęcia supreme z mozzarellą, suszonymi

pomidorami i pesto bazyliowym

Hähnchenbrust supreme mit Mozzarella, getrockneten Tomaten

und Basilikumpesto

Grilled supreme chicken breast 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 19  
Beilagen FÜR HAUPTGERICHTE wählen Sie, bitte, aus der Seite 19  
ADDITIONS TO MAIN DISHES choose, please from page 19

***Bistecca di maiale con osso alla griglia con pancetta e pepe verde*** (200 g) ..... **45,00 zł**

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

Gegrilltes Schweinelendensteak mit Knochen, mit italienischem

Speck Panchetta, grünem Pfeffer und Rosmarin

Bone-in pork loin steak with Italian bacon panchetta, green pepper, and rosemary

***Costoletta di maiale impanata con osso*** (200 g) ..... **35,00 zł**

Kotlet schabowy panierowany z kością

Paniertes Schweinekotelett mit Knochen

Breaded pork chop with bone

***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 znajdą Państwo na stronie nr 19  
Beilagen FÜR HAUPTGERICHTE wählen Sie, bitte, aus der Seite 19  
ADDITIONS TO MAIN DISHES choose, please from page 19

**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 300 g) ..... **99,00 zł**  
Stek z antrykotu sezonowanego b/k z grilla  
(waga mięsa przed smażeniem 300 g)  
Rib-Eye-Steak ohne Knochen (Fleischgewicht vor dem Braten 300 g)  
Boneless rib eye steak (meat weight before frying 300 g)

**Filetto di manzo alla griglia**  
(peso della carne prima della frittura 200 g) ..... **99,00 zł**  
Filet 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)

**Filetto di manzo Geppetto** (250 g) ..... **110,00 zł**  
Filet z polędwicy wołowej z grilla z cebulą i kaparami  
Rinderfiletsteak gegrillt mit Zwiebeln und Kapern  
Grilled beef tenderloin steak with fried onion and capers

**Filetto di manzo al pepe verde** (250 g) ..... **115,00 zł**  
Filet z polędwicy wołowej z grilla z sosem z zielonego pieprzu  
Rinderfiletsteak gegrillt mit Gruener-Pfeffer-Soße  
Grilled beef tenderloin steak with green pepper sauce

**Filetto di manzo alla gorgonzola** (250 g) ..... **115,00 zł**  
Filet z polędwicy wołowej z grilla z sosem z sera gorgonzola  
Rinderfiletsteak gegrillt mit Gorgonzola- Soße  
Grilled beef tenderloin steak with gorgonzola sauce

**Filetto di manzo ai funghi porcini** (250 g) ..... **115,00 zł**  
Filet z polędwicy wołowej z grilla z sosem śmietanowym z prawdziwkami  
Rinderfiletsteak gegrillt mit Steinpilz- Soße  
Grilled beef tenderloin steak with porcini mushrooms sauce

**Filetto di manzo alla valdostana** (250 g) ..... **115,00 zł**  
Filet z polędwicy wołowej z grilla z sosem śmietanowym,  
szynką, pieczarkami i serem  
Rinderfiletsteak gegrillt mit Champignons, Schinken und Käse,  
mit Weiswein-Sahne – Soße  
Grilled beef tenderloin steak with cream champignon mushrooms sauce,  
ham and cheese

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

Stosowne dodatki do wybranej potrawy znajdują Państwo na stronie nr 19  
Beilagen FÜR HAUPTGERICHTE wählen Sie, bitte, aus der Seite 19  
ADDITIONS TO MAIN DISHES choose, please from page 19

***Filetto di vitello ai gallinacci (sous-vide)*** (250 g) ..... **92,00 zł**

Filet z polędwiczek cielęcych w sosie śmietanowym z kurkami

Kalbsfilet mit Pfifferlinge und Weißwein-Sahne-Soße

Veal fillet casseroled with cream chanterelle sauce

***Filetto di vitello ai funghi porcini (sous-vide)*** (250 g) ..... **95,00 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

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

Stosowne dodatki do wybranej potrawy znajdą Państwo na stronie nr 19  
Beilagen FÜR HAUPTGERICHTE wählen Sie, bitte, aus der Seite 19  
ADDITIONS TO MAIN DISHES choose, please from page 19



***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 Pike-perch 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 pike-perch fillet with butter and lemon

***Filetto di lucioperca in salsa di aneto*** (250 g) ..... **79,00 zł**

Filet z sandacza duszony w śmietanie z zielonym koperkiem  
Zanderfilet in Sahne mit grünem Dill geschmort  
Pike-perch fillet stewed in cream with green dill

***Filetto di lucioperca in salsa verde al pesto*** (250 g) ..... **79,00 zł**

Filet z sandacza duszony w zielonym sosie pesto  
Zanderfilet in grüner Pestosauce geschmort  
Pike-perch fillet stewed in green pesto sauce

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

Filet z łososia z pieca z młodym szpinakiem  
Gebackener Lachsfilet mit Babyspinat  
Baked salmon fillet 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 in padella*** (160 g) ..... **86,00 zł**

Krewetki z patelni z masłem i cytryną  
Geschälte Garnelen gebraten mit Butter und Zitrone  
Pan-fried shrimp with butter and lemon

\*cena zawiera VAT  
podwyższony do 23%  
od lipca 2020 r.



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

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

\*cena zawiera VAT  
podwyższony do 23%  
od lipca 2020 r.



***Calamaretti alla griglia con limone*** (160 g)

**55,00 zł**

Kalmary „baby” z grilla z cytryną  
Gegrillter Baby-Tintenfisch mit Zitrone  
Grilled baby squid with lemon

\*cena zawiera VAT  
podwyższony do 23%  
od lipca 2020 r.



***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

\*cena zawiera VAT  
podwyższony do 23%  
od lipca 2020 r.

***Zuppa di pesce*** (250 g)

**75,00 zł**

Potrawka z ryb i owoców morza  
Fisch- und Meeresfrüchteintopf  
Fish and seafood stew

\*cena zawiera VAT  
podwyższony do 23%  
od lipca 2020 r.

**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

**Salátka 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 południowe z pieca** (130 g) ..... **20,00 zł**  
Gemüse aus dem Ofen / Vegetables from the oven

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

**Masło** (40 g) ..... **5,00 zł**  
Butter / Butter

**Masło czosnkowe** (40 g) ..... **7,00 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

**Torta al formaggio** (150 g) ..... **29,00 zł**

Sernik własnego wypieku  
Hausgemachter Käsekuchen  
Homemade cheesecake

**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	12,00 zł
Pepsi 	0,2 l	12,00 zł
Mirinda 	0,2 l	12,00 zł
7 up 	0,2 l	12,00 zł
Schweppes 	0,2 l	12,00 zł
Lipton Ice Tea peach / green / lemon 	0,2 l	12,00 zł
Soki  (pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka)	0,2 l 1,0 l	10,00 zł 39,00 zł

## TÈ / HERBATA / TEE / TEA (RICHMONT)

<b>CEYLON GOLD</b> – rejon Kandy, 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>

## CAFFÈ / KAWA / KAFFEE / COFFEE

<b>Espresso</b> .....	40 ml	<b>13,00 zł</b>
<b>Espresso doppio</b> .....	80 ml	<b>19,00 zł</b>
<b>Caffè lungo</b> .....	120 ml	<b>13,00 zł</b>
<b>Cappuccino</b> .....	250 ml	<b>16,00 zł</b>
<b>Caffè latte</b> .....	300 ml	<b>17,00 zł</b>
<b>Ice Coffee</b> – kawa mrożona z lodami waniliowymi i bitą śmietaną .....	300 ml	<b>26,00 zł</b>

## BIRRA / PIWO / BIER / BEER

### *Pils*

*Lech Pils (beczkowe), alc. 5,5%* ..... 0,51 ..... **18,00 zł**

*Lech Pils (beczkowe), alc. 5,5%* ..... 0,31 ..... **16,00 zł**

*Książęce Złote Pszeniczne, alc. 4,9%* ..... 0,51 ..... **19,00 zł**

*Książęce Czerwony Lager, alc. 4,9%* ..... 0,51 ..... **19,00 zł**

*Książęce Ciemne Łagodne, alc. 4,1%* ..... 0,51 ..... **19,00 zł**

*Peroni Nastro Azzurro, alc. 5,0%* ..... 0,331 ..... **19,00 zł**

## PIWA BEZALKOHOLOWE

*Książęce Złote Pszeniczne, alc. 0,0%* ..... 0,51 ..... **19,00 zł**

*Peroni Nastro Azzurro, alc. 0,0%* ..... 0,331 ..... **19,00 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-żółtym kolorze, z bardzo efektywnym 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 bukicie wina wyczuwalne są aromaty kwiatowo-owocowe, z nutą dojrzałego złotego jabłka i górskich kwiatów

półwytrawne / extra dry

**WINO MUSUJĄCE LA GIOIOSA** ..... 15 cl ..... **21,00 zł**

**wino bezalkoholowe, alc. 0,0%** ..... 75 cl ..... **88,00 zł**

**LA GIOIOSA, TREVISO** 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

**SAUVIGNON BLANC, alc. 13%** ..... 75 cl ..... **92,00 zł**

**PITARS, FRIULI VENEZIA GIULIA**

Smak uderza aromatami liści pomidora, szałwii, melona i owoców tropikalnych. Idealne w upalne, letnie dni.

**wytrawne / dry**

**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**

**TREBBIANO IL NOSTRO TRALCETTO,** ..... 75 cl ..... **155,00 zł**

**wino bezalkoholowe, alc. 0,0%** ..... 15 cl ..... **32,00 zł**

**CANTINA ZACCAGNINI, ABRUZZO**

Wino bezalkoholowe białe ze szczepu Trebbiano, bardzo świeże i delikatne, uzyskane poprzez destylację i de-alkoholizację wina powstałego w wyniku tradycyjnej winifikacji.

**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 CARSICHE, 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 temu niezwykłemu winu. Wielki potencjał starzenia.

Grona: 100% Primitivo

wytrawne / dry

**NERO DI TROIA, alc. 13%** ..... 75 cl ..... **90,00 zł**

**TERRE CARSICHE, PUGLIA**

Smak soczysty z dominacją ciemnych owoców takich jak jagody, jeżyny i borówki.

wytrawne / dry

**MONTEPULCIANO IL NOSTRO TRALCETTO,** ..... 75 cl ..... **158,00 zł**

**wino bezalkoholowe, alc. 0,0%,** ..... 15 cl ..... **33,00 zł**

**CANTINA ZACCAGNINI, ABRUZZO**

Wino bezalkoholowe czerwone ze szczepu Montepulciano, z akcentami czerwonych owoców, uzyskane poprzez destylację i de-alkoholizację wina powstałego w wyniku tradycyjnej winifikacji.

wytrawne / dry

## VINI DOLCE

<b>VINO ALLA MANDORLA,</b> <b>ANTICO SAN GIORGIO, alc. 16%</b> .....	15 cl	<b>22,00 zł</b>
<b>słodkie / sweet</b> .....	75 cl	<b>108,00 zł</b>

## VINO DELLA CASA – WINO DOMU

<b>GRECANICO – PINOT GRIGIO TERRE</b> <b>SICILIANE IGT, BRUMALE, alc. 12%</b> .....	15 cl	<b>18,00 zł</b>
<b>CAVIRO, SICILIA</b> .....	75 cl	<b>80,00 zł</b>

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**

<b>NERO D'AVOLA SICILIA DOC,</b> <b>BRUMALE, alc. 13%</b> .....	15 cl	<b>18,00 zł</b>
<b>CAVIRO, SICILIA</b> .....	75 cl	<b>80,00 zł</b>

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	<b>32,00 zł</b>
<i>Limoncello Spritz, alc. 14%</i> .....	25 cl	<b>32,00 zł</b>
<i>Campari Orange, alc. 14%</i> .....	25 cl	<b>32,00 zł</b>
<i>Campari Spritz, alc. 14%</i> .....	25 cl	<b>32,00 zł</b>
<i>Martini bianco, alc. 14,4%</i> .....	10 cl	<b>14,00 zł</b>

### GIN / RUM

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

### VODKA / WÓDKI

<i>Finlandia Vodka, alc. 40%</i> .....	4 cl	<b>12,00 zł</b>
	50 cl	<b>100,00 zł</b>
<i>The View Vodka, alc. 40%</i> .....	4 cl	<b>15,00 zł</b>
	70 cl	<b>210,00 zł</b>

### COGNAC / BRANDY / GRAPPA

<i>Hennessy Fine de Cognac, alc. 40%</i> .....	2 cl	<b>16,00 zł</b>
<i>Metaxa*****, alc. 38%</i> .....	4 cl	<b>16,00 zł</b>
<i>Grappa La Trentina Morbida, alc. 41%</i> .....	2 cl	<b>11,00 zł</b>
<i>Grappa Giare Amarone, alc. 41%</i> .....	2 cl	<b>20,00 zł</b>
<i>Grappa Le Diciotto Lune, alc. 41%</i> .....	2 cl	<b>18,00 zł</b>

### WHISKY / WHISKEY & BOURBON

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

### LIQUORI / LIKIERY

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

## 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 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. kom. 693 749 333 | e-mail: [suchylas@estella.pl](mailto:suchylas@estella.pl)

**Baranowo, ul. Szamotulska 24 A**

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

**Poznań, ul. Węgorka 20**

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**  
**since 1991**



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

współpracujemy z: **infoBrand**