

PIZZA DNIA	OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU, OD 12:00 DO 17:00 CODZIENNIE INNA KOMPOZYCJA, W CENIE 29 ZŁ
HAPPY HOURS	OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU, DO 17:00, KIELISZEK 150 ML PROSECCO LUB PIWO LANE 0,5L DO POSIŁKU W CENIE 5 ZŁ
ŚNIADANIA	SPRÓBUJ RÓWNIEŻ NASZYCH ŚNIADAŃ, KTÓRE SERWUJEMY OD PIĄTKU DO NIEDZIELI, OD 9:00 DO 11:45.

JEŚLI MASZ OCHOTĘ NA KARAFKĘ
FILTROWANEJ WODY DO POSIŁKU,
POPROŚ O NIĄ OBSŁUGĘ



RESTAURACJA | PIZZERIA | BAR

menu



WI-FI PASS:
FCKPTN22



575 841 270



 MOLTOFOODCULTURE



 MOLTO_FOODCULTURE



 WWW.MOLTORZESZOW.PL

ZANIM ZŁOŻYSZ SWOJE ZAMÓWIENIE, ZAPOZNAJ SIĘ Z KILKOMA PROSTYMI ZASADAMI:

1. Nie proś o pizzę pół na pół - zamów dwie.
2. Nie dodajemy składników w naszych pizzach, a zamiany dopuszczamy tylko w obrębie danej kompozycji (dodanie podwójnej ilości danego składnika i wyeliminowanie innego).
3. Mamy jeden rozmiar pizzy tj. 30 cm, większych ani mniejszych niestety nie posiadamy.
4. Za sos czosnkowy i ketchup zapłacisz 300 zł, ale spróbuj któregoś z darmowych oliw, delikatnie podkreślających smak Twojej pizzy - również są mega dobre.
5. Pizzę podajemy w całości, tak abyś sam mógł ją pokroić w sposób jaki Ci odpowiada. Jeśli jednak chcesz, abyśmy ją dla Ciebie pokroili - daj nam znać.
6. Koszt opakowania na wynos to 2 zł.
7. Nie dzielimy rachunków przy grupach powyżej 6 osób.
8. Jeśli posmakowały Ci nasze dania i chciałbyś skorzystać z oferty na wynos lub z dowozem - poproś kelnera o ulotkę.
9. Jesteśmy w stanie zorganizować catering na Twoje przyjęcie - obsługa chętnie udzieli Ci dodatkowych informacji.
10. Za pozostanie w lokalu powyżej 15 minut po jego zamknięciu, kelner doliczy dodatkowe 5% do Twojego rachunku.
11. Przy grupach powyżej 6 osób doliczamy 10% opłaty za serwis.
12. Nie ma lepszego sposobu na spalenie zjedzonych kalorii, niż całonocne tańce. A jak tańce, to tylko Club Candela! Każde wydane u nas 75 zł to jedna wejściówka na najbliższą imprezę w Clubie. Wystarczy, że zachowasz paragon i pokażesz go przy wejściu do Candeli.
13. Jeśli chciałbyś nam coś powiedzieć, a raczej napisać- przy okazji przyniesienia rachunku, kelner wręczy Ci karteczkę na której możesz wyrazić swoją opinię, zarówno tę pozytywną, jak i negatywną. Zrób to śmiało!
14. Zachęcamy do udostępniania na Instagramie zdjęć z naszego lokalu z oznaczeniem profilu @molto_foodculture. Co tydzień wybieramy najlepsze zdjęcie, którego autor otrzymuje darmową, dowolną pizzę, do odbioru w lokalu. A po wizycie odwiedź koniecznie naszego TikToka @moltozeszow.
15. Zbieraj pieczątki na pizzę - każde zebrane 9 pieczętek to darmowa pizza, do odbioru w lokalu. Uwaga! Przy zamówieniu kilku pizz, odejmowana od rachunku jest ta najtańsza.
16. Pod lokalem dostępna jest ładowarka do samochodów elektrycznych - korzystaj z niej śmiało!

PRZYSTAWKI | SAŁATKI

PRZYSTAWKI

Mozzchetta [wegetariańska]	29 zł
Tostowane pieczywo z pomidorami, mozzarellą, pesto bazyliowym, czerwoną cebulą, czosnkiem, bazylią i sosem balsamico	
Kozi ser z gruszką [wegetariańska]	39 zł
Grillowany kozi ser, karmelizowana gruszka, prażone migdały, sos winno-miodowy ze skórką limonki, grzanki korzenne	
Tatar wołowy	55 zł
Siekana polędwica wołowa (100 g), jajko, cebula, ogórek konserwowy, pieczarki marynowane, tostowane pieczywo (5 szt.)	
Kalmary	39 zł
Krażki kalmarów (160 g) w delikatnej panierce z Grana Padano, grillowana cytryna, sos czosnkowy, natka pietruszki	
Krewetki [lekko pikantne]	55 zł
Krewetki królewskie (6 szt.), pomidorki koktajlowe, czosnek, chilli, natka pietruszki, rukola, Grana Padano, emulsja winno maślana, foccacia (3 szt.)	

SAŁATKI

Cezar	45 zł
Grillowany filet z kurczaka (180 g), sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, grzanki, sos Cezar, Grana Padano	
Azjatycka [gluten free]	52 zł
Cięta polędwiczka wieprzowa (120 g) marynowana w sosie teriyaki, grillowane: papryka, marchewka i groszek cukrowy, słodka тыква, selekcja sałat, pak choi, jajko marynowane, dymka, sezam, słodko-ostry sos sojowy	
Formaggina [wegetariańska] [gluten free]	42 zł
Grillowany kozi ser, pieczone: dynia piżmowa i buraki, karmelizowana gruszka, selekcja sałat, orzechy włoskie, sos miodowo-balsamiczny	



MAKARONY & RISOTTO

DO PRZYGOTOWANIA NASZYCH PAST UŻYWAMY
WYŁĄCZNIE ŚWIEŻYCH MAKARONÓW

Chow Mein z chrupiącym kurczakiem	49 zł
Smażony makaron nudle z marchewką, pak choi, papryką i groszkiem cukrowym w słodko-ostrym sosie sojowym, panierowany filec z kurczaka (160 g), sos satay, zielona cebulka, sezam	
Pad Thai z kurczakiem [pikantny]	49 zł
Makaron ryżowy, kurczak (160 g), pak choi, selekcja papryk, groszek cukrowy, kietki fasoli mung, jajko, orzechy ziemne, płatki chilli, grillowana limonka, sos pad thai	
Pad Thai z krewetkami [pikantny]	59 zł
Makaron ryżowy, krewetki (5 szt.), pak choi, selekcja papryk, groszek cukrowy, kietki fasoli mung, jajko, orzechy ziemne, płatki chilli, grillowana limonka, sos pad thai	
Penne [lekko pikantne]	46 zł
Filec z kurczaka (160 g), tarta cukinia, chilli, czosnek, sos maślany, kulki szpinakowe, Grana Padano	
Tagliatelle	55 zł
Cielęcina (120 g), sos kurkowy, natka pietruszki, Grana Padano	
Spaghetti Carbonara	46 zł
Peklowane policzki wieprzowe guanciale (80 g), jajko, natka pietruszki, pieprz młotkowany, Grana Padano	
Lasagne	49 zł
Makaron lasagne przekładany sosem bolońskim, beszamelem i Grana Padano, zapieczony z serem mozzarella, natka pietruszki	
Risotto z grzybami i polędwiczką [gluten free]	55 zł
Cięta polędwiczka wieprzowa (160 g), selekcja grzybów, oliwa truflowa, natka pietruszki, Grana Padano. <u>Opcja wegetariańska bez polędwiczki 45 zł</u>	
Risotto z krewetkami i rakami [lekko pikantne] [gluten free]	59 zł
Gotowane w wywarze ze skorupiaków, chilli, czosnek, cukinia, suszone pomidory, natka pietruszki, Grana Padano	
Risotto dyniowe [lekko pikantne] [gluten free]	55 zł
Pieczona dynia, szpinak, pancetta, salami salsiccia piccante, natka pietruszki, prażone pestki dyni, Grana Padano, gorgonzola	



molto



ZUPY I DANIA GŁÓWNE

ZUPY

- Ramen 600 ml** 49 zł
Aromatyczny wywar wołowy, makaron pszeniczny, pieczony boczek, słodka тыква, grzyby shiitake, pak choi, wodorosty nori, jajko marynowane, dymka, sezam
- Krem paprykowo-pomidorowy [wegetariański] 400 ml** 26 zł
Serek ricotta z bazylią, focaccia (3 szt.)

DANIA GŁÓWNE

- Polędwiczka wieprzowa sous-vide** 54 zł
Polędwiczka wieprzowa (200 g), opiekane ziemniaki z czosnkiem i rozmarynem, fasolka szparagowa z bobem w bułce tartej, sos kurkowy
- Kacze udo confit** 65 zł
W glazurze miodowo-tymiankowej (250 g), puree z pieczonej dyni piżmowej, kluski ziemniaczane, karmelizowane buraki, sos pomarańczowo-balsamiczny
- Wieprzowina po tajsku [lekko pikantne] [gluten free]** 49 zł
Cięta polędwiczka wieprzowa (160 g), selekcja grzybów, papryka, pak choi, czerwona cebula, groszek cukowy, chilli, czosnek, świeża tajska bazylija, dymka, sos ostrzgowo-imbrowy, ryż
- Surf and Steak [gluten free]** 129 zł
Stek z polędwicy wołowej (200 g), krewetki tygrysie (2 szt.), ziemniaki opiekane z czosnkiem i rozmarynem, grillowana pieczarka portobello, palony brokuł gałązkowy, masło czosnkowe z natką pietruszki
- Pierś z perliczki [gluten free]** 85 zł
Flambirowana na koniaku (240 g), puree ziemniaczano-marchewkowe z estragonem, mini cukinia, brokuł gałązkowy, sos na bazie wina Vin Santo ze smardzami
- Stek z halibuta** 79 zł
Filet z halibuta (200 g), gratin ziemniaczany z pomidorami, pappardelle z marchewki i cukinii, sos cytrynowo-kaparowy
- Gulasz rybny** 64 zł
Krewetki (3 szt.), kalmary (4 szt.), ogonki raków (30 g), halibut (80 g), salami salsiccia piccante, marchewka, seler naciowy, cebula, pomidory pelati, likier Pernod, bagietka korzenna z masłem czosnkowym i natką pietruszki



molto



PIZZA I BURGERY

OPCJA WYMIANY MOZZARELLI NA SER WEGAŃSKI +3 ZŁ

PODWÓJNA MOZZARELLA +8 ZŁ

OPCJA WYMIANY MOZZARELLI FIOR DI LATTE NA MOZZARELLĘ DI BUFALA +8 zł

PIZZA ROSSA - PIZZA NA SOSIE POMIDOROWYM

PIZZE WEGAŃSKIE I WEGETARIAŃSKIE

Marinara	27 zł
Sos pomidorowy, czosnek, zapieczona bazylia	
Verona	33 zł
Sos pomidorowy, czosnek, zapieczona bazylia, czarne oliwki, rukola	
Margherita	32 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, świeża bazylia	
Melanzana	39 zł
Sos pomidorowy, burrata, bakłażan, czosnek, pomidorki koktajlowe	

PIZZE MIĘSNE

Capricciosa	38 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, kukurydza	
Calzone [zamknięta pizza]	37 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki	
Salame	35 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, salami łagodne/pikantna spianata	
Tante verdure	39 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, oliwki czarne, karczochy	
Pollo	37 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, kurczak, kukurydza, zapiekany majonez, świeży szpinak	
Diavola	39 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami spianata, oliwki czarne	
Salame e rucola	42 zł
Sos pomidorowy, salami łagodne/pikantna spianata, mascarpone, rukola, pomidorki koktajlowe, parmezan	

Catania	39 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, bekon, salami, papryka, cebula	
Sensi Hemp	47 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, salami łagodne/pikantna spianata, mascarpone, pieczarki, olejek CBD	
Salsiciana [ostra]	40 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, salsiccia picante (ostre salami), gorgonzola, czosnek, papryka	
Rosso e cipolla [ostra]	39 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami spianata, gorgonzola, cebula czerwona, chilli	
Piccante e cremoso [pikantna]	39 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, włoska pikantna kietbasa n'duja, mascarpone, cebula	
Inferno [pikantna]	38 zł
Sos pomidorowy, mozzarella, włoska pikantna kietbasa n'duja, parmezan, gorgonzola, bazylia	

PIZZE Z OWOCAMI MORZA I RYBAMI

PIZZE NA SOSIE ŚMIETANOWO-CYTRYNOWYM, BEZ SOSU POMIDOROWEGO

Con salmone	40 zł
Sos śmietanowo-cytrynowy, mozzarella, łosoś, mascarpone, parmezan, świeży szpinak	
Tonno	38 zł
Sos śmietanowo-cytrynowy, mozzarella, tuńczyk, cebula, czarne oliwki	

PIZZA NA SOSIE BBQ

BEZ SOSU POMIDOROWEGO

Fabriano	37 zł
Sos BBQ, mozzarella, bekon, kurczak, cebula	

PIZZA BIANCA - PIZZA BEZ SOSU POMIDOROWEGO

FOCACCIA

- Focaccia [wegańska]** 23 zł
Rodzaj pieczywa, wypiekana z oliwą
- Focaccia deluxe [wegetariańska]** 27 zł
Czarne oliwki, parmezan, sól gruboziarnista

PIZZE WEGETARIAŃSKIE

- Zucchini** 37 zł
Mozzarella, gorgonzola, cukinia, pomidory suszone, parmezan
- Due formaggi e pomodori** 38 zł
Mozzarella, gorgonzola, pomidorki koktajlowe, świeży szpinak/rukola
- Quattro formaggi** 41 zł
Mozzarella, feta, gorgonzola, parmezan
- L'estate** 37 zł
Mozzarella, gruszka, gorgonzola, orzechy włoskie, miód
- Pistacchi** 38 zł
Mozzarella, mascarpone, pistacje, rozmaryn, cebula czerwona, pomidory suszone

PIZZE MIĘSNE

- Provincionale** 37 zł
Mozzarella, bekon, cebula, pieczarki, kukurydza
- Foresta** 42 zł
Mozzarella, boczek, borowiki, cebula, parmezan, gorgonzola, natka pietruszki
- Cipolle dolci** 38 zł
Mozzarella, gorgonzola, boczek, karmelizowana cebula
- Salame con basilico** 37 zł
Mozzarella, salami łagodne/pikantna spianata, mascarpone, zapieczona bazylika

Pesto e salame	39 zł
Mozzarella, salami łagodne/pikantna spianata, zielone pesto, mascarpone, pieczarki	
Salame e formaggio	42 zł
Mozzarella, salami łagodne/pikantna spianata, gorgonzola, parmezan, feta	
Prosciutto e rucola	42 zł
Mozzarella, długodojrzewająca suszona szynka prosciutto crudo, pomidorki koktajlowe, rukola, parmezan	
Mortadela e pistacchio	44 zł
Mozzarella, mortadela, buratta, pistacje, oliwa truflowa, sos balsamico	

BURGERY

Classic	49 zł
Bułka firmowa, mięso wołowe (200 g), bekon, ser cheddar, ogórek konserwowy, pomidor, czerwona cebula, selekcja sałat, sos majonezowo-musztardowy, frytki	
Molto	52 zł
Bułka firmowa, mięso wołowe (200 g), salami spianata piccante, ser, ogórek konserwowy, karmelizowana czerwona cebula, sałata rzymska, rukola, sos N'duja, frytki z oliwą truflową, Grana Padano i natką pietruszki	
Góral	52 zł
Bułka firmowa, mięso wołowe (200 g), bekon, wędzony ser, krążki cebulowe, grillowana pieczarka portobello, sałata, szpinak, żurawina, sos firmowy, frytki	
Chicken	49 zł
Bułka firmowa, polędwiczki z kurczaka w chrupiącej panierce (200 g), bekon, ser cheddar, ogórek konserwowy, pomidor, czerwona cebula, selekcja sałat, sos czosnkowy, frytki	
Fish	52zł
Bułka firmowa, grillowany medalion z dorsza (200 g), panierowane krążki kalmarów, selekcja sałat, pomidor, sos tatarski, frytki	
Vege [wegański]	49 zł
Bułka firmowa, wegański burger sensational (200 g), ogórek konserwowy, pomidor, czerwona cebula, selekcja sałat, ser cheddar wegański, wegański sos czosnkowy, frytki	

DESERY I MENU DLA DZIECI

DESERY

WSZYSTKIE DESERY SĄ NASZEJ PRODUKCJI

Panna cotta [gluten free] Waniliowa z nutą cytrusową, malinowe coulis, owoce	24 zł
Fondant Podany z lodami miętowymi lub waniliowymi i owocami	29 zł
Szarlotka Podana na ciepło z lodami waniliowymi	24 zł
Tiramisu	27 zł

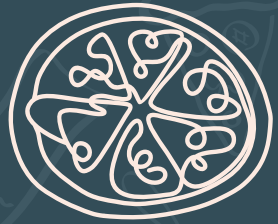
O pozostałe desery, dostępne w naszej gablocie, zapytaj obsługę.

MENU DLA DZIECI I NA MNIEJSZY APETYT

Nie jestem głodny Krem paprykowo-pomidorowy 250 ml	22 zł
Obojętne Makaron spaghetti z Pulpecikami wołowymi (100 g), sos pomidorowy, Grana Padano	28 zł
Wybierz coś dla mnie Makaron penne z cukinią i kurczakiem (100 g), Grana Padano	28 zł
Wolałbym pójść do Mcdonald's Cięty filec z kurczaka (120 g) w chrupiącej panierce, frytki, surówka z marchewki i pomarańczy	32 zł



molto



ZIMOWE SPECJAŁY I NAPOJE BEZALKOHOLOWE

ZIMOWE SPECJAŁY BEZALKOHOLOWE

Winter tea 400 ml	15 zł
Czarna herbata z sokiem malinowym, grejpfrutem i palonym rozmarynem	
Molto tea 400 ml	17 zł
Czarna herbata z miodem, cynamonem, czerwonym pieprzem, anyżem i jabłkiem	
Hot lemo 400 ml	16 zł
Gorąca lemoniada z musem truskawkowym, pomarańczą, cynamonem, goździkami i imbirem	
Maple latte 350 ml	18 zł
Espresso, spienione mleko, syrop klonowy, cynamon	
Gorąca czekolada 400 ml	18 zł
Gorzka, biała lub mleczna, serwowana z bitą śmietaną	

ZIMOWE SPECJAŁY Z ALKOHOLEM

Grzane wino czerwone 250 ml	20 zł
Intensywnie przyprawowe z cynamonem, anyżem, pomarańczą i goździkami	
Grzane piwo 500 ml	20 zł
Syrop malinowy, syrop imbirowy, cynamon, pomarańcza, goździki, miód	
Koktajl Calimero 200 ml	24 zł
Likier jajeczny Bombardino, espresso, bita śmietana - serwowany na ciepło	
Jakob Haberfeld Love Rose 35% alc. 50 ml	18 zł
Likier różany. Powstaje rzemieślniczo, z naturalnych płatków róży fałdzistolistnej i źródlanej wody.	
Jakob Haberfeld Wiśniówka 30% alc. 50 ml	18 zł
Likier wiśniowy. Sporządzony z naturalnych wiśni z dodatkiem aromatycznych przypraw korzennych.	
Cherry espresso koktail 120 ml	30 zł
Jakob Haberfeld Wiśniówka, irish cream, espresso, syrop cukrowy	



NA CIEPŁO**KAWA I HERBATA**

Espresso 30 ml	8 zł
Espresso doppio 60 ml	10 zł
Americano 250 ml	12 zł
Cappuccino 250 ml	12 zł
Cappuccino grande 350 ml	14 zł
Flat white 250 ml	14 zł
Caffe latte 350 ml	14 zł
Herbata 400 ml/dzbanek 1L Czarna, zielona, earl grey, owoce leśne, mięta, jaśmin	9 zł/18 zł


NA ZIMNO



Ice americano 300 ml	12 zł
Iced latte 400 ml Do wyboru z syropem: pistacja, wanilia, czekolada, piernik, karmel	15 zł
Tonic espresso 400 ml Do wyboru tonik: klasyczny, różany	14 zł
Mango kick 400 ml Espresso doppio, puree z mango, fanta, pomarańcza	16 zł
Herbata na lodzie 500 ml Czarna z brzoskwinia i bergamotką	16 zł


DODATKI	Mleko bez laktozy	+1 zł
	Napój owsiany	+3 zł
	Syrop do kawy pistacja / czekolada / karmel / wanilia / piernik	+3 zł

  250 ml/1L 8 zł/25 zł

  250 ml/1L 8 zł/25 zł

 **KINLEY** Tonic Water, Pink Aromatic Berry 250 ml/1L 8 zł/25 zł

  naturalna woda mineralna gazowana lub niegazowana 330 ml/1L 8 zł/20 zł

 **fuzetea** Cytrynowa z trawą cytrynową, Brzoskwiniowa z hibiskusem 250 ml 8 zł

Cappy pomarańczowy lub jabłkowy 250 ml/1L 8 zł/22 zł

Woda Acqua Panna 250 ml/750 ml 10 zł/18 zł
Niegazowana woda premium ze źródeł toskańskich Apeninów.
W smaku delikatna i aksamitna.

Woda Sanpellegrino 250 ml/750 ml 10 zł/18 zł
Gazowana, średniozmineralizowana włoska woda premium,
której źródło leży u podnóża Alp

On Lemon 330 ml 13 zł
Limonka, rabarbar, pomarańcza, gruszka

Yerbata 330 ml 13 zł
Klasyczna lub granat

Kombucha od „Świt Kombucha” czyli zaprzyjaźnionych, rzeszowskich rzemieślników 15 zł
Do wyboru:
Klasyczna
Z żurawiną, różą i miętą nana

Sok świeżo wyciskany 350 ml 18 zł
Pomarańcza, grejpfrut, jabłko, mix

LEMONIADY:

Klasyczna 350 ml/1L 16 zł/35 zł

Malina-rozmaryn 350 ml/1L 17 zł/36 zł

Ananas-imbir 350 ml/1L 18 zł/38 zł

PIWA BEZALKOHOLOWE

Bezalkoholowy pils 0,5L	15 zł
Klasyczne piwo w stylu lager, jasne, z wyczuwalnymi nutami słodowymi oraz delikatną goryczką	
Lech Free 0,5L	14 zł
Lech Free Marakuja-melon 0,5L	14 zł
Lech Free Limonka-mięta 0,3L/0,5L	10 zł/14 zł

PROSECCO BEZALKOHOLOWE

Prosecco Just 0 Sparkling [półsłodkie]	
150 ml	13 zł
500 ml	35 zł
750 ml	50 zł
1L	60 zł
Prosecco Mionetto [półwytrawne]	
150 ml	15 zł
500 ml	40 zł
750 ml	60 zł
1L	70 zł

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Virgin Mojito 400 ml	19 zł
Limonka, mięta, cukier brązowy, sprite, soda	
Hugo Free 300 ml	17 zł
Prosecco bezalkoholowe, syrop z kwiatu bzu, soda	
Aperol Free 300 ml	19 zł
Prosecco bezalkoholowe, Aperol bezalkoholowy, soda	
Bull's Eye 400 ml	22 zł
Sok pomarańczowy, syrop cukrowy, piwo imbirowe, puree gruszkowe	

ALKOHOLE

PIWA LANE

Kozel Jasny 300 ml/500 ml	10 zł/12 zł
Książęce Lager 300 ml/500 ml PIWO DEDYKOWANE WYŁĄCZNIE DO GASTRONOMII, NIEDOSTĘPNE W SPRZEDAŻY DETALICZNEJ	12 zł/14 zł
SYROP DO PIWA malina, imbir lub arbuz	+2 zł

PIWA BUTELKOWE

Kozel Ciemny 0,5L	13 zł
Pilsner Urquell 0,5L	14 zł
Książęce Pszeniczne 0,5L	15 zł
Książęce IPA 0,5L	15 zł
1na100 0,5L Jednoprocentowe piwo w stylu apa- przyjemna cytrusowa goryczka i duża lekkość w odbiorze	15 zł
Rajska pomarańcza 0,5L Delikatnie owocowe aromaty podbite sokiem z pomarańczy, słodkie, mocno gazowane piwo	17 zł
Weizen (piwo pszeniczne) 0,5L Mocno gazowane piwo, w aromacie wyczuwalne są intensywne nuty goździka i banana	15 zł
Pan i Pani 0,5L Lekka i bardzo pijalna ipa z umiarkowaną goryczką, mocno gazowana, z dużą pełnią w aromacie cytrusy, gruszka, mango	17 zł
Esteban APA 0,5L Prawdziwa tropikalna bomba z niedużą goryczką, ale wspaniałym aromatem, sok z marakui przeniesie Cię na rajskie wyspy	17 zł
Misty 0,5L Gładka i zbalansowana ipa, dość wysoka goryczka z akcentami tropikalnych owoców	17 zł
Oaty 0,5L Piwo w stylu stout, czyli tęgie, ciemne, z nutami gorzkiej czekolady i kawy	17 zł
Miodowe 0,5L	16 zł

PIWA WŁOSKIE

Peroni 660 ml Włoski Lager o klasycznym słodowym smaku i subtelnej goryczce	19 zł
Birra Moretti 330 ml Piwo w stylu pils, lekkie i orzeźwiające, szczególnie polecane do dań typu pizza i makarony	14 zł
BIRRA MANIA	
Bianca 330 ml Piwo w stylu Witbier, warzone z użyciem siodu pszenicznego, doprawione skórką sycylijskiej pomarańczy i kolendrą, bardzo orzeźwiające. Alk. 5,1%	15 zł
Sexy Arancia APA 330 ml Aromatyczna, lekka APA, w której chmielowa cytrusowość podbita została sokiem z pomarańczy. Alk. 4,7%	15 zł
Sicilian IPA 330 ml Intensywnie chmielone piwo górnej fermentacji z intensywną goryczką i cytrusowym aromatem, pochodzącym od użytych odmian chmieli oraz sycylijskiej, słodkiej pomarańczy. Alk. 5,1%	15 zł

CYDR

Cydr Miłostawski 0,5L Klasyczny lub gruszkowy	15 zł
---	-------

SHOTS 50 ml

WÓDKI CZYSTE - SERWOWANE Z ĆWIARTKĄ CYTRUSA

Nemiroff de luxe	12 zł
Finlandia	14 zł
Jakob Habermeld Czysta Wódka Ziemniaczana 50% alc. Bazę stanowi spirytus ziemniaczany. Pomimo wysokiej zawartości alkoholu, wódka nadzwyczaj harmonijna w smaku	19 zł

LIKIERY

Jakob Habermeld Love Rose 35% alc. Likier różany. Powstaje rzemieślniczo, z naturalnych płatków róży fałdzistolistej i źródlanej wody.	18 zł
Jakob Habermeld Wiśniówka 30% alc. Likier wiśniowy. Sporządzony z naturalnych wiśni z dodatkiem aromatycznych przypraw korzennych.	18 zł

SHOTS 50 ml

Jack Daniel's *	16 zł
Jack Daniel's Fire *	16 zł
Jack Daniel's Gentleman Jack *	20 zł
Hennessy VS *	22 zł
Bacardi Carta Blanca *	14 zł
Gin Beefeater *	15 zł
Jagermeister *	14 zł

* SERWOWANE W SZKLE WYPEŁNIONYM AROMATYCZNYM DYMEM

Cloud Shots 1 szt./3szt.	10 zł/20 zł
Wódka, likier blue curacao, sok z limonki	
B-52 1 szt./3 szt.	12 zł/25 zł
Likier kawowy, Irish cream, likier pomarańczowy	

SET

SERWOWANY W BOXIE Z AROMATYCZNYM DYMEM

Nemiroff de Luxe 0,5 L + soft 2L	120 zł
Absolut 0.7 L. + soft 2L	150 zł
Belvedere 0,7 L + soft 2L	250 zł
Jack Daniel's 0,7 L + soft 2 L	220 zł
Jack Daniel's Fire 0,7 L + soft 2 L	230 zł

SPRITZ

Aperol Spritz	28 zł
Prosecco, Aperol, soda, pomarańcza	
Hugo Spritz	26 zł
Prosecco, syrop z kwiatu bzu, soda	

KOKTAJLE

WHISKEY	Whiskey sour - 300 ml - słodko-kwaśny, orzeźwiający Whiskey, angostura, sok z limonki, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jaja kurzego	28 zł
	Fire in the snow - 250 ml - słodki, korzenny, cytrusowy Jack Daniel's Fire, sok grejpfrutowy, syrop grenadyna, bitters grejpfrutowy	29 zł
	Old Fashioned - 150 ml - ziołowy, mocny, wytrawny Jack Daniel's Gentleman, angostura, syrop cukrowy	30 zł
TEQUILA	Tequila sour - 300 ml - kwaśny, orzeźwiający Tequila, sok z limonki, syrop z agawy, angostura, białko jaja kurzego	28 zł
	El diablo - 300 ml - słodki, owocowo-przyprawowy, musujący Tequila, likier porzeczkowy, piwo imbirowe, spirytus, limonka	34 zł
GIN	Boski Enrique - 250 ml - intensywny, owocowo-ziołowy Gin, Martini Fiero, tonik różany	28 zł
	Lady flower - 150 ml - słodko-kwaśny, intensywnie kwiatowy Gin, likier maraschino, syrop z kwiatu bzu, sok z cytryny	28 zł
PROSECCO	Lick Bellini - 400 ml - słodki, tropikalny, musujący Prosecco, puree z mango, lizaki	25 zł
	Beach me - 400 ml - słodko-kwaśny, tropikalny Rum, puree z maraku, sok pomarańczowy, sok z cytryny	31 zł
RUM	Canchanchara - 300 ml - słodko-kwaśny, cytrusowy Rum, sok z cytryny, miód, angostura, bergamotka	29 zł
	Cuba Libre - 350 ml - orzeźwiający Rum, coca-cola, sok z limonki	28 zł
LIKIERY	Wake me up - 350 ml - ziołowy Jagermeister, Red bull, sok z cytryny	28 zł
	Cherry espresso - 120 ml - treściwy, kawowy, czekoladowy Jakob Haberfeld Wiśniówka, irish cream, espresso, syrop cukrowy	30 zł
HYBRYDY	Pinky Punch - 350 ml - intensywnie owocowy, musujący Wódka, prosecco, likier porzeczkowy, puree z truskawki, sok z cytryny	33 zł
	Tajfun - 250 ml - mocny, cytrusowy, słodko-kwaśny Rum, gin, brandy, sok z pomarańczy, sok z cytryny	33 zł

PROSECCO

Prosecco Molto

Delikatnie wytrawne, orzeźwiająca i pełna. W zapachu wyczuwalne jabłka i cytryny, polecane jako aperitif oraz do ryb, sałatek i lekkich dań.

150 ml	19 zł
500 ml	60 zł
700 ml	80 zł
1L	100 zł

Kraj pochodzenia: Włochy
Szczep: Glera

DOMU

Wino domu [białe/czerwone]

150 ml	15 zł
500 ml	40 zł
700 ml	60 zł
1L	70 zł

Wytrawne
Kraj pochodzenia: Włochy

WINA BIAŁE

Piwnice Półtorak Johanniter

Delikatnie wytrawne, kwiatowe, w aromacie wyczuwalne nuty owoców tropikalnych i jabłek.

150 ml	29 zł
750 ml	145 zł

Kraj pochodzenia: Polska, wino regionalne
Szczep: Johanniter

Piwnice Półtorak Muscaris

Delikatnie wytrawne, z podkreśloną owocową słodyczą, którą świetnie balansuje rześka kwasowość. Aromaty dojrzałych jabłek i gruszek z mineralnym finiszem.

150 ml	29 zł
750 ml	145 zł

Kraj Pochodzenia: Polska, wino regionalne
Szczep: blend of white grapes

Schmitt Sohne Riesling

Półśłodkie, kwiatowe i aromatyczne

150 ml

19 zł

750 ml

95 zł

Kraj pochodzenia: Niemcy

Szczep: Riesling

Villarielli Pinot Grigio

Wytrawne, eleganckie, bardzo krągłe. W aromacie jabłka, gruszki oraz kwiaty akacji. W aromacie lekkie i przyjemne, świeże z nutą dojrzałych brzoskwiń.

150 ml

22 zł

750 ml

80 zł

Kraj pochodzenia: Włochy

Szczep: Pinot Grigio

La Petite Gargotte Chardonnay

Wytrawne, świeże, rześkie. Wino złożone i wyraziste. Aromaty dojrzałej gruszki i pigwy, po których następują nuty wanilii. Podniebienie bogate, z gruszką i śmietanką. Dobrze zbalansowane z subtelnym charakterem prażonego dębu.

150 ml

22 zł

750 ml

80 zł

Kraj pochodzenia: Francja

Szczep: Chardonnay

Piwnice Półtorak Solaris

Półśłodkie, aromatyczne i tropikalne. Idealny balans pomiędzy kwasowością, a słodyczą cukru resztkowego.

150 ml

29 zł

750 ml

145 zł

Kraj pochodzenia: Polska, wino regionalne

Szczep: Solaris

Nobody's Hero Sauvignon Blanc

Wytrawne, orzeźwiające, z nutami owoców tropikalnych i agrestu. Mieszanka smaku soczystej cytryny i świeżych ziół. Smaki te harmonizują z nutami mineralnymi od kamienistych gleb rzecznych.

150 ml

30 zł

750 ml

140 zł

Kraj pochodzenia: Nowa Zelandia

Szczep: Sauvignon Blanc

WINA CZERWONE

Khora Primitivo Salento

Bogaty bukiet jeżyn i ciemnych czereśni z zaznaczonym aromatem kwiatowym. Pełne i krągłe z nutami konfitury wiśniowej i gorzkiej czekolady.

150 ml

22 zł

750 ml

80 zł

Kraj pochodzenia: Włochy

Szczep: Primitivo

Piwnice Półtorak Cuvee Rouge

Wytrawne, owocowe z solidną kwasowością. Aromat owoców czerwonych

- wiśni czy jeżyny, lekko korzenne z nutami czarnego pieprzu.

W ustach gładkie, aksamitne z dobrze zaznaczonymi taninami i owocowym finiszem.

150 ml

29 zł

750 ml

140 zł

Kraj pochodzenia: Polska, wino regionalne

Szczep: blend of white grapes

La Petite Gargotte Cabernet Sauvignon

Wytrawne, subtelne, pełne z miłym aromatem. Nuty owoców pestkowych i czekolady, w ustach gładkie z wyraźną owocowością.

150 ml

22 zł

750 ml

80 zł

Kraj pochodzenia: Francja

Szczep: Cabernet Sauvignon

Familia Falasco Balbo Malbec

Wytrawne, eleganckie i kompletne. Aromaty dojrzałych owoców leśnych,

w tle nuta czekolady, kawy i anyżu. W ustach pełne i gładkie z owocowością jeżyn i jagód.

Średnie ciało, przyjemna kwasowość i pikantny finisz.

150 ml

20 zł

750 ml

100 zł

Kraj Pochodzenia: Argentyna

Szczep: Malbec

WINA MUSUJĄCE

Piwnice Półtorak Ego White

Wytrawne, aromatyczne i rzeńskie

750 ml

179 zł

Kraj pochodzenia: Polska, wino regionalne

Szczep: Seyval Blanc, Bianca, Johanniter

Ca'Tullio Prosecco

Wytrawne, rzeński bukiet

750 ml

100 zł

Kraj pochodzenia: Włochy

Szczep: Glera

SZAMPANY

Moet&Chandon Ice Imperial

półsłodki

750 ml

300 zł

Moet&Chandon Brut Imperial

wytrawny

750 ml

280 zł