

# Ristorante "La Colonna"

La Colonna powstała z miłości do włosko-hiszpańskiej kuchni.  
Korzystamy z oryginalnych produktów i receptur, a w naszą  
pracę wkładamy całe serce.

Wszystkie potrawy przygotowujemy na świeżo,  
tuż przed podaniem, co może czasem wydłużyć czas  
oczekiwania, jednak gwarantujemy najwyższą jakość  
i pełnię smaku.

Do grup powyżej 5 osób doliczamy serwis w wysokości 10%.

La Colonna was created out of love for Italian-Spanish cuisine.  
We use original products and recipes,  
and we put our whole hearts into our work.

We prepare all dishes freshly, just before serving, which may  
sometimes extend the waiting time,  
but we guarantee the highest quality and full flavor.

For groups of more than 5 people, we add a 10% service fee.

## ALERGENY ALLERGENI

1 gluten

2 ryby

3 orzechy

4 skorupiaki

5 laktoza

V wegetariańskie

# PRZYSTAWKI

## ANTIPASTI

**PORRO CON SPUMA DI MANDORLE** (1,3) 34.-

---

por | piana migdałowa | fermentowany czosnek | pangratatto  
leek | almond foam | fermented garlic | pangrattato

**VENTRESCA CON ZUCCHINA** (1, 2) 49.-

---

brzuszek tuńczyka | marynowana cukinia | oliwki | rzodkiewka | focaccia  
| marinated zucchini | olives | radish | focaccia

**VITELLO TONNATO** (1, 2) 49.-

---

plastry cielęciny | sos na bazie tuńczyka i anchois | jajka przepiórcze | kapary | grzanki  
slices of veal | tuna and anchovy-based sauce | quail eggs | capers | croutons

**COZZE AL VINO BIANCO** (1, 2, 5) 55.-

---

mule | białe wino | pietruszka | bagietka czosnkowa  
mussels | white wine | parsley | garlic baguette

**TARTARE DI MANZO** (1) 59.-

---

tatar z polędwicy wołowej | aioli | suszone pomidory | focaccia  
beef tenderloin tartare | aioli | sun-dried tomatoes | focaccia

**TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI** (1, 5) 69.-

---

selekcja hiszpańskich wędlin i serów | galaretką z pigwy | oliwki | grzanki  
selection of Spanish cured meats and cheeses | quince jelly | olives | oasted bread

**GAMBERONI AL VINO BIANCO** (1, 4, 5) 65.-

---

krewetki tygrysie w sosie winnym | chili | czosnek | focaccia  
tiger prawns in white wine sauce | chili | garlic | focaccia

# ZUPY

## ZUPPE

**BRODO DI MANZO** (1) 39.-

brodo wołowe | cappellacci z policzkiem wołowym | olej pietruszkowy  
beef broth | beef cheek cappellacci | parsley oil

**CREMA DI SEDANO RAPA** (3, 5, V) 29.-

krem z selera | jabłko | orzech laskowy  
celeriac cream soup | apple | hazelnut

## PIERWSZE DANIA

### PRIMI PIATTI

**LASAGNE ALLA BOLOGNESE** (1, 5) 49.-

klasyczna lasagne | sos beszamelowy | rukola | parmezan  
classic lasagna | béchamel sauce | arugula | parmesan

**CARBONARA** (1, 5) 48.-

spaghetti | guanciale | żółtko | pecorino | parmezan  
spaghetti | guanciale | egg yolk | pecorino cheese | parmesan

**TAGLIATELLE CON GAMBERI** (1, 4, 5) 72.-

tagliatelle | pomidory San Maranzo | krewetki tygrysie | chilli | pietruszka  
tagliatelle | San Marzano tomatoes | tiger prawns | chili | parsley

**CHICCHE AL FORMAGGIO** (1, 3, 5, V) 40.-

chicche | ricotta | mascarpone | pesto bazyliowe | pistacje | parmezan  
creamy chicche pasta | ricotta | mascarpone | basil pesto | pistachios | parmesan

# DANIA GŁÓWNE

## SECONDI PIATTI

**SALTIMBOCCA DI VITELLO** (5) 110.-

cielęcina | szynka serrano | sos cielęcy | chips z szalwii | puree z selera | brokuł | świeża sałatka

veal | serrano ham | veal sauce | sage chips | celeriac purée | broccoli | fresh salad

**INSALATA CON MELONE** (3, 5, V) 55.-

liście sałat | melon | świeży ogórek | burrata | grillowane karczochy | dressing | orzechy włoskie

salad leaves | melon | cucumber | burrata | grilled artichokes | dressing | walnuts

**FILETTO AL PEPE VERDE** (5,2) 150.-

stek z polędwicy wołowej | faszerowane ziemniaki z ogniska | warzywa grillowane | masło ziołowe

beef tenderloin steak | stuffed campfire potatoes | grilled vegetables | herb butter

**PACCHERI AI FRUTTI DI MARE** (1, 2) 95.-

selekcja owoców morza | szafran | pomidory San Marzano | paccheri

seafood selection | saffron | san marzano | paccheri

**POLLO AL FORNO** (5) 65.-

kurczak kukurydziany | ziemniaki z koperkiem i masłem | groszek cukrowy | szczypiorek | sos drobiowy

corn-fed chicken | potatoes with dill and butter | sugar snap peas | chives | poultry sauce

**FILETTO DI MERLUZZO** (2, 5) 89.-

polędwica z dorsza atlantyckiego | risotto bianco | bób | groszek | marynowana czerwona cebula

Atlantic cod loin | white risotto | broad beans | peas | pickled red onion

# DESERY

## DOLCI

**TIRAMISU CLASSICO** (1, 5, V) 33.-

---

biszkopty savoiardy | kawa | mascarpone | żółtko | Amaretto | kakao  
savoiardy biscuits | coffee | mascarpone | egg yolk | Amaretto | cocoa

**CHEESECAKE BASEO** (1, 5, V) 35.-

---

sernik baskijski | owoce | mus malinowy  
basque cheesecake | fruit | raspberry coulis

**MILLEFOGLIE** (1, 5, V) 38.-

---

mille feuille | sos angielski | biała czekolada | czarna porzeczka  
mille-feuille | crème anglaise | white chocolate | blackcurrant

**GELATO ITALIANO** (5, V) 33.-

---

lody włoskie | beza | mus wiśniowy | owoce | bita śmietana  
Italian ice cream | meringue | cherry mousse | fruits | whipped cream

# NAPOJE

## BEVANDE

### KAWA I HERBATA

Espresso	12.-
Espresso doppio	15.-
Espresso macchiato	13.-
Americano	13.-
Americano z mlekiem	14.-
Cappuccino	16.-
Latte	17.-
Herbata (zapytaj o dostępne rodzaje)	16.-
Espresso tonic	25.-
Iced Americano	15.-
Iced Latte	20.-

### NAPOJE ZIMNE

Kropla Beskidu g/ng 300 ml	10.-
Kropla Beskidu g/ng 700 ml	18.-
Sok Cappy pomarańczowy 250 ml	15.-
Sok Cappy grejprutowy 250 ml	15.-
Sok Cappy jabłkowy 250 ml	13.-
Coca Cola / Coca Cola Zero 250 ml	13.-
Sprite 250 ml	13.-
Tonic 250 ml	13.-

### PIWA W BUTELCE

Peroni 0% 330 ml	14.-
Peroni 330 ml (5%)	18.-

### PIWA LANE

Peroni 500 ml (5%)	20.-
--------------------	------

# ALCOHOLE

## ALCOLICI

### WERMUTY 40 ml

Martini Extra Dry	18.-
Martini Fiero	18.-
Martini Rosso	18.-
Martini Vibrante 0%	18.-

### LIKIERY

Amaro Del Capo	28.-
Aperol	20.-
Campari	22.-
Cointreau	24.-
Grappa	29.-
Kahlua	22.-
Limoncello	28.-

### GIN

Gordons	30.-
Bombay Sapphire	35.-

### RUM

Bacardi Carta Blanca	28.-
Kraken	34.-
Don Papa	38.-

# ALKOHOLE

## ALCOLICI

<b>WÓDKI</b>	40 ml
Baczewski	18.-
Belvedere	34.-
Śliwowica	24.-
Dwór Świeraków	28.-

<b>WHISKY</b>	
Chivas 12y	30.-
Glenfiddich 12y	32.-
Jack Daniel's	25.-
Tomintoul Tlath	32.-
Tomintoul 10y	36.-
Tomintoul 16y	44.-
Tullamore	22.-
The Whistler Doppelblock	28.-
The Whistler Honey	26.-

<b>BURBON</b>	
Jim Beam	22.-
Bulleit	26.-

<b>BRANDY</b>	
Metaxa 5y	24.-

<b>COGNAC</b>	
Gautier VS	30.-
Gautier VSOP	36.-
Hennessy	42.-

# KOKTAJLE

## COCTAIL MENU

**APEROL SPRITZ** 32.-

---

Aperol, Frizzante, woda gazowana

**LIMONCELLO SPRITZ** 30.-

---

Limoncello, Frizzante, woda gazowana

**CAMPARI SPRITZ** 34.-

---

Campari, Frizzante, woda gazowana

**APEROL 0%** 26.-

---

Martini Vibrante 0%, Castell D'Or 0%

**GIN TONIC** 32.-

---

Gin Bombay Sapphire, tonic Kinley

**ESPRESSO MARTINI** 30.-

---

Wódka Baczewski, Kahlua, espresso, syrop cukrowy

**NEGRONI** 34.-

---

Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso

**MARTINI DRY** 29.-

---

Gin Bombay Sapphire, Martini Dry

**FRENCH 75** 31.-

---

Gin Bombay Sapphire, Frizzante, sok z cytryny, syrop cukrowy

# WINA MUSUJĄCE

## SPARKLING WINE

### Le Bertole

180.-

Specjalnie dla Państwa mamy 6 różnych prosecco tego producenta, o różnej zawartości cukru resztkowego: od bardzo wytrwanych (brut nature) do półwytrawnych.

Especially for our dear Guests, we offer 6 various prosecco from this winery, with different residual sugar content: from very dry (brut nature) to semi-dry.

**Brut Millesimato Franco** - 0g/l of residual sugar, 11,5%alc.

**Brut** - 8g/l of residual sugar, 11,5%alc.

**Extra Dry Collinaris** - 13g/l of residual sugar, 11%alc.

**Extra Dry** - 17g/l of residual sugar, 11%alc.

**Dry** - 22g/l of residual sugar, 11,5%alc.

**Dry Supreme** - 25g/l of residual sugar, 11,5%alc.

### Dom Perignon Blanc

12,5%alc.

1950.-

Szampan ten oferuje bogaty aromat, w którym łączą się nuty cytrusów, białych kwiatów, migdałów oraz subtelne akcenty soli morskiej.

This champagne offers a rich aroma combining notes of citrus, white flowers, almonds and subtle accents of sea salt.

### Gosset Grand Reserve

12%alc.

350.-

Szampan perfekcyjnie skomponowany z trzech odmian winogron, wyróżnia się wytrawną świeżością i charakterystyczną mineralnością.

Champagne perfectly composed of three grape varieties, distinguished by dry freshness and characteristic minerality.

### Castell d'Age Brut Nature Reserva

12%alc.

190.-

Elegancka i subtelna hiszpańska Cava. Zachęca zmysłowy złoty kolor oraz subtelne aromaty dojrzałych owoców.

Elegant and subtle Spanish Cava. Encourages a sensual golden color and subtle aromas of ripe fruit.

### Garuti Dante Amabile

9%alc.

130.-

Słodkie wino musujące o intensywnych nutach owocowych i kwiatowych, idealne jako aperitif.

Sweet sparkling wine with intense fruit and floral notes, perfect as an aperitif.

### Garuti Valentina

11%alc.

130.-

Eleganckie wino charakteryzujące się subtelnymi aromatami białych owoców i kwiatów, z przyjemnym finiszem.

An elegant wine characterized by subtle aromas of white fruits and flowers, with a pleasant finish.

### Castell D'Or 0%

25.- | 140.-

Wytrawne, musujące wino o świeżych aromatach cytrusów i zielonych jabłek, z zrównoważoną kwasowością.

Dry, sparkling wine with fresh aromas of citrus and green apples, with balanced acidity.

Ristorante

"La Colonna"

# WINA BIAŁE

## WHITE WINE

**Trere Re Famoso** 12,5%alc. 29.- | 140.-

Delikatne wino z aromatami gruszek i moreli.  
Wyczuwalne słodkie nuty kwiatowe i aromatyczne zioła.

Delicate wine with aromas of pear and apricot.  
Noticeable sweet floral notes and aromatic herbs.

**Caldora Chardonnay** 12,5%alc. 30.- | 145.-

Delikatne wino o subtelnym słomkowym kolorze.  
W ustach delikatne i orzeźwiające.

A delicate wine with a subtle straw color.  
Delicate and refreshing in the mouth.

**Pinot Grigio** 12,5%alc. 35.- | 170.-

W ustach pełne i mocne, ale jednocześnie doskonale wyważone  
przez orzeźwiającą kwasowość.

Full and strong in the mouth, but at the same time perfectly  
balanced by refreshing acidity.

**Zabu Grillo** 12,5%alc. 145.-

Wino o ziołowo-cytrusowych aromatach, wśród których  
szczególnie wybijają się mandarynka oraz białe kwiaty.

A wine with herbal and citrus aromas, especially tangerine and  
white flowers.

**Orvietto Classico** 12,5%alc. 140.-

Harmonijne wino z przyjemną kwasowością i delikatnym  
finiszem.

Harmonious wine with pleasant acidity and a delicate finish.

**Castell d'Age Orange 0% SO<sub>2</sub>** 14,5%alc. 195.-

Naturalne wino z aromatami skórki pomarańczy i  
kandyzowanych białych owoców.

Natural wine with aromas of orange peel and candied white  
fruit.

**Kolonne Null Verdejo 0%** 135.-

Bezalkoholowe wino z aromatami owoców tropikalnych.

Non-alcoholic wine with tropical fruit aromas.

# WINA CZERWONE

## RED WINE

**Trere Lona Bona** 13,5%alc. 29.- | 140.-

Intensywne wino o bogatym smaku dojrzałych owoców, z aksamitną strukturą, idealne do mięs i serów.

Intense wine with a rich taste of ripe fruit and a velvety structure, ideal for meat and cheese.

**Barbera Piemonte DOC** 13,5%alc. 32.- | 145.-

Intensywne rubinowe wino z kwiatowymi nutami i dojrzałymi owocami.

Intense ruby red wine with floral notes and ripe fruit.

**I Muri Primitivo** 14%alc. 32.- | 145.-

W ustach okrągłe, lekko wytrawne z idącym w słodycz finiszem.

Round in the mouth, slightly dry with a sweet finish.

**Zabu Nero d'Avola** 13%alc. 145.-

Intensywne, czerwone wino o głębokim smaku dojrzałych owoców, z wyraźnymi nutami przypraw i czekolady.

Intense red wine with a deep flavor of ripe fruit, with distinct notes of spices and chocolate.

**Montepulciano d'Abruzzo** 14,5%alc. 150.-

Złożone wino z aromatami dojrzałych owoców, amaretto i słodkich przypraw.

Complex wine with aromas of ripe fruit, amaretto and sweet spices.

**Castell D'Age 100% Garnatxa SO2** 14%alc. 185.-

Wytrawne wino o intensywnym smaku czerwonych owoców z subtelnymi nutami przypraw.

Dry wine with intense red fruit flavor and subtle notes of spices.

**Chianti Classico** 13,5%alc. 180.-

Bardzo aromatyczne wino o wyrazistej owocowości.

A very aromatic wine with distinctive fruitiness.

**Barbaresco DOCG** 14%alc. 250.-

W ustach bogate w owoce, z miękkimi tanninami i przyjemną świeżością.

Rich in fruit in the mouth, with soft tannins and pleasant freshness.

**Ferrucci Domus Caia** 14,5%alc. 290.-

Wino o rubinowym kolorze, z bogatym bukietem czerwonych owoców, przypraw i delikatnych nut drewna.

A full-bodied wine with a complex aroma of ripe fruit, delicate oak notes and an elegant structure.

**Barolo Ginestra "Vigna del Gris"** 14,5%alc. 580.-

Pełne wino o złożonym aromacie dojrzałych owoców, z delikatnymi nutami dębu i elegancką strukturą.

A full-bodied wine with a complex aroma of ripe fruit, delicate oak notes and an elegant structure.

Ristorante

"La Colonna"