



Większość używanych przez nas produktów, posiada certyfikaty jakości.
Most of the products we use have quality certificates.



CASA RISTORANTI TO IDEALNE MIEJSCE NA SPOTKANIE W GRONIE PRZYJACIÓŁ, RODZINY I ZNAJOMYCH. **KLIMAT** NASZEJ RESTAURACJI SPRAWIA, ŻE KAŻDA SPĘDZONA U NAS KWILA STAJE SIĘ WYJĄTKOWA. **W** NASZYM MENU ZNAJDZIECIE KLASYCZNE DANIA KUCHNI WŁOSKIEJ TJ.: PRZYSTAWKI, PASTY, PIZZE I DESERY PRZYGOTOWYWANE NA BAZIE TRADYCYJNYCH RECEPTUR. **DANIA** Z NASZEGO MENU DOSKONAŁE PASUJĄ DO SPECJALNIE WYSELEKCJONOWANYCH WIN, SZEROKIEGO ASORTYMENTU ALKOHOŁI ORAZ DRINKÓW PRZYGOTOWYWANYCH PRZEZ NASZYCH BARMANÓW.

CASA TO MIEJSCE DLA WSZYSTKICH MIŁOŚNIKÓW WŁOSKIEJ KUCHNI, DOBRZYCH TRUNKÓW I RODZINNEJ ATMOSFERY.

CASA RISTORANTI IS AN IDEAL PLACE TO MEET WITH FRIENDS, FAMILY AND ACQUAINTANCES. **THE** CLIMATE OF OUR RESTAURANT MAKES EVERY MOMENT SPENT WITH US SPECIAL. **I**N OUR MENU YOU WILL FIND CLASSIC **I**TALIAN DISHES SUCH AS: STARTERS, PASTAS, PIZZAS AND DESSERTS PREPARED ON THE BASIS OF TRADITIONAL RECIPES. **T**HE DISHES FROM OUR MENU GO PERFECTLY WITH SPECIALLY SELECTED WINES, A WIDE RANGE OF SPIRITS AND DRINKS PREPARED BY OUR BARTENDERS.

CASA IS A PLACE FOR ALL LOVERS OF **I**TALIAN CUISINE, GOOD DRINKS AND FAMILY ATMOSPHERE.



Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji:
Substances or products that cause allergies or intolerance reactions:

ZBOŻA, GLUTEN - GRAINS, GLUTEN | **SKORUPIAKI** - SCORPIDES | **JAJA** - EGGS | **RYBY** - FISHES
ORZESZKI ZIEMNE - PEANUTS | **SOJA** - SOYA | **MLEKO** - MILK | **ORZECHY** - NUTS | **SELER** - CELERY
GORCZYCA - MUSTARD SEED | **SEZAM** - SEASAM | **DWUTLENEK SIARKI, SIARCZYNY** - SULPHUR DIOXIDE, SULPHITES
ŁUBIN - LABIN | **MIĘCZAKI** - MEALS

W trosce o bezpieczeństwo oraz w oparciu o przepisy unijne, informujemy, że niektóre potrawy z Karty Menu zawierają substancje lub produkty będące alergenami lub składniki mogące wywołać nietolerancję pokarmową m.in.: zboża zawierające gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, łubin, mięczaki oraz ich produkty pochodne, jak również dwutlenek siarki w stężeniu, powyżej 10mg/kg. Aby uzyskać informacje na temat alergenów pokarmowych, należy zapytać kelnera.

In the interest of safety based on EU regulations we inform you that some dishes in our Menu might include substances or produkt that are allergens and or ingredients that may cause food intolerance such as: gluten-containing crustaceans, eggs, fish, peanuts, soyabeans, milk, nuts, celery, mustard seeds, sesame seeds, lupins, molluscs, and their derivaties, as well as sulfur dioxide and sulphites inconcentrtrions above 10mg/kg. To get information about food allergens ask the waiter.

Od 4 osób doliczamy 10% serwisu
From 4 people, we add a 10% service for the service

PROMOCJE - SPECIAL OFFERS

PONIEDZIAŁEK
Monday

- **FOCACCIA Z SOLĄ MORSKĄ.** 20
FOCACCIA WITH SEA SALT.
- **ALMARE SPRITZ.** 20

WTOREK
Tuesday

- **PIWO PERONI Z BECZKI 0,4 L.** 18
PERONI DRAFT BEER 0.4 L.
- **PIZZA DIAVOLA.** 33
 DIAVOLA PIZZA.

ŚRODA
Wednesday

- **WHISKY SOUR 2 W CENIE JEDNEGO.**
WHISKY SOUR 2 FOR THE PRICE OF ONE.
- **KAŻDA BUTELKA WINA -10%.**
EVERY BOTTLE OF WINE -10%.

CZWARTEK
Thursday

- **KOKTAJLE W CENIE Z KARTY**
+SER I OLIVKI - GRATIS.
COCKTAILS AT THE PRICE LISTED ON THE MENU
+CHEESE AND OLIVES - FREE OF CHARGE.
- **TAVOLOZZO** 55
WŁOSKIE SERY I WĘDLINY. 2 OSOBY
TAVOLOZZO - ITALIAN CHEESES AND CURED MEATS 2 PERSON.

PIĄTEK
Friday

- **GIN & TONIK 2 W CENIE JEDNEGO.** 38
GIN & TONIC 2 FOR THE PRICE OF ONE.

SOBOTA
Saturday

- **KAŻDY KOKTAJL 0%.** 24
EVERY COCKTAIL 0%.
- **IMPREZOWO - BUTELKA J.DANIEL'S 0,7 L**
+ COCA COLA 1L. 196
PARTY TIME - J.DANIEL'S BOTTLE 0.7 L + COCA COLA 1L.

NIEDZIELA
Sunday

- **HERBATA ZIMOWA 0,5 L.** 22
WINTER TEA 0,5 L.
- **TIRAMISU.** 22
TIRAMISU.

PROMOCJA OBOWIĄZUJE OD GODZ. 12:00 DO 20:00
UWAGA PROMOCJE SIĘ NIE ŁĄCZĄ

PROMOTION IS VALID FROM GODZ. 12:00 TO 20:00
PROMOTIONS DO NOT COMBINE.

ANTIPASTI PRZYSTAWKI



FOCACCIA

Rozmaryn, OEV.
Rosemary, OEV.

24

BRUSCHETTA AL POMODORO

Pomidory, czosnek, bazylią, podawane na pajdzie chleba naszego wypieku z OEV.

Tomatoes, garlic, basil, served on a slice of bread our baked bread from OEV.

33

BRUSCHETTA CON BUFALA

Mozzarella di bufala z pomidorkami wiśniowymi, rukolą grubo mielonym pieprzem podawana na pajdzie chleba naszego wypieku z OEV.

Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, rocket, coarsely ground pepper served on a slice of bread baked by us from OEV.

40

TARTARE DI MANZO

Tatar z sezonowanej polędwicy wołowej (100 g) z szalotką korniszonem, czerwoną cebulką, grzybami shimeji na pajdzie chleba naszego wypieku z OEV.

Tartare made from seasoned beef tenderloin (100 g) with shallots, gherkins, red onion, and shimeji mushrooms on a slice of our own bread baked with OEV.

56

GAMBERI

Krewetki tygrysie (5 sztuk) w sosie winno - maślanym z pomidorkami cherry, piri-piri, natką i domową bagietką.

Tiger prawns (5 pieces) in a wine and butter sauce with cherry tomatoes, piri - piri, parsley and homemade baguette.

49

PANUOZZO

Gorąca bułka z włoską mortadela, buratą, rukolą i pesto.

Hot roll with Italian mortadella, burrata, arugula and pesto.

34

FRITTO MISTO

Krewetki (5 szt.), kalmary (5 krążki), ośmiorniczki baby oraz rybki smażone w lekkiej panierce, marchew 5 szt., seler naciowy 2 szt. Podawane z domowym sosem aioli i częścią cytryny i chrupiącymi warzywami.

Prawns (5 pieces), squid (5 rings), baby octopus and lightly battered fried fish, 5 carrots, 2 sticks of celery. Served with homemade aioli sauce, a slice of lemon and crispy vegetables.

140

POMODORI CALDI CON STRACCIATELLA

Delikatna kremowa stracciatella z gorącymi kremowymi pomidorkami oliwa extra vergine, czosnkiem i ręcznie wypiekaną ciepłą focaccią.

Delicate creamy stracciatella with hot creamy tomatoes, extra virgin olive oil garlic and warm handmade focaccia.

36

TAVOLOZZO

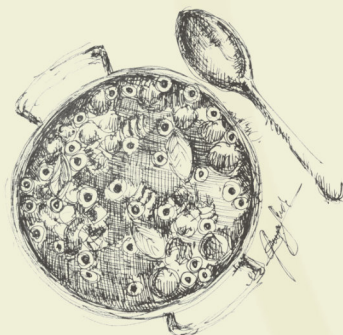
2 osoby, 2 persons

Talerz włoskich wędlin i serów podawany z oliwkami, kaparami karmelizowanymi orzechami, miodem, świeżymi owocami i ziołową focaccią.

Platter of Italian cold cuts and cheeses served with olives, capers caramelised nuts, honey, fresh fruit and herb focaccia.

130

ZUPPA ZUPY



ZUPA RAKOWA

Zupa rakowa podawana z zacierkami i chrupiącą bagietką.

Crayfish soup served with noodles and a crispy baguette.

52

CREMA DI POMODORI FRESCHI

Krem z pieczonych pomidorów San Marzano, mozzarellą di bufala i oliwą bazyliowo - cytrynową.

Cream of roasted San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella and basil and lemon olive oil.

32

BRODO DI CARNE

Rosół z kluseczkami z deski i chrupiącymi warzywami.

Chicken broth with dumplings and crispy vegetables.

27

INSALATE SAŁATY



INSALATA CON POLLO 53

Salata rzymska podawana z piersią z kurczaka supreme gotowanym jajkiem, pomidorkami cherry, marynowaną marchewką avocado i sosem tatarskim, Grana Padano i maślaną grillowaną bagietką.
Romaine lettuce served with chicken breast supreme, boiled egg, cherry tomatoes, marinated carrots avocado and tartar sauce, Grana Padano cheese and buttered grilled baguette.

INSALATA CON CAPRINO 58

Salatka z kozim serem, karmelizowanymi orzechami gruszką i sosem jogurtowo miodowym.
Salad with goat cheese, caramelised nuts, pear and yoghurt-honey dressing.

INSALATA CON GAMBERI 68

Salata rzymska podawana z grillowanymi krewetkami (5 sztuk) supreme, gotowanym jajkiem, pomidorkami cherry marynowaną marchewką, avocado i sosem tatarskim, Grana Padano i maślaną grillowaną bagietką.

Romaine lettuce served with grilled prawns (5 pieces) supreme, boiled egg, cherry tomatoes marinated carrots, avocado and tartar sauce, Grana Padano and buttered grilled baguette.

PASTA MAKARONY



PENNE CON SALMONE 55

Penne z łososiem i suszonymi pomidorami, szpinakiem w kremowym śmietanowym sosie.

Penne with salmon and sun-dried tomatoes, spinach in a creamy sauce.

PENNE BOLOGNESE AL FORNO 50

Penne z ragu, z mięsa wołowego zapiekane z serem mozzarella podawane z natką pietruszki.

Penne with beef ragout, baked with mozzarella cheese and served with parsley.

SPAGHETTI BURBO 40

Spaghetti w delikatnym sosie pomidorowo maślanym z Grana Padano, pomidorkami confit oraz pistacjami.

Spaghetti in a delicate tomato-butter sauce with Grana Padano, confit tomatoes, and pistachios.

SPAGHETTI CARBONARA 55

Spaghetti chitarra z guanciale, Pecorino Romano, żółtkiem świeżo mielonym pieprzem.

Spaghetti chitarra with guanciale, Pecorino Romano, egg yolk, freshly ground pepper.

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 38

Spaghetti aglio olio e peperoncino z oliwą z oliwek papryczkami piri piri, Grana Padano.

Spaghetti aglio olio e peperoncino with olive oil, piri piri peppers, Grana Padano.

PAPARDELLE ALL'ANATRA 58

Papardelle z kaczką, z sosem fondo, pomidorkami concasse pistacjami i płatkami Grana Padano.

Papardelle with duck in fondo sauce with concasse tomatoes, pistachios and Grana Padano.

TAGLIATELLE DI MANZO 68

Tagliatelle z poledwicą wołową, pomidorkami cherry, szalotką czosnkiem, chilli, Grana Padano.

Tagliatelle with beef tenderloin, cherry tomatoes, shallots, garlic, chilli, Grana Padano.

TAGLIOLINI CON GAMBERETTI AL POMODORO 68

Tagliolini w delikatnym sosie pomidorowo - maślanym z krewetkami i Grana Padano.

Tagliolini in a delicate tomato and butter sauce with prawns and Grana Padano cheese.

PENNE CON POLLO 48

Penne z grillowaną piersią z kurczaka z suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym ze świeżym szpinakiem, Grana Padano i pangrattato.

Pasta with grilled chicken breast with sun-dried tomatoes in a cream sauce with fresh spinach, Grana Padano and pangrattato.

RAVIOLI RĘCZNIE ROBIONE HANDMADE RAVIOLI

RAVIOLI CON CAPRINO 49

Ravioli z kozim serem w emulsji maślanej z bakłażanem, czosnkiem pomidorkami cherry i orzeszkami pini.

Goat cheese ravioli in a butter emulsion with eggplant, garlic, cherry tomatoes and pine nuts.

RAVIOLI AL SALMONE 52

Ravioli z łososiem w kremowym sosie śmietanowym ze szpinakiem i pomidorkami concasse.

Salmon ravioli in a creamy cream sauce with spinach and concasse tomatoes.

RISOTTO

RISOTTO



RISOTTO Z SZYJKAMI RAKOWYMI

Risotto z szyjkami rakowymi, mascarpone i koprem włoskim.

Risotto with crab necks, mascarpone, and fennel.

68

RISOTTO TARTUFO

Truflowe risotto z borowikami i Grana Padano.

Truffle risotto with boletus and Grana Padano.

65

SECONDI PIATTI

DANIA GŁÓWNE



POLLO

Kurczak supreme zapiekany w puszystej pierzynie ze śmietanki parmezanu, pomidorami podany z gnocchi.

Chicken supreme baked in a fluffy blanket of cream, Parmesan cheese, tomatoes served with gnocchi.

65

ANATRA

Konfitowane udko z kaczki i słodkimi ziemniakami

stekiem z kalafiora i sosem karmelowo - pomarańczowym.

Confit duck leg with sweet potatoes, cauliflower steak, and caramel-orange sauce.

75

SALMONE AL FORNO

Pieczony łosoś z włoskimi kopytkami w sosie z szyjek rakowych i świeżym koprem.

Baked salmon with Italian gnocchi in a sauce made from crab necks and fresh dill.

75

FILETTO DI MANZO (ok. 200g)

Stek z polędwicy wołowej podawany z faszerowanymi papryczkami chilli, serem ricotta, pieczonymi ziemniaczkami oliwkami, kaparami w sosie z pieprzówki.

Beef tenderloin steak served with stuffed chilli peppers, ricotta cheese roasted potatoes, olives, capers in pepper sauce.

135

PATELNIĄ OWOCÓW MORZA

Krewetki, kalmary, mule z sosem winno - maślanym

z pomidorkami cherry, peperoncino, czosnkiem i natką pietruszki.

Shrimp, squid, mules with wine and butter sauce with cherry tomatoes peperoncino, garlic and parsley.

150

COSTOLETTA DI VIELLO (ok. 200g)

Kotlet schabowy a'la cielęcy z kością. Panierowany w panko.

Podawany z ziemniakami purée i sosem maślano - kaparowym i świeżym koprem.

Veal-style pork chop with bone. Breaded in panko. Served with mashed potatoes and butter-caper sauce and fresh dill.

72

CONTORNI

DODATKI

MISTA

Mix sałat z sosem vinegret.

Mix of lettuces with vinaigrette sauce.

16

PIECZYWO

5 sztuk

5 pieces of bread

8

PIZZE ROSSE

PIZZA

Z SOSEM POMIDOROWYM

**MARGHERITA** 36

Mozzarella fior di latte, sos pomidorowy.
Mozzarella fior di latte, tomato sauce.

NAPOLI 42

Sos pomidorowy, anchois, kapary, oliwki, czosnek.
Tomato sauce, anchovies, capers, olives, garlic.

VEGETARIANA 45

Mozzarella fior di latte, sos pomidorowy
cukinia, pieczarki, bakłażan, pesto bazyliowe.
Mozzarella fior di latte, zucchini, mushrooms, eggplant, basil pesto.

SALAME 45

Mozzarella fior di latte, sos pomidorowy, salami łagodne
czerwona cebula, oliwki.
Mozzarella fior di latte, tomato sauce, mild salami, red onion, olives.

COTTO E FUNGHI 46

Mozzarella fior di latte, sos pomidorowy, szynka gotowana, pieczarki.
Mozzarella fior di latte, tomato sauce, cooked ham, mushrooms.

CAPRESE DI BUFALA 40

Mozzarella di bufala, sos pomidorowy, kremowe balsamico, bazylia.
Buffalo mozzarella, tomato sauce, creamy balsamic vinegar, basil.

CAPRICCIOSA 46

Mozzarella fior di latte, sos pomidorowy, szynka gotowana
karczochy, pieczarki, oliwki.
Mozzarella fior di latte, tomato sauce, cooked ham, artichokes, mushrooms, olives.

DIAVOLA  46


Mozzarella fior di latte, sos pomidorowy, pikantne salami
jalapeño, czerwona papryka.
Mozzarella fior di latte, tomato sauce, spicy salami, jalapeño, red pepper.

INFERNO  51

Mozzarella fior di latte, sos pomidorowy, salami pikantne
czerwona cebula, mascarpone.
Mozzarella fior di latte, tomato sauce, spicy salami, onion, mascarpone.

STRACCIATELLA PICANTE  45

Ser stracciatella, sos pomidorowy, chorizo, bazylia.
Stracciatella cheese, tomato sauce, chorizo, basil.

CHICKEN BBQ  45

Mozzarella fior di latte, sos BBQ, kurczak, zielona papryka
cebulka czerwona, pieczarki, jalapeño.
*Mozzarella fior di latte, BBQ sauce, burrata, chicken, green pepper, red onion
mushrooms, jalapeño.*

PIZZA DNIA - zapytaj kelnera / ask the waiter 38

PIZZE BIANCHE

PIZZA BIAŁA

GORGONZOLA 42

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, gruszka, orzechy, miód, tymianek.
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, pear, nuts, honey, thyme.

PARMA 48

Mozzarella fior di latte, rucola, Grana Padano
szynka parmeńska, pomidorki cherry.
Mozzarella fior di latte, arugula, Grana Padano, Parma ham, cherry tomatoes.

BOLOGNA STRACCIATELLA 47

Mozzarella fior di latte, mortadela z pistacjami, stracciatella
rukolą, sosem pistacjowym.
Mozzarella fior di latte, pistachio mortadella, stracciatella with arugula and pistachio sauce.

TARTUFO 55

Crème fraîche, ser gorgonzola, portobello, oliwa truflowa
pasta truflowa, pomidorki cherry, natka.
Crème fraîche, gorgonzola cheese, portobello, truffle oil, truffle paste, cherry tomatoes, parsley.

QUATTRO FORMAGGI 40

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio
Grana Padano, tymianek.
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, Grana Padano, thyme.

MENU PER BAMBINI MENU DLA DZIECI



SPAGHETTI POMODORO 28

Spaghetti w delikatnym sosie pomidorowo - maślanym z Grana Padano, pomidorkami confit.

Spaghetti in a delicate tomato - butter sauce with Grana Padano, confit tomatoes.

PENNE ALFREDO 28

Makaron penne w kremowym sosie maślanym z Grana Padano.

Penne pasta in a creamy butter sauce with Grana Padano cheese.

ROSÓŁ Z MAKARONEM 25

Rosół z kluseczkami z deski i chrupiącymi warzywami.

Chicken broth with dumplings and crispy vegetables.

PIZZA Z SZYNKĄ LUB PIECZARKAMI 29

Mozzarella fior di latte, sos pomidorowy, szynka gotowana lub pieczarki.

Mozzarella fior di latte, tomato sauce cooked ham or mushrooms.

DOLCI DESERY

TIRAMISÙ STRACCIATELLA 27

Kawa, amaretto, mascarpone, kakao, czekolada.

Coffee, amaretto, mascarpone, cocoa, chocolate.

SERNIK zapytaj kelnera 29

Cheesecake - ask the waiter.

FONDANT CZEKOLADOWY 30

Fondat czekoladowy z sorbetem wiśniowym.

Chocolate fondant with cherry sorbet.

ORO DI CAFFÈ 30

Ciasto oreo, czekoladowo - kawowe z gorącą czekoladą i prażonymi migdałami.

Oreo cake, chocolate and coffee with hot chocolate and roasted almonds.

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS



COCA-COLA, COCA-COLA ZERO	0,25l	12
FANTA, SPRITE	0,25l	12
KINLEY TONIC	0,25l	12
KROPLA BESKIDU niegazowana <i>still</i>	0,33l / 0,75l	10 / 16
KROPLA DELICE gazowana <i>sparkling</i>	0,33l / 0,75l	10 / 16
FUZETEA cytryna brzoskwinia <i>lemon peach</i>	0,25l	12
CAPPY pomarańcz jabłko <i>orange apple</i>	0,25l	12
BURN	0,25l	16
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY FRESHLY SQUEEZED JUICE	0,4l	22
DZBANEK SOKU JUG OF JUICE pomarańcz jabłko multiwitamina - <i>orange apple multivitamin</i>	1l	29
DOMOWA LEMONIADA HOMEMADE LEMONADE	0,4l / 1l	20 / 35

ORYGINALNE WŁOSKIE NAPOJE

ORIGINAL ITALIAN BEVERAGES

CHINOTTO		18
SANPELLEGRINO cytrynowe pomarańczowe - <i>lemon orange</i>		18
S.PELLEGRINO WODA GAZOWANA SPARKLING WATER	0,75l	22
ACQUA PANNA WODA NIEGAZOWANA STILL WATER	0,75l	22
 GALVANINA		
LIMONATA	0,355l	18
TE AL LIMONE	0,355l	18
TE ALLA PESCA	0,355l	18
MANDARINO	0,355l	18
ARANCIATA	0,355l	18
CHINOTTO	0,355l	18
ARANCIATA ROSSA	0,355l	18
ACQUA MINERALE FRIZANTE	0,355l / 0,75l	15 / 22
ACQUA MINERALE NATURALE	0,355l / 0,75l	15 / 22



HOT DRINKS

NAPOJE GORĄCE

ESPRESSO	12
ESPRESSO MACCHIATO	14
DOPPIO ESPRESSO	16
AMERICANO	16
FLAT WHITE	18
CAPPUCCINO	18
LATTE	18
KAWA BEZKOFEINOWA <i>DECAFFEINATED</i>	16
HERBATA TEA	16
czarna, zielona, miętowa, earl grey, owocowa <i>black, green, mint, earl grey, fruit</i>	
HERBATA ZIMOWA WINTER TEA	0,5l 26
herbata earl grey, laska cynamonu, imbir, goździki pomarańcz, cytryna, rozmaryn, miód <i>earl grey tea, cinnamon, stick, ginger, cloves orange, lemon, rosemary, honey</i>	

PIWO Z BECZKI

DRAFT BEER

PERONI 5%	0,4l 22
ZŁOTE PSZENICZNE KSIAŻĘCE 4,9%	0,3l/0,5l 16/22

PIWO BUTELKOWE

BEER IN BOTTLE

PERONI 0%	0,33l 20
PERONI 5%	0,33l 20
BIRRA MORETTI 0%	0,33l 18
BIRRA MORETTI 4,6%	0,33l 18
CORONA 0%	0,33l 20
CORONA 4,5%	0,33l 20



APERITIV WERMUT

80ml

MARTINI bianco / extra dry / rosso / fiero	20
MARTINI BITTER	20
CAMPARI	22

WÓDKA VODKA

40ml | 700ml

FINLANDIA	18	220
BACZEWSKI	20	280
BELVEDERE	25	350
WIŚNIÓWKA	14	
LIMONCELLO	18	
ARANCELLO	18	

GIN

40ml

SEAGRAM'S GIN	20
PINK GIN 47	24
BOMBAY SAPPHIRE	26
LARIOS 12	26

RUM

40ml

BACARDI CARTA BLANCA	20
BACARDI CARTA NEGRA	20
KRAKEN BLACK SPICED	22
ANGOSTURA 7YO	25

TEQUILA

40ml

OLMECA SILVER	20
OLMECA GOLD	22
PATRON SILVER	42



GRAPPA

	40ml
MASCHINO BIANCA	33
BIANCA TRADIZIONALE	38
RESSERVA 18 MESI	48
CAVALLINA BIANCA 18 MESI	38

COGNAC

	40ml
CHABASSE COGNAC VSOP	28
CHABASSE COGNAC XO	52

WHISKY

	40ml	700ml
DEWAR'S 8YO	23	280
JACK DANIEL'S	25	350
CHIVAS REGAL 12YO	25	350
BULLEIT BOURBON	24	
JAMESON	26	
BULLEIT RYE	24	

SINGLE MALT SCOTH WHISKY

	40ml
GLENLIVET 12YO	30
NIKKA FROM THE BARREL	45
SPEARHEAD SINGLE GRAIN	32
GLEN SCOTIA	35
ABERFELDY 12YO	41
ARDBEG 12Y	42
GLENALLACHIE 8 Y	49
GLEN SCOTIA 15 Y	65

DEGESTIF

	40ml
FERNET BRANCA	20
JAGERMEISTER	24

COCKTAILS

KOKTAJLE



- PORNSTAR MARTINI** **42**
 Wódka Waniliowa, Puree Marakuja, Passoa, sok z cytryny, Prosecco.
Vanilla Vodka, Passion Fruit Purée, Passoa, lemon juice, Prosecco.
- APEROL SPRITZ** **38**
 Aperol, Prosecco, woda gazowana.
Aperol, Prosecco, sparkling water.
- GREEN SPRITZ** **36**
 P31, Prosecco, woda gazowana.
P31, Prosecco, sparkling water.
- ESPRESSO MARTINI** **38**
 Wódka, Kahlua, syrop cukrowy, espresso.
Vodka, Kahlua, simple syrup, espresso.
- COSMOPOLITAN** **38**
 Wódka Limonkowa, Cointreau, sok z limonki, sok żurawinowy.
Lime Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice.
- MANHATTAN** **45**
 Bulleit Rye, Martini Rosso, Angostura.
Bulleit Rye, Martini Rosso, Angostura.
- NEGRONI** **45**
 Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso.
Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso.
- LONG ISLAND ICE TEA** **44**
 Finlandia, Bacardi Carta Blanca, Seagram's, Tiscaz
 Bols Triple Sec, sok z cytryny, syrop cukrowy, Coca-Cola.
*Finlandia, Bacardi Carta Blanca, Seagram's, Tiscaz
 Bols Triple Sec, lemon juice, simple syrup, Coca-Cola.*
- OLD FASHIONED** **45**
 Buffalo Trace, cukier trzcinowy, Angostura.
Bulleit, cane sugar, Angostura, Cherry wood chips.
- MAI TAI** **45**
 Bacardi Carta Negra, Bacardi Carta Blanca
 Bols Triple Sec, Amaretto, sok z limonki, syrop cukrowy.
*Bacardi Carta Negra, Bacardi Carta Blanca
 Bols Triple Sec, Amaretto, lime juice, simple syrup.*
- MADNES** **42**
 Bacardi Carta Blanca, sok z cytryny, truskawki, Sprite.
Bacardi Carta Blanca, lemon juice, strawberries, Sprite.

COCKTAILS 0%



KOKTAJLE 0%

- SUNSET** **30**
 Sok pomarańczowy, sok żurawinowy, grenadyna.
Orange juice, cranberry juice, grenadine.
- FLOWER TONIC** **34**
 Tonik, sok z cytryny, syrop hibiskusowy, syrop lawendowy.
Tonic water, lemon juice, hibiscus syrup, lavender syrup.
- CITRUS VIBRANT** **32**
 Martini Vibrante, sok pomarańczowy, sok grejpfrutowy.
Martini Vibrante, orange juice, grapefruit juice.
- ELDER FIZZ** **36**
 Sok Jabłkowy, sok z cytryny, syrop z kwiatów czarnego bzu
 i woda gazowana.
Apple juice, lemon juice, elderflower syrup and sparkling water.




WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINES

125ml | 750ml

SPUMANTE IGT ESTATE 12%  **20 90**
1958 BIOLOGICO
 SICILIA | CANTINE | SETTESOLI



MASOT PROSECCO 11,5%  **30 120**
ESORDIO DOC BIO
 VENETO | GLERA

LUNGAROTTI ROSÈ BRUT 12,5%  **170**
 UMBRIA | SANGIOVESE | PINOT GRIGIO

COLLI DELLA MURGIA 13,5% **190**
AMORE PROTETTO METODO CLASSICO BRUT
 PUGLIA | FIANO **36 MONTHS** 

WINA RÓŻOWE ROSÉ WINES

125ml | 750ml



COLLI DELLA MURGIA 12%  **30 140**
SELLAIA ROSATO
 PUGLIA | PRIMITIVO

TREDANIELE ANNA ROSATO 12,5% **140**
 CAMPANIA | PINOT NERO

WINA POMARAŃCZOWE ORANGE WINES

125ml | 750ml

CASTRUM MORSICI TREDICO 13%   **35 170**
 MARCHE | SANGIOVESE | PECORINO | PASSERINA

COLLI DELLA MURGIA 12,5%  **190**
PORTOKALI ORANGE
 PUGLIA | FIANO MINUTOLO

CHAMPAGNE

750ml

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT 11% **450**
 CHAMPAGNE | PINOT MEUNIER | PINOT NOIR | CHARDONNAY

VEUVE CLICQUOT BRUT 12% **590**
CHAMPAGNE
 CHAMPAGNE | 52% PINOT NOIR | 30% CHARDONNAY | 18% PINOT MEUNIER





WINA BIAŁE WHITE WINE

WINO DOMOWE HOUSE WINE

125ml **18** / 1l **180**



 125ml 750ml

FIERAMOSCA 12%
ABIGNENTE MALVASIA BIANCA

 PUGLIA | MALVASIA


22 **100**

LUNGAROTTI 12% 
POMETO PINOT GRIGIO

 UMBRIA | PINO GRIGIO


25 **115**

LUNGAROTTI 13%
POMETO TREBBIANO SPOLETINO

 UMBRIA | TREBBIANO | SPOLETINO

25 **115**

LUNGAROTTI 12%
TORRE DI GIANO

 UMBRIA | GRECHETTO | TREBBIANO | VERMENTINO

140

DI SIPIO 13,5%
COLLINE TEATINE BIANCO

 ABRUZZO | TREBIANO | RIESLING | PECORINO

140

COLLI DELLA MURGIA 12,5% 
DOLINE CHARDONNAY


 PUGLIA | CHARDONNAY

140

TENUTE MOKARTA 12,5% 
TALIA SAUVIGNON BLANC

 TERRE SICILIANA | SAUVIGNON BLANC


140

CASTRUM MORISCI 12,5% 
003 PECORINO

 MARCHE | PECORINO

150

TREDANIELE FALANGHINA 12,5%
CAMPANIA IGP

 CAMPANIA | FALANGHINA

140

MEROI NÈSTRI BIANCO 13,5%

 FRIULI VENEZIA GIULIA | CHARDONNAY | SAVINION BLANC | FRIULANO

160


WINA BIAŁE PREMIUM PREMIUM WHITE WINES

COLLI DELLA MURGIA 12% 
TUFJANO

 PUGLIA | MINUTOLO

180

CASTRUM MORISCI 13%  
PADRETERNO AMPHORA

 MARCHE | MOSCATO | PASSERINA | PECORINO

190

MEROI PINO GRIGIO 13,5%


 FRIULI VENEZIA GIULIA | PINO GRIGIO


260

BISCI VERDICCHI DI MATELICA 13%

 MARCHE | VERDICCHIO

360

LUNGAROTTI AURENTE CHARDONNAY 13% 
12 MONTHS 

 MARCHE | VERDICCHIO



360







WINA CZERWONE RED WINES




WINO DOMOWE
HOUSE WINE

125ml **18** / 1l **80**

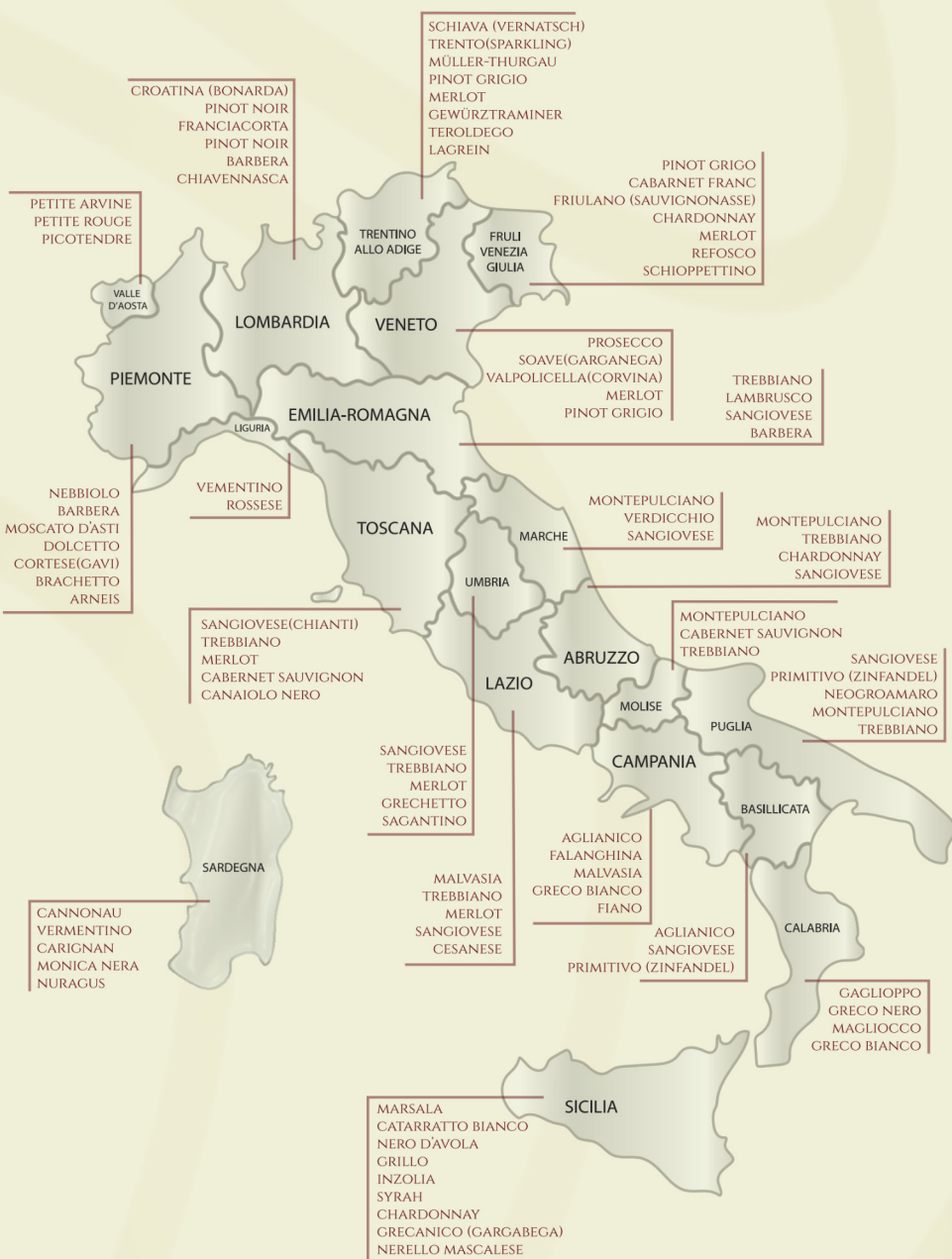
 
125ml | 750ml

FIERAMOSCA 12% NERO DI TROIA  PUGLIA NERO DI TROIA	22	100
COLLI DELLA MURGIA 13,5%  DOLINE PRIMITIVO  PUGLIA PRIMITIVO	25	115
LUNGAROTTI SANGIOVESE 13%   UMBRIA SANGIOVESE	25	115
COLLI DELLA MURGIA 13,5%  DOLINE NERO DI TROIA  PUGLIA NERO DI TROIA		140
TENUTE MOKARTA 13,5%  TALIA NERO D'AVOLA  PUGLIA NERO D'AVOLA		140
TENUTE MOKARTA 14%  TALIA PERRICONE  SICILIA PERRICONE		140
DI SIPIO 13,5% MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  ABRUZZO MONTEPULCIANO		140
LA TORRE CHIANTI 13%   TOSCANA SANGIOVESE		140
BRUNELLI PA'RIONDO 12,5% VALPOLICELLA RIPASSO  VENETO CORVINA RONDINELLA CORVINONE		160
MEROI NÈSTRI 13%  FRIULI VENEZIA GIULIA MERLOT REFOSCO		170

WINA CZERWONE PREMIUM PREMIUM RED WINES

COLLI DELLA MURGIA 15,5%  SYMBOL PRIMITIVO  PUGLIA PRIMITIVO		210
LA TORRE 14%  CHIANTI RESERVA DOCG BIO  TOSCANA SANGIOVESE		220
LA TORRE 14%  SUPERTUSCAN II MACCHIONE  TOSCANA SAGRANTINO		220
LUNGAROTTI 13,5%  SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG BIO  UMBRIA SAGRANTINO		310
BRUNELLI 15% AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO  VENETO CORVINA RONDINELLA CORVINONE		490



CASA
RISTORANTI

727 40 44 44

casaristoranti.pl

facebook.com/casaristoranti

Poniedziałek - Czwartek
Monday - Thursday

12:00 - 22:00

Piątek
Friday

12:00 - 23:00

Sobota
Saturday

12:00 - 23:00

Niedziela
Sunday

12:00 - 22:00