

Drogi Gościu,

W naszej restauracji hołdujemy zasadom kuchni włoskiej, w PIU' wszystko jest świeże i przygotowane bezpośrednio po złożeniu przez Państwa zamówienia, gotujemy w 100% a la carte. Nasze potrawy przygotowujemy z produktów najwyższej jakości, warzywa i jaja dostarczają nam lokalni rolnicy. Posiadamy własną tłocznnię pomidorów - wszystkie dania powstałe na bazie tego warzywa zawierają tłoczoną przez nas passatę z polskich pomidorów malinowych. Codziennie gotujemy dania poza kartą na bazie wyjątkowych lub sezonowych produktów. Zapytaj obsługę, co ciekawego dziś przygotowaliśmy.

Wszyscy się dla Ciebie bardzo staramy, dlatego czas oczekiwania jest troszkę dłuższy w porównaniu z szybką kuchnią. Nie obrażaj się na nas, jeśli coś nam nie wyjdzie, tylko zwróć nam uwagę. Jeżeli możemy być w czymś pomocni, pozostajemy do dyspozycji - prosimy o bezpośredni kontakt.

Dear Guest,

It is our pleasure to be of service to you today. In our restaurant we respect Italian Cuisine rules. At PIU' everything is prepared immediately after placing your order, we cook all our meals fresh to order. We prepare our dishes from the highest quality products. Vegetables and eggs are provided by local farmers. We have our own tomato press - all dishes based on this ingredient contain passata pressed by us from Polish raspberry tomatoes. Every day, we cook off-the-menu dishes based on unique or seasonal products. Don't hesitate to ask the staff about it.

We all try very hard for you, this may mean a slightly longer service time but it is truly for your benefit enabling us to provide you with the very best culinary experience. We are always here to help and welcome your feedback. If we can assist in any way, please feel free to contact us directly.

Marek Szczerba
tel. +48 669 669 326

aperitivo

prosecco		kieliszek 100 ml <i>glass 100 ml</i>	27,-	butelka 0,75 l <i>bottle 0,75 l</i>	119,-
hugo prosecco	prosecco, syrop z czarnego bzu, limonka, mięta <i>prosecco, the black elder syrup, lemon, mint</i>				34,-
aperol spritz	prosecco, aperol, plastry pomarańczy, lód <i>prosecco, aperol, orange slices, ice</i>				34,-
vino della casa		kieliszek 120 ml <i>glass 120 ml</i>	21,-	butelka 0,75 l <i>bottle 0,75 l</i>	90,-
		karafka 0,25 l <i>carafe 0,25 l</i>	42,-	karafka 0,5 l <i>carafe 0,5 l</i>	79,-
birna	piwo - różne rodzaje <i>beer - various species</i>		14/18,-		

caffè

espresso			13,-		
espresso doppio			18,-		
americano			13,-		
cappuccino			18,-		
latte			19,-		
latte macchiato			20,-		
caffè con lece	biała kawa (kawa z mlekiem) <i>white coffee (coffee with milk)</i>		15,-		
caffè cardinal	nasza kawa ziarnista PIU' (palona na Sycylii - 75% Arabica), 1 kg <i>our PIU' coffee beans (roasted in Sicily, basic version), 1 kg</i>		140,-		
caffè nero	nasza kawa ziarnista PIU' (palona na Sycylii - 100% Arabica), 1 kg <i>our PIU' coffee beans (roasted in Sicily, harder roasted version), 1 kg</i>		160,-		

focaccia

focaccia	podpłomyk	<i>pure</i>	20,-
focaccia con rosmarino	podpłomyk z rozmarynem	<i>with rosemary</i>	21,-
focaccia con miele	podpłomyk z miodem	<i>with honey</i>	25,-
focaccia con miele e pecorino	podpłomyk z miodem i serem pecorino	<i>with honey and pecorino cheese</i>	39,-

jeden rozmiar - 30 cm średnicy
cieniuteńkie ciasto bez grubych brzegów
wypiek w piecu opalonym drewnem
sos pomidorowy i ser mozzarella
w każdej pizzy

pizza

one size - 30 cm pizza
wood-fired, on a very thin base
without thick edges
there are a tomato sauce
and a mozzarella cheese
in every pizza

margherita	bez dodatków	<i>basic version</i>	29,-
prosciutto e funghi	szynka, pieczarki	<i>ham, mushrooms</i>	37,-
principessa paola	szynka, pieczarki, kukurydza	<i>ham, mushrooms, corn</i>	39,-
primavera	pomidory, bazylia	<i>tomatoes, basil</i>	37,-
tonno e cipola	tuńczyk, cebula	<i>tuna fish, onion</i>	45,-
siciliana	salami, kapary, anchois, peperoncino, papryka	<i>salami, capers, anchovy, peperoncino, pepper</i>	41,-
quattro formaggi	cztery sery	<i>four cheeses</i>	52,-
frutti di mare	owoce morza	<i>seafood</i>	84,-
piu'	szynka crudo, rucola, gorgonzola	<i>crudo ham, rucola, gorgonzola</i>	59,-
piu' variazioni	cztery sery, spianata piccante (pikantne salami)	<i>four cheeses, spianata piccante (spicy salami)</i>	73,-
la mia zuzia	sos tonnato, tuńczyk, kapary, czerwona cebula	<i>vitello sauce, tuna fish, capers, red onion</i>	49,-
spianata e jalapeno	spianata (pikantne salami) i jalapeno	<i>spianata (spicy salami) and jalapeno</i>	59,-

antipasti freddi

caprese	mozzarella, pomidory, bazylia	<i>mozzarella, tomatoes, basil</i>	39,-
vitello tonnato	pieczona cielęcina cienko krojona, sos tonnato	<i>thinly cut roast veal, tuna sauce</i>	49,-
carpaccio di manzo	polędwica wołowa cienko krojona, rucola	<i>thinly cut beef tenderloin, rucola</i>	54,-
piu' mista	prosciutto crudo, spianata piccante, grana padano i pecorino	<i>prosciutto crudo, spianata piccante, grana padano, pecorino</i>	59,-

antipasti caldi

peperone al forno	papryka z pieca faszerowana serem, oliwa	<i>pepper stuffed with cheese and baked in the oven, olive oil</i>	37,-
melanzane alla parmigiana	bakłażan zapiekany z mozzarellą i parmezanem	<i>eggplant baked with mozzarella and parmesan cheese</i>	43,-
gamberetti al vino bianco	krewetki gamberetti w białym winie	<i>gamberetti shrimps in the white wine</i>	49,-
cicoria	pieczona cykoria w sosie pomarańczowym, szynka crudo, ser pecorino	<i>roasted chicory in orange sauce, crudo ham and pecorino cheese</i>	42,-
feta e pomodori	ser feta z pomidorami	<i>feta cheese with tomatoes</i>	49,-

insalate

calda capra	z kozim serem	<i>with goat cheese</i>	57,-
angelo	z grillowaną mozzarellą i cukinią	<i>with grilled mozzarella and courgette</i>	48,-
greco	z greckim serem feta	<i>with Greek feta cheese</i>	46,-
pollo	z kurczakiem grillowanym i rukolą	<i>with grilled chicken and rucola</i>	45,-

ristorante **PIU'**
cucina a la carte

spaghetti, tagliatelle, penne
oraz makaron bezglutenowy

pasta

spaghetti, tagliatelle, penne
or gluten-free pasta

aglio e olio e peperoncino	oliwa, czosnek, peperoncino <i>olive oil, garlic, peperoncino</i>	31,-
bolognese	sos boloński z polędwicy argentyńskiej <i>Bolognese sauce on the basis of Argentine loin (or beef)</i>	45,-
spinaci	szpinak, czosnek, śmietana <i>spinach, garlic, sour cream</i>	42,-
napoli	sos z pomidorów <i>tomato sauce</i>	37,-
carbonara	boczek, jajo, śmietana <i>bacon, egg, sour cream</i>	42,-
carbonara classico	bez śmietany, boczek, jajo, parmezan <i>without cream, bacon, egg, parmesan cheese</i>	45,-
pesto	pesto robimy sami <i>pesto we do ourselves</i>	48,-
funghi e prosciutto	grzyby leśne, szynka crudo, śmietana <i>mushrooms, crudo ham, sour cream</i>	69,-
salmone	łosoś, sos pomidorowo-śmietanowy, czerwony pieprz <i>salmon, creamy - tomato sauce, red pepper</i>	68,-
brodo e pollo	oliwa, czosnek, kurczak <i>olive oil, garlic, chicken</i>	49,-
lasagne	na bazie polędwicy argentyńskiej <i>on the basis of Argentinian loin (or beef)</i>	58,-
gnocchi con manzo	kluseczki gnocchi z mięsem w szlachetnym sosie własnym z kaparami i pieprzem <i>gnocchi dumplings with meat in the noble juice with capers and pepper</i>	108,-

ristorante **PIU'**
cucina a la carte

czas oczekiwania ok. 40 min

risotti

waiting time at about 40 min

frutti di mare	z owocami morza <i>with seafood</i>	98,-
funghi	z grzybami leśnymi <i>with mushrooms</i>	76,-
milanese con scampi	z warzywami i krewetkami (5 szt.) <i>with vegetables and shrimps (5 pcs.)</i>	89,-

frutti di mare

scampi al vino bianco	scampi w białym winie (8 szt. – rozmiar 16/20) <i>scampi in the white wine (8 pcs. – size 16/20)</i>	108,-
pesce del giorno	ryba dnia - codziennie inna - zapytaj kelnera <i>every day different fish - ask your waiter</i>	

zupa dnia - codziennie inna
zapytaj kelnera

zuppa del giorno

every day a different soup
ask your waiter

z pieca opalanego drewnem **carne** from the wood-burning stove

filetto a legna	filet z argentyńskiej polędwicy wołowej (ze środkowej, najszlachetniejszej części polędwicy) <i>the Argentine fillet steak (from the most delicate, middle part of the fillet)</i>	168,-
	filet z argentyńskiej polędwicy wołowej (ze skrajnej części polędwicy) <i>the Argentine fillet steak (from the extreme part of the fillet)</i>	135,-
	filet z polskiej polędwicy wołowej (ze środkowej, najszlachetniejszej części polędwicy) <i>the Polish fillet steak (from the most delicate, middle part of the fillet)</i>	118,-
	filet z polskiej polędwicy wołowej (ze skrajnej części polędwicy) <i>the Polish fillet steak (from the extreme part of the fillet)</i>	106,-
carne del giorno	mięso dnia - codziennie inne - zapytaj kelnera <i>every day different meat - ask your waiter</i>	

salse

gorgonzola	sos gorgonzola <i>gorgonzola sauce</i>	25,-
pepe verde	sos z zielonego pieprzu <i>the green pepper sauce</i>	17,-
funghi	sos z grzybów leśnych <i>mushrooms sauce</i>	32,-

ristorante PIU'

cucina a la carte

dania dla juniorów per bambini dishes for juniors

filetto di pollo	panierowana pierś kurczęcia, domowe frytki, gotowane warzywa <i>breaded chicken breast, homemade fries, boiled vegetables</i>	37,-
gnocchi napoli	kluseczki gnocchi, sos pomidorowy <i>gnocchi dumplings, tomato sauce</i>	28,-

dodatki do potraw contorni additions to dishes

gnocchi al burro	gnocchi (włoskie kluseczki) na maśle <i>gnocchi (italian dumplings) in butter</i>	19,-
patate grigliate	ziemniaki z grilla <i>grilled potatoes</i>	17,-
verdure grigliate	grillowane warzywa <i>grilled vegetables</i>	29,-
insalata mista	mix sałat <i>mixed salad</i>	27,-
ciabatta	pszenne pieczywo wypiekane w PIU'	9,-
burro di aglio e'erbe	masło ziołowo-czosnkowe <i>butter with herbs & garlic</i>	8,-
parmigiano	porcja świeżo utartego parmezanu <i>portion of freshly grated Parmesan cheese</i>	9,-

dolce

tiramisu	tiramisu <i>tiramisu</i>	29,-
lampone	deser z serka mascarpone z malinami <i>mascarpone cheese dessert with raspberries</i>	29,-
„bianco-negro” gelato	lody waniliowe w polewie czekoladowej w advokacie <i>vanilla ice-cream in chocolate glaze with eggnog</i>	24,-

ristorante **PIU'** cucina a la carte

napoje bevande drinks

Każda kropla wody ACQUA PIU' jest wolna od zanieczyszczeń – cząsteczek metali ciężkich, chloru i negatywnych dla naszych organizmów bakterii, ponieważ pochodzi z własnej stacji odwróconej osmozy.
Each drop of ACQUA PIU water is free from impurities – heavy metal particles, chlorine and bacteria that may have a negative impact on our bodies, because it comes from our own reverse osmosis station.

acqua PIU'	szklanka 7,- glass	butelka 0,5 l 12,- bottle 0,5 l	butelka 1 l 15,- bottle 1 l
limonata PIU'	sok ze świeżo wyciśniętej cytryny, syrop z kwiatu bzu, woda gazowana <i>juice from freshly squeezed lemon, lilac syrup, sparkling water</i>		szklanka 19,- glass
			karafka 42,- carafe
spremuta di pomodoro	pomidory malinowe wyciskane w naszej własnej tłoczni <i>raspberry tomatoes squeezed in our own press</i>		szklanka 19,- glass
			butelka 0,75 l 37,- bottle 0,75 l
bevande gassate	Pepsi, Pepsi max, Mirinda, 7up, Staropolanka, inne <i>soft drinks: Pepsi, Pepsi max, Mirinda, 7up, Staropolanka water, others</i>		8,-
s. pellegrino acqua frizzante	woda gazowana <i>sparkling water</i>	butelka 0,25 l 11,- bottle 0,25 l	butelka 0,7 l 23,- bottle 0,7 l
succhi di frutta	soki: jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka <i>juice: apple, orange, black currant</i>		8,-
spremuta	sok ze świeżo wyciskanych owoców: pomarańcza, grapefruit <i>freshly squeezed fruit juice: orange, grapefruit</i>		19,-

Jeśli usatysfakcjonowała Cię nasza obsługa, będziemy wdzięczni za napiwek, który nie jest zawarty w kwocie rachunku.
If you are satisfied with our service, we will be grateful for the tip, which is not included in the invoice amount.

ristorante PIU¹

cucina a la carte

Wszystkie gatunki herbat SAMOVA pochodzą z upraw biologicznie kontrolowanych	herbaty samova teas	<i>All SAMOVA teas come from biologically controlled cultivation</i>
business trip	czarna z Cejlonu <i>black from Ceylon</i>	16,-
team spirit	witaminizowana mieszanka zielonej herbaty z jatobą, cytryną i ginko <i>vitaminised blend of green tea with jatoba, lemon and ginko</i>	16,-
lazy daze	mieszanka earl gray darjeeling z bergamotką <i>blend of earl gray darjeeling with bergamot</i>	16,-
istambul night	mieszanka darjeeling i ceylon z przyprawami Orientu: hibiskus, imbir, kardamon, pieprz, goździki <i>blend of darjeeling and ceylon with oriental spices: hibiskus, ginger, cardamon, pepper, cloves</i>	16,-
orange safari	rooibos z wanilią i pomarańczą <i>rooibos with vanilla and orange</i>	16,-
maybe baby	mieszanka owocowa z ananase, truskawką oraz... marchewką i buraczką <i>fruit blend with pineapple, strawberry and... carrot and beetroot</i>	16,-
garden party	mieszanka owocowa z jabłkiem, mango i owocami jagód goji <i>fruit blend with apple, mango and goji berry fruit</i>	16,-
green chill	herbata zielona z bio-koperkiem, werbeną, miętą i trawą cytrynową <i>green tea with bio-dill, vebena, mint and lemongrass</i>	16,-
jasmine green	chińska zielona herbata z dodatkiem kwiatu jaśminu <i>Chinese green tea with jasmine blossom</i>	16,-
total reset	mieszanka z koperkiem włoskim, górskim zieleń i szalwią <i>blend of fennel, mountain herb and sage</i>	16,-
space cookie	rozgrzewająca mieszanka koperku, łupiny czekoladowej i imbiru <i>warming blend of dill, lupiny chocolate husks and ginger</i>	16,-
tè a casa	herbata SAMOVA do domu, oryginalne opakowanie 75–100 g <i>for domestic use, original packaging 75–100 g</i>	47,-
dodatki do herbatki additions to the teas	cytryna, pomarańcza, imbir, miód <i>lemon, orange, ginger, honey</i>	6,-

Jeśli usatysfakcjonowała Cię nasza obsługa, będziemy wdzięczni za napiwek, który nie jest zawarty w kwocie rachunku.
If you are satisfied with our service, we will be grateful for the tip, which is not included in the invoice amount.