

Lieber Gast,

in unserem Restaurant zelebrieren wir die italienische Küche. In PIU' wird alles, nachdem Sie es bestellt haben, frisch zubereitet. Wir kochen zu 100% à la carte. Unsere Gerichte bereiten wir aus Produkten der besten Qualität zu, Gemüse und Eier beziehen wir von lokalen Landwirten. Wir verfügen über unsere eigene Tomatenpresse - alle Gerichte, die auf Basis dieses Gemüses entstehen, enthalten von uns gepresste Passata aus polnischen Himbeertomaten. Täglich bereiten wir Gerichte zu, die nicht in der Karte beinhaltet sind, auf basis von Saison Produkten. Fragen Sie die Bedienung, was wir heute Spannendes zubereitet haben.

Wir alle bemühen uns sehr um Sie, darum ist die Wartezeit etwas länger als in der schnellen Küche. Bitte seien Sie nicht beleidigt, wenn uns etwas nicht gelungen ist, sondern machen Sie uns darauf aufmerksam. Wenn wir Ihnen auf irgendwelcher Weise behilflich sein könnten, unser Telefonnummer steht Ihnen jede Zeit zur Verfügung.

저희 레스토랑을 찾아주신 고객 여러분,

저희 레스토랑은 정통 이탈리아 요리 원칙을 준수하고 있습니다. PIU의 모든 재료는 아주 신선하며, 고르신 메뉴는 주문과 즉시 그 양만큼만 조리되고 있습니다.

당 레스토랑의 메뉴는 가장 우수한 품질의 재료로 만들어집니다. 채소와 달걀은 지역 농장에서 키운 로컬푸드를 사용하고 있으며, 또한 토마토 프레스기를 보유하고 있습니다.

모든 메뉴는 이 채소들을 사용하여 조리되며, 토마토 소스 역시 폴란드산 라즈베리 토마토로 직접 준비하여 사용합니다.

또한 메뉴카드에는 없는 특별 혹은 계절 재료를 사용하면서 메뉴가 매일 별도로 준비되고 있으므로, 웨이터에게 오늘의 특별 메뉴가 무엇인지 주저말고 문의해 주십시오.

직원 모두가 고객이 드실 요리를 위해 최선을 다해 노력하고 있기 때문에 기타 패스트푸드와는 달리 주문 후 대기시간이 다소 소요될 수 있습니다. 혹 불편하신 점이 있다면 화를 내지 마시고, 주의사항을 알려주시면 정말 감사하겠습니다.

혹시 직원으로부터 적절하지 못한 응대가 있었다면 하기 연락처로 알려주시기 바랍니다.

Marek Szczerba
tel. +48 669 669 326

aperitivo 아페리티프

prosecco		Glas 100 ml 글라스 100 ml	31,-	Flasche 0,75 l 보틀 0,75 l	150,-
hugo prosecco	Prosecco, Schwarzer Holunderblütensirup, Limone, Minze 프로세코, 엘더베리 시럽, 라임, 민트)				39,-
aperol spritz	Prosecco, Aperol, Orangenscheiben, Eis 프로세코, 아페롤, 오렌지 슬라이스, 얼음				39,-
vino della casa	하우스 와인	Glas 120 ml 글라스 120 ml	27,-	Flasche 0,75 l 보틀 0,75 l	120,-
		Karaffe 0,25 l 카라페 0,25 l	51,-	Karaffe 0,5 l 카라페 0,5 l	89,-
birra	Bier - verschiedene Sorte 맥주 - 다양한 종류		14/18,-		

caffè 커피

espresso	에스프레소		13,-		
espresso doppio	에스프레소 도피오		18,-		
americano	아메리카노		13,-		
cappuccino	카푸치노 (에스프레소와 우유, 우유거품)		24,-		
latte	카페라테 (에스프레소와 거품을 낸 우유)		24,-		
latte macchiato	라테 마키아토 (거품을 낸 우유 위 에스프레소)		24,-		
caffè con lece	weisser Kaffee (Kaffee mit Milch) 화이트 커피(우유를 넣은 커피)		15,-		
caffè cardinal	unsere Kaffeebohnen PIU' (in Sizilien geröstet - 75% Arabica), 1 kg 카디널커피 (시칠리아 로스팅 - 80% 아라비카) 1 kg 원두		170,-		

Getränke bevande 음료수

Jeder Tropfen Wasser ACQUA PIU' ist frei von Verunreinigungen, von Schwermetallpartikeln, Chlor und anderen Bakterien, die unserem Organismus nicht förderlich sind, weil es aus der eigenen Station für umgekehrte Osmose stammt.

ACQUA PIU'는 깨끗합니다 - 삼투압을 이용한 자체 보유 정화 시스템을 통해 중금속, 염소 및 좋지 않은 박테리아들로부터 안전합니다.

acqua PIU'		Glas 7,- 잔	Flasche 0,5l 12,- 보틀 0,5 l	Flasche 1l 15,- 보틀 1 l
limonata PIU'	Soft aus frisch gepresster Zitrone, Schwarzer Holunderblütensirup, Sprudelwasser 신선한 레몬에서 직접 짜낸 레몬즙, 라일락꽃 시럽, 물			Glas 19,- 잔 Karaffe 42,- 카라페
spremuta di pomodoro	Himbeertomaten in unserer eigenen Presse gepresst 라즈베리 토마토에서 직접 짜낸 토마토 주스			Glas 19,- 잔 Flasche 0,75l 37,- 보틀 0,75 l
bevande gassate	Getränke mit Kohlensäure: Pepsi, Pepsi max, Mirinda, 7up, Staropolanka-Wasser, andere 스파클링 음료 Pepsi, Pepsi max, Mirinda, 7up, Staropolanka			10,-
s. pellegrino acqua frizzante	Mineralwasser mit Kohlensäure 스파클링 워터		Flasche 0,25l 11,- 보틀 0,25 l	Flasche 0,7l 23,- 보틀 0,7 l
succhi di frutta	Soft - Apfel, Orange, schwarzes Johannisbeere 주스 - 사과, 오렌지, 블랙커런트			10,-
spremuta	Soft aus frisch gepressten Früchten: Orange, Grapefruit 신선한 오렌지, 자몽에서 직접 짜낸 주스			19,-

alle Teesorten von SAMOVA stammen
aus kontrolliertem biologischem Anbau

Tee samova 차

모든 SAMOVA 차는 유기농입니다

business trip	schwarzer Tee aus Ceylon 실론 블랙티	19,-
team spirit	mit Vitaminen angereicherte Mischung aus grünem Jatobatee, Zitrone und Ginkgo 비타민을 첨가한 그린티와 자토바, 레몬 및 은행알 믹스	19,-
lazy daze	Mischung von Earl Grey Darjeeling mit Bergamotte 베르가못과 얼그레이 다즐링 믹스	19,-
istambul night	Mischung von Darjeeling und Ceylon mit Gewürzen: Hibiskus, Ingwer, Kardamon, Pfeffer, Nelken 다즐링과 실론, 오리엔탈 향신료 믹스 : 히비스커스, 생강, 카다몬, 후추, 정향	19,-
orange safari	Rooibos mit Vanille und Orange 루이보스티와 바닐라, 오렌지 믹스	19,-
maybe baby	Fruchtmischung mit Ananas, Erdbeere sowie... Karotte und roter Beete 파인애플, 딸기와 당근, 비트 믹스	19,-
garden party	Fruchtmischung mit Apfel, Mango und Goji-Beeren 사과, 망고 및 구기자열매 믹스	19,-
jasmine green	chinesischer grüner Tee mit Jasminblüten 중국산 그린티와 자스민꽃	19,-
total reset	Mischung mit Fenchel, Cachamate und Salbei 딜과 산 약초, 세이지 믹스	19,-
space cookie	erwärmende Mischung aus Fenchel, Schokobohnenschalen und Ingwer 속이 따뜻해지는 딜, 초콜릿 조각 및 생강	19,-
tè a casa	zum mit nach Hause nehmen, Originalverpackung 75-100 g 차는 별도 구매가 가능합니다 (오리지널 패키지 75 - 100 g)	47,-
Teezusätze 차 첨가제	Zitrone, Orange, Ingwer, Honig 레몬, 오렌지, 생강, 꿀	9,-

focaccia

포카차

focaccia	Fladenbrot	포카차	23,-
focaccia con rosmarino	Fladenbrot mit Rosmarin	로즈메리 포카차	25,-
focaccia con miele	Fladenbrot mit Honig	허니 포카차	33,-
focaccia con miele e pecorino	Fladenbrot mit Honig und Pecorino-Käse	페코리노와 허니 포카차	49,-

Eine Größe - 30 cm Durchmesser,
hauchdünner Teig ohne dicken Rand
im Holzofen gebacken
Tomatensoße und Mozzarellakäse
gehören zu jeder Pizza

pizza

피자

지름 30 cm 1 종류
얇은 피자도우, 나무 화덕

각 피자에는 토마토 소스와 모짜렐라
치즈가 올라갑니다

margherita	ohne Zutaten	마르게리따	33,-
prosciutto e funghi	Schinken, Champignons	햄, 양송이버섯	39,-
principessa paola	Schinken, Champignons, Mais	햄, 양송이버섯, 옥수수	42,-
primavera	Tomaten, Basilikum	토마토, 바질	41,-
tonno e cipola	Thunfisch, Zwiebel	참치, 양파	49,-
siciliana	Salami, Kapern, Anchovis, Peperoncino, Paprika	살라미, 케이퍼, 멸치, 페페론치노, 파프리카	47,-
quattro formaggi	vier Sorten Käse	4종 치즈	57,-
frutti di mare	Meeresfrüchte	해산물	89,-
piu'	Schinken Crudo, Ruccola, Gorgonzola	크루도 햄, 루꼴라, 고르곤졸라	59,-
piu' variazioni	vier Sorten Käse, pikante Salami	4종 치즈, 스피아나따 피칸떼(매운 살라미)	79,-
la mia zuzia	Tonnatosoße, Thunfisch, Kapern, rote Zwiebel	톤나토 소스, 참치, 케이퍼, 빨간 양파	57,-
spianata e jalapeno	Spianata (pikante Salami) und Jalapeno	스피아나따(매운 살라미), 할라피뇨	64,-

antipasti freddi

caprese	Mozzarella, Tomaten, Basilikum	모짜렐라, 토마토, 바질	39,-
vitello tonnato	gebackenes Kalbfleisch, dünn geschnitten, Tonnatosoße	얇게 썬 구운 송아지 고기, 톤나토 소스	54,-
carpaccio di manzo	dünn geschnittenes Rindfilet, Ruccola	얇게 썬 소고기 안심, 루콜라	67,-
piu' mista	Prosciutto Crudo, Spianata Piccante, Grana Padano und Pecorino	프로슈토 크루도, 스피아나따 피칸떼, 그라나 파다노치즈와 페코리노	75,-

antipasti caldi

peperone al forno	mit Käse überbackene Paprika aus dem Ofen, Olivenöl	치즈로 속을 채우고 구운 파프리카, 올리브오일	37,-
melanzane alla parmigiana	mit Mozzarella und Parmesan überbackene Aubergine	모짜렐라와 파르메잔 치즈를 얹은 가지오븐구이	47,-
gamberetti al vino bianco	Gamberettikrabben in Weißwein	화이트와인에 끓여낸 새우 감베레띠	54,-
cicoria	gebackener Chicorée in Orangensoße, Schinken Crudo und Pecorino	오렌지 소스를 곁들인 치콘구이와 크루도 햄	47,-
feta e pomodori	Fetakäse mit Tomaten	토마토와 페타 치즈	54,-

insalate

calda capra	mit Ziegenkäse
angelo	mit gegrilltem Mozzarella und Zucchini
greco	mit griechischem Fetakäse
pollo	mit gegrilltem Hühnchen und Ruccola

샐러드

염소치즈	69,-
구운 모짜렐라와 쥬키니호박	54,-
그리스 페타치즈	53,-
구운 닭고기와 루콜라	52,-

ristorante PIU'

cucina a la carte

Spaghetti, Tagliatelle, Penne und glutenfreie Nudeln	pasta 파스타	스파게티, 딸리아델레, 펜네 및 글루틴프리 파스타
aglio e olio e peperoncino	Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino 올리브오일, 마늘, 페페론치노	39,-
bolognese	Bolognese-Soße aus argentinischem Rindslendenfilet 아르헨티나 등심이나 허릿살로 만든 볼로네즈 소스	54,-
spinaci	Spinat, Knoblauch, Sahne 시금치, 마늘, 크림	45,-
napoli	Tomatensoße 토마토 소스	39,-
carbonara	Guanciale, Ei, Sahne 삼겹살, 달걀, 크림	47,-
carbonara classico	Guanciale, Ei, Parmesan, ohne Sahne 크림을 넣지 않은 오리지널 까르보나라, 삼겹살, 달걀, 파르메잔	52,-
pesto	das Pesto aus Basilikum und Pinienkernen machen wir selbst 직접 만든 바질과 잣 페스토 소스	51,-
funghi e prosciutto	Waldpilze, Schinken Crudo, Sahne 숲버섯, 크루도 햄, 크림	74,-
salmone	Lachs, Tomaten-Sahnesoße, roter Pfeffer 연어, 로제소스, 레드페퍼	78,-
brodo e pollo	Olivenöl, Knoblauch, Hühnchen 올리브오일, 마늘, 닭고기	52,-
lasagne	auf Basis von argentinischem Rindslendenfilet 아르헨티나 등심으로 만든 라자냐	64,-
gnocchi con manzo	Gnocchi mit Fleisch in edlem eigenen Saft mit Kapern und Pfeffer 케이퍼와 후추를 더한 그레이비소스와 뇨끼	108,-

ristorante **PIU'**
cucina a la carte

Wartezeit ca. 40 min

risotti
리조또

주문 후 약 40분 소요

frutti di mare	mit Meeresfrüchten 해산물	118,-
funghi	mit Waldpilzen 숲버섯	89,-
milanese con scampi	mit Gemüse und Scampi (5 Stk.) 야채와 새우 (5개)	97,-

frutti di mare **해산물**

scampi al vino bianco	Scampi in Weißwein (8 Stk. – Größe 16/20) 화이트와인에 절여놓은 새우 (8 마리 – 16/20사이즈)	115,-
pesce del giorno	täglich ein anderer Fisch des Tages - bitte fragen Sie den Kellner 오늘의 생선메뉴 매일 다른 메뉴가 준비되므로, 직원에게 문의해 주세요	

täglich eine andere
bitte fragen Sie den Kellner

zuppa del giorno
오늘의 수프

매일 다른 메뉴가 준비되므로,
직원에게 문의해 주세요

aus dem Holzofen **carne 미트**

filetto a legna	Filet aus argentinischem Rindslendenfilet (aus dem mittleren, edelsten Teil des Filets) 나무 화덕에 구워낸 아르헨티나 안심고기 (안쪽 살, 가장 부드러운 부위)	189,-
	Filet aus argentinischem Rindslendenfilet (aus dem äußeren Teil des Filets) 나무 화덕에 구워낸 아르헨티나 안심고기 (바깥쪽 살)	149,-
	Filet aus polnischem Rindslendenfilet (aus dem mittleren, edelsten Teil des Filets) 나무 화덕에 구워낸 폴란드 안심고기 (안쪽 살, 가장 부드러운 부위)	142,-
	Filet aus polnischem Rindslendenfilet (aus dem äußeren Teil des Filets) 나무 화덕에 구워낸 폴란드 안심고기 (바깥쪽 살)	130,-
carne del giorno	täglich ein anderes Fleisch des Tages - bitte fragen Sie den Kellner 오늘의 미트메뉴 매일 다른 메뉴가 준비되므로, 직원에게 문의해 주세요	

salse 소스

gorgonzola	Gorgonzola-Soße 고르곤졸라	27,-
pepe verde	Soße aus grünem Pfeffer 그린 페퍼	24,-
funghi	Soße aus Waldpilzen 버섯	39,-

ristorante **PIU'** cucina a la carte

Kinderteller per bambini 어린이 메뉴

filetto di pollo	panierte Hühnerbrust, hausgemachte Pommes Frites, gekochtes Gemüse 치킨까스, 홈메이드 감자튀김, 삶은 야채	39,-
gnocchi napoli	Gnocchi, Tomatensoße 뇨끼, 토마토소스	29,-

dodatki do potraw

contorni

추가메뉴

gnocchi al burro	Gnocchi auf Butter	버터를 얹은 뇨끼	21,-
patate grigliate	Kartoffeln vom Grill	오븐구이 감자	19,-
verdure grigliate	gegrilltes Gemüse	그릴에 구운 야채	34,-
insalata mista	gemischter Salat	믹스 샐러드	32,-
ciabatta	Weizenbrot, bei PIU' vor Ort gebacken	PIU' 에서 직접 구운 치아바타	12,-
burro di aglio e'erbe	Kräuter-Knoblauch-Butter	허브갈릭버터	8,-
parmigiano	Portion frisch geriebener Parmesan	갓 갈아낸 신선한 파르메잔	9,-

dolce

디저트

tiramisu	der italienische Klassiker aus Mascarponekäse, Biskuit, Kaffee und Amaretto 마스카포네, 스펀지케이크, 커피 및 아마레토로 만든 이탈리아 클래식케이크	33,-
lampone	Dessert aus Mascarponekäse mit Himbeeren 마스카포네치즈와 산딸기로 만든 디저트	32,-
„bianco-negro” gelato	Vanilleeis in Schokoladensoße und Eierlikör 바닐라 아이스크림, 초콜렛 소스 및 아드보카트 알코올	29,-