

domcek nad fosan

MENU PIZZA KLASYKI

od poniedziałku do piątku w godz 12.00 - 15.00 mamy dobrą ofertę lunchową
dowolna pizza klasyczna kosztuje 29 zł, karafka wody gratis :)

1. MARGHERITA (vege) 26
sos pomidorowy, mozzarella, bazylia, oliwa
 2. MARINARA (vege) 19
sos pomidorowy, marynowany czosnek, bazylia, oliwa
 3. FUNGHI (vege) 32
sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki
 4. VEGE (vege) 35
sos pomidorowy, mozzarella, cukinia, oliwki, bazylia
 5. PELATI (vege) 34
pomidory pelati, mozzarella, oliwki, czosnek marynowany, bazylia
 6. ANCHOIS 36
sos pomidorowy, mozzarella, anchois, kapary, marynowany czosnek, bazylia
 7. QUATTRO FORMAGGI (vege) 41
sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola piccante DOP, grana padano DOP,
pecorino romano DOP
 8. COTTO 35
sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto
 9. FEC 36
sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, pieczarki
 10. DIAVOLA 36
sos pomidorowy, mozzarella, ventricina piccante (pikantne salami)
 11. NAPOLI 38
sos pomidorowy, mozzarella, salami napoli (łagodne), oliwki
 12. CAPRICCIOSSA 41
sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, pieczarki, oliwki, karczochy
 13. NDUJA 41
sos pomidorowy, mozzarella, nduja, mascarpone, czerwona cebula
- PIZZA SEZONOWA
zapytaj obsługę o aktualną ofertę

MENU

PIZZA SPECIALI

14. SALSICCIA 39

sos pomidorowy, mozzarella, salsiccia, gorgonzola piccante DOP,
czerwona cebula

15. CRUDO 43

sos pomidorowy, mozzarella, rukola, szynka crudo, grana padano DOP,
pomidorki koktajlowe

16. TARTUFO (vege) 39

krem z czarnej trufli, mozzarella, cheddar, bazylija

17. PISTACCHIO (vege) 46

creme fraiche, mortadela, pokruszone pistacje, pesto genovese

18. DOLCE E PICCANTE 43

sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola piccante DOP,
ventricina piccante (pikantne salami), miód

19. DI CAPRA (vege) 45

sos pomidorowy, mozzarella, szpinak z pesto, czerwona cebula,
ser kozi, balsamico

20. MELANZANE (vege) 41

sos pomidorowy, mozzarella, grillowany bakłażan,
marynowany czosnek, ricotta, grana padano

21. TARTUFO BIANCO VEGE (vege) 43

krem z białych trufli, mozzarella, cukinia, czerwona cebula, cheddar

22. TARTUFO BIANCO 45

krem z białych trufli, mozzarella, salsiccia, suszone pomidory

23. SPINACI (vege) 42

sos pomidorowy, mozzarella, szpinak baby, suszone pomidory, pesto,
pecorino romano DOP, ziarno słonecznika

24. MARINARA E BURRATA (vege) 40

sos pomidorowy, kulka świeżej burraty, bazylija

25. BIANCA 42

creme fraiche, mozzarella, gorgonzola piccante DOP, pieczarki,
czosnek marynowany, grana padano

26. DUE CARNE 44

sos pomidorowy, mozzarella, salsiccia, salami napoli, czerwona cebula

PRZEKĄSKI / PRZYSTAWKI

podawane z pieczywem własnego wypieku

DESKA WŁOSKICH SERÓW I WĘDLIN 65

(dla 2/3 osób)

mortadela / szynka crudo / salami napoli / ventricina piccante

grana padano / ricotta / mozzarella / gorgonzola

podawana z rukolą, orzechami włoskimi i pomidorkami koktajlowymi

DESKA WŁOSKICH SERÓW 49

(dla 2/3 osób)

mozzarella / ricotta / grana padano / gorgonzola piccante DOP

podawana z rukolą, orzechami włoskimi i pomidorkami koktajlowymi

ANTIPASTI 37

suszone pomidory, karczochy w oliwie, oliwki

podawane z rukolą, pomidorkami koktajlowymi i orzechami włoskimi



SAŁATKI

podawane z pieczywem z cheddarem własnego wypieku

SAŁATKA Z BURRATĄ 42

kulka świeżej burraty, szpinak i rukola, pomidorki koktajlowe,

pesto z oliwą, balsamico, orzechy włoskie

SAŁATKA Z SZYNKĄ CRUDO I MELONEM 42

szynka crudo, świeży melon, rukola z balsamico, pomidorki koktajlowe,

mozzarella, pesto z oliwą

SAŁATKA z KOZIM SEREM 37

ser kozi, szpinak i rukola, czerwona cebula, oliwki, pestki słonecznika,

balsamico, winegret



DESERY

Sernik* 15

Lody włoskie*

śmietankowe 10

śmietankowe z mussem owocowym 13

z Baileysem % 15

z likierem Passoa % 15

affogato (z espresso) 15

*zapytaj obsługę o aktualną ofertę

dla grup powyżej 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku
chęć uzyskania faktury vat lub paragonu z nr NIP prosimy zgłaszać obsłudze przed zamknięciem rachunku
rezerwacje przyjmujemy od poniedziałku do czwartku przez cały dzień oraz w piątki do godz 17

wszystkie ceny podane są w PLN

napiwek nie jest wliczony, istnieje możliwość zostawienia napiwku płacąc kartą

opakowanie na wynos 1 zł

NAPOJE

SPRITZERY I KOKTAJLE

Aperol Spritz 29

aperol, frizzante, woda gazowana, pomarańcze

Hugo 27

frizzante, woda gazowana, syrop z czarnego bzu, limonka, mięta

Lillet Spritz 30

lillet rose, chambord, frizzante, sok z limonki

Bellini 16

frizzante, mus owocowy*

Mimosa 17

frizzante, świeżo wyciśnięty sok z pomarańczy

Kir Royale 19

Frizzante, Creme de cassis

Martini Spagliato 31

Martini Fiero, Martini Riserva Speciale Rubino, Frizzante, plaster pomarańczy

Tropikalne ambrato 32

Martini Riserva Speciale Ambrato, limonka, Redbull Tropikalny, świeży tymianek

Aperol Sour 31

Aperol, sok z cytryny, świeży sok z grejpfruta, syrop cukrowy, białko jaja

Soft Pornstar Martini 36

Martini Extra Dry, Passoa, Archers, Puree Marakuja, syrop waniliowy, 125 ml frizzante

Ananasowe Martini Mojito 35

Martini Extra Dry, Puree Ananasowe, Limonka, Mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana

Martini Mojito 33

Martini Bianco, Limonka, Mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana

Ananasowe Martini Sour 32

Martini Extra Dry, limonka, puree ananasowe, syrop cukrowy, białko jaja

Imbirowy 30

Passoa, naturalny syrop imbirowy, limonka, naturalny sok jabłkowy, woda gazowana

Melisa Mojito 32

Martini Bianco, limonka, naturalny syrop z melisy, mięta, woda gazowana

Martini Royale Bianco 27

Martini Bianco, frizzante, limonka, mięta

Martini Royale Rosato 27

Martini Rosato, frizzante, pomarańcza

WINA

BIAŁE

PIEROPAN / SOAVE CLASSICO 22 / 120

DOC Veneto / Włochy / Wytrawne / Szczepy: Garganega, Trebbiano di Soave
Aromat: kwiatów polnych i marcepanu, idealny balans owoców i kwasowości

RIPORTA / PINOT GRIGIO 21 / 112

DOP Sycylia / Włochy / Wytrawne / Szczep: Pinot Grigio
Aromat: ziół, wanilii, brzoskwiń i cytryn, lekko mineralne

PIEROPAN / LA ROCCA 32 / 160

DOC Soave Classico / Włochy / Wytrawne / Szczep: Garganega
Aromat: żółtych, dojrzałych śliwek i grejfrutów, nuty ziołowe, nuty dębowe,
lekko kremowe i zrównoważone

CZERWONE

VARVAGLIONE / 12 E MEZZO / MALVASIA NERA DEL SALENTO 20 / 105

Salento / Włochy / Wytrawne / Szczep: Malvasia Nera
Aromat: wiśni i malin z nutami korzennymi

RIPORTA / PRIMITIVO DI MANDURIA 22 / 115

DOP Primitivo di Manduria (Apulia) / Włochy / Wytrawne / Szczep: Primitivo
Aromat: intensywne aromaty czerwonych owoców, aksamitne i miękkie

PIEROPAN / RUBERPAN 36 / 185

DOC Valpolicella superiore / Włochy / Wytrawne /
Szczepy: Corvina Veronese, Rondinella,
Corvinone, Croatina Veronese, tradycyjne odmiany Valpolicella
Aromat: malin, wiśni, truskawek, drewna dębowego, wanilii i goździków, zrównoważony
smak owoców ze zdecydowanymi jedwabistymi taninami, bogate i głębokie

MUSUJĄCE

Martini Prosecco 21 / 120

Martini Asti 21 / 120

Martini Brut 21 / 120

L'ANTICA QUERCIA / ARIO EXTRA DRY 28 / 142

DOCG Prosecco Superiore / Włochy / Wytrawne / Szczep: Glera

WINA POLSKIE, LOKALNE

WINNICA SILESIAN / CUVEE 26 / 135

Dolny Śląsk / Polska / Wytrawne / Szczepy: Johanniter, Solaris, Hiberna
Aromaty: gooseberries, apples, kwiat bzu z nutą cytrusów

WINNICA L'OPERA / HALKA 25 / 125

Wzgórza Trzebnickie / Polska / Półwytrawne / Szczepy: Chardonnay, Bronner, Muscaris
Aromaty: białe kwiaty - liliie i róże, cytrusy, zielone jabłko, nektarynka i brzoskwinia

WINNICA JAKUBÓW / YACOBUS ORANGE 27 / 139

Dolny Śląsk / Polska / Wytrawne / Szczepy: Hiberna, Solaris, Traminer, Riesling
Aromaty: kwiat lipy, rodzyunki, dojrzała pigwa i brzoskwinia, finisz rozmarynowo - herbaciany

WINNICA MODERNA / CHARDONNAY 25 / 125

Dolny Śląsk / Polska / Wytrawne / Szczep: Chardonnay
Aromaty: melon, zielony ananas, zielone jabłko,
owoce pestkowe z nutą kwiatową, finisz mineralny

WINA STOŁOWE W KARAFKACH

250 / 500 ml

BIAŁE: GARGANEGA / CHARDONNAY 30 / 40

Veneto / Włochy / Wytrawne / Szczepy: Chardonnay, Garganega

CZERWONE: BARONE NERO 30 / 40

Veneto/ Włochy / Wytrawne / Szczepy: Cabernet Sauvignon, Malbec, Refosco

Frizzante 30/40

Martini Prosecco 35/55

PIWA Z KIJA*

(0,3l / 0,5l)

Holba 13 / 15

Piwo rzemieślnicze Browar Nepomucen* 14 / 18

*zapytaj obsługę o aktualną ofertę

PIWA BUTELKOWE*

(0,5l)

Litovel Miodowy 14

Litovel Ciemny 14

Piwo rzemieślnicze BROWAR NEPOMUCEN 0,5L 18

Litovel Free max 0,5% 14

Nepomucen max 0,5% 17

Rowerzysta max 0,5% 17

Miłosław IPA 0,0% 14

Cydr Browar Fortuna (wytrawny) 16

DZBANY

ca 1000ml

Aperol Spritz 59

aperol, frizzante, woda gazowana, pomarańcze

Hugo 59

frizzante, woda gazowana, syrop z czarnego bzu, limonka, mięta

Radler 30

czeski lager, sok z cytryny, syrop cukrowy, mięta, woda sodowa

Martini Fiero 59

Martini Fiero, pomarańcze, tonik

DOMOWE LEMONIADY

(0,6l)

Lemoniada klasyczna	16
Lemoniada owocowa	18
Lemoniada lawendowa	19
Lemoniada imbirowa	19
Lemoniada ogórkowa z melisą	19
Lemoniada Matcha	19
Mojito 0%	24
Aperol 0% (0,4)	27
Hugo 0% (0,4)	26

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Świeżo wyciskany sok (0,33)	16
Naturalny sok jabłkowy "Maciejowy Sad" (0,33)	12
Aranciata / Aranciata Rossa (0,275)	14
Fritz Kola (0,33)*	13
Mio Mio Mate	14
Staropolanka gazowana (0,33)	7
S.Pellegrino (0,75)	19
Coca-Cola / Coca-Cola Zero (0,25)	9
Red Bull (0,25)	13

KAWY / HERBATY / NAPARY

espresso / doppio	10 / 12
americano	11
cappuccino	14
latte	16
herbata w imbryku	14
(czarna, earl grey, zielona, owocowa)	
napar imbirowy z cytryną i miodem (0,5l)	17
syrop smakowy	+2 zł
mleko roślinne	+2 zł

MROŻONA KAWA I HERBATA

espresso na lodzie / czarna na lodzie	11
kawa biała mrożona / na owsianym mleku	16
tonic espresso z pomarańczą	16 +mus marakuja 18
freshpresso	15
(świeżo wyciskany sok pomarańczowy z espresso)	
matcha z mlekiem owsianym na lodzie	18
herbata mrożona (0,6)	18
(earl grey, mus brzoskwinowy, sok z cytryny)	

WODA FILTROWANA

gratis