OSTERIA
ANTONINA

Osteria Antonina to miejsce inspirowane włoską kulturą i dbałością o autentyczność smaku - z naszym bałtyckim twistem.

Wierzymy, że prawdziwa kuchnia opiera się na jakości, a nie ilości - dlatego nasza karta jest krótka, a każde danie tworzymy z najlepszych składników, dbając o smak, sezonowość i autentyczność.

Zapraszamy Was w kulinarną podróż po słonecznej Italii.
Na dobry początek poczęstujemy Was naszym pieczywem i wyjątkową oliwą – Colli Etruschi, odkrytą przez nas w sercu Lazio, regionu Włoch słynącego ze swojej oliwy.

QR-CODE SCANNEN
FÜR DEUTSCHE SPEISEKARTE

SCAN QR CODE
FOR ENGLISH MENU

ANTIPASTI

TARTARE DI BAVETTA 59
Sezonowana wołowina bavetta z majonezem truflowym, szczypiorkiem, czerwoną cebulą, żółtkiem, domowym, ubity masłem oraz pieczywem.

ARANCINI 35
Z Z WOŁOWYM RAGOUT
Sycylijska przystawka w postaci chrupkiego risotto z długo gotowanym ragout wołowym i mozzarellą fior di latte. Podawane z naszym domowym aioli.

KREWETKI MARYNOWANE W POMARAŃCZACH 55
Sos bisque z owoców morza, białego wina, masła, peperoncino i szalotki z prażonymi migdałami, konfitowanymi pomidorami i naszym pieczywem.

SMAŻONA BRUKSELA Z MIODEM SPADZIOWYM 32
Smażona na oliwie brukselka z miodem spadziowym, guanciale oraz pecorino romano.

ZUPY

Rozgrzewają, sycą i podkreślają prostotę włoskiej kuchni.

TRIPPA ALLA FIORENTINA 35
Długo gotowana zupa gulaszowa z flaków wołowych z pomidorami oraz świeżymi ziołami. Podawana z naszym pieczywem.

KREM Z PIECZONEJ DYNI HOKKAIDO 35
Kremowa zupa z dyni hokkaido z prażonymi pestkami z dyni oraz oliwą z pestek dyni.

ZUPA GRZYBOWA 35
Aromatyczna zupa ze smażonych na maśle borowików oraz podgrzybków ze świeżymi ziołami. Podawana z naszym pieczywem.

PASTA FRESCA

Do każdego dania rekomendujemy rodzaj makaronu, który najlepiej komponuje się z danym sosem i dodatkami. Jeśli jednak mają Państwo własne preferencje, z przyjemnością zamienimy makaron na inny dostępny rodzaj. Oferujemy również możliwość zamiany na makaron bezglutenowy.

PASTA FRESCA

Wyrabiamy dla was codziennie świeży makaron - spróbujcie i poczujcie różnicę.

PAPARDELLE RAGOUT 59
Makaron papardelle z klasycznym, włoskim ragout z mięsa wołowego ze Stramnicy z dodatkiem sera pecorino.

ORECCHIETTE CARBONARA 55
Makaron orecchiette z klasycznym sosem carbonara na bazie sera pecorino romano, żółtka, dojrzewającego guanciale oraz czarnego pieprzu.

PACCHIERI Z KREWETKAMI 59
Makaron pacchieri z dzikimi krewetkami w sosie z palonych langustynek, pomidorami San Marzano, bazylią i kalabryjskim chilli.

FETTUCCINE ALFREDO Z CZARNĄ TRUFLĄ 59
Makaron fettuccine w klasycznym sosie alfredo na bazie masła i parmigiano reggiano z dodatkiem świeżej, czarnej trufli.

PAPARDELLE Z WĄTROBKĄ 49
Makaron papardelle z wolnopieczoną wątróbką drobiową w sosie demiglace, świeżym tymiankiem i młotkowanym czarnym pieprzem.

RIGATONI Z KURCZAKIEM 49
Makaron rigatoni w maślano-śmietanowym sosie z parmigiano reggiano, czosnkiem, rozmarynem oraz wolnopieczonym kurczakiem.

GNOCCHI Z CZARNĄ TRUFLĄ I PALONYM KALAFIOREM 59
Domowe gnocchi ze świeżą, czarną truflą, kremowym puree z palonego kalafiora oraz parmigiano reggiano.

RAVIOLI Z KACZKĄ 55
Ręcznie lepione ravioli z kaczką oraz gruszką w sosie z borowików oraz smażonymi grzybami shimeji.

RISOTTO

Risotto narodziło się w północnych Włoszech w XVI wieku. Od pokoleń symbolizuje sztukę cierpliwego gotowania, gdzie ryż, bulion i tradycja łączą się w kremową harmonię smaków.

RISOTTO Z KREWETKAMI & NDUJĄ 69
Kremowe risotto z kalabryjską kiełbasą nduja, mascarpone, krewetkami z ognia i parmigiano reggiano.

RISOTTO Z PIECZONĄ DYNIĄ 59
Kremowe risotto z pieczoną dynią, crispy chilli, parmigiano reggiano, zestem z pomarańczy i prażonymi pestkami dyni.

SECONDI

COTOLETTA ALLA ANTONINA 59
Panierowany kotlet drobiowy z ziołowym masłem, pomidorami ze szczypiorkiem i czerwoną cebulą, frytkami oraz parmigiano reggiano.

IL NOSTRO MIELONY 75
Kotlet mielony z mlecznej cielęciny Rubia Gallega podany z sosem z palonego pieprzu oraz kremowym puree ziemniaczanym.

PSTRĄG Z ZIELENICY 95
Ekologiczny pstrąg z Zielenicy z kremowym sosem beurre blanc oraz klasycznym risotto alla milanese.

BAKŁAŻAN 55
Pieczony bakłażan z sosem parmezanowym, palonymi pomidorami i świeżą bazylią.

PIZZA NAPOLETANA ANTONINA'S SPECIALITY

Pizze, które znajdziecie tylko u nas – dopracowane
w każdym detalu, pełne pasji i charakteru Osterii Antonina.

GUANCIALE 48
Crème fraîche. mozzarella fior di latte. mozzarella fior di latte. ser tallegio.
czosnek. pecorino romano. guanciale al pepe.

PANCETTA E SPINACI 55
Crème fraîche. mozzarella fior di latte. świeży szpinak. Pancetta Piacentina.
świeży rozmaryn. czosnek. pecorino romano.

STRACIATELLA 'NDUJA 59
Crème fraîche. mozzarella fior di latte. 'nduja. miód spadziowy.
straciatella di Bufala. peperoncino. bazylia.

DYNIA 48
Sos z dyni hokaido. scamorza affumiciata. prażone pestki dyni.
marynowana dynia hokaido. ricotta.

SALSICIA E PEPERONI 52
Sos z palonej czerwonej papryki. mozzarella fior di latte.
sycylijska kiełbasa salsiccia fresca. peperoncino. marynowany brokuł friarelli.

DOLCE PARMA 55
Mozzarella fior di latte. Prosciutto Di Parma. pieczone brzoskwinie.
czerwona cebula. świeża bazylia. mascarpone.

PROSCIUTTO DI PARMA 55
Pomidory San Marzano. mozzarella fior di latte. coppa di parma. rukola.
podsuszane pomidory. parmigiano reggiano DOP.

HABANERO DIAVOLA 49
Pomidory San Marzano. mozzarella fior di latte. pieczona brzoskwinia.
papryka habanero. salami ventricina.

PIZZA NAPOLETANA ROSSO

Pizza Rosso - klasyczna pizza neapolitańska na bazie pomidorów San Marzano DOP, będącym jej sercem i podstawą smaku.

MARGHERITA 35
Pomidory San Marzano DOP. mozzarella fior di latte. parmigiano reggiano. bazylia.

PROSCIUTTO COTTO 45
Pomidory San Marzano DOP. mozzarella fior di latte. prosciutto cotto.

PEPPERONI 49
Pomidory San Marzano DOP. mozzarella fior di latte. salsiccia piccante. sycylijskie oregano.

SALAMI NAPOLI 45
Pomidory San Marzano DOP. mozzarella fior di latte. salami napoli dolce. oliwki leccino.

AMATRICIANA 45
Pomidory San Marzano DOP. mozzarella fior di latte. guanciale. peperoncino. pecorino romano

PIZZA NAPOLETANA BIANCA

Pizza Bianca - wariant bez sosu pomidorowego, oparty na serach i crème fraîche, podkreślający delikatność składników.

QUATTRO FORMAGGI 45
Mozzarella fior di latte. crème fraîche. gorgonzola. taleggio. scamorza affumiciata. orzechy włoskie.

MORTADELLA E STRACIATELLA 55
Mozzarella fior di latte. mortadella di Bologna. stracciatella di bufala. sycylijskie pistacje.

BAMBINI

Dania stworzone z myślą o najmłodszych gościach. Proste, smaczne i podane w porcjach idealnych dla dzieci, by każdy mógł cieszyć się włoską ucztą.

FETTUCINE POMODORO 25
Makaron fettucine. Klasyczny sos pomidorowy na bazie pomidorków koktajlowych i parmigiano reggiano DOP.

KURCZAKI BAMBINO 25
Chrupiące kurczaki w delikatnej panierce z frytkami.

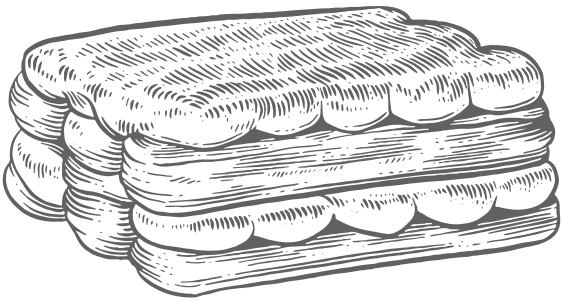
FETTUCINE AL BURRO 25
Ręcznie robiony makaron fettucine z maslem i parmigiano reggiano.

DOLCI

Słodkie zakończenie włoskiej uczty. Naszą specjalnością jest klasyczne tiramisu, serwowane prosto z blachy – tak, jak podaje się je we włoskich domach. Kremowe, lekkie i nieodparcie kuszące.

TIRAMISU 29
Biszkopty savoiardi. likier Amaretto. mascarpone. kakao. espresso.

PIECZONE ŚLIWKI 32
Śliwki gotowane w czerwonym winie i cynamowie podane z ubijaną ricottą oraz kruszonką.



KOKTAJLE

Klasyki i autorskie kompozycje, w których włoska lekkość spotyka się z nowoczesną kreatywnością. Orzeźwiają, zaskakują smakiem i doskonale uzupełniają każdą chwilę przy stole.

PALOMA 38
Tequila Olmeca Silver. limonka. syrop z agawy. three cents grapefruit soda. szczypta soli.

MELON STAR MARTINI 42
Wódka Finlandia. likier Paesano melon. sok z cytryny. syrop cukrowy. białko. prosecco.

PORNSTAR MARINI 39
Wódka Finlandia waniliowa. puree z marakui. syrop waniliowy. sok z cytryny. prosecco.

WHISKEY SOUR 37
Whiskey Dewar's 8YO. białko. angostura.sok z cytryny. syrop cukrowy.

VODKA SOUR 34
Wódka Finlandia. białko. angostura.sok z cytryny. syrop cukrowy.

GIN BASIL SMASH 35
Gin Bickens. sok z cytryny. syrop cukrowy. bazylia.

ARANCIA SOUR 39
Whisky dewar's 8YO. sok z cytryny. syrop pomarańczowy z goździkiem, imbirem i szczyptą kardamonu. białko. angostura.

MOSCOW MULE 39
Wódka Finlandia. sok z limonki. syrop imbirowy. Three Cents Ginger Beer.

DAIQUIRI TWIST 36
Rum Bacardi Carta Negra. sok z limonki. syrop z mirabelki. triple sec.

NEGRONI 42
Gin Bombay Sapphire. Campari. Martini Riserva Rubino.

MARGARITA 38
Tequila Olmeca Silver. triple sec. limonka.

ESPRESSO MARTINI 43
Wódka Finlandia. domowy likier kawowy. espresso. syrop cukrowy.

PEAR GIN FIZZ 39
Gin Bickens. sok z cytryny. syrop gruszkowy z cynamonem. białko.

APPLE MONKEY 43
Whisky Monkey Shoulder. syrop jabłkowy z tymiankiem. sok z cytryny. angostura. amaretto Adriatico.

SPRITZ MENU

Spritz: lekki, musujący styl życia—prosecco i chwila włoskiej elegancji zaklęta w szkle.

LIMONCELLO BASIL SPRITZ 34
Limoncello limuni. prosecco millesimato extra dry. woda gazowana. bazylia.

APERITIVO SPRITZ 35
Aperitivo Pronol. prosecco Millesimato extra dry. woda gazowana.

HUGO SPRITZ 35
Prosecco Millesimato extra dry. syrop elderflower. mięta. limonka.

CAMPARI SPRITZ 37
Campari. prosecco Millesimato extra dry. woda gazowana.

CRANBERRIES SPRITZ 35
Syrop żurawinowy z rozmarynem i skórką pomarańczy. sok z cytryny. gin Bickens. Prosecco Millesimato extra dry. woda gazowana.

GRZANE WINO

CZERWONE WINO 26
Pomarańcza,
miód, rozmaryn

BIAŁE WINO 26
Gruszka,
miód, rozmaryn

KOKTAJLE 0%

Pełnia smaku bez alkoholu. Orzeźwiające, kolorowe i tworzone z taką samą pasją jak klasyczne koktajle – idealne, gdy chcesz cieszyć się przyjemnością chwili w lżejszej wersji.

APEROL ZERO 33
Crodino 0%. prosecco la Gioiosa 0% woda gazowana.

CAMPARI ZERO 39
San Bitter 0%. prosecco la Gioiosa 0% woda gazowana.

PORNSTAR ZERO 38
prosecco 0% la Gioiosa. puree marakuja. syrop waniliowy. sok z cytryny. syrop cukrowy. białko.

LIMONCELLO ZERO 34
Limonzero. prosecco 0% la Gioiosa. woda gazowana.

HUGO 0% 33
Prosecco 0%. syrop elderflower. mięta. sok
z limonki.

RASPBERRY CLOUD 0% 38
Rum Capitan Morgan 0%. sok z cytryny. syrop waniliowy. puree malinowe. białko.

KAWA

Kawa Musetti – włoska tradycja, intensywny aromat i doskonała równowaga smaku.

ESPRESSO 13

ESPRESSO DOPPIO 15

AMERICANO 15

FLAT WHITE 19

CAPPUCCINO 17

MATCHA LATTE 24

PUMPKIN SPICE LATTE 26
syrop pumpkin spice. mleko. espresso doppio.

GORĄCA CZEKOLADA 26
Orsa Drinks silky smooth. mleko. bita śmietana. pianki marshmallow.

HERBATA

EARL GREY, ENGLISH BREAKFAST, JAŚMINOWA, OWOCE LEŚNE, ROOIBOS, MEXICAN DREAM, ORANGE & ROSEMARY, SPICY CINNAMON 18

HERBATA JESIENNA 23

Herbata Richmont Orange & Rosemary, pomarańcza, cytryna, cynamon, anyż, imbir, goździk, syrop klonowy, żurawina

SOFTY

COCA COLA 0,25L 12

COCA-COLA ZERO 0,25L 12

FANTA 0,25L 12

SPRITE 0,25L 12

TONIC 0,25L 12

WODA DELICE 12
GAZOWANA / NIEGAZOWANA 0,33L

KARAFKA WODY 19
FILTROWANEJ 1L

LEMONIADA DOMOWA 0,3L 16
cytrynowa / gruszka & cynamon / pomarańcza & goździk / żurawina & rozmaryn

KARAFKA LEMONIADY DOMOWEJ 1L 47
cytrynowa / gruszka & cynamon / pomarańcza & goździk / żurawina & rozmaryn

PIWA

PIWO LANE
PERONI
NASTRO AZZURRO 22
(5%) 0.4L

KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 19
0,5L | 4,9%

PERONI NASTRO AZZURRO 20
0,0% 0,33l

KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE BEZALKOHOLOWE 19
0,5L | 0,0%

LIKIERY

Na zakończenie uczty zapraszamy do spróbowania naszych wyselekcjonowanych włoskich trunków. Podkreślą smak deserów i sprawią, że rozmowy przy stole staną się niezapomniane.

LIMONCINO LAZZARONI 22
Włoski likier cytrynowy powstały według unikatowej receptury na bazie, rosnących na Sycylii wolnych od wszelkich oprysków, skórek owoców drzew cytrynowych.

AMARETTO ADRIATICO 25
Niezwykłe wydanie klasycznego likieru. Przygotowany z apulijskich migdałów pozbawionych skórek.

MIRTO RICETTA STORICA 26
Likier z jagód mirtu o intensywnym korzennym aromacie z nutą balsamiczną

LIKIER Z MELONA PAESANO 26
Aksamitny i kremowy likier o wyraźnym smaku melona.

ALKOHOLE PREMIUM

MONKEY SHOULDER 26

SMOKEY MONKEY 30

GREY GOOSE 34

BARCELÓ IMPERIAL 36

BOMBAY SAPPHIRE 26

ESPOLÒN BLANCO 32