

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.

CALAMARI FRITTI 55

Świeże kalmary w delikatnym piwnym cieście, podane z opalaną cytryną, natką pietruszki i solą maldone.

ARANCINI Z WOŁOWYM RAGOUT 35

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

OGÓRKI MAŁOSOLNE & STRACIATELLA 28

Domowe ogórki małosolne z targu z kremową straciatellą, miętą i oliwą koperkową.



KREWETKI MARYNOWANE W POMARAŃCZACH 55

Sos bisque z owoców morza, białego wina, masła, peperoncino i szalotki z prażonymi migdałami, konfitowanymi pomidorami i naszym pieczywem.

ZUPY



Rozgrzewają, sycą i podkreślają prostotę włoskiej kuchni.



TRIPPA ALLA FIORENTINA 35

Długo gotowana zupa gulaszowa z flaków wołowych z pomidorami i świeżymi ziołami. Podawana z naszym pieczywem.

ZUPA RYBNA 45

Cacciucco – tradycyjna toskańska zupa rybna z Livorno, przygotowywana z ryb i owoców morza w aromatycznym sosie pomidorowym z czosnkiem, winem i oliwą z oliwek.

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.



Pappardelle



Orecchiette



Lasagnetta



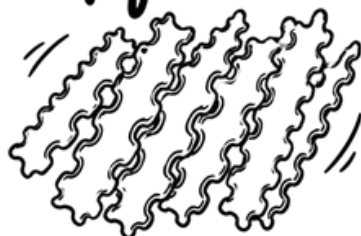
Paccheri



Fettuccine



Mafaldine



Rigatoni



PASTA FRESCA



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



PAPARDELLE RAGOUT 54

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 55

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

FETTUCCINE ALFREDO Z CZARNĄ TRUFLĄ 54

Makaron fettuccine w klasycznym sosie alfredo na bazie masła i parmigiano reggiano z dodatkiem świeżej, czarnej trufli.



MAFALDINE Z BURRATĄ 55

Makaron mafaldine z kremową burratą oraz migdałami w aromatycznym sosie z pomidorów.



PAPARDELLE Z WĄTROBKĄ 45

Makaron papardelle z wolnopieczoną wątrobką 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.

LASSAGNETTA Z KURKAMI 55

Szerokie płaty makaronu lassagne w kremowym sosie z białego wina, czosnku, parmigiano reggiano oraz świeżych kurek



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 69 Z KREWETKAMI & NDUJĄ

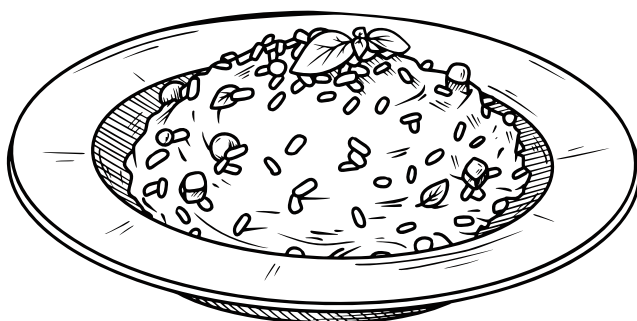
Kremowe risotto z kalabryjską
kiełbasą nduja, mascarpone,
krewetkami z ognia i
parmigiano reggiano.

RISOTTO 65 Z WĘDZONYM HALIBUTEM

Chrupiące risotto z chrzanowym
sosem beurre blanc, parmigiano
reggiano i wędzonym halibutem
na ciepło.

RISOTTO ZE ŚWIEŻYMI KURKAMI 55

Kremowe risotto ze smażonymi na
maśle kurkami z czonkiem, białym
winem oraz parmigiano reggiano.



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. bazylia.

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 napolì dolce. oliwki leccino.

PICANTE 45

Pomidory San Marzano DOP. mozzarella fior di latte. salami picante. peperoncino



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 affumicata. orzechy włoskie.



MORTADELLA E STRACIATELLA 55

Pesto bazyliowe. mozzarella fior di latte. mortadella di Bologna. stracciatella di bufala. sycylijskie pistacje.

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.

BURRATA 55

Pomidory San Marzano. świeża burrata. czosnek. świeża bazylia.
marynowane żółte i czerwone pomidory.



STRACIATELLA 'NDUJA 59

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

WĘDZONA MARGHERITA 35

Sos z żółtych pomidorów. wędzona mozzarella fior di latte.
świeża bazylia. parmigiano reggiano.



PESTO BASILICO 45

Pomidory San Marzano. mozzarella fior di latte. marynowane żółte i czerwone
pomidory. pesto bazyliowe. świeża bazylia. parmigiano reggiano.



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.



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 masłem i parmigiano reggiano.



DOLCI

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

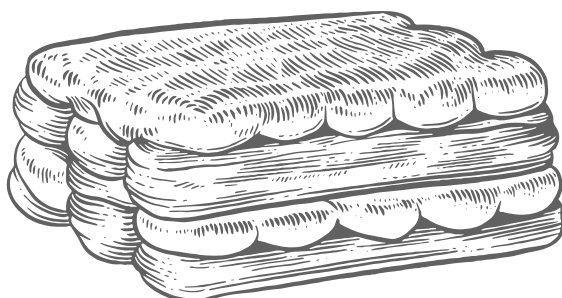
TIRAMISU 29

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



LODY FIOR DI LATTE 32

Domowe lody fior di latte z coulis malinowym.



KAWA



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



ESPRESSO 13

ESPRESSO DOPPIO 15

AMERICANO 15

FLAT WHITE 19

CAPPUCCINO 17

ESPRESSO TONIC 22
Kinley, sok z limonki,
espresso doppio

ICE MATCHA 23
mango / truskawka

MLEKO 3
Owsiane

HERBATA

EARL GREY, JAŚMINOWA, 18
OWOCE LEŚNE, BRZOSKWINIA,
ROOIBOS, MALINOWO-
GRUSZKOWA

ANTONINA'S ICE TEA

APPLE PIE 23

BLUEBERRY 23
& STRAWBERRY

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 / arbuzowa / brzoskwiniowa

KARAFKA LEMONIADY DOMOWEJ 1L 47
cytrynowa / arbuzowa / brzoskwiniowa

KOKTAJE

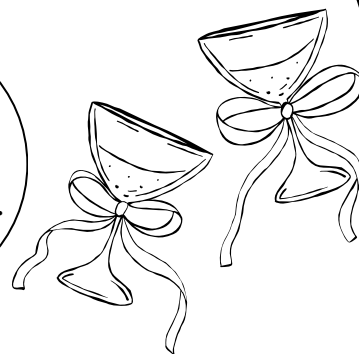


Klasyki i autorskie kompozycje, w których włoska lekkość spotyka się z nowoczesną kreatywnością. Orzeźwiają, zaskakują smakiem i doskonale uzupełniają każdą chwilę przy stole.



PALOMA 38

Tequila. limonka. syrop z agawy.
szczypta soli. pink grapefruit soda.



MELON STAR MARTINI 42

Wódka. likier Alpina pistacja.
sok z cytryny. syrop cukrowy.
białko. prosecco.

PORNSTAR MARINI 39

Wódka waniliowa. puree
z marakui. syrop waniliowy. sok
z cytryny. białko. prosecco.

WHISKEY SOUR 37

Whiskey. białko. angostura.
sok z cytryny. syrop cukrowy.

MOJITO 39

Rum. syrop cukrowy. limonka.
mięta. angostura. woda
gazowana.

PASSION MOJITO 42

Rum. syrop cukrowy. puree
z marakui. limonka. mięta. woda
gazowana.

STRAWBERRY MOJITO 42

Rum. syrop cukrowy. puree
truskawkowe. limonka. mięta.
woda gazowana.

VODKA SOUR 34

Wódka. białko. angostura.
sok z cytryny. syrop cukrowy.

GIN BASIL SMASH 35

Gin. sok z cytryny. syrop
cukrowy. bazylia.

DARK N STORMY 42

Ciemny rum. ginger beer.
angostura. sok z limonki.

DAIQUIRI TWIST 36

Rum. sok z limonki. syrop z
mirabelki. triple sec.

NEGRONI 39

Gin. Campari. Vermouth Rosso.

MARGARITA 38

Tequila. triple sec. limonka.

CUBA LIBRE 34

Rum. limonka. cola.

SPRITZ MENU

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

COLADA SPRITZ 36

Prosecco. spiced rum.
syrop z ananasa. sok z cytryny.

LIMONCELLO BASIL SPRITZ 34

Limuncello. prosecco. woda gazowana. bazylia.

APERITIVO SPRITZ 35

Aperitivo. prosecco. woda gazowana.

HUGO SPRITZ 35

Prosecco. syrop elderflower. mięta. limonka.

CAMPARI SPRITZ 37

Campari. prosecco. woda gazowana.

BLACKCURRANT SPRITZ 35

prosecco. gin. syrop z czarnej porzeczki. sok z cytryny.

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. prosecco 0% la Gioiosa. woda gazowana.

PORNSTAR ZERO 39

prosecco 0% la Gioiosa. puree marakuja. syrop waniliowy. sok z cytryny. syrop cukrowy. biało.

MOJITO 0% 38

Rum 0%. syrop cukrowy. limonka. mięta. woda gazowana.

LIMONCELLO ZERO 34

Limonzero. prosecco 0% la Gioiosa. woda gazowana.

CUBA LIBRE 0% 33

Rum 0%. cola. limonka.

HUGO 0% 33

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

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 19
Włoski likier cytrynowy
powstały według unikatowej
receptury na bazie, rosnących
na Sycylii wolnych od wszelkich
oprysków, skórek owoców
drzew cytrynowych.

AMARETTO ADRIATICO 25
Niezwyczajne 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