

FIGGOA

restaurant

INIZIARE CZEKADEŁKO (SOMETHING TO START)

BRUSCHETTA

Grzanka z pomidorami i czosnkiem	9 zł
<i>(Toast with tomatoes and garlic)</i>	
Zapiekana grzanka z pomidorami, czosnkiem i serem mozzarella	9 zł
<i>(Baked toast with tomatoes, garlic and mozzarella cheese)</i>	

FOCACCIA

Podplomyk z oliwami smakowymi	9 zł
<i>(Oven baked pancake with flavoured olive oil)</i>	
Podplomyk z serem gorgonzola i mozzarella	9 zł
<i>(Oven baked pancake with cheese)</i>	
Podplomyk z szynką parmeńską	9 zł
<i>(Oven baked pancake with Parma ham)</i>	

PRIMA COLAZIONE

ŚNIADANIA (BREAKFAST)

(Do śniadania podajemy pieczywo i masło)
(Served with bread and butter)

Jajecznica na maśle	9 zł
<i>(Scrambled eggs fried on butter)</i>	
Jajka sadzone na bekonie	12 zł
<i>(Two eggs fried on bacon)</i>	
Omlet z warzywami	16 zł
<i>(Omelette with vegetables)</i>	
Omlet z owocami	16 zł
<i>(Omelette with fruits)</i>	
Grzanka z szynką, jajkiem i serem	16 zł
<i>(Toast with ham, cheese and egg)</i>	

**ANTIPASTI
PRZEKĄSKI
(STARTERS)**

Carpaccio z wołowiny <i>(Beef carpaccio)</i>	21 zł
Carpaccio z lososia <i>(Smoked salmon carpaccio)</i>	21 zł
Wątróbki drobiowe w sosie pomarańczowo-balsamicznym <i>(Chicken liver with orange and balsamic sauce)</i>	28 zł
Szparagi grillowane z szynką włoską <i>(Grilled asparagus with prosciutto)</i>	21 zł
Krewetki tygrysie z chilli i czosnkiem podawane z pieczywem czosnkowym <i>(Tiger prawns with chilli and garlic served with garlic bread)</i>	24 zł

**INSALATE
SAŁATY
(SALADS)**

CAPRESE	
Mozzarella z pomidorami, oliwkami i świeżą bazylią <i>(Mozzarella with tomatoes, olives and fresh basil leaves)</i>	18 zł
CESARE	
Kurczak z sałatą rzymską, ogórkiem, pomidorem i grzankami zielonymi z sosem cesarskim <i>(Chicken with cos lettuce, tomato, cucumber and herb croutons with Caesar dressing)</i>	19 zł
MILANESE	
Wołowina z fasolką, kukurydzą, pomidorami, cebulą z ostrym sosem balsamicznym <i>(Beef with red bean, sweet corn, tomatoes and onion with hot balsamic dressing)</i>	20 zł
DI SALMONE	
Łosoś z pomidorami, ogórkiem, cebulą, kaparami z miodowo-koperkowym sosem winegret <i>(Smoked salmon with tomato, cucumber, onion and capers with honey-dill vinaigrette dressing)</i>	21 zł
AL TONNO	
Tuńczyk, pomidor, ogórek, cebula, jajko, fasolka szparagowa, sałaty mieszane z sosem winegret <i>(Mixed salads with tuna, tomato, cucumber, green bean, onion and egg with vinaigrette dressing)</i>	19 zł

**ZUPPE
ZUPY
(SOUPS)**

POLPETTINE IN BRODO	
Bulion z mięsnymi pulpecikami i parmezanem <i>(Broth with meat balls and parmesan)</i>	12 zł
CREMA DI PORCINI	
Krem z prawdziwków <i>(Cream of boletus soup)</i>	12 zł
CREMA DI POMODORO	
Krem z pomidorów <i>(Cream of tomato soup)</i>	9 zł

PRIMI PIATTI/PASTA
(PIERWSZE DANIA)
(PASTA)

Do wyboru makarony pszenne: penne, farfalle, spaghetti, tagliatelle i pełnoziarniste: penne, spaghetti, tagliatelle)

(pasta of your choice; wheat: penne, farfalle, spaghetti, tagliatelle and wholemeal: penne, spaghetti, tagliatelle)

PASTA CON POLLO AI FUNGHI

Kurczak z pieczarkami i bazylią w sosie śmietanowym 21 zł
(Chicken with mushrooms and basil in cream sauce)

PASTA CON MANZO AL VERDE

Wołowina ze szpinakiem w sosie gorgonzola 23 zł
(Beef with spinach with gorgonzola sauce)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Boczek z kremowym sosem i parmezanem 22 zł
(Bacon with parmesan and cream sauce)

PASTA CON SALMONE FRESCO

Łosoś z kaparami w sosie śmietanowym 26 zł
(Salmon with capers in cream sauce)

PASTA AL TONNO

Tuńczyk z sosem pomidorowo-bazyliowym z oliwkami i parmezanem 24 zł
(Tuna with olives and and parmesan with tomato-basil sauce)

PASTA CON GAMBERONI E PEPERONCINO

Krewetki tygrysie z chilli, czosnkiem, świeżymi ziołami, oliwą i parmezanem 29 zł
(Prawns with chilli, garlic, fresh herbs, olive oil and parmesan)

PASTA AL PESTO (GENOVESE O ROSSO)

Kremowy sos pesto z parmezanem; do wyboru pesto z suszonych pomidorów lub bazylii 22 zł
(Cream pesto sauce with parmesan;)

PASTA AGLI SPINACI

Szpinak ze świeżymi ziołami, sosem pesto i parmezanem 24 zł
(Spinach with fresh herbs, pesto sauce and parmesan)

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

Oliwa, czosnek, chilli, natka pietruszki 22 zł
(Olive oil, garlic, chilli and parsley)

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti z sosem pomidorowo-mięsny 24 zł
(Spaghetti with mince meat and tomato sauce)

NAPOLI

Pomidorowy sos z krewetkami koktajlowymi 22 zł
(Tomato sauce with cocktail prawns)

LASAGNA BOLOGNESE

Lasagna z sosem bolońskim i parmezanem 27 zł
(Meat lasagna with tomato sauce and parmesan)

GNOCCHI

WŁOSKIE KOPYTKA

(Italian noodles)

Kurczak z warzywami z grilla z sosem pomidorowym i parmezanem 23 zł
(Chicken with grilled vegetables with tomato sauce and parmesan)

Wołowina z grzybami w sosie śmietanowym 25 zł
(Beef with mushrooms in cream sauce)

RAVIOLI

Włoskie pierożki z grzybami w kremowym sosie z ziołami i parmezanem 26 zł
(Dumplings with mushrooms with herbs and parmesan in cream sauce)

TORTELLINI

Włoskie pierożki nadziewane szpinakiem i serem ricotta z sosem pomidorowym i parmezanem 24 zł
(Dumplings with spinach and ricotta cheese with tomato sauce and parmesan)

PIZZA

MARGHERITA 16 zł

Sos pomidorowy, mozzarella

(Tomato sauce, mozzarella)

VESUVIO 18 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka

(Tomato sauce, mozzarella, ham)

CAPRICCIOSA 21 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, karczochy

(Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke)

PROSCIUTTO E FUNGHI 20 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki

(Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms)

QUATTRO STAGIONI 22 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, karczochy, oliwki

(Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke, olives)

HAWAII 19 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka, ananas

(Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple)

PEPPERONI 17 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, pepperoni

(Tomato sauce, mozzarella, pepperoni)

DIAVOLA 21 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, salami, pepperoncino, kapary

(Tomato sauce, mozzarella, salami, pepperoncino, capers)

GAMBERETTI 24 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, cukinia, czosnek

(Tomato sauce, mozzarella, prawns, zucchini, garlic)

PROSCIUTTO 22 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska

(Tomato sauce, mozzarella, Parma ham)

NAPOLETANA 21 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, anchois, kapary

(Tomato sauce, mozzarella, anchois, capers)

SICILIANA 23 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, kapary

(Tomato sauce, mozzarella, tuna, capers)

FRUTTI DI MARE 26 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, owoce morza (TYLKO W CZWARTKI)

(Tomato sauce, mozzarella, seafood THURSDAYS ONLY)

VEGETARIANA 19 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, pomidor, cukinia, oliwki

(Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, tomato, zucchini, olives)

FIGGA 25 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, figi, gorgonzola, orzechy włoskie

(Tomato sauce, mozzarella, figs, gorgonzola, walnuts)

PROSCIUTTO E RUCOLA 26 zł

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, parmezan, pomidorki cherry

(Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rucola)

FANTAZJA – skomponuj swoją pizzę na bazie pizzy Margherita

(Compose your own pizza based on Margherita)

DODATKI DO PIZZY
(ADDITIVES FOR PIZZA)

Mozzarella, cebula, czosnek, cukinia, pieczarki, ananas, oliwki, pomidor, pepperoncino (Mozzarella, onion, garlic, zucchini, mushrooms, pineapple, olives, tomato, pepperoncino)	2,5 zł
Szynka, bekon, pepperoni, tuńczyk, figi (Ham, bacon, pepperoni, tuna, figs)	3 zł
Rukola, pomidorki cherry, kapary, karczochy (Rucola, cherry tomatoes, capers, artichoke)	3,5 zł
Anchois, krewetki, szynka parmeńska, ser gorgonzola, parmezan (Anchois, prawns, Parma ham, gorgonzola cheese, parmesan)	4 zł

SECONDI PIATTI
DANIA GŁÓWNE
(MAIN COURSES)

Pierś z kurczaka z warzywami z grilla i opiekаныmi ziemniakami (Chicken breast with grilled vegetables and baked potatoes)	27 zł
Grillowana pierś z kurczaka ze świeżym pomidorem, szynką parmeńską i różowym sosem z gnocchi (Grilled chicken breast with fresh tomato, Parma ham and pink sauce served with gnocchi)	28 zł
Wołowina z grilla z masłem ziołowym i pieczonym ziemniakiem (Grilled beef with herb's butter and baked potato)	28 zł
Wołowina w sosie z sera gorgonzola, pomidorkami cherry z gnocchi (Beef in gorgonzola sauce served with cherry tomatoes and gnocchi)	30 zł
Stek z polędwicy w sosie z zielonego pieprzu lub sera gorgonzola ze szpinakiem i opiekаныmi ziemniakami (Beef steak in green pepper or gorgonzola sauce served with spinach and baked potatoes)	45 zł
Kotleciki wieprzowe z borowikami i warzywami gotowanymi pod beszamelem (Pork chops with boletus and boiled vegetables under béchamel sauce)	27 zł
Kotleciki wieprzowe z szalwią, szynką parmeńską z gotowanymi ziemniakami (Pork chops with sage and Parma ham served with boiled potatoes)	29 zł
Filet z lososia na szpinaku z dzikiem ryżem (Salmon fillet served with spinach and wild rice)	29 zł
Pierś z kaczki w sosie figowym z żurawiną z tagliatelle (Duck breast in fig sauce with cranberry and tagliatelle)	37 zł
Krewetki królewskie w sosie z białego wina na postumencie z kolorowej papryki z dzikiem ryżem (King prawns in white wine sauce on a bed of mixed peppers with wild rice)	36 zł

CONTORNI
DODATKI
(ADDITIVES)

Warzywa z grilla (Grilled vegetables)	8 zł
Szpinak z czosnkiem duszony na maśle (Steamed spinach with garlic and butter)	8 zł
Cukinia panierowana (Breaded and fried zucchini)	8 zł
Gnocchi zarumienione na maśle z szalwią (Gnocchi with sage fried on butter)	10 zł
Pieczone ziemniaki z rozmarynem (Potatoes baked with rosemary)	8 zł
Frytki (French fries)	7 zł

**DESSERT
DESERY
(DESSERTS)**

Mus kawowy z pomarańczą <i>(Coffee mousse with orange)</i>	10 zł
Tiramisu <i>(Tiramisu)</i>	14 zł
Panna Cotta z musem z owoców leśnych <i>(Panna Cotta with forest's fruits mousse)</i>	12 zł
Gruszka z musem z mascarpone, gorgonzolą, orzechami włoskimi i miodem <i>(Pear with mascarpone mousse with gorgonzola, walnuts and honey)</i>	12 zł
Pucharek lodowy z owocami <i>(Ice cream with fresh fruits)</i>	12 zł

**BEVANDE CALDE
NAPOJE GORAĆE
(HOT DRINKS)**

Espresso <i>(Espresso)</i>	6 zł
Podwójne espresso (Caffe' doppio lub espresso doppio) <i>(Double espresso)</i>	9 zł
Kawa z mlekiem (caffe' macchiato) <i>(Coffee with milk)</i>	7 zł
Kawa latte (caffelatte) <i>(Coffee latte)</i>	10 zł
Kawa mrożona z mlekiem <i>(Iced coffee)</i>	9 zł
Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną <i>(Iced coffee with ice cream and whipped cream)</i>	13 zł
Kawa mrożona z lodami, bitą śmietaną i syropem karmelowym <i>(Iced coffee with ice cream, whipped cream and caramel syrup)</i>	15 zł
Cappuccino <i>(Cappuccino)</i>	8 zł
Herbata – różne smaki <i>(Tea – different flavors)</i>	6 zł
Herbata imbryk – różne smaki <i>(Tea in the teapot - different flavors)</i>	9 zł

**BEFANDE FREDDE
NAPOJE ZIMNE
(COLD DRINKS)**

Coca-cola, Coca-cola light, Coca-Cola zero, Fanta Sprite 0,2 l	5 zł
Burn 0,2 l	8 zł
Nestea cytrynowa lub brzoskwiniowa 0,2 l (Nestea – lemon or peach)	6 zł
Woda gazowana lub niegazowana 0,2 l (Still or sparkling water)	4 zł
Soki Cappy: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka 0,2 l <i>(Cappy juices: orange, apple, grapefruit or blackcurrant)</i>	6 zł
Świeżo wyciskane soki: pomarańczowy, grejpfrutowy (Fresh orange or grapefruit juice)	12 zł
Lemoniada (fresh lemonade)	7 zł