



# *Sant'Antioco*

*Ristorante di Cucina Italiana Contemporanea  
Anima Sarda e Passione Mediterranea*

## antipasti / przystawki / starters

<b>Bruschetta pomodoro, formaggio e basilico</b>	24zł
Klasyczna włoska bruschetta ze świeżymi pomidorami, tartym parmezanem i bazylią Classic Italian bruschetta with fresh tomato, grated parmesan cheese and basil	
<b>Caprese con mozzarella e crema di basilico</b>	28zł
Sałatka Caprese z mozzarellą, pomidorami i kremem bazyliowym Caprese salad, mozzarella cheese and tomato with basil cream	
<b>Bruschetta con tonno alla vinaigrette e crema di formaggio fresco di Fonni</b>	32zł
Bruschetta z marynowanym tuńczykiem w sosie vinaigrette i kremem ze świeżego sera z miejscowości Fonni Bruschetta with tuna marinated in vinaigrette and fresh cheese from Fonni	
<b>Bruschetta con crema di formaggio fresco di Fonni e tartufo nero di Laconi</b>	36zł
Bruschetta z kremem ze świeżego sera z miejscowości Fonni i sardyńską czarną truflą z miasta Laconi Bruschetta with fresh cheese from Fonni and Sardinian black truffle from Laconi	
<b>Carpaccio di manzo marinato con rucola e nuvole di pecorino di Orgosolo</b>	39zł
Carpaccio z marynowanej wołowiny podawane z rukolą i serem owczym z miejscowości Orgosolo Marinated beef carpaccio with rocket salad and pecorino cheese from Orgosolo	
<b>Carpaccio di tonno marinato agli agrumi con pepe tricolore su letto di insalata</b>	39zł
Carpaccio z tuńczyka marynowanego w cytrusach z pieprzem tricolore, podawane na sałacie Tuna carpaccio marinated with citrus fruits, tricolor pepper served on a bed of lettuce	
<b>Carpaccio di pesce spada marinato alla vinaigrette con pepe rosa</b>	39zł
Carpaccio z miecznika marynowanego w sosie vinaigrette z różowym pieprzem Marinated sword fish carpaccio with vinaigrette and pink pepper	
<b>Tartare di manzo alla sarda (120 gr. di filetto di manzo)</b>	43zł
Tatar wołowy po sardyńsku (120 g polędwicy wołowej) Sardinian style beef tartar (120 grams of sirloin)	
<b>Tagliere misto di salumi e formaggi del Gennargentu (x2)</b>	72zł
Deska tradycyjnych sardyńskich wędlin i serów z regionu Gennargentu (dla dwóch osób) Best selection of salami and cheese from the Sardinian region Gennargentu (for two)	

**pasta\* - cous cous - zuppa / makarony\*\* - kuskus – zupa**

**pasta\*\*\* - cous cous – soup**

*\*le paste sono servite con il formaggio grattugiato*

*\*\*Makarony podawane z tartym serem*

*\*\*\* Pastas are served with grated cheese*

<b>Minestrone con ravioletti di brasato oppure ripieni di funghi</b>	33zł
Włoska zupa minestrone z pierożkami nadziewanymi duszoną wołowiną w czerwonym winie lub z nadzieniem grzybowym Italian minestrone soup with ravioletti with pot roast or mushroom filling	
<b>Rigatoni all'amatriciana con guanciale del Gennargentu e pecorino di Orgosolo*</b>	34zł
Rigatoni all'amatriciana z sosem pomidorowym, policzkami wieprzowymi i serem owczym z miejscowości Orgosolo** Rigatoni all'amatriciana with tomato sauce, pork cheek from Gennargentu and pecorino cheese from Orgosolo***	
<b>Cous cous tabarchino alla carlofortina „U Cascà Tabarkin”</b>	35zł
Cous cous tradizionale sardo vegetariano Sadryński wegetariański kuskus Traditional vegetarian sardinian cous cous	
<b>Malloreddus alla campidanese*</b>	37zł
Gnocchetti sardi con salsiccia del Gennargentu, zafferano e pecorino di Sardegna* Sardyński makaron w sosie pomidorowym z kiełbasą sardyńską z Gennargentu, szafranem i serem owczym** Typical Sardinian durum wheat gnocchi with tomato sauce, Sardinian sausage from Gennargentu, saffron and pecorino cheese***	
<b>Tagliatelle al ragù bianco di filetto di manzo e funghi*</b>	42zł
Tagliatelle z białym ragù z polędwicy wołowej z grzybami** Tagliatelle with beef fillet ragù and mushrooms***	
<b>Malloreddus al ragù bianco di filetto di manzo con crema di formaggio di Fonni e asparagi*</b>	45zł
Sardyński makaron z białym ragù z polędwicy wołowej, ze szparagami i kremem z sera Pecorino z miejscowości Fonni ** Typical Sardinian durum wheat gnocchi with beef fillet ragù with asparagus and Pecorino cheese***	
<b>Tagliatelle nere allo scoglio di Tavolara</b>	49zł
Czarne tagliatelle z owocami morza Black tagliatelle with sea food	
<b>Ravioli neri con frutti di mare e salsa di pomodori pelati sardi</b>	56zł
Czarne ravioli nadziewane rybą podawane z owocami morza i sosem z sardyńskich pomidorów Black ravioli stuffed with white fish served with sea food and Sardinian tomato sauce	
<b>Tagliatelle nere con gamberoni argentini e pesto sardo alle mandorle</b>	52zł
Czarne tagliatelle z Argentyńskimi krewetkami i sardyńskim pesto z migdałów Black tagliatelle with Argentinian shrimps and Sardinian almond pesto	
<b>Spaghetti alla bottarga di muggine di Cabras</b>	59zł
Spaghetti z sardyńskim suszonym kawiorem z Cabras Spaghetti with dry Sardinian caviar from Cabras	
<b>Tagliatelle alla crema di tartufo sardo di Laconi</b>	67zł
Tagliatelle z sardyńskim kremem z czarnych trufli z miejscowości Laconi Tagliatelle with Sardinian black truffle cream from Laconi	

## secondi piatti / dania główne / main courses

<b>Petto di pollo farcito con pomodoro, mozzarella e asparagi</b>	44zł
Filet z kurczaka z pomidorami, mozzarellą i szparagami Chicken breast with tomato, mozzarella cheese and asparagus	
<b>Bistecca di melanzane alla sassarese</b>	49zł
Melanzane al forno servite con una salsa preparata con olio, sale, aglio e pomodorini Pieczone bakłażany w sosie z oliwy z czosnkiem, solą i pomidorkami cherry Baked aubergines served with a sauce prepared with oil, salt, garlic and cherry tomatoes	
<b>Gamberoni al brandy (5 pezzi)</b>	59zł
Krewetki królewskie w brandy (5 szt.) Brandy prawns (5 pieces)	
<b>Filetto di orata o di spigola alla cagliaritana</b>	64zł
Filetto di orata o di spigola con pomodoro fresco, olive e vino bianco vermentino sardo Filet z dorady lub okonia morskiego ze świeżymi pomidorami, oliwkami i białym winem vermentino Sea bream or sea bass filet baked with fresh tomato, olives and vermentino white wine	
<b>Grigliata mista di pesce del giorno servita con patate ed insalata mista</b>	74zł
Mix ryb dnia z grilla serwowany z ziemniakami i sałatą Mixed grilled fishes of the day with potatoes and salad	
<b>Tagliata di filetto di manzo con rucola, funghi e pecorino di Sardegna</b>	78zł
Plastry polędwicy wołowej z rukolą, grzybami i serem owczym Sliced beef tenderloin with rocket, mushrooms and pecorino cheese	
<b>Filetto di manzo al caramello piccante con noci e patate al forno</b>	81zł
Polędwica wołowa w pikantnym sosie karmelowym z orzechami podawana z pieczonymi ziemniakami Beef tenderloin with spicy caramel sauce with nuts and baked potatoes	
<b>Bistecca di entrecôte servita con patate al forno ed insalatina (350 g.)</b>	89zł
Grillowany antrykot wołowy serwowany z pieczonymi ziemniakami, sałatą i pomidorami Grilled entrecôte steak served with baked potatoes and mixed salad	
<b>Tagliata di filetto di manzo con salsa al tartufo nero sardo, funghi e patate al forno</b>	98zł
Plastry polędwicy wołowej podawane z sosem z sardyńskiej czarnej trufli, z grzybami i ziemniakami Sliced beef tenderloin with Sardinian black truffle sauce, mushrooms and potatoes	
<b>Filetto di manzo con salsa al tartufo nero sardo, funghi e patate al forno</b>	103zł
Polędwica wołowa podawana z sosem z sardyńskiej czarnej trufli, z grzybami i ziemniakami Beef tenderloin with Sardinian black truffle sauce, mushrooms and potatoes	
<b>Filetto di manzo Sant'Antonio</b>	118zł
Filetto di manzo frollato, servito con una salsa di vino rosso Cannonau di Jerzu, verdure grigliate e patate al forno Sezonowana polędwica wołowa w sosie z czerwonego wina Cannonau serwowana z grillowanymi warzywami i pieczonymi ziemniakami Mature beef tenderloin served with Cannonau Jerzu red wine sauce, grilled vegetables and baked potatoes	
<b>Filetto di manzo Sant'Ignazio da Laconi</b>	139zł
Filetto di manzo frollato con salsa al tartufo nero, funghi e patate al forno Sezonowana polędwica wołowa w sosie z sardyńskiej czarnej trufli z grzybami i ziemniakami Mature beef tenderloin Sardinian black truffle sauce, mushrooms and potatoes	

## dessert/ desery

<b>Sorbetto al limone con aggiunta di prosecco</b> Sorbet cytrynowy z winem prosecco Lemon sorbet with prosecco	23zł
<b>Panna cotta ai frutti di bosco</b> Panna cotta z owocami leśnymi Panna cotta with berries	25zł
<b>Tiramisù della casa</b> Klasyczne tiramisù Classic tiramisù	27zł
<b>Torta del giorno</b> Tort dnia Cake of the day	30zł
<b>“Culurgiones de arrescottu”</b> Ravioli dolci con ripieno di ricotta e copertura di miele Słodkie domowe ravioli nadziewane serem risotta, podawane z miodem Sweet Sardinian stuffed ravioli with ricotta cheese served with honey	34zł
<b>“Seadas”</b> Ravioli dolci con ripieno di pecorino fuso e copertura di miele Słodkie domowe ravioli nadziewane serem pecorino, podawane z miodem Sweet Sardinian stuffed ravioli with pecorino cheese served with honey	34zł
<b>Dessert del giorno</b> Deser dnia Dessert of the day	38zł
<b>Gran piatto da degustazione a scelta del pasticciere</b> Talerz degustacyjny skomponowany przez naszego cukiernika Tasting plate at the pastry chef's choice	72zł



## soft drinks

Caffè Espresso 3 cl	7zł
Caffè Espresso Macchiato 4 cl	8zł
Caffelatte 15 cl	11zł
Cappuccino 15 cl	11zł
Tè/Herbata 30 cl	10zł
Pepsi 20 cl	10zł
Pepsi Light 20 cl	10zł
Mirinda 20 cl	10zł
7up 20 cl	10zł
Lipton Peach 20 cl	10zł
Lipton Lemon 20 cl	10zł
Succhi/Sok/Juice 20 cl	11zł
Acqua Oligominerale Naturale di Sardegna "Smeraldina" 75 cl	20zł

## carta dei cocktails / karta koktajli / cocktails card

Aperol Spritz 18 cl	28zł
Negroni ( <i>Gin, Campari, Martini Rosso</i> ) 18 cl	28zł
Campari Orange 14 cl	28zł
Nuvolari ( <i>Mirto di Sardegna, Vodka, Campari</i> ) 12 cl	33zł

## carta dei vini / karta win / wine card

### BOLLICINE / MUSUJĄCE / SPARKLING



12 cl



75 cl

Prosecco Extra Dry

18zł

94zł

Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg

178zł

Champagne Brut "Moët Impérial"

420zł

### ROSATO / RÓŻOWE / ROSE



75 cl

Cannonau Rosato Antichi Poderi Jerzu

108zł

Cannonau

### VINO DOLCE / SŁODKIE / SWEET



75 cl

Moscato

88zł

Moscato

## ROSSI / CZERWONE / RED



15 cl



75 lc

### **Merlot Igt Veneto**

Merlot

17zł

78zł

### **Cabernet Sauvignon Igt Veneto**

Cabernet Sauvignon

19zł

87zł

### **Cannonau di Sardegna Doc Antichi Poderi Jerzu**

Cannonau

22zł

102zł

### **Isola del Sole Rosso Igt Sardegna Argiolas**

Cannonau, Monica, Carignano

26zł

124zł

### **Montepulciano d'Abruzzo Riserva Dop Monti Guidi**

Montepulciano d'Abruzzo

139zł

### **Nero D'Avola Bio Vegan Igt Terre Siciliane Cantine Nicosia**

Nero D'Avola

149zł

### **Chianti „Gineprone” Montalcino Docg Col d'Orcia**

85% Sangiovese Montalcino, 15% Vitigni Internazionali

152zł

### **Renosu Rosso Romangia Sardegna Igt Dettori**

Cannonau, Monica, Pascale

158zł

### **Cannonau di Sardegna „Costera” Doc Argiolas**

Cannonau

169zł

### **Moma Rosso Igt Rubicone Emilia Romagna Umberto Cesari**

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

173zł

### **Primitivo di Manduria Riserva Dop Cantine Due Palme**

Primitivo di Manduria

184zł



## ROSSI / CZERWONE / RED



75 cl

### **Rosso di Montalcino Doc Col d'Orcia**

Sangiovese Montalcino

191zł

### **Etna Rosso Doc Sicilia Cusumano**

Nerello Mascalese

208zł

### **SuperTuscan Nearco Sant'Antimo Doc Col D'Orcia**

50 % Merlot, 30% Cabernet, 15% Syrah, 5% Petit Verdot

232zł

### **Amarone della Valpolicella Docg Montresor**

Corvina, Rondinella, Molinara

268zł

### **Gattinara Docg Giancarlo Travaglini**

Nebbiolo

274zł

### **Brunello di Montalcino Docg Col D'Orcia**

Sangiovese Montalcino

286zł

### **Barolo Cascina Nuova Docg Elvio Cogno**

Nebbiolo

307zł

### **Tuderi Romangia Igt Sardegna Dettori**

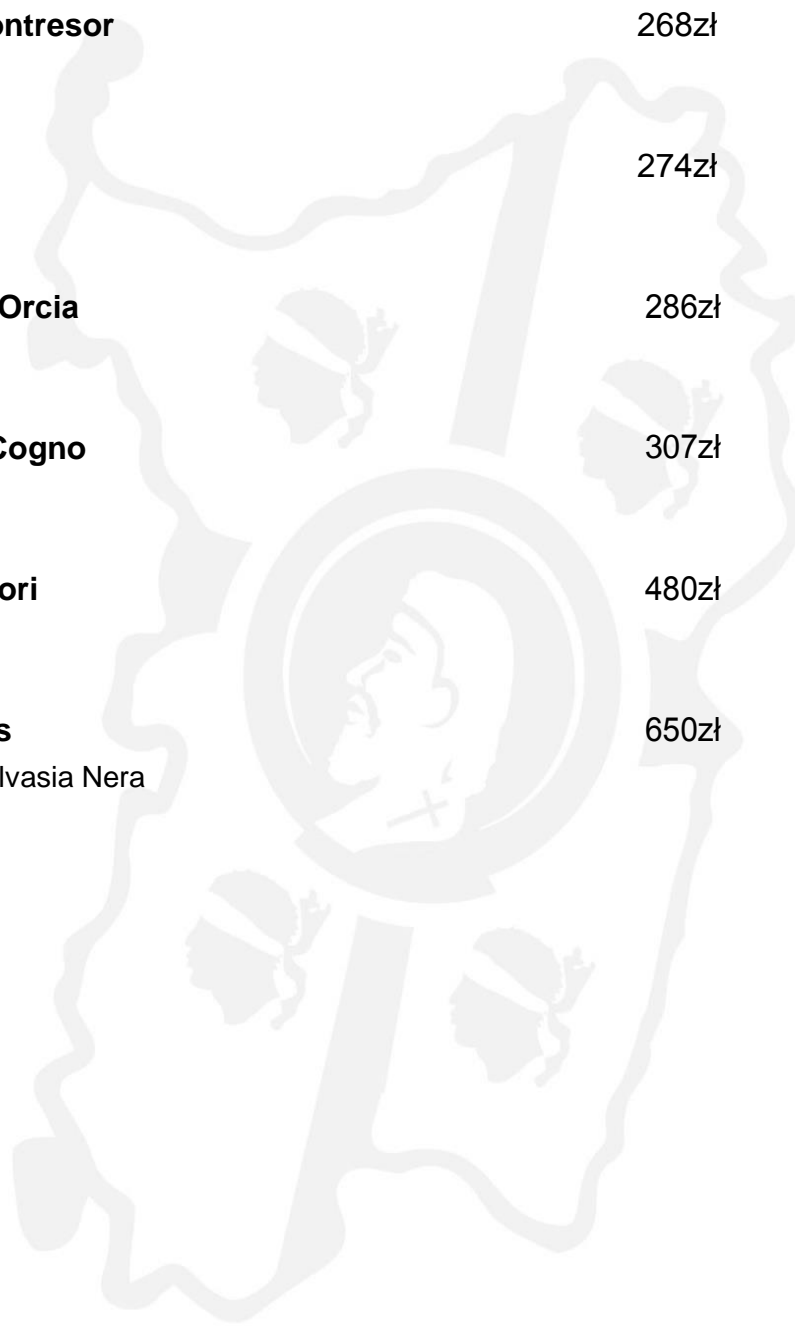
Cannonau

480zł

### **Turriga Isola dei Nuraghi Igt Agiolas**

Cannonau, Carignano, Bovale Sardo, Malvasia Nera

650zł



## BIANCHI / BIAŁE / WHITE



15 cl



75 cl

### **Chardonnay Igt Veneto Verga**

Chardonnay

17zł

78zł

### **Pinot Grigio Garganega Igt Veneto Verga**

Pinot Grigio, Garganega

19zł

92zł

### **Vermentino di Sardegna Doc Antichi Poderi Jerzu**

Vermentino di Sardegna Jerzu

22zł

103zł

### **Isole del Sole Bianco Igt Sardegna Argiolas**

85% Vermentino, 15% Nuragus

26zł

124zł

### **Sauvignon Blanc Collio Friuli Venezia Giulia Doc Vidussi**

Sauvignon Blanc

145zł

### **Grillo Bio Vegan Igt Terre Siciliane Cantine Nicosia**

Grillo

154zł

### **Moma Bianco Emilia Romagna Igt Umberto Cesari**

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Trebbiano`

168zł

### **Renosu Bianco Romangia Igt Sardegna Dettori**

Vermentino, Moscato

182zł

### **Pecorino Bio Vegan Natum Igp Terre di Chieti Agriverde**

Pecorino

173zł

### **Vermentino di Sardegna Doc Chlamys Tenute Fois**

Vermentino di Sardegna Alghero

197zł

### **Müller Thurgau Alto Adige Doc Cantina Terlano**

Falanghina del Sannio

208zł

### **Terlaner Classico Alto Adige Doc Cantina Terlano**

60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc

237zł

### **Iselis Nasco di Cagliari Doc Argiolas**

Nasco di Cagliari

286zł

### **Lunare Gewürztraminer Alto Adige Doc Cantina Terlano**

Gewürztraminer

353zł

### **Quarz Sauvignon Blanc Cantina Terlano**

Sauvignon Blanc

368zł

## superalcolici / alkohole / spirits and digestive (5 cl)

Amaro Averna	18zł
Amaro del Capo	18zł
Amaro Lucano	18zł
Amaro Montenegro	18zł
Grappa Bianca	18zł
Grappa Barrique	22zł
Grappa di Cannonau di Jerzu	27zł
Mirto di Sardegna	18zł
Sambuca	18zł
Vodka Wyborowa	10zł
Vodka Żołądkowa	10zł
Vodka Bols	16zł
Vodka Żubrówka	10zł
Vodka Belvedere	34zł
Jack Daniels	16zł
Johnnie Walker Red	16zł
Johnnie Walker Black	25zł
Ballantine's	19zł
Ballantine's 12yo	24zł
Bacardi Gold	19zł
Bacardi White	19zł
Hennessy Cognac	32zł
Remy Martin Cognac	32zł
Jim Beam Black Extra Aged Bourbon	26zł
Chivas Regal 12yo	29zł
Brandy Vecchia Romagna Riserva	35zł
Baileys	18zł

## birra / piwo / beer

<b>Birra polacca prodotta in esclusiva per il Ristorante Sant'Antioco (pale lager) 50 cl</b>	15zł
Polskie jasne pełne piwo wyprodukowane specjalnie dla Ristorante Sant'Antioco	
Polish beer (pale lager) produced exclusively for Ristorante Sant'Antioco	





