

## antipasti / przystawki / starters

- Bruschettina sarda allo scabecciu, pomodori secchi melanzane grigliate, leggermente piccante servita su letto di pane carasau** 34zł  
Sardyńska bruschettina z suszonymi pomidorami, grilowanym bakłażanem, lekko ostra, podawana na chlebie carasau)  
Sardinian bruschettina scabecciu with sun-dried tomatoes and grilled aubergine, slightly spicy, served on a bed of carasau bread
- Carpaccio di filetto di manzo frollato, marinato, ricoperto di rucola e pecorino fresco di Orgosolo** 39zł  
Carpaccio z marynowanej wołowiny podawane z rukolą i serem owczym z miejscowości Orgosolo  
Marinated mature beef carpaccio with rocket salad and pecorino cheese from Orgoloso
- Carpaccio baci e abbracci** 40zł  
Carpaccio di tonno e di pesce spada con pepe tricolore su letto di insalatina  
Carpaccio z tuńczyka i miecznika z trójbarwnym pieprzem i sałatą  
Tuna and sword fish carpaccio with tricolor pepper served on a bed of lettuce
- Sushi alla sarda / "Sardyńskie" Sushi / Sushi in Sardinian way** 43zł  
Salmone selvatico sous vide (120 gr.) con fregola, bottarga di muggine di Cabras e chips di pane  
Dziki łosoś sous vide (120 gr.) serwowany z Sardyńskim kuskusem, suszonym kawiozem z Cabras oraz chipsami z chleba  
Sous vide wild salmon (120 gr.) with Sardinian couscous, dry grey mullet caviar from Cabras and bread chips
- Tartare di manzo alla sarda (120 gr. di filetto di manzo)** 46zł  
Tatar wołowy po sardyńsku (120 g polędwicy wołowej)  
Sardinian style beef tartar (120 grams of sirloin)
- Tagliere misto di salumi e formaggi del Gennargentu (x2) con miele sardo e marmellate biologiche sarde** 89zł  
Deska tradycyjnych sardyńskich wędlin i serów z regionu Gennargentu z sardyńskim miodem i ekologicznymi dżemami z Sardynii (dla dwóch osób)  
Best selection of salami and cheese from the Sardinian region Gennargentu with Sardinian honey and Sardinian organic jams (for two)

## pasta / makarony

### **Malloreddus alla campidanese**

44zł

Tipica pasta sarda a forma di conchiglia con salsiccia del Gennargentu e pecorino di Sardegna

Sardyński makaron w sosie pomidorowym z kiełbasą Sardyńską z Gennargentu i serem owczym

Typical Sardinian durum wheat pasta with tomato sauce, Sardinian sausage from Gennargentu, and pecorino cheese

### **Culurgiones vegani alla "spirulina" ripieni di funghi, conditi con pesto di mandorle e pomodori cherry**

59zł

Sardyńskie ravioli ze spiruliną, nadziewane ziemniakami, pietruszką oraz grzybami serwowane z wegańskim pesto z migdałów i pomidorków koktajlowych

Sardinian ravioli with spirulina, stuffed with potatoes, parsley and mushrooms with vegan almonds pesto and cherry tomatoes

### **Paella all'algherese**

59zł

Fregola sarda con frutti di mare, pollo, salsiccia, pomodori, piselli, peperoni (*oppure solo paella di pesce o solo paella di verdure*)

Sardyński kuskus z owocami morza, kurczakiem, kiełbasą, pomidorami, zielonym groszkiem, papryką (do wyboru *tylko z owocami morza lub warzywami*)

Sardinian paella with sea food, chicken, sausage, tomatoes, peas, peppers (*or just seafood paella or just vegetable paella*)

### **Culurgiones caserecci alla barbaricina**

57zł

Tipici ravioli sardi ripieni di patate, menta e pecorino conditi con una mistura di salsa al pomodoro fresco e pecorino

Sardyńskie ravioli nadziewane farszem z ziemniaków, serem Pecorino i listkami mięty w sosie ze świeżych pomidorów

Traditional Sardinian ravioli, stuffed with a mixture of potatoes, mint and pecorino with tomato sauce and pecorino cheese from the Sardinian area of Gennargentu

### **Tagliatelle mantecate alla crema di tartufo e funghi**

72zł

Tagliatelle z kremem z trufli i grzybami

Tagliatelle with truffle cream and mushrooms

## secondi piatti / dania główne / main courses

### **Campidano vegano**

Carciofi gratinati, pomodori secchi, contorno di polpettine di cavolfiore e porro e crema di melanzane  
Pieczone karchochy, suszone pomidory, klopsiki porowo-kalafiorowe podane z sosem bakłażanowym  
Au gratin artichokes, sun-dried tomatoes, cauliflower and leek patties, aubergines cream

54zł

### **Filetto di orata o di spigola alla cagliaritana**

Filetto di orata o di spigola con pomodoro fresco, olive e vino bianco Vermentino sardo  
Filet z dorady lub okonia morskiego podany z pieczonymi ziemniakami, świeżymi pomidorami, oliwkami w białym winie  
Sea bream or sea bass filet served with baked potatoes, fresh tomatoes, olives with Vermentino white wine

69zł

### **Tagliata di filetto o filetto di manzo ai due formaggi sardi**

Tagliata di filetto di manzo o filetto di manzo in un cestino di fiore sardo, con crema di pecorino, patate e crema di carciofi  
Połędwica wołowa serwowana w całości lub w postaci plastrów podawana w koszyczku z sera 'fiore sardo' z pieczonymi ziemniakami, karczochami w sosie z dojrzewającego sera Pecorino

Beef tenderloin (or sliced), in a 'fiore sardo' basket with pecorino cream and side of baked potatoes and artichokes

89zł

### **Pescato del giorno alla griglia**

Mix ryb dnia: grillowane serwowane z ziemniakami i sałatą  
Mixed fishes of the day: grilled with potatoes and salad

99zł

### **Filetto di manzo Sant'Antonio**

Filetto di manzo frollato, servito con salsa di vino rosso Cannonau di Jerzu e patate al forno  
Sezonowana połędwica wołowa w sosie z czerwonego wina Cannonau serwowana z pieczonymi ziemniakami  
Mature beef tenderloin served with Cannonau Jerzu red wine sauce and baked potatoes

128zł

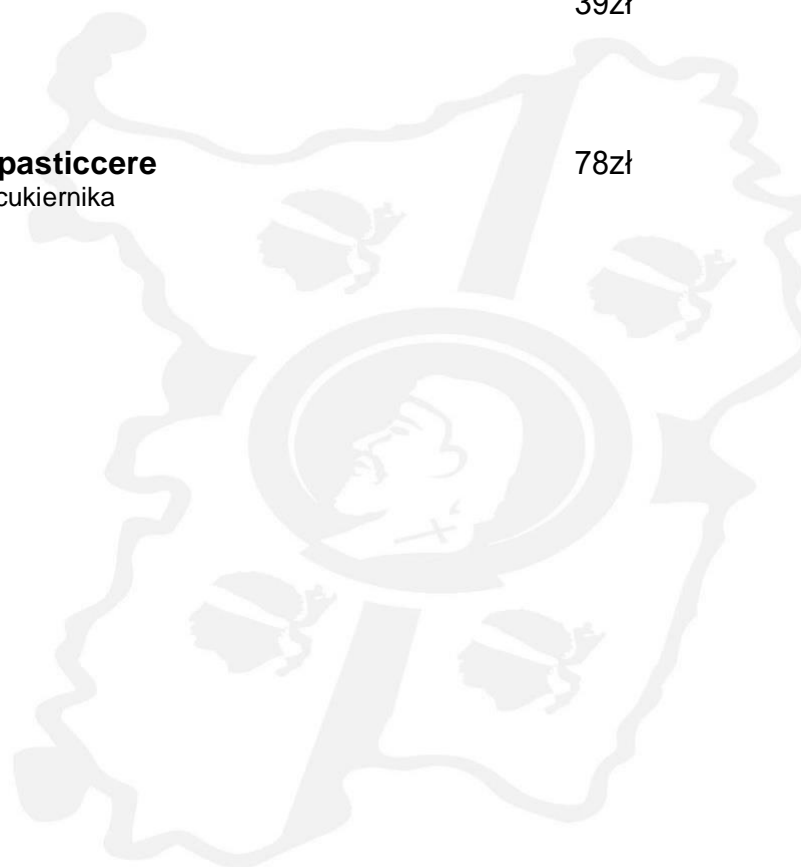
### **Filetto di manzo Sant'Ignazio**

Filetto di manzo frollato con salsa al tartufo, funghi e patate al forno  
Sezonowana połędwica wołowa w sosie z trufli z grybami i ziemniakami  
Mature beef tenderloin Sardinian truffle sauce, mushrooms and potatoes

143zł

## dessert/ desery

<b>Sorbetto al limone con aggiunta di prosecco</b> Sorbet cytrynowy z prosecco Lemon sorbet with prosecco	26zł
<b>Panna cotta ai frutti di bosco</b> Panna cotta z owocami leśnymi Panna cotta with berries	28zł
<b>Tiramisù della casa</b> Klasyczne tiramisù Classic tiramisù	29zł
<b>“Culurgiones de arrescottu”</b> Ravioli dolci con ripieno di ricotta e copertura di miele Słodkie domowe ravioli nadziewane serem ricottą z miodem Sweet Sardinian ravioli stuffed with ricotta cheese served with honey	37zł
<b>“Seadas”</b> Ravioli dolci con ripieno di pecorino fuso e copertura di miele Słodkie domowe ravioli nadziewane serem Pecorino z miodem Sweet Sardinian ravioli stuffed with pecorino cheese served with honey	37zł
<b>Dessert del giorno</b> Deser dnia Dessert of the day	39zł
<b>Gran piatto da degustazione a scelta del pasticcere</b> Talerz degustacyjny skomponowany przez naszego cukiernika Tasting plate at the pastry chef's choice	78zł



## SOFT DRINKS

Caffè Espresso 3 cl	9zł
Caffè Espresso Macchiato 4 cl	10zł
Caffelatte 15 cl	15zł
Cappuccino 15 cl	15zł
Tè/Herbata 30 cl	14zł
Pepsi 20 cl	12zł
Pepsi Light 20 cl	12zł
Mirinda 20 cl	12zł
7up 20 cl	12zł
Lipton Peach 20 cl	12zł
Lipton Lemon 20 cl	12zł
Succhi/Sok/Juice 20 cl	12zł
Acqua Oligominerale Naturale di Sardegna "Smeraldina" 75 cl	20zł

## carta dei cocktails / karta koktajli / cocktails card

Aperol Spritz 18 cl	29zł
Negroni ( <i>Gin, Campari, Martini Rosso</i> ) 18 cl	29zł
Campari Orange 14 cl	29zł
Nuvolari ( <i>Mirto di Sardegna, Vodka, Campari</i> ) 12 cl	34zł

## carta dei vini / karta win / wine card

### BOLLICINE / MUSUJĄCE / SPARKLING



12 cl



75 cl

Prosecco Extra Dry

19zł

99zł

Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg

179zł

Champagne Brut "Moët Impérial"

400zł

Champagne Brut "Dom Perignon"

1200zł

### ROSATO / RÓŻOWE / ROSE



75 cl

Cannonau Rosato

118zł

Cannonau

### VINO DOLCE / SŁODKIE / SWEET



75 cl

Moscato

148zł

## ROSSI / CZERWONE / RED



15 cl



75 lc

### **Merlot Igt**

Merlot

18zł

79zł

### **Cabernet Doc**

Cabernet

19zł

88zł

### **Monica di Sardegna Doc**

Monica di Sardegna

24zł

111zł

### **Cannonau di Sardegna Doc**

Cannonau

29zł

132zł

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

Montepulciano d'Abruzzo

149zł

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

85% Sangiovese Montalcino, 15% Vitigni Internazionali

156zł

### **Ripasso Valpolicella Dop Capital della Crosara Montesor**

65% Corvina, 30% Rondinella, 5% Molinara

164zł

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

Cannonau, Monica, Pascale

172zł

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

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

179zł

### **Primitivo del Salento Igp Cantine Due Palme**

Primitivo del Salento

177zł

## ROSSI / CZERWONE / RED



75 cl

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

Sangiovese Montalcino

195zł

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

Nerello Mascalese

212zł

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

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

234zł

### **Cannonau di Sardegna Doc Riserva "Josto Miglior" Antichi Poderi Jerzu**

Cannonau Jerzu Riserva

256zł

### **Amarone della Valpolicella Docg Montessor**

Corvina, Rondinella, Molinara

268zł

### **Gattinara Docg Giancarlo Travaglini**

Nebbiolo

274zł

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

Sangiovese Montalcino

286zł

### **Barolo Docg**

Nebbiolo

307zł

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

Cannonau

400zł

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

Cannonau, Carignano, Bovale Sardo, Malvasia Nera

450zł



## BIANCHI / BIAŁE / WHITE



15 cl



75 cl

### **Chardonnay Igt**

Chardonnay

18zł

79zł

### **Pinot Grigio Doc**

Pinot Grigio

19zł

93zł

### **Vermentino di Sardegna Doc**

Vermentino di Sardegna

24zł

119zł

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

Sauvignon Blanc

148zł

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

Grillo

169zł

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

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Trebbiano`

173zł

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

Vermentino, Moscato

182zł

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

Pecorino

183zł

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

Vermentino di Sardegna Alghero

197zł

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

Müller Thurgau

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

288zł

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

Gewürztraminer

357zł

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

Sauvignon Blanc

368zł

## **superalcolici / alkohole / spirits and digestive (4 cl)**

<b>Grappa Bianca</b>	25zł
<b>Grappa Barrique</b>	30zł
<b>Grappa Riserva</b>	35zł
<b>Jagermeister</b>	20zł
<b>Sambuca</b>	25zł
<b>Vodka Belvedere</b>	38zł
<b>Jack Daniels</b>	20zł
<b>Johnnie Walker Red</b>	18zł
<b>Johnnie Walker Black</b>	27zł
<b>Johnnie Walker Green</b>	45zł
<b>Johnnie Walker Gold</b>	34zł
<b>Johnnie Walker Blue</b>	79zł
<b>Johnnie Walker Platinum</b>	55zł
<b>Ballantine's</b>	20zł
<b>Ballantine's 12yo</b>	28zł
<b>Bacardi Gold</b>	20zł
<b>Bacardi White</b>	20zł
<b>Hennessy Cognac</b>	34zł
<b>Remy Martin Cognac</b>	34zł
<b>Jim Beam Black Extra Aged Bourbon</b>	28zł
<b>Chivas Regal 12yo</b>	30zł
<b>Chivas Regal 18yo</b>	59zł
<b>Chivas Regal 25yo</b>	140zł
<b>Brandy Vecchia Romagna</b>	20zł
<b>Brandy Vecchia Romagna Riserva</b>	36zł
<b>Baileys</b>	20zł

## **birra / piwo / beer**

<b>Birra polacca prodotta in esclusiva per il Ristorante Sant'Antioco (pale lager) 50 cl</b>	19zł
Polskie jasne pełne piwo wyprodukowane specjalnie dla Ristorante Sant'Antioco	
Polish beer (pale lager) produced exclusively for Ristorante Sant'Antioco	

