Italian soul, Balkan fire Italian soul, Balkan fire

bibita

koktajle autorskie

ROSA AMARA 29
Campari, Martini Rubino, sakura, malina, Thomas Henry Pink Grapefruit, brokat

SOLE 29
Limoncello, bergamotka, cytryna, pianka waniliowo-kardamonowa

BRESKVA 29
Rakija Wise grus brzoskwiniowa, Campari, tymianek, migdał, cytryna, białko

MED I GORKA 29
Rakija Wise grus morela, Cynar, miód, cynamon, imbir, cytryna

SMOKVA 29
Rakija Wise grus śliwkowa, Bacardi, Thomas Henry Ginger Beer, limonka, liść kaffiru

ŠLJIVA NEGRONI 29
Rakija Wise grus śliwkowa, Campari, Martini Rubino, czekolada

mocktaile

ADRIATICO SPRITZ 25
Giffard bitter 0%, Spumante 0%, woda gazowana, grejpfrut

ROSA PICCANTE 25
Giffard bitter 0%, pomarańcza, róża, malina, pieprz, chilli

LOLITA 25
Martini Vibrante 0%, marakuja, wanilia, cytryna, białko

NAMI 25
Martini floreale 0%, sencha, pianka waniliowo-kardamonowa, cytryna, brokat

CHOOSE YOUR FAVORITE G&T 25
Gin 0%, Thomas Henry*, dodatki**

* Pink Grapefruit | Cherry Blossom | Bitter Lemon

** Rozmaryn | limonka | grejpfrut | wiśnia

piwo

PAN I PANI [lane 0,3l / 0,5l] 19/24

LAGER [lane 0,3l / 0,5l] 19/24

KRAFTOWE [butelka 0,5l]
różne rodzaje, zapytaj obsługę co mamy

napoje

LEMONIADA [0,4l] 18
Citrus Mint / Peach Basil

CISOWIANKA [0,3l/0,7l] 12/18
Gazowana / Niegazowana

SODY [0,2l] 14
Pepsi / Pepsi Zero / 7up / Schweppes

LEMONIADA SICILIANA [0,275l] 18
różne smaki, zapytaj obsługę co mamy

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY [0,2l] 18
Pomarańczowy / Grejpfrutowy / Mieszany

KOMBUCHA FOOSHI [0,33l] 21
Zielona herbata / Czarna herbata / Malinowa

ENERGY DRINK ROCKSTAR [0,25l] 14

kawa / herbata

ESPRESSO / DOPPIO 10/12
AMERICANO 12
FLAT WHITE 15
CAPPUCCINO 17
CAFFÈ LATTE 17
ORANGE ESPRESSO 19
ESPRESSO TONIC 19
ICED LATTE 18
CAFFÈ AFFOGATO 22
każda kawa dostępna w wersji bezkofeinowej +3

HERBATA 17
Ceylon / Earl Grey / Zielona / Rooibos / Owocowa / Miętowa / Imbirowa / Biała

ita wita

startery

DOMOWA FOCACCIA Z ROZMARYNEM 12

BURRATA 39
Ręcznie robiona burrata, domowy ajwar, chips bazyliowy, olej z cebuli dymki, grillowana focaccia

ARANCINO "SARMA" 33
Kremowe risotto nadziewane ragù z baraniny, sos chrzanowy, marynowane liście jarmużu

GRILLOWANE PAPRYKI * 36
Grillowane i marynowane papryki Ramiro, tarator z chrupiącą kalarepą, miód chilli, orzechy włoskie, kiszona cytryna, zioła

TATAR WOŁOWY * 49
Tatar wołowy, relish grzybowy, taramasalata, żółtko, sticksy ziemniaczane, suszone oliwki, czubryca

PIECZONA DYNIA 37
Pieczona dynia piżmowa w miso, marynowany grejpfrut, labneh, masło chilli, chrupiąca szałwia, orzechy laskowe

SAŁATA ITA "SZOPSKA"* 37
Pieczone pomidory, grillowany ogórek, pestki słonecznika, papryczki Padrón, czerwona cebula, ser bałkański, pindżur

BAKŁAŻAN 39
Bakłażan z żaru w glazurze bbq, domowy ser kajmak, śliwka węgierka, podsuszane pomidorki cherry, granat, migdały, mięta, sumak

bez glutenu · bez laktozy · wegetariańskie · wegańskie · peskatariańskie · ostre

* rekomendujemy dobrać focaccię

italiana

makarony

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 48
Guanciale, pecorino, Grana Padano, pieprz, żółtko

LASAGNE W STYLU MOUSSAKA 67
Ragù z wolno gotowanego mostka wołowego, grillowany bakłażan, ser kajmak, borowiki w sosie boscaiola

MAFALDINE Z KLOPSAMI 58
Grillowane klopsiki wołowo-jagnięce „Kyfte", sos z pieczonej papryki, ser bałkański, mięta

CANESTRI ALLA RAKIJA 44
Ubijana feta, solone pistacje, szczypiorek

RAVIOLI Z KOZIM SEREM 49
Pieczony burak, kozi ser, palone masło, chrzan, chrupiąca szałwia, orzechy laskowe

RAVIOLI CACIO E PEPE 52
Mus z ziemniaka i pieczonego kalafiora, smażone kapary, pecorino, pangrattato z prażoną cebulą, sos serowy

"KLEPE" RAVIOLI Z DOMOWĄ SALSICCIĄ 58
Salsiccia, demi glace, labneh, masło chilli, salsa verde

TAGLIATELLE Z WĄTRÓBKĄ 48
Konfitura z czerwonej cebuli, duszona kurza wątróbka, balsamico, radicchio, demi-glace, rozmaryn

SPAGHETTI Z OWOCAMI MORZA 62
Małże i krewetki w sosie alla busara, pomidory, białe wino, konfitowany czosnek, wędzona oliwa, natka pietruszki

Na życzenie przygotujemy wybrane makarony w wersji bezglutenowej.

Gotujemy po swojemu i karmimy hojnie!
Wpadaj często!

Karta alergenów dostępna na życzenie u obsługi.
Obsługa nie jest wliczona w cenę. Od 6 osób doliczamy serwis kelnerski 10%.
O konieczności otrzymania faktury VAT należy poinformować obsługę przed wystawieniem paragonu.

balkanita

grill

ŁOSOŚ SOUS VIDE 69
Anolini nadziewane batatem i ricottą, sos maślano-cytrynowy, zielony pieprz, koper włoski, oliwa ziołowa

SOUVLAKI 59
Udko z kurczaka w stylu souvlaki, „Tavče gravče" – potrawka z fasoli Igołomskiej, emulsja z chorizo, marynowana pigwa, sarma z jarmużu

ĆEVAP WOŁOWO-JAGNIĘCY 67
Ćevapi wołowo-jagnięce, grillowana papryka Ramiro, ziemniaki z ognia, kajmak, ajwar, marynowana cebula, Balkan chilli crunch

RAŻNJIĆI Z BOCZNIAKÓW 57
Szaszłyki z boczniaków w glazurze z suszonych pomidorów i kiszonej cytryny, szara reneta z żaru, marynowana cebula, zielona sałata z winegretem orzechowym, ubijana feta, orzechy nerkowca

PLJESKAVICA WOŁOWA 69
Domowa pljeskavica wołowa, burek nadziewany blitwą i solonym serem, musztarda owocowa, śliwka węgierka, sos gravy

dodatki

LEPINJA 15
Bałkański pszenny chleb

ZIEMNIAK Z OGNIA 12
Ser kajmak, sól morska

AJVAR 16
Autorska pasta warzywna z papryki i bakłażana

TARATOR 16
Gęsty sos jogurtowy z czosnkiem i ziołami, chrupiąca kalarepa, Balkan chilli crunch

dolce ita

deser

ITAMISU 17
Mascarpone, żółtka, biszkopty savoiardi, rakija, espresso, kakao

SERNIK NA ZIMNO 29
Ricotta i jogurt grecki, werbena cytrynowa, gruszka odmiany Konferencja w sosie z czerwonego wina, miód, kadayif, orzechowa kruszonka

'GOGOSI' 29
Smażone mini pączki, cukier cynamonowy, konfitura ze śliwki węgierki, krem Chantilly, skórka z pomarańczy