



# *Sant'Antioco*

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

## antipasti / przystawki / starters

- Paté di olive con pomodori secchi servito su letto di pane carasau** 29zł  
Pate z zielonych oliwek z suszonymi pomidorami podane na chlebie „carasau”  
Paté of olives with dried tomatoes served on a bed of carasau bread
- Polpettine di cavolfiore e porro con crema di melanzane** 32zł  
Klopsiki porowo-kalafiorowe podane z sosem bakłażanowym  
Cauliflower and leek patties with aubergines cream
- Bruschetta con tonno (o pesce spada) alla vinaigrette e crema di formaggio fresco di Fonni** 37zł  
Bruschetta z marynowanym tuńczykiem (lub miecznikiem) w sosie vinaigrette oraz z kremem ze świeżego sera z miejscowości Fonni  
Bruschetta with tuna (or swordfish) marinated in vinaigrette and fresh cheese from Fonni
- Bruschetta con doppia crema: formaggio fresco di Fonni e tartufo nero di Laconi** 38zł  
**Opzione vegana: senza crema di formaggio**  
Bruschetta z kremem ze świeżego sera z miejscowości Fonni i Sardyńską czarną truflą z miasta Laconi (*Opcja wegańska: bez świeżego sera*)  
Bruschetta with fresh cheese from Fonni and Sardinian black truffle from Laconi (*Vegan option: without fresh cheese*)
- Carpaccio di manzo marinato, ricoperto di rucola e pecorino fresco di Orgosolo** 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
- Carpaccio di tonno marinato agli agrumi con pepe tricolore su letto di insalata** 39zł  
Carpaccio z marynowanego tuńczyka w cytrusach z pieprzem tricolore, podawane na sałacie  
Tuna carpaccio marinated with citrus fruits, tricolor pepper served on a bed of lettuce
- Carpaccio di pesce spada marinato alla vinaigrette con pepe rosa** 39zł  
Carpaccio z marynowanego miecznika w sosie vinaigrette z różowym pieprzem  
Marinated sword fish carpaccio with vinaigrette and pink pepper
- Tartare di manzo alla sarda (120 gr. di filetto di manzo)** 45zł  
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)** 79zł  
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 NOSTRE PASTE SONO FATTE CON FARINA DI RARO E ANTICO GRANO MONOCOCCO SARDO MACINATO A PIETRA

NASZE MAKARONY WYKONANE SĄ Z PRADAWNEJ SARDYŃSKIEJ MAKI PSZENNEJ, MIELONEJ W KAMIENNYM MŁYNIU

OUR PASTAS ARE MADE WITH ANCIENT AND RARE SARDINIAN STONE GROUND MONOCOCCUS WHEAT FLOUR

- Minestrone sardo dei centenari dell'Ogliastra: il piatto della longevità (con o senza pecorino)** 38zł  
Minestrone di fave, fagioli, ceci, carote, zucchine, sedano, prezzemolo, passata di pomodoro sardo e fregola  
Tradycyjna Sardyńska zupa z bobem, fasolą, ciecierzycą, marchewką, cukinią, selerem i pietruszką podawana z Sardyńskim sosem pomidorowym oraz makaronem „fregola” (do wyboru z serem lub bez sera ‘pecorino’)  
Traditional Sardinian minestrone with fava beans, beans, chickpeas, carrots, zucchini, celery, parsley, sardinian tomato sauce and Sardinian “fregola” pasta (with or without pecorino cheese)
- Cous cous tabarchino alla carlofortina „U Cascà Tabarkin”** 39zł  
Cous cous tradizionale sardo vegetariano  
Sardyński wegetariański kuskus  
Traditional vegetarian sardinian cous cous
- Malloreddus alla campidanese** 43zł  
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  
Sardinian durum wheat gnocchi with tomato sauce, Sardinian sausage from Gennargentu, saffron and pecorino cheese
- Malloreddus al ragù bianco di filetto di manzo con crema di formaggio di Fonni e funghi** 48zł  
Sardyński makaron z białym ragu z polędwicy wołowej z grzybami i z serem Pecorino z miejscowości Fonni  
Typical Sardinian durum wheat gnocchi with beef fillet ragu with mushrooms and Pecorino cheese
- Paella all'algherese** 53zł  
Fregola sarda con frutti di mare, pollo, salsiccia, pomodori, piselli, peperoni e zafferano (oppure solo paella di pesce)  
Sardyński kuskus z owocami morza, kurczakiem, kiełbasą, pomidorami, zielonym groszkiem, papryką i szafranem (lub tylko z owocami morza)  
Sardinian paella with sea food, chicken, sausage, tomatoes, peas, peppers and saffron (or just seafood paella)
- Culurgiones neri allo scoglio di Tavolara** 64zł  
Tipici ravioli sardi ripieni di patate, menta e pecorino, colorati esternamente con il nero di seppia, con condimento di frutti di mare e salsa di pomodoro  
Sardyńskie ravioli nadziewane farszem z ziemniaków, serem Pecorino i listkami mięty, podawane z owocami morza oraz sosem z Sardyńskich pomidorów  
Sardinian ravioli stuffed with a mixture of potatoes, mint and pecorino, served with sea food and Sardinian tomato sauce
- 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, seasoned with Sardinian tomato sauce and pecorino cheese from the Sardinian area of Gennargentu
- Spaghetti alla bottarga di muggine di Cabras (da scegliere con o senza pomodoro fresco)** 67zł  
Spaghetti z Sardyńskim suszonym kawiozem z Cabras (do wyboru z pomidorami lub bez)  
Spaghetti with dry Sardinian caviar from Cabras (to choose with or without fresh tomato)
- Tagliatelle mantecate alla crema di tartufo sardo di Laconi** 69zł  
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>Bistecca di melanzane alla sassarese</b>	49zł
Melanzane al forno servite con una salsa preparata con olio, sale, aglio e pomodorini Pieczony bakłażan z oliwą, czosnkiem, solą i pomidorkami cherry Baked aubergines served with a sauce prepared with oil, salt, garlic and cherry tomatoes	
<b>Campidano vegano</b>	54zł
Carciofi gratinati, pomodori secchi, contorno di polpettine di cavolfiore e porro e crema di melanzane Pieczone karczochy, pomidory suszone, klopsiki porowo-kalafiorowe podane z sosem bakłażanowym Au gratin artichokes, dried tomatoes, cauliflower and leek patties, aubergines cream	
<b>Filetto di maiale alla sarda</b>	56zł
Filetto di maiale avvolto nel guanciaie di Fonni, servito con una salsa di vino cannonau, carciofini e patate Polędwiczka wieprzowa zapieczona z policzkami wieprzowymi podana z sosem z czerwonego wina Cannonau, karczochami i ziemniakami Pork fillet wrapped in pork cheek from Fonni, served with a cannonau wine sauce, artichoke and potatoes	
<b>Filetto di orata o di spigola alla cagliaritana</b>	69zł
Filetto di orata o di spigola con pomodoro fresco, olive e vino bianco vermentino sardo Filet z dorady lub okonia morskiego podany ze świeżymi pomidorami, oliwkami w białym winie Vermentino Sea bream or sea bass fillet baked with fresh tomato, olives with vermentino white wine	
<b>Tagliata di filetto di manzo ai due formaggi sardi</b>	88zł
Tagliata di filetto di manzo in un cestino di fiore sardo, con crema di pecorino stagionato e contorno di patate e carciofi Plastry polędwicy wołowej podane w koszyczku z sera 'fiore sardo' z sosem z dojrzewającego Pecorino, pieczonymi ziemniakami i karczochami Sliced beef tenderloin, in a 'fiore sardo' basket with matured pecorino cream and side of baked potatoes and artichokes	
<b>Pescato del giorno: alla griglia oppure a scabecciu</b>	98zł
Mix ryb dnia: grillowane serwowane z ziemniakami i sałatą lub pieczone z sosem pomidorowym z czosnkiem, oliwą i vinaigrette Mixed fishes of the day: grilled with potatoes and salad or cooked with a mixture of tomato sauce, garlic, oil, vinegar	
<b>Filetto di manzo Gennargentu</b>	88zł
Filetto di manzo con crema di pecorino stagionato del Gennargentu e patate al forno Polędwica wołowa podawana z dojrzewającym Sardyńskim serem Pecorino i pieczonymi ziemniakami Beef tenderloin with mature Sardinian pecorino cream and baked potatoes	
<b>Bistecca di entrecôte stagionata servita con crema di carciofi, patate al forno ed insalatina (350 g.)</b>	92zł
Sezonowany grillowany antrykot wołowy serwowany z sosem karczochowym, pieczonymi ziemniakami i sałatą Mature Grilled entrecôte steak served with artichoke cream, baked potatoes and mixed salad	
<b>Filetto di manzo Sant'Antonio</b>	127zł
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>	142zł
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

### **Sorbetto al limone con aggiunta di prosecco**

Sorbet cytrynowy z prosecco  
Lemon sorbet with prosecco

25zł

### **Panna cotta vegana ai frutti di bosco**

Panna cotta z owocami leśnymi  
Panna cotta with berries

27zł

### **Tiramisù della casa**

Klasyczne tiramisù  
Classic tiramisù

28zł

### **“Culurgiones de arrescottu”**

Ravioli dolci con ripieno di ricotta e copertura di miele  
Słodkie domowe ravioli nadziewane serem ricotta z miodem  
Sweet Sardinian stuffed ravioli with ricotta cheese served with honey

37zł

### **“Seadas”**

Ravioli dolci con ripieno di pecorino fuso e copertura di miele  
Słodkie domowe ravioli nadziewane serem Pecorino z miodem  
Sweet Sardinian stuffed ravioli with pecorino cheese served with honey

37zł

### **Dessert del giorno**

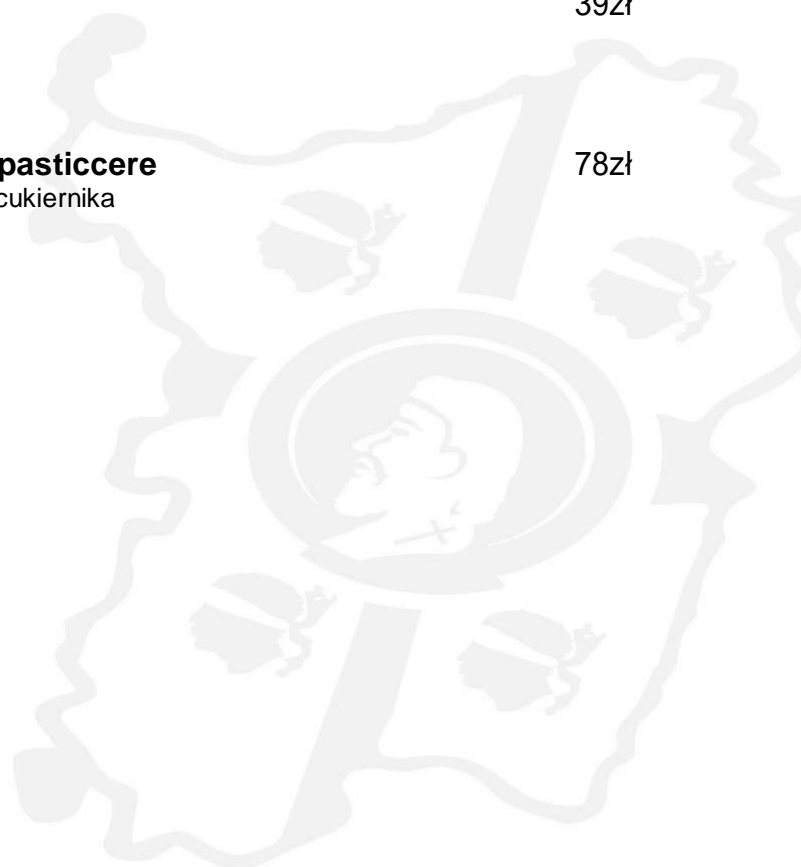
Deser dnia  
Dessert of the day

39zł

### **Gran piatto da degustazione a scelta del pasticcere**

Talerz degustacyjny skomponowany przez naszego cukiernika  
Tasting plate at the pastry chef's choice

78zł



## SOFT DRINKS

Caffè Espresso 3 cl	7zł
Caffè Espresso Macchiato 4 cl	8zł
Caffelatte 15 cl	12zł
Cappuccino 15 cl	12zł
Tè/Herbata 30 cl	11zł
Pepsi 20 cl	11zł
Pepsi Light 20 cl	11zł
Mirinda 20 cl	11zł
7up 20 cl	11zł
Lipton Peach 20 cl	11zł
Lipton Lemon 20 cl	11zł
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

18zł

97zł

Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg

179zł

Champagne Brut "Moët Impérial"

430zł

### ROSATO / RÓŻOWE / ROSE



75 cl

Cannonau Rosato Antichi Poderi Jerzu

118zł

Cannonau

### VINO DOLCE / SŁODKIE / SWEET



75 cl

Moscato

148zł

Moscato

## ROSSI / CZERWONE / RED



15 cl



75 lc

### **Merlot Igt Veneto Vigne del Sole**

Merlot

18zł

79zł

### **Cabernet Doc Piave Cornaro**

Cabernet

19zł

88zł

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

Cannonau

23zł

112zł

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

Montepulciano d'Abruzzo

28zł

129zł

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

85% Sangiovese Montalcino, 15% Vitigni Internazionali

146zł

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

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 di Manduria Dop Cantine Due Palme**

Primitivo di Manduria

187zł



## 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 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 Vigne del Sole**

Chardonnay

18zł

79zł

### **Pinot Grigio Doc Cornaro**

Pinot Grigio

19zł

93zł

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

Vermentino di Sardegna Jerzu

23zł

109zł

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

85% Vermentino, 15% Nuragus

27zł

128zł

### **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 (5 cl)

Amaro Averna	22zł
Amaro del Capo	22zł
Amaro Lucano	22zł
Amaro Montenegro	22zł
Grappa Bianca	20zł
Grappa Barrique	25zł
Grappa di Cannonau di Jerzu	36zł
Mirto di Sardegna	26zł
Sambuca	25zł
Vodka Wyborowa	12zł
Vodka Żołądkowa	12zł
Vodka Bols	16zł
Vodka Żubrówka	12zł
Vodka Belvedere	38zł
Jack Daniels	18zł
Johnnie Walker Red	18zł
Johnnie Walker Black	27zł
Ballantine's	20zł
Ballantine's 12yo	28zł
Bacardi Gold	20zł
Bacardi White	20zł
Hennessy Cognac	34zł
Remy Martin Cognac	34zł
Jim Beam Black Extra Aged Bourbon	28zł
Chivas Regal 12yo	30zł
Brandy Vecchia Romagna Riserva	36zł
Baileys	20zł

## birra / piwo / beer

<b>Birra polacca prodotta in esclusiva per il Ristorante Sant'Antioco (pale lager) 50 cl</b>	18zł
Polskie jasne pełne piwo wyprodukowane specjalnie dla Ristorante Sant'Antioco	
Polish beer (pale lager) produced exclusively for Ristorante Sant'Antioco	

