



## *Witamy w Wenecji-restauracji*

*innej niż wszystkie, nawiązującej klimatem do najpiękniejszego miasta świata  
i zachwycającej swym nietuzinkowym wystrojem.*

*Jesteśmy dla was już od 1998 roku, restauracja została stworzona z pasji  
do dobrego jedzenia oraz wspaniałej, przyjacielskiej atmosfery. Nasze dania  
kuchni polskiej i innych narodowości, przygotowane z dbałością o jakość  
i smak, sprawiają, że wrócisz w nasze gościnne progi. Potrawy przyrządzamy  
od podstaw w oparciu o naturalne i świeże produkty. Cenimy jakość  
i przykładamy wagę do najmniejszych szczegółów.*

*Wenecja to nie tylko restauracja, ale również dom przyjęć, w którym jesteśmy  
w stanie zorganizować wszelkiego rodzaju imprezy okolicznościowe  
do 140 osób, jak i również mniejsze bardziej kameralne przyjęcia. Zachęcamy  
do zapoznania się z naszą ofertą, która jest dostępna na naszej stronie  
internetowej, bądź u obsługi.*

*Posiadamy również cukiernię, w której wypiekamy tradycyjne wyroby  
cukiernicze z naturalnych składników, które serwujemy w naszej restauracji  
oraz przygotowujemy na zamówienie, starając się zaspokoić gusta nawet  
największych miłośników słodkości.*

*Doceniamy, że nasi goście darzą nas zaufaniem i są z nami  
nieprzerwanie od wielu lat.*

*Drodzy Klienci,*

w celu urozmaicenia naszego menu oferujemy dodatkowo  
każdego dnia:

*zupy  
dania mięsne  
dania jarzankie  
desery*

Szczegółowych informacji udzieli Państwu obsługa.

*Dear Guests,*

in order to diversify our menu, we offer additionally  
every day:

soups  
meat dishes  
vegetarian dishes  
desserts

Please ask our staff for any information or advice.

W trosce o najwyższą jakość wszystkie potrawy przygotowywane są na bieżąco.  
Prosimy o cierpliwość i wyrozumiałość.

Out of concern for the highest quality of services, all dishes are made fresh to order.  
Please be patient and understanding.

# Przystawki

Starters

- |   |          |
|---|----------|
| 1. Carpaccio z polędwicy z sosem di Capri, grzanki<br>Beef tenderloin carpaccio with di Capri sauce and toast | 44,00 zł |
| 2. Carpaccio z pomidorów, buratta, grzanki<br>Tomato carpaccio, burrata, toast                                | 32,00 zł |
| 3. Krewetki w sosie maślanym z czosnkiem, grzanki<br>Shrimp with garlic butter and toast                      | 40,00 zł |
| 4. Tatar z wędzonego łososia, grzanki<br>Smoked salmon tartare, toast   | 48,00 zł |
| 5. Śledź w śmietanie, bułeczki, masło<br>Herring in cream sauce with rolls and butter                         | 28,00 zł |
| 6. Bataty z sosem aioli<br>Sweet potatoes with aioli sauce  | 22,00 zł |

# Salatki

Salads

- |   |          |
|---|----------|
| 1. Sałatka z kurczakiem i sosem czosnkowym<br>Salad with chicken and garlic sauce                           | 40,00 zł |
| 2. Sałatka grecka<br>Greek salad with vinaigrette dressing  | 36,00 zł |
| 3. Sałatka z szynką dojrzewającą, gruszką i serem pleśniowym<br>Salad with prosciutto, pear and blue cheese | 42,00 zł |

# Zupy

Soups

W naszej ofercie proponujemy zupy, szczegółowych informacji udzieli Państwu obsługa.  
We offer a selection of soups; please ask our staff for details.



# *Dania mięsne*

*Meat courses*

- |  |           |
|--|-----------|
| 1. Stek po amerykańsku z smażonym boczkiem, cebulą, papryką z dipem czosnkowym, łódeczki, zestaw surówek<br>American style steak with fried bacon, onions and peppers with garlic dip, fried potato wedges, salad set  | 110,00 zł |
| 2. Polędwica po angielsku z masłem czosnkowym, łódeczki, zestaw surówek<br>English-style steak with garlic butter, fried potato wedges, salad set  | 100,00 zł |
| 3. Rolada śląska wołowa, kluski, czerwona kapusta<br>Traditional Silesian beef roulade, traditional Silesian dumplings, red cabbage  | 52,00 zł  |
| 4. Pieczeń wołowa szpikowana boczkiem na winie, kluski, kapusta zasmażana<br>Beef stuffed with bacon roast in wine, traditional Silesian dumplings, fried cabbage  | 60,00 zł  |
| 5. Policzki wołowe w sosie własnym, kluski, kapusta zasmażana<br>Beef cheeks in gravy, traditional silesian dumplings, fried cabbage   | 56,00 zł  |
| 6. Ozorki wołowe w sosie chrzanowym, ziemniaki, zestaw surówek<br>Beef tongue in creamy horseradish sauce, boiled potatoes, salad set  | 50,00 zł  |
| 7. Polędwiczki w sosie grzybowym, kluski, zestaw surówek<br>Pork tenderloin in creamy mushroom sauce, traditional silesian dumplings, salad set  | 50,00 zł  |
| 8. Kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana<br>Breaded pork chop, boiled potatoes, fried cabbage  | 48,00 zł  |
| 9. Fantazja szefa - filet z pieczarkami, pomidorami zapiekany serem pleśniowym, bombki paryskie, zestaw surówek<br>Chef's Special-fired chicken, baked with tomatoes, champignons and soft ripened cheese, fried potato dough with addition of fennel, salad set | 52,00 zł  |
| 10. Filet faszerowany serem pleśniowym w sosie pikante, ziemniaki, zestaw surówek<br>Chicken fillet stuffed with blue cheese in piquant sauce, boiled potatoes, salad set  | 50,00 zł  |
| 11. De'volaille, ziemniaki, zestaw surówek<br>Breaded rolled chicken breast filled with butter and fennel, fried, boiled potatoes, salad set   | 48,00 zł  |
| 12. De'volaille z serem, łódeczki, zestaw surówek<br>Breaded rolled chicken breast filled with cheese, fried, fried potato wedges, salad set   | 48,00 zł  |

## *Dania rybne*

*Fish courses*

- |   |          |
|---|----------|
| 1. Łosoś sauté, łódeczki, zestaw surówek<br>Sautéed salmon, fried potato wedges, salad set                            | 56,00 zł |
| 2. Sandacz z masłem czosnkowym, łódeczki, zestaw surówek<br>Zander with garlic butter, fried potato wedges, salad set | 54,00 zł |

## *Dania dla dzieci*

*Children's menu*

- |  |          |
|--|----------|
| 1. Fileciki drobiowe w chrupiącej panierce, łódeczki, zestaw surówek<br>Crispy breaded chicken tenders, fried potato wedges, salad set | 44,00 zł |
| 2. Kluski śląskie z sosem pieczeniowym<br>Silesian dumplings with gravy  | 20,00 zł |
| 3. Bombki paryskie z dipem czosnkowym<br>Parisian potato balls with garlic dip   | 20,00 zł |

## *Dania dnia*

*Dish of the day*

Dodatkowo, poza kartą menu oferujemy codzienne inne, wyjątkowe dania dnia- mięsne i jarskie.  
Obsługa udzieli Państwu szczegółowych informacji.

In addition to the regular menu, we offer special daily dishes – both meat-based and vegetarian.  
Our staff will provide you with detailed information.



# *Dessery*

Desserts

- |   |          |
|---|----------|
| 1. Lody z bezą i musem malinowym<br>Ice cream with meringue and raspberry mousse  | 24,00 zł |
| 2. Lody z wiśniami i bitą śmietaną<br>Ice cream with cherries and whipped cream   | 24,00 zł |
| 3. Lody z bakaliami, adwokatem i bitą śmietaną<br>Ice cream with dried tropical fruit and advocat liqueur                                   | 26,00 zł |
| 4. Lody pistacjowe z granolą i czekoladą<br>Pistachio ice cream with granola and chocolate  | 26,00 zł |
| 5. Gałka lodów (wanilia, orzech włoski, pistacja, sorbet truskawkowy)<br>A scoop of ice cream vanilla, walnut, pistachio, strawberry sorbet | 8,00 zł  |
| 6. Kawa mrożona z lodami, adwokatem i bitą śmietaną<br>Iced coffee with ice cream, advocat liqueur and whipped cream                        | 24,00 zł |

Zapraszamy do zamawiania naszych wyrobów cukierniczych  
wystawionych w witrynie chłodniczej

We invite you to order our delicious and fresh confectionery, which are displayed  
in the refrigerated case.

# *Napoje gorące*

Hot beverages

- |   |          |
|---|----------|
| 1. Kawa czarna z ekspresu/ black coffee   | 11,00 zł |
| 2. Kawa biała z ekspresu/ white coffee  | 12,00 zł |
| 3. Espresso   | 11,00 zł |
| 4. Latte macchiato  | 14,00 zł |
| 5. Latte cynamonowe / latte with cinnamon   | 16,00 zł |
| 6. Cappuccino   | 12,00 zł |
| 7. Kawa naturalna parzona / turkish coffee  | 11,00 zł |
| 8. Herbata czarna z cytryną / black tea with lemon  | 11,00 zł |
| 9. Herbata smakowa: earl grey, owoce leśne, jabłko, mięta, zielona<br>Flavoured teas: earl grey, forest fruit, persian apple, mint, green tea | 11,00 zł |
| 10. Czekolada na gorąco z bitą śmietaną / hot chocolate with whipped cream  | 18,00 zł |

# Letnie orzeźwienie

Summer refreshments

1. Lemoniada smakowa 300ml/1l  
Flavoured lemonade

14,00 zł/42,00 zł

2. Hibiskus z Bergamotką Spritz 0%  
Prosecco 0%, hibiscus flower syrup, bergamot syrup, sparkling water, mint

20,00 zł

3. Hibiskus z Bergamotką Spritz  
Prosecco, hibiscus flower syrup, bergamot syrup, sparkling water, mint

28,00 zł

4. Hugo Spritz 0%  
Prosecco 0%, elderflower syrup, sparkling water, mint

20,00 zł

5. Hugo Spritz  
Prosecco, elderflower syrup, sparkling water, mint

28,00 zł

6. Herbata mrożona z pomarańczą i marakują  
Iced tea with orange and passion fruit

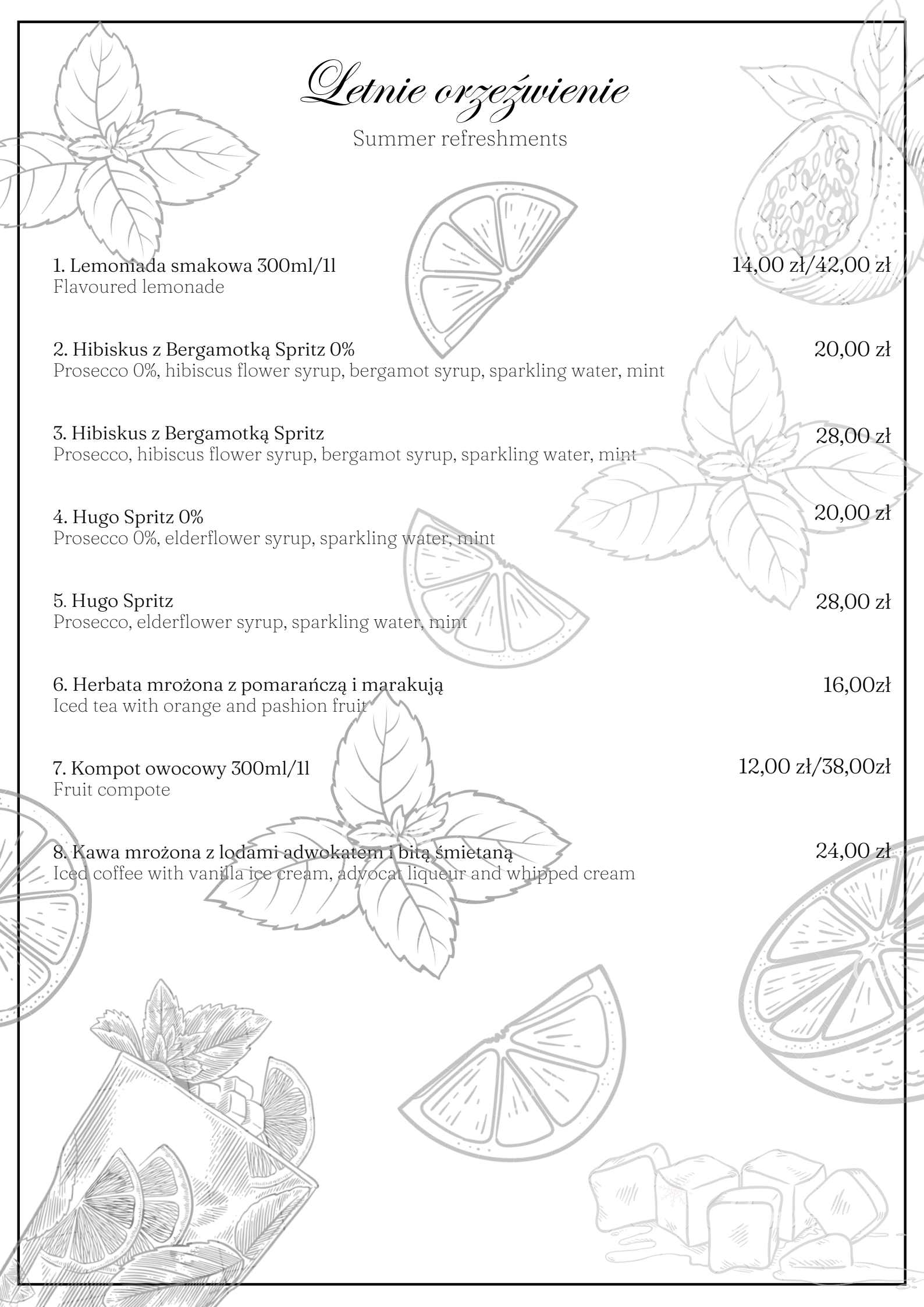
16,00zł

7. Kompot owocowy 300ml/1l  
Fruit compote

12,00 zł/38,00zł

8. Kawa mrożona z lodami awokatem i bitą śmietaną  
Iced coffee with vanilla ice cream, advocat liqueur and whipped cream

24,00 zł



# Napoje zimne

Cold beverages

1. Pepsi
2. Pepsi zero cukru
3. Mirinda
4. 7up
5. Schweppes
6. Woda: niegazowana/ gazowana 300ml/1l  
Water: still/ sparkling
7. Lipton brzoskwinia/ zielona herbata  
Lipton peach/ green tea
8. Sok pomarańczowy, jabłkowy 200ml/1l  
Orange, apple juice
9. Nektar z czarnej porzeczki  
Black currant nectar
10. Sok pomidorowy  
Tomato juice
11. Sok świeżo wyciskany z pomarańczy 200ml  
Freshly squeezed orange juice
12. Lemoniada smakowa 300ml/1l  
Flavored lemonade
13. Mojito bezalkoholowe  
Mojito virgin



# Piwo

Beer

1. Żywiec lany 0,3l/0,5l  
Żywiec draught Beer 0,3l/0,5l
2. Paulaner niemieckie piwo pszeniczne 0,5l  
German wheat beer paulaner
3. Żywiec bezalkoholowy 0,5l  
Bottled soft „Żywiec”
4. Karmi butelkowe 0,5l  
Bottled soft „Karmi”



# *Wina białe*

## *White wines*

- |  |                    |
|--|--------------------|
| 1. Bianco I.G.T Ca'del sette (Veneto) 100ml/250ml<br>Półwytrawne wino lane z beczki./ Semi-dry                       | 6,00 zł/ 15,00 zł  |
| 2. Caruso Bianco (Veneto) 100ml/750ml<br>Półwytrawne wino o jasnej barwie./ Semi-dry                                 | 8,00 zł/ 60,00 zł  |
| 3. Donna Sandra (Albana) 100ml/750ml<br>Półsłodkie wino o jasnej barwie z ciepłym usposobieniem/ Semi-sweet          | 8,00zł/ 60,00 zł   |
| 4. Pinot Grigio Ca' Stella D.O.C (Friuli) 100ml/750ml<br>Delikatne, wytrawne, rzeńskie wino/ Dry                     | 10,00 zł/ 75,00 zł |
| 5. Verduzzo Ca' Stella I.G.T. (Friuli) 100ml/750ml<br>Słodkie wino deserowe o świeżym smaku, pachnące jabłkami/Sweet | 10,00 zł/ 75,00 zł |
| 6. Moscato Pavan (Veneto) 750ml<br>Stodkie, musujące wino/ Sweet sparkling   | 80,00 zł           |

# *Wina czerwone*

## *Red wines*

- |  |                    |
|--|--------------------|
| 1. Rosso LG.T Ca'del Sette (Veneto) 100ml/250ml<br>Półwytrawne wino lane z beczki/ Semi-dry  | 6,00 zł/ 15,00 zł  |
| 2. Caruso Rosso (Veneto) 100ml/750ml<br>Półwytrawne wino./ Semi-dry  | 8,00 zł/ 60,00 zł  |
| 3. Dolce Viola (Terrano) 100ml/750ml<br>Półsłodkie wino o łagodnym smaku./ Semi-sweet  | 8,00 zł/ 60,00 zł  |
| 4. Malbech LG.T. Anselmi (Friuli) 100ml/750ml<br>Półsłodkie wino o głębokiej, ale zarazem jasnej rubinowej czerwieni/ Semi-sweet                   | 10,00 zł/ 75,00 zł |
| 5. Cabernet Franc Ca'Stella D.O.C. Anselmi (Friuli) 100ml/750ml<br>Wytrawne wino z miękkim charakterem, aromatem jeżyn i czerwonej porzeczki./ Dry | 10,00 zł/ 75,00 zł |

# *Wina żółte*

## *Vermouths*

- |   |          |
|---|----------|
| 1. Martini Bianco, Rosato, Rosso, Extra dry 100ml | 10,00 zł |
|---|----------|

## *Likiery*

Liquers

1. Jagermeister 35%	40ml 9,00 zł
2. Campari 25%	40ml 9,00 zł
3. Passoa 20%	40ml 8,00 zł
4. Advocat 25%	40ml 6,00 zł
5. Malibu 21%	40ml 10,00 zł

## *Koniaki i brandy*

Cognacs and brandies

1. Martel 40 %	40ml 22,00 zł
2. Metaxa ***** 38 %	40ml 11,00 zł
3. Brandy Stock 38 %	40ml 8,00 zł

## *Whisky*

1. Johnnie Walker Black Label 43 %	40ml 19,00 zł
2. Johnnie Walker Red Label 43 %	40ml 12,00 zł
3. Jim Beam 40 %	40ml 13,00 zł
4. Ballantines 40 %	40ml 12,00 zł
5. Jack Daniel's 50%	40ml 15,00 zł

## *Wódki i wódki smakowe*

Vodkas and flavored vodkas

1. Absolut 40 %	40ml/0,5l 8,00 zł/90,00 zł
2. Finlandia 40 %	40ml/0,5l 8,00 zł/90,00 zł
3. Bols 40 %	40ml/0,5l 6,00 zł/65,00 zł
4. Wyborowa 40 %	40ml/0,5l 6,00 zł/65,00 zł
5. Żubrówka / Bison Brand Vodka	40ml 8,00 zł
6. Żołądkowa gorzka / bitter herbal vodka	40ml 8,00 zł
7. Wiśniówka / cherry vodka	40ml 8,00 zł

## *Tequila*

1. Tequila Olmeca Gold	40ml 17,00 zł
2. Tequila Olmeca Blanco	40ml 16,00 zł

## *Gin i rum*

1. Gordons Gin 40 %	40ml 10,00 zł
2. Seagrams Extra Dry Gin 40 %	40ml 9,00 zł
3. Bacardi 35%	40ml 10,00 zł

# Drinki

Drinks

- |  |          |
|--|----------|
| <b>1. Egzotyczny/Exotic drink</b><br>40 ml Passoa, 150 ml sok pomarańczowy, 40 ml wódka<br>40 ml Passoa, 150 ml orange juice, 40 ml vodka  | 26,00 zł |
| <b>2. Mojito brzoskwiowe/Peach mojito</b><br>40 ml biały rum, syrop brzoskwiowy, Sprite, limonki, cukier, mięta<br>40 ml white rum, peach syrup, sparkling water, limes, brown sugar, mint | 28,00 zł |
| <b>3. Malibu</b><br>50 ml malibu, 100 ml mleko<br>50ml malibu, 100ml milk  | 22,00 zł |
| <b>4. Szarlotka</b><br>40 ml żubrówka, 150 ml sok jabłkowy, cynamon<br>40 ml Bison Brand Vodka, 150 ml Apple juice, cinnamon   | 20,00 zł |
| <b>5. Aperol Spritz</b><br>40 ml Aperol, 100 ml Prosecco   | 28,00 zł |
| <b>6. Gin z tonikiem / gin tonic</b><br>40 ml gin, 100 ml tonic  | 20,00 zł |
| <b>7. Cuba libre</b><br>40 ml rum, 100 ml cola, limonka<br>40 ml rum, 100 ml cola, lime  | 22,00 zł |
| <b>8. Wściekły pies/ Mad Dog</b><br>40 ml wódka, sok malinowy, tabasco<br>40 ml vodka, raspberry syrup, tabasco  | 10,00 zł |

