



## *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. Krewetki na bukietcie sałat<br>Prawns served on a bouquet of salad                                                                           | 36,00 zł |
| 2. Carpaccio z polędwicy z sosem di Capri<br>Beef tenderloin carpaccio with di Capri sauce                                                      | 40,00 zł |
| 3. Sałatka z kurczakiem i sosem czosnkowym<br>Salad: lettuce with chicken and garlic sauce                                                      | 36,00 zł |
| 5. Sałatka szefa na sałacie lodowej z szynką i jajkiem z sosem winegret<br>Shef salad: lettuce with ham and boiled egg and vinaigrette dressing | 36,00 zł |
| 6. Sałatka z szynką dojrzewającą, gruszką i serem pleśniowym<br>Salad with prosciutto, pear and blue cheese                                     | 36,00 zł |
| 7. Śledź w śmietanie<br>Herring in cream                                                                                                        | 25,00 zł |
| 8. Śledź w oleju<br>Herring in oil                                                                                                              | 25,00 zł |

# Zupy

## Soups

W naszej ofercie proponujemy zupy, szczegółowych informacji udzieli Państwu obsługa.  
We recommend fresh homemade soups, please ask our staff for any information or advice.



# *Dania mięsne*

*Meat courses*

- |                                                                                                                                                                |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1. Stek po amerykańsku z smażonym boczkiem, cebulą, papryką z dipem czosnkowym<br>American style steak with fried bacon slices, onion, peppers with garlic dip | 90,00 zł |
| 2. Polędwica po angielsku z masłem czosnkowym<br>English steak with garlic butter                                                                              | 80,00 zł |
| 3. Rolada śląska wołowa<br>Traditional Silesian beef rolls                                                                                                     | 30,00 zł |
| 4. Policzki wołowe w sosie własnym<br>Beef cheeks in gravy                                                                                                     | 34,00 zł |
| 5. Ozorki w sosie chrzanowym<br>Sliced beef tongues with creamy horseradish sauce                                                                              | 30,00 zł |
| 6. Polędwiczkę w sosie grzybowym<br>Pork tenderloin in creamy mushroom sauce                                                                                   | 30,00 zł |
| 7. Kotlet schabowy z kapustą zasmażaną<br>Breaded pork chop with fried cabbage                                                                                 | 40,00 zł |
| 8. Fantazja szefa - filet z pieczarkami, pomidorami zapiekany serem pleśniowym<br>Fired chicken, roasted with tomatoes, champignons and mould cheese           | 32,00 zł |
| 9. Filet w sosie szpinakowo-czosnkowym<br>Chicken fillet with spinach and garlic sauce                                                                         | 26,00 zł |
| 10. De'volaille<br>Crumbed rolled chicken breast filled with butter and fennel, fried                                                                          | 26,00 zł |
| 11. De'volaille z szynką i serem<br>Cumbed rolled chicken breast filled with ham and cheese, fried                                                             | 26,00 zł |
| 12. Fileciki drobiowe w chrupiącej panierce<br>Chicken tenders                                                                                                 | 24,00 zł |

# *Dania rybne*

*Fish courses*

- |                                                                                      |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1. Pstrąg smażony z masłem czosnkowym 100g wg wagi<br>Fried trout with garlic butter | 11 zł/100g |
| 2. Sandacz z masłem czosnkowym<br>Zander fried with garlic butter                    | 34,00 zł   |

# *Salatki i surówki*

*Salads & raw salads*

- |                                                                                            |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1. Zestaw sałatek i surówek<br>Salad set                                                   | 10,00 zł |
| 2. Sałatka grecka<br>Greek salad with vinaigrette dressing                                 | 18,00 zł |
| 3. Warzywa z wody z bułką tartą i masłem<br>Boiled vegetables with bread crumbs and butter | 14,00 zł |
| 4. Kapusta zasmażana<br>Fried cabbage made from sauerkraut                                 | 12,00 zł |

## *Dodatki*

*Sides*

- |                                                                                         |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1. Łódeczki<br>Fried potato wedges                                                      | 10,00 zł |
| 2. Bombki paryskie<br>Fried potato dough with addition of fennel                        | 10,00 zł |
| 3. Ziemniaki<br>Boiled potatoes                                                         | 10,00 zł |
| 4. Kluski śląskie<br>Traditional silesian dumplings based on dough from boiled potatoes | 10,00 zł |
| 5. Bułeczki/ Rolls                                                                      | 4,00 zł  |
| 6. Masło / Butter                                                                       | 3,00 zł  |
| 7. Masło czosnkowe / Garlic butter                                                      | 4,00 zł  |
| 8. Sos pieczeniowy/ Gravy                                                               | 6,00 zł  |
| 9. Dip czosnkowy/ Garlic dip                                                            | 4,00 zł  |
| 10. Tzatziki                                                                            | 9,00 zł  |

# *Desery*

Desserts

- |                                                                                                                      |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1. Lody firmowe z adwokatem i bitą śmietaną<br>Brand ice cream with advocat liqueur and whipped cream                | 32,00 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            | 24,00 zł |
| 4. Lody z jagodami i bitą śmietaną<br>Ice cream with blueberries and whipped cream                                   | 24,00 zł |
| 5. Lody dla dzieci<br>Small portion of ice cream with fruit and whipped cream                                        | 19,00 zł |
| 6. Kawa mrożona z lodami, adwokatem i bitą śmietaną<br>Iced coffee with ice cream, advocat liqueur and whipped cream | 22,00 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 |

# Napoje rozgrzewające na jesień i zimę

Hot drinks for autumn and winter

1. Rozgrzewający napój jabłkowy  
Warming Apple drink

18,00 zł

2. Herbata z wiśnią i cynamonem  
Cherry tea with cinnamon

16,00 zł

3. Herbata imbirowo-cytrusowa  
Citrus and ginger tea

16,00 zł

4. Bezalkoholowy grzaniec na białym winie z gruszką  
Non-alcoholic mulled white wine with pear

20,00 zł

5. Grzaniec z czerwonego wina z pomarańczą  
Red mulled wine with orange

20,00 zł

6. Dyniowa kawa Latte z bitą śmietaną  
Pumpkin spice latte with whipped cream

18,00 zł

7. Klasyczna gorąca czekolada z bitą śmietaną  
Hot chocolate with whipped cream

18,00 zł

# Napoje zimne

Cold beverages

1. Pepsi	8,00 zł
2. Pepsi max	8,00 zł
3. Mirinda	8,00 zł
4. 7up	8,00 zł
5. Schweppes	8,00 zł
6. Woda: niegazowana/ gazowana 300ml/1l Water: still/ sparkling	8,00 zł/ 18,00 zł
7. Lipton brzoskwinia/ zielona herbata Lipton peach/ green tea	8,00 zł
8. Sok pomarańczowy, jabłkowy 200ml/1l Orange, apple juice	8,00 zł/ 20,00 zł
9. Nektar z czarnej porzeczki Black currant nectar	8,00 zł
10. Sok pomidorowy Tomato juice	8,00 zł
11. Sok świeżo wyciskany z pomarańczy 200ml Freshly squeezed orange juice	14,00 zł
12. Lemoniada smakowa 300ml/1l Flavored lemonade	14,00 zł/ 42,00 zł
13. Mojito bezalkoholowe Mojito virgin	18,00 zł



## Piwo

Beer

1. Żywiec lany 0,3l/0,5l Żywiec draught Beer 0,3l/0,5l	9,00zł/ 13,00 zł
2. Paulaner niemieckie piwo pszeniczne 0,5l German wheat beer paulaner	13,00 zł
3. Żywiec bezalkoholowy 0,5l Bottled soft „Żywiec”	12,00 zł
4. Karmi butelkowe 0,5l Bottled soft „Karmi”	12,00 zł



# *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 |

