

*La Prima*

• RESTAURANT •





---

Wszystkie nasze produkty mogą zawierać następujące alergeny wraz z ich pochodnymi: gluten, jaja, ryby, soja, mleko, orzechy i inne. Pełna lista dań wraz ze znajdującymi się alergenami oraz gramaturami znajduje się u obsługi.

All our products may include the following allergens and their derivatives: gluten, eggs, fish, soy, milk, nuts and others. A complete list of dishes along with the allergens and weights are available at our staff.

---

Lista alergenów | Allergens list

**GL** gluten

**ML** mleko | milk

**J** jajka | eggs

**OR** orzechy | nuts

**SL** seler | celery

**SZ** sezam | sesame seeds

**SK** skorupiaki | crustaceans

**R** ryby | fish

**MI** mięczaki | molluscs

 ostre | spicy

 wegetariańskie | vegetarian



## PRZYSTAWKI | STARTERS

Oscypek z grilla, konfitura z żurawiny i pomarańczy, puder z rozmarynu, boczek, papier z cebuli Grilled oscypek cheese, cranberry and orange jam, rosemary powder, bacon, onion paper ML, J	39 PLN
Bigos staropolski, borowik grillowany, grzanka z oscypkiem Traditional Old Polish bigos, grilled boletus, toast with oscypek cheese GL, ML	54 PLN
Tatar wołowy, szalotka, borowik marynowany, żółtko, majonez anchois, oliwa szczypiorkowa, focaccia rozmarynowa Beef tartare, shallot, marinated boletus, egg yolk, anchovy mayonnaise, chive olive oil, rosemary focaccia J, ML, GL	69 PLN
Sałatka panzanella, buratta, pomidorki cherry, smażony chleb, cebulka perłowa, świeża bazylija, dressing winegret Panzanella salad, buratta, cherry tomatoes, fried bread, pearl onion, fresh basil, vinaigrette dressing ML, GL	59 PLN
Sałatka cezar, sałata rzymska, kurczak supreme sous vide, sos anchois z pieczonym czosnkiem, pomidor cherry, boczek, parmezan, grzanki pszenne Caesar salad, romaine lettuce, chicken supreme sous vide, anchois sauce with roasted garlic, cherry tomato, bacon, parmesan, wheat croutons ML, R, J, GL	45 PLN
Sałatka z piklowanym burakiem, rukola, dressing winegret miodowy, ogórek, feta, panko, orzech włoski, chips z siemienia lnianego Salad with pickled beetroot, arugula, honey vinaigrette dressing, cucumber, feta, panko, walnut, linseed chips OR, ML, J, GL, 🌿	42 PLN
Krewetki Black Tiger 8/12, sos sambal chili, pomidor concasse, natka pietruszki, paluch z ciasta Black Tiger shrimps 8/12, sambal chili sauce, tomato concasse, parsley, dough stick SK, ML, GL, 🍴	85 PLN

## ZUPY | SOUPS

Kwaśnica, wędzone żeberko, pieczona grula Sauerkraut soup with smoked rib, roasted potato SL	31 PLN
Żur staropolski, biała kiełbasa, purée ziemniaczane, żółtko konfitowane Old Polish sour soup, white sausage, potato purée, confit egg yolk GL, ML, J, SL	31 PLN
Consomme z bażanta, spaghetti warzywne, groszek z ciasta i mięsa bażanta Pheasant consomme, vegetable spaghetti, pastry peas and pheasant meat J, GL, SL	46 PLN
Zupa z prawdziwków, kluska ptyśiowo-pietruszkowa, galaretka z demi grzybowego Boletus soup, puff pastry dumpling, mushroom demi jelly GL, ML, J, 🌿	36 PLN
Krem z pomidorów, oliwa zielona, panini z ricottą bazyliową Tomato cream soup, green olive oil, panini with basil ricotta SL, ML, GL, 🌿	33 PLN

---

## PASTA | RISOTTO

Pierogi z jagnięciną, skorzonera, kwaśna śmietana z miętą, sos demi, puder z prażonej cebuli Dumplings with lamb, scorzonera, sour cream with mint, demi sauce, roasted onion powder ML, GL, J, SL	79 PLN
Risotto grzybowe, ryż carnaroli, borowik, oliwa truflowa, chips grzybowy, majonez pietruszkowy, pecorino Mushroom risotto, carnaroli rice, boletus, truffle oil, mushroom chips, parsley mayonnaise, pecorino ML, GL, J, 🌿	59 PLN
Spaghetti alla Chitarra, sos pomidorowy z pomidorków cherry, buratta, oliwa bazyliowa Spaghetti alla Chitarra, tomato sauce with cherry tomatoes, buratta, and basil olive oil ML, GL	52 PLN
Tagliatelle z polędwicą wołową, warzywa, demi wołowe, borowik, rozmaryn Tagliatelle with beef tenderloin, vegetables, beef demi, boletus, rosemary ML, GL, SL	79 PLN
Linguine carbonara, makaron linguine, pancetta affumicata, cebula, żółtko, parmezan Linguine carbonara, linguine pasta, pancetta affumicata, onion, egg yolk, parmesan ML, GL, J	46 PLN



## DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES

Polędwica wołowa, moskol podhalański, mus z bryndzy, borowik królewski, topinambur, sos demi, grillowane warzywa Beef tenderloin, Podhale moskol, sheep cheese mousse, royal boletus, Jerusalem artichoke, demi sauce, grilled vegetables ML, J, GL	145 PLN
Comber z jelenia, rydze, grillowany grysik, sos demi, purée z pasternaku, zielony groszek, oliwa z czosnku niedźwiedziego Deer saddle, capers, grilled grits, demi sauce, parsnip purée, green peas, wild garlic olive oil ML, GL	109 PLN
Ragout jagnięce na placku ziemniaczanym, kwaśna śmietana, salsa z marynowanych grzybów, espuma pomidorowa Lamb ragout on potato pancake, sour cream, salsa pickled mushrooms, tomato espuma GL, J, ML	75 PLN
Filet z kaczki sous vide, purée z batata i pomarańczy, karmelizowana figa, ravioli z gruszką i orzechami, sos demi z trawą żubrową Sous vide duck fillet, sweet potato and orange purée, caramelized fig, ravioli with pear and nuts, demi sauce with bison grass ML, OR, GL	75 PLN
Kotlet cielęcy, panierka polska, sałatka z pieczonego ziemniaka Veal cutlet, Polish breadcrumbs, baked potato salad ML, J, GL	89 PLN
Dorada pieczona w czosnku, cytrynie i chili, sałatka z konfitowanego ziemniaka, chutney z pieczonej papryki i pomidorów, mus z cebuli i brandy Sea bream baked in garlic, lemon and chili, confit potato salad, roasted pepper and tomato chutney, onion and brandy mousse ML, R, ☺	89 PLN
Filet z jesiotra, purée z kopru włoskiego, ziemniaki po parysku, czarna espuma z wędzonego jesiotra, bimi, amarantus Sturgeon fillet, fennel purée, Parisian potatoes, black smoked sturgeon espuma, bimi, amaranth ML, MI	79 PLN

---

## MENU DZIECIĘCE | KIDS MENU

Rosół z makaronem   Chicken noodle soup	15 PLN
Zupa pomidorowa z domowym makaronem Tomato soup with homemade pasta	15 PLN
Makaron spaghetti, sos bolognese   Spaghetti pasta, bolognese sauce	32 PLN
Kurczak w płatkach kukurydzianych, frytki   Chicken in cornflakes, fries	25 PLN
Pieczeń cielęca, gnocchi, marchewka   Roast veal, gnocchi, carrots	35 PLN
Racuchy z owocami, sos truskawkowy Pancakes with fruit, strawberry sauce	18 PLN
Lody, świeże owoce, bita śmietana Ice cream, fresh fruit, whipped cream	20 PLN



## PIZZA

GL, ML

Pizza Quatro Formaggi 🌿 sos pomidorowy, gorgonzola, mozzarella, cheddar, parmezan tomato sauce, gorgonzola, mozzarella, cheddar, parmesan	48 PLN
Pizza Margherita 🌿 sos pomidorowy, mozzarella tomato sauce, mozzarella	36 PLN
Pizza Prosciutto di Parma sos pomidorowy, szynka parmeńska, pomidor, rukola tomato sauce, Parma ham, tomato, arugula	49 PLN
Pizza Salami sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante lub napoli tomato sauce, mozzarella, salami piccante or napoli	46 PLN
Pizza Vege 🌿 sos pomidorowy, cebula, pomidory pelati, peperonata z papryki, cukinia tomato sauce, onion, pelati tomatoes, peperonata from peppers, zucchini	44 PLN

## DODATKI | PIZZA EXTRAS

Pieczarki   Mushrooms, Karczochy   Artichokes, Kukurydza   Corn, Ananas   Pineapple, Kurczak   Chicken, Szynka   Ham	7 PLN
--	-------

---

## DESERY | DESSERTS

Lody z mleka owczego, ziemia z piernika, wiśnie w korzeniach Sheep's milk ice cream, gingerbread soil, cherries in the roots GL, J, ML, OR	28 PLN
Torcik mono, czekolada deserowa, konfitura z wiśni, sable kakaowe Mono cake, dark chocolate, cherry jam, cocoa sables ML, GL, J, OR	35 PLN
Tiramisu, sos truskawkowy, likier Baileys Tiramisu, strawberry sauce, Baileys liqueur J, GL, ML, OR	39 PLN
Tarta karmelowo-orzechowa, czarna porzeczka, beza Caramel-nut tart, blackcurrant, meringue ML, GL, J, OR	35 PLN
Czekoladowa panna cotta, mleko kasztanowe, purée z mango, kawior z pomarańczy, świeże owoce (danie wegańskie) Chocolate panna cotta, chestnut milk, mango purée, orange caviar, fresh fruit (vegan)	29 PLN



## NAPOJE GORĄCE | HOT BEVERAGES

Espresso pobudzający, mocny shot   <b>incentive, powerful shot</b>	12 PLN
Espresso Double podwójna dawka mocy   <b>double the power</b>	16 PLN
Americano łagodna, czarna kawa   <b>mild black coffee</b>	14 PLN
Cappuccino delikatna, z kremową pianką   <b>mild coffee with creamy foam</b>	16 PLN
Flat white podwójna porcja espresso, z gorącym mlekiem   <b>a double espresso with hot milk</b>	18 PLN
Caffé Latte łagodna, z dużą ilością spienionego mleka   <b>mild coffee with a lot of frothed milk</b>	16 PLN
Bombardino włoski likier jajeczny, rum, bita śmietana <b>Italian egg liqueur, rum, whipped cream</b>	39 PLN
Gorąca czekolada   <b>Hot chocolate</b> gorąca czekolada z dodatkiem bitej śmietany   <b>hot chocolate with whipped cream</b>	19 PLN
Grzane wino   <b>Mulled wine</b> z syropem malinowym, pomarańczą, imbirem i goździkami   <b>with raspberry syrup, orange, ginger and cloves</b>	24 PLN
Herbata Zimowa   <b>Winter tea</b> napar z czarnej herbaty, z dodatkiem owoców, syropu i przypraw korzennych   <b>black tea with fruits, syrup and spices</b>	22 PLN
Herbata Richmond   <b>Richmont tea</b> Ceylon gold, Earl Grey Blue, Gunpowder Green, Green Jasmine, Peppermint Green, White Pearl of Fujian, Forest Fruits, Raspberry Pear, Yerba Mate Lemon, Rooibos Sunrise, Ginger Paradise, Pure Camomile	15 PLN

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE I SOKI | SOFT DRINKS

Coca Cola Zero, Coca Cola, Fanta, Sprite	0,25 l	12 PLN
Kinley Tonic Original, Kinley Tonic Pink Aromatic Berry	0,25 l	12 PLN
FuzeTea	0,25 l	12 PLN
Cappy sok pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina <b>orange juice, apple juice, multivitamin juice</b>	0,25 l	12 PLN
Red Bull Energy Drink	0,25 l	21 PLN
Sok świeżo wyciskany   <b>Fresh squeezeed juice</b> pomarańczowy, grejfrutowy   <b>orange, grapefruit</b>	0,2 l	24 PLN



Kinga Pienińska   woda niegazowana   still water	0,33 l	8 PLN
	0,7 l	14 PLN
Kinga Pienińska   woda gazowana   sparkling water	0,33 l	8 PLN
	0,7 l	14 PLN
Acqua Panna   woda niegazowana   still water	0,25 l	18 PLN
	0,75 l	26 PLN
San Pellegrino   woda gazowana   sparkling water	0,25 l	18 PLN
	0,75 l	26 PLN

## PIWO I CYDR | BEER AND CIDER

Piwo beczkowe | Draught beer

Pilsner Urquell	0,33 l	16 PLN
	0,5 l	24 PLN

Piwo butelkowe | Bottled beer

Peroni Nastro Azzurro	0,33 l	18 PLN
-----------------------	--------	--------

Książęce Złote Pszeniczne	0,5 l	18 PLN
---------------------------	-------	--------

Książęce IPA	0,5 l	18 PLN
--------------	-------	--------

Książęce Porter Bałtycki	0,5 l	18 PLN
--------------------------	-------	--------

Książęce Ciemne Łagodne	0,5 l	18 PLN
-------------------------	-------	--------

Lech Premium	0,5 l	18 PLN
--------------	-------	--------

Tyskie Gronie	0,5 l	18 PLN
---------------	-------	--------

Hardmade	0,4 l	18 PLN
----------	-------	--------

Cydr Victoria	0,15 l	20 PLN
---------------	--------	--------

Piwo bezalkoholowe | Alcohol free beer

Peroni Nastro Azzurro 0.0%	0,33 l	15 PLN
----------------------------	--------	--------

Lech Free 0%	0,33 l	13 PLN
--------------	--------	--------

Lech Free 0% Limonka z miętą   Lime with mint	0,33 l	13 PLN
---	--------	--------

Książęce Złote Pszeniczne 0.0%	0,5 l	15 PLN
--------------------------------	-------	--------

## APERITIFY I DIGESTIFY | APERITIF AND DIGESTIF

Lillet Rose	80 ml	28 PLN
-------------	-------	--------

Aperol	40 ml	14 PLN
--------	-------	--------

Campari	40 ml	19 PLN
---------	-------	--------

Jagermeister	40 ml	18 PLN
--------------	-------	--------

Fernet Branca Original	40 ml	18 PLN
------------------------	-------	--------

Martini Rubino   Ambrato	80 ml	24 PLN
--------------------------	-------	--------

Grappa di Amarone Serego Alighieri	40 ml	36 PLN
------------------------------------	-------	--------

Grappa Walcher Gewurztraminer Imperiale	40 ml	46 PLN
---	-------	--------

10% serwisu kelnerskiego zostanie doliczone do rachunku dla grup powyżej 7 osób

A 10% service charge will be added to parties of 8 or more





## LIKERY | LIQUEURS

Kahlua	40 ml	20 PLN
Baileys	40 ml	18 PLN
Advocat	40 ml	14 PLN
Cointreau	40 ml	20 PLN
Grand Marnier	40 ml	22 PLN
Passoã Passion fruit	40 ml	18 PLN
Amaretto	40 ml	18 PLN
Chambord	40 ml	26 PLN
Chartreuse Green Wild herbs	40 ml	28 PLN
Malibu	40 ml	16 PLN
Sambuca Luxardo	40 ml	16 PLN
Merrys Salty caramel	40 ml	15 PLN
Likiery Briottet	40 ml	18 PLN

## WÓDKI | VODKA

Żołądkowa Gorzka   Kolonialna	40 ml	14 PLN
Żubrówka Bison Grass	40 ml	14 PLN
Carpatia Vintage	40 ml	49 PLN
Ostoya Vodka	40 ml	16 PLN
Ostoya The Charcoal Filtered Black	40 ml	18 PLN
Finlandia Vodka	40 ml	16 PLN
Finlandia Vodka Flavoured	40 ml	16 PLN
Belvedere	40 ml	27 PLN
Grey Goose	40 ml	30 PLN
Chopin Potato	40 ml	30 PLN
Chopin Rye	40 ml	18 PLN
J.A. Baczewski Vodka	40 ml	16 PLN

10% serwisu kelnerskiego zostanie doliczone do rachunku dla grup powyżej 7 osób

A 10% service charge will be added to parties of 8 or more



## SMAKI PODHAŁA | REGIONAL FLAVORS

Wiśniówka Tatrzańska   cherry liqueur	40 ml	22 PLN
Cytrynowka Tatrzańska   lemon liqueur	40 ml	22 PLN
Litworówka z kwiatem czarnego bzu   garden angelica liqueur with elderberry flower	40 ml	22 PLN
Szafranówka   saffron liqueur	40 ml	22 PLN
Czarna porzeczka Tatrzańska   black currant liqueur	40 ml	22 PLN
Śliwowica krzepka 65%   plum brandy	40 ml	32 PLN

## GIN

Beefeater	40 ml	18 PLN
Bombay Sapphire	40 ml	20 PLN
Tanqueray No. Ten	40 ml	26 PLN
Hendrick's	40 ml	28 PLN
Monkey 47	40 ml	39 PLN

## RUM & CACHACA

Havana Club Especial	40 ml	20 PLN
Havana Club Añejo 7 Años	40 ml	22 PLN
Dictador 12 YO	40 ml	28 PLN
Dictador 20 YO	40 ml	42 PLN
Bacardi 8 Ocho	40 ml	26 PLN
Zacappa 23 YO	40 ml	46 PLN
Don Papa	40 ml	42 PLN
Kraken Black Spiced	40 ml	22 PLN
Cachaca Leblon	40 ml	24 PLN

## TEQUILA

Salitos Silver	40 ml	18 PLN
Salitos Gold	40 ml	18 PLN
Patron Silver	40 ml	36 PLN
Patron Añejo	40 ml	39 PLN



## WHISKY

### Szkocka | Scotch

Chivas Regal 15 YO	40 ml	33 PLN
Chivas Regal 18 YO	40 ml	42 PLN
Johnie Walker Blue	40 ml	150 PLN
Auchentoshan 12 Yo	40 ml	26 PLN
Monkey Shoulder	40 ml	28 PLN
Glenlivet 15 Yo	40 ml	46 PLN
Glenlivet 18 Yo	40 ml	62 PLN
GlenDronach 12 Yo	40 ml	34 PLN
GlenDronach 18 Yo	40 ml	75 PLN
Ardbeg 10 Yo	40 ml	45 PLN
Lagavulin 16 Yo	40 ml	50 PLN
Talisker 10 Yo	40 ml	28 PLN
Laphroaig 10 Yo	40 ml	38 PLN
Macallan 12 YO	40 ml	57 PLN
Japońska   Japanese		
Yamazaki 12 Yo	40 ml	150 PLN
Hibiki Harmony Suntory	40 ml	110 PLN
Irlandzka   Irish		
Jameson	40 ml	18 PLN
The Dubliner	40 ml	18 PLN
Hyde No. 1 10 Yo	40 ml	38 PLN

## BOURBON

Jack Daniel's No.7	40 ml	22 PLN
Gentleman Jack	40 ml	26 PLN
Jack Daniel's Single Barrel	40 ml	38 PLN
Maker's Mark	40 ml	26 PLN
Wild Turkey 101	40 ml	24 PLN
Woodford Reserve	40 ml	32 PLN
Angel's Anvy	40 ml	55 PLN

10% serwisu kelnerskiego zostanie doliczone do rachunku dla grup powyżej 7 osób

A 10% service charge will be added to parties of 8 or more



## CALVADOS, COGNAC, ARMAGNAC, BRANDY

Calvados Papidoux XO	40 ml	35 PLN
Hennessy VS	40 ml	37 PLN
Hennessy XO	40 ml	160 PLN
Hennessy Paradis	40 ml	600 PLN
Remy Martin VSOP	40 ml	44 PLN
Remy Martin XO	40 ml	120 PLN
Metaxa 7*	40 ml	24 PLN
Metaxa 12*	40 ml	34 PLN

## KOKTAJLE | COCKTAILS

Daiquiri	42 PLN
Bacardi 8 rum, sok z limonki, syrop cukrowy Bacardi 8 rum, lime juice, sugar syrup	
Hugo	42 PLN
Likier z czarnego bzu St. Germain, sok z limonki, liście mięty, syrop z czarnego bzu, prosecco Elderberry liqueur St. Germain, lime juice, mint leaves, elderberry syrup, prosecco	
Aperol Spritz	42 PLN
Aperol, woda gazowana, pomarańcza, prosecco Aperol, sparkling water, orange, prosecco	
Rose Collins	42 PLN
Bombay Sapphire gin, sok z cytryny, likier różany, syrop różany, Kinley Tonic Pink Aromatic Berry Bombay Sapphire gin, lemon juice, rose liqueur, rose syrup, Kinley Tonic Pink Aromatic Berry	

## BEZALKOHOLOWE INSPIRACJE NON-ALCOHOLIC INSPIRATIONS

Vibrante Spritz	35 PLN
Martini Vibrante, pomarańcza, prosecco 0% Martini Vibrante, orange, prosecco 0%	
Florale & Tonic	35 PLN
Martini Florale, cytryna, Elderflower Tonic Fever-Tree Martini Florale, lemon, Elderflower Tonic Fever-Tree	