

MENU RESTAURACJI

Restauracja Tutti Santi Wola

Połączyńska 4, 01-378 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU

149

KATEGORII

15

STAN NA DZIEŃ

14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

POCZUJ PEŁNIĘ LETNICH SMAKÓW

5

Przystawka Caprese di Bufala - 180 g

29,95

Pomidory daktylowe i rzyskie w lekkim dressingu miodowo-musztardowym, Mozzarella di Bufala, oliwa extra virgin z sycylijskich oliwek, bazylia, szpinak, orzeszki pini.

Pizza Fresca Campagna

54,95

Sos na bazie Crème Fraiche, Mozzarella di Bufala, krótko marynowane warzywa sezonowe - ogórek gruntowy, rzodkiewka, szalotka; oliwa extra virgin z sycylijskich oliwek, emulsja z Pecorino Romano, żółtko, koperek, świeżo mielony czarny pieprz. Świetnie sprawdzi się również jako przystawka do dzielenia dla 2 osób.

Ravioli di Burrata - 270 g

53,95

Pierożki ravioli nadziewane Burratą, emulsja z sycylijskiej oliwy, Parmigiano Reggiano, masło, szałwia, sok i skórka z cytryny.

Polecamy w zestawie z chrupiącą Focaccią Superiore - 55 g

12,95

Insalata di Burrata e Verdure - 300 g

52,95

Burrata, mix sałat z roszponką i szpinakiem, pesto pietruszkowe, koper włoski i zielone jabłko w słodko-kwaśnej marynacie, groszek cukrowy, rzodkiewka, mięta i bazylia.

PRZYSTAWKI

11

Krem z pomidorów - 300 g **28,95**
Krem na bazie bulionu warzywnego, podajemy go ze świeżym tymiankiem i włoskim owczym serem Pecorino Romano.

Tartare di Tonno - 180 g **59,95**
Tatar z tuńczyka Yellowfin (100 g) w stylu sycylijskim w emulsji z soku z cytryny i oliwy Chiaramonte Gulfi, pistacje, cukinia, mięta, sól w płatkach, czarny pieprz. Podawany z Focaccią Superiore.

Gamberetti con Burro - 200 g **57,95**
Krewetki argentyńskie o słodkim, maślanym smaku i delikatnej, kruchej strukturze, czosnek, peperoncino, masło, pietruszka, zest z cytryny, focaccia z rozmarynem przygotowywana na włoskim zaczynie biga.

Selekcja włoskich wędlin i serów PREMIUM - 370 g **89,95**
Oryginalne włoskie produkty: pieczona wędlina Porchetta di Aricia, wędlina wołowa Bresaola Punta d'Anca, szynka dojrzewająca Prosciutto di San Daniele, salami Ventricina Piccante i ser Parmigiano Reggiano. Serwujemy z Focaccią Superiore, selekcją włoskich oliwek, mostardą pigwową, karmelizowanym jabłkiem, kasztanami w miodzie, Grissini, orzechami włoskimi i tymiankiem.

Focaccia Superiore - 70 g **17,95**
Ciepłe włoskie pieczywo na naturalnym zaczynie biga z rozmarynem.

Insalata Mista - DODATEK DO PIZZY - 60 g **14,95**
Pomidorki koktajlowe, pesto z pietruszki, miks sałat, rukola, szpinak, roszponka, włoski ser Grana Padano, bazylia.

Burrata e Pomodorini - 380 g **46,95**
Włoski ser Burrata, pomidory koktajlowe konfitowane z oliwą extra vergine, miodem, czosnkiem i tymiankiem, pesto bazyliowe, puder z czarnych oliwek, zest z cytryny, sól w płatkach, bazylia. Podajemy z focaccią.

Tatar wołowy z kremem z Gorgonzoli i nutą Primitivo - 230 g **55,95**
Udziec wołowy (100 g) w marynacie na bazie Colatura di Alici, krem z Gorgonzoli, szalotka konfitowana z tymiankiem, chrupiące chipsy z ziemniaka, piklowana gorczyca, redukcja Primitivo, całość infuzowana dymem. Podawana osobno Focaccia Superiore.

Selekcja włoskich wędlin i serów - 370 g **69,95**
Oryginalne włoskie produkty: podwędzany Speck, Salami Milano, dojrzewająca szynka Prosciutto Crudo, Salami Picante, ser Provolone Picante, opalany ser owczy Pecorino Romano. Serwujemy z focaccią klasyczną wypiekaną z oliwą czosnkową, oliwkami z pestką, mostardą pigwową i tymiankiem.

Focaccia Classica z oliwą czosnkową - 110 g **13,95**

Olive della casa - 100 g **18,95**
Oliwki w marynacie.

MENU GOURMET

1

N°1 Selekcja oliw PREMIUM

29,95 zł

Ekskluzywna selekcja trzech oliw extra vergine: Chiaramonte Gulfi (10 ml), Tradizione (10 ml) oraz De Coppini (10 ml). Serwujemy je z pieczywem własnego wypieku (100 g) oraz chrupiącym jabłkiem.

SAŁATKI

7

Insalata di Carpaccio - 250 g

46,95

Miks sałat, sos winegret, włoska dojrzewająca wędlina wołowa Bresaola, świeża rukola, włoski ser Grana Padano, świeża bazylia, świeżo mielony pieprz.

Insalata Pesca con Carne - 190 g

44,95

Plastry wędzonej piersi z kaczki, kawałki brzoskwini, kozi ser, świeża rukola, rozszponka, sos musztardowy z mango, puder z orzechów laskowych.

Insalata Verdure e Gamberi - 290 g

48,95

Marynowane w oliwie czosnkowej i zapiekane w piecu krewetki, liście szpinaku, ser feta, pesto z pietruszki, cebulki w zalewie, karmelizowane pomidorki koktajlowe, kiełki.

Insalata Terra e Mare - 360 g

46,95

Miks sałat, pomarańcza, łosoś wędzony na zimno, włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, sos imbirowo-musztardowy z mango, liście mięty, świeży szczypiorek, czarny sezam.

Insalata Verdure Grigliate - 300 g

48,95

Miks sałat z miętą, grillowane warzywa: cukinia, papryka, szalotka, Mozzarella di Bufala, miks oliwek marynowanych, pomidorki koktajlowe karmelizowane, oliwa infuzowana ziołami, czosnkiem i peperoncino; Pecorino Romano, czarny pieprz, podana z octem balsamicznym Giuseppe Cremonini.

Focaccia Superiore - 70 g

17,95

Podawany na ciepło rodzaj pieczywa, który tworzymy według tradycyjnej, włoskiej receptury na naturalnym zaczynie biga. Podajemy z dodatkiem rozmarynu.

Focaccia - 110 g

13,95

Rodzaj włoskiego pieczywa z oliwą i czosnkiem, które wypiekamy w naszym piecu.

PIZZA

37

N°2 San Lorenzo - 400 g

98,00 zł

Udziec wołowy w marynacie na bazie Colatura di Alici, sos Mascarpone, Stracciatella, popcorn z kaparów, prażona czerwona cebula, emulsja Parmigiano Reggiano, oliwa extra vergine, zest z cytryny.

N°3 Santa Caterina - 420 g

98,00 zł

Szynka Crudo di San Daniele dojrzewająca 24 miesiące, karczochy smażone z szałwią i skórką cytryny, śmietanka, emulsja Parmigiano Reggiano, Parmigiano Reggiano, chips z liści szaławii, puder z oliwek.

N°4 Santa Lucia - 460 g

98,00 zł

Crème Fraiche, Mozzarella di Bufala, Porchetta di Ariccia I.G.P., Stracciatella, sos pistacjowy, pieprz czerwony, pistacje z Sycylii, serwowane dodatkowo autorskie pesto pietruszkowe.

N°5 Santa Rosalia - 480 g

98,00 zł

Szynka Crudo di San Daniele dojrzewająca 24 miesiące, pomidory z oliwą czosnkową i Grana Padano, Stracciatella, pomidory karmelizowane, krystalizowana bazylia, chips z Grana Padano, serwowane dodatkowo autorskie pesto pietruszkowe.

PIZZA [ciąg dalszy](#)

37

Abruzzja

54,95

Sos z włoskich pomidorów, włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, włoski boczek dojrzewający Pancetta, cebula, włoski owczy ser Pecorino Romano.

San Antonio

54,95

Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, dojrzewający włoski ser pleśniowy Gorgonzola, włoskie Salami Picante, włoski ser Grana Padano, świeża rukola.

Spinaci e Ricotta

52,95

Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, liście szpinaku, karmelizowane pomidorki koktajlowe, ser Ricotta, czarne oliwki, tymianek.

Quattro Formaggi Plus

54,95

Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, Salami Picante, włoski dojrzewający ser pleśniowy Gorgonzola, włoski owczy ser Pecorino Romano, włoski ser Grana Padano.

Sant' Andrea

58,95

Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, krewetki w oliwie pikantnej, świeże liście szpinaku, włoskie Salami Picante, ser Ricotta, ćwiartka cytryny, tymianek.

Pancetta

51,95

Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto, włoski boczek dojrzewający Pancetta.

San Marco

55,95

Sos śmietanowy z włoskim serem Grana Padano i czosnkiem, miks grzybów leśnych, włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, włoska szynka dojrzewająca Prosciutto Crudo, świeży szczypiorek.

Spinaci e Ventricina

55,95

Sos śmietanowy z serem Grana Padano i czosnkiem, szpinak zapieczony i świeży, ser Mozzarella, włoskie salami Ventricina Piccante i ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic oraz chipsy Grana Padano.

San Giovanni

52,95

Ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto, krem truflowy, świeża rukola, włoski owczy ser Pecorino Romano.

Rukola

54,95

Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, włoska szynka dojrzewająca Prosciutto Crudo, świeża rukola.

Santa Clara

56,95

Sos z włoskich pomidorów, włoska szynka Prosciutto Crudo, pomidory koktajlowe, rukola, włoski ser Burrata, krem balsamiczny.

Parma

54,95

Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, włoska szynka dojrzewająca Prosciutto Crudo, czarne oliwki.

San Giorgio

58,95

Sos z włoskich pomidorów, krewetki z czosnkiem i pietruszką, włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, włoski boczek dojrzewający Pancetta, pomidorki karmelizowane, natka pietruszki.

San Sebastiano

54,95

Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, wędzona włoska szynka Speck, włoski ser Provolone Picante, cebula, pikantna papryczka, świeży tymianek.

Margherita con Bufala

47,95

Sos z włoskich pomidorów, włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, świeża bazylia.

Santa Rita

54,95

Pomidory zapieczone z oliwą czosnkową i włoskim serem Grana Padano. Po upieczeniu na pizzę kładziemy świeże składniki: włoską szynkę dojrzewającą Prosciutto Crudo, włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, pomidorki koktajlowe i świeża bazylia.

San Luca

52,95

Sos śmietanowy z włoskim serem Grana Padano i czosnkiem, miks grzybów leśnych, włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, włoskie Salami Picante, świeży szczypiorek.

Tartufo

52,95

Ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto, włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, krem truflowy.

PIZZA ciąg dalszy		37
San Pietro Ser Mozzarella, włoski ser Stracchino wyrabiany z pełnotłustego mleka krowiego, karmelizowane pomidorki koktajlowe, pesto z pietruszki, rukola.	51,95	Carciofi e Bufala Włoski ser Mozzarella di Bufala wyrabiany z mleka czarnych bawolic, karczochy, świeży szpinak, oliwa czosnkowa, orzechy włoskie, pesto z pietruszki, pomidory suszone, rukola, świeży koperek.
Verdure Miste Sos z włoskich pomidorów, bakłażan z czosnkiem, oliwki Leccino, cebula, kapary, orzeszki pinii, bazylia.	49,95	Funghi Misti Sos z włoskich pomidorów, miks grzybów leśnych, rukola, orzechy włoskie, krem balsamiczny o smaku orzechowo-gruszkowym.
Capricciosa Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, karczochy, szynka Prosciutto Cotto, czarne oliwki.	49,95	Prosciutto e Salame Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto, włoskie Salami Milano.
Pancetta e Salame Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, włoski boczek dojrzewający Pancetta, włoskie Salami Picante, włoski dojrzewający ser pleśniowy Gorgonzola.	49,95	Quattro Stagioni Cztery smaki, każda ćwiartka ma inny składnik. Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, karczochy, szynka Prosciutto Cotto, włoskie Salami Milano.
Calzone Valerio Pizza zamykana do środka. Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, szynka Prosciutto Cotto, pieczarki, rukola.	47,95	Prosciutto e Funghi Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, pieczarki, szynka Prosciutto Cotto.
Quattro Formaggi Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, włoski dojrzewający ser pleśniowy Gorgonzola, włoski ser Grana Padano, włoski owczy ser Pecorino Romano.	49,95	Prosciutto Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, szynka Prosciutto Cotto.
Salame Picante Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, włoskie Salami Picante.	49,95	Salame Dolce Italy Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, włoskie Salami Milano.
Margherita Sos z włoskich pomidorów, ser Mozzarella, świeża bazylia.	42,95	

MAKARONY

11

Lasagna della Mamma - 440 g
44,95

Sos z włoskich pomidorów, mielone mięso wieprzowe, makaron lasagne, czosnek, ser Mozzarella, sos beszamelowy, włoski ser Grana Padano, bazylia.

Amatriciana - 420 g
44,95

Makaron spaghetti, pomidory, włoska wędlina Guanciale, włoski ser Pecorino Romano, peperoncino.

Spaghetti Rossi - 410 g
48,95

Makaron spaghetti, pikantna włoska kiełbasa Nduja, prażona Pancetta, włoskie pomidory, ser Straciatella, czerwona cebula karmelizowana z octem balsamicznym z Modeny i miodem, czosnek, groszek cukrowy, puder z czarnych oliwek.

Tagliatelle con Ragù Bolognese - 460 g
66,95

Makaron tagliatelle, długogotowane według oryginalnej włoskiej receptury Ragù Bolognese z karkówką wołową, łopatką wieprzową, Pancettą i Guanciale, Sofrito, winem Primitivo, mlekiem, bulionem wołowym, pomidorami i masłem; śmietana chrzanowa, włoski ser Grana Padano, oliwa ziołowa.

Parma e Tartufa - 420 g
50,95

Makaron tagliatelle, włoska szynka dojrzewająca Prosciutto Crudo, białe wino, cebula, czosnek, sos śmietanowy z dodatkiem kremu z trufli, włoski ser Grana Padano, rukola.

Spaghetti con Pomodoro POLECANIE DLA DZIECI - 315 g
29,95

Makaron spaghetti, włoskie pomidory, Grana Padano, oliwa extra vergine.

Pesto Verde - 350 g
39,95

Makaron spaghetti, pesto pietruszkowe, włoski ser Grana Padano, orzeszki pinii, oliwa chili.

Ravioli di Burrata - 270 g
53,95

Pierozki ravioli nadziewane Burratą, emulsja z sycylijskiej oliwy, Parmigiano Reggiano, masło, szałwia, sok i skórka z cytryny.

Pomodorini e Gamberetti - 470 g
60,95

Makaron tagliatelle, pomidorki koktajlowe, krewetki, białe wino, sos maślany, włoski ser Grana Padano, natka pietruszki, czosnek.

Ravioloni Carne e Funghi - 280 g
49,95

Pierozki Ravioloni z kaczką, miks grzybów leśnych, cebula, czosnek, ser Grana Padano, tymianek.

Gnocchi al Burro POLECANIE DLA DZIECI - 150 g
29,95

Ziemniaczane kluseczki Gnocchi, masło, czosnek, włoski ser Grana Padano.

DODATKI		9
Ciasto z mąki bezglutenowej do wybranej pizzy / 30 cm + 18,00 Produkt może zawierać śladowe ilości glutenu ze względu na występowanie produktów pszennych w restauracji.	Warzywa i orzechy - rukola, szpinak świeży, bakłażan, pieczarki, pomidor koktajlowy, cebula biała, oliwki Leccino, oliwki gigant, oliwki czarne, kapary, bazylia, szczypior, papryczka chili, tymianek, orzechy włoskie Cena za 1 składnik.	7,00
Warzywa i orzechy - karczoch, mix włoskich grzybów, orzechy pinii Cena za 1 składnik.	Sery - Ricotta, Grana Padano D.O.P., Pecorino Romano D.O.P., Gorgonzola D.O.P., Provolone Cena za 1 składnik.	7,00
Sery - Mozzarella klasyczna, Stracchino Cena za 1 składnik.	Sery - Mozzarella di Bufala D.O.P. Cena za 1 składnik.	7,00 14,00
Wędliny - Pancetta, Salami Milano, szynka Prosciutto Cotto, Salami Picante, tuńczyk Cena za 1 składnik.	Wędliny - Crudo di Parma, Speck Cena za 1 składnik.	7,00 14,00
Wędliny - Bresaola Cena za 1 składnik.		14,00

DESERY		4
Domowa Panna Cotta z wanilią i musem malinowym - 120 g	Tiramisu - 170 g	35,95 27,95
Sernik z Ricottą i Grana Padano - 160 g Podajemy go z sosem z marakui, orzechami oraz orzechowo-czekoladowym włoskim kremem Nocciolata Bio.	Crostata con Panna e Frutti - 190 g Masa ciasteczkowa z kremu migdałowego, masła i herbatników, jabłka i śliwki duszone z winem Marsala i rozmarynem, crème pâtissière, kruszonka migdałowa, liofilizowane maliny.	29,95 30,95

NAPOJE 2	
Herbata Earl Grey z pomarańczą - 350 ml Z dodatkiem syropu karmelowego i wiśniowego. 22,95	Herbata zielona jaśminowa z pomarańczą - 350 ml Z dodatkiem miodu, syropu pomarańczowego i mięty. 22,95
NAPOJE ZIMNE 11	
Pepsi - 0,2 l 11,95	Pepsi Zero Cukru - 0,2 l 11,95
Mirinda pomarańczowa - 0,2 l 11,95	7 UP Zero Cukru - 0,2 l 11,95
Schweppes: Indian Tonic - 0,2 l 11,95	Lipton Ice Tea: Peach, Green - 0,2 l 11,95
Sok Toma: 100% pomarańczowy, 100% jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki - 0,2 l 11,95	Woda Krystaliczne Źródło: niegazowana/gazowana - 0,3 l 11,95
Woda Cisowianka: niegazowana/perlage - 0,7 l 19,95	Ice coffee - 0,3 l 18,95
Ice coffee karmelowe - 0,3 l 19,95	

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

17

Peach Sour - 120 ml

32,00

Lipton Peach, sok jabłkowy, syrop brzoskwiniowy, pianka, limonka, jabłko, mięta.

Aperitivo Spritz - 160 ml

35,00

Prosecco Lamia 0%, spritz bezalkoholowy, woda gazowana, pomarańcza, rozmaryn.

Mojito ananasowe - 100 ml

33,00

Purée ananasowe, woda gazowana, limonka, mięta.

Crodino - 175 ml

33,00

Crodino, pomarańcza.

Lech Free Lager 0,0% - 0,33 l

16,00

Książęce Złote Pszeniczne 0,0% - 0,5 l

21,00

Sauvignon Blanc „Genio Español Zero 0” - 750 ml

95,00

Jumilla / Hiszpania / Familia Bastida. Liście porzeczki / Agrest / Bezalkoholowe / Białe / Wytrawne.

Tempranillo „Genio Español Zero 0” - 750 ml

95,00

Jumilla / Hiszpania / Familia Bastida. Czarny bez / Wiśnia / Bezalkoholowe / Czerwone / Wytrawne.

Lamia 0% - 750 ml

90,00

Bezalkoholowe wino musujące, w stylu prosecco.

Hugo 0% - 200 ml

36,00

Prosecco Lamia 0%, syrop elderflower, woda gazowana, limonka, mięta.

Fiore Lilla - 240 ml

34,00

Mrożona herbata jaśminowa, sok z czarnego bzu, sok z cytryny, pomarańcza, cytryna, mięta.

Frutto Spritz - 160 ml

34,00

Sok pomarańczowy, tonic, purée o smaku marakui, purée truskawkowe, sok ananasowy, pomarańcza.

Peroni Nastro Azzurro 0,0% - 0,33 l

19,00

Lech Free Lime Mint 0,0% - 0,5 l

21,00

Sauvignon Blanc „Genio Español Zero 0” - 150 ml

21,95

Jumilla / Hiszpania / Familia Bastida. Liście porzeczki / Agrest / Bezalkoholowe / Białe / Wytrawne.

Tempranillo „Genio Español Zero 0” - 150 ml

21,95

Jumilla / Hiszpania / Familia Bastida. Czarny bez / Wiśnia / Bezalkoholowe / Czerwone / Wytrawne.

Lamia 0% - 150 ml

19,95

Bezalkoholowe wino musujące, w stylu prosecco.

SOKI		6
Pomarańcza - 0,25 ml	20,95	Pomarańcza - Jabłko - Purée malinowe - 0,25 ml 22,95
Jabłko - Seler naciowy - Cytryna - Natka pietruszki - 0,25 ml	22,95	Jabłko - Nektar ananasowy - Szpinak - Natka pietruszki - Limonka - 0,25 ml 22,95
Jabłko - Limonka - Mięta - 0,25 ml	22,95	Giacomino - 0,25 ml 24,95 Pomarańcza - Jabłko - Banan - Marchew.

LEMONIADY		4
Cytrynowa z miętą - 0,45 l	22,95	Yuzu - 0,45 l 24,95 Cytrus o świeżym aromacie łączącym nuty limonki, mandarynki i grejpfruta.
Brzoskwińowa - 0,45 l	22,95	Mango - 0,45 l 22,95

NAPOJE GORĄCE		10
Herbata selekcjonowana „t-series” - 300 ml Szeroki wybór gatunków i smaków.	14,95	Espresso - 30 ml 10,95
Podwójne Espresso - 60 ml	15,95	Kawa Americano - 150 ml 16,95
Cappuccino - 150 ml	17,95	Flat White - 150 ml 14,95
Caffé Latte - 330 ml	19,95	Caffé Mocha - 240 ml 20,95 Podwójne espresso, włoski krem z orzechów laskowych i kakao Nocciolata Bio, mleko, kakao.
Caffé Corretto - 60 ml 30 ml espresso, 30 ml Averna Amaro Siciliano (alk. 29% obj.).	20,95	Mleko roślinne do wybranej kawy +3,00

PIWO

14

Peroni Nastro Azzurro - 0,25 l Włoski lager, alk. 5,0% obj. 13,00	Peroni Nastro Azzurro - 0,4 l Włoski lager, alk. 5,0% obj. 21,00
Książęce Lager (alk. 5,0% obj.) - 0,3 l 15,00	Książęce Lager (alk. 5,0% obj.) - 0,5 l 21,00
Książęce Złote Pszeniczne (alk. 4,9% obj.) - 0,3 l 15,00	Książęce Złote Pszeniczne (alk. 4,9% obj.) - 0,5 l 21,00
Książęce Miodowy Lager (alk. 4,5% obj.) - 0,5 l 21,95	Książęce IPA (alk. 5,4% obj.) - 0,5 l 21,00
Książęce Cherry ALE (alk. 4,1% obj.) - 0,5 l 21,00	Książęce Porter (alk. 8,0% obj.) - 0,5 l 21,00
Książęce Ciemne Łagodne (alk. 4,1% obj.) - 0,5 l 21,00	Tyskie Gronie (alk. 5,2% obj.) - 0,5 l 21,00
Captain Jack Watermelon Margarita (alk. 6,0% obj.) - 0,4 l 21,95	Lech Elderflower & Lemon (alk. 4,0% obj.) - 0,5 l 21,95