

prologue

Witajcie w naszej rodzinnej restauracji, gdzie włoska gościnność i kulinarna pasja łączą się, by stworzyć niezapomniane chwile dla Waszych wspomnień.

Pragniemy, aby nasza restauracja przeniosła Cię myślami w podróż po najpiękniejszych uliczkach Neapolu oraz pozwoliła Ci poczuć aromat prawdziwych Włoskich wakacji.

W Bistro Mañana & pizza napoletana nie tylko serwujemy jedzenie oraz napoje, ale tworzymy atmosferę domowego ciepła, gdzie każdy gość jest członkiem naszej rodziny.

Chcemy, abyście poczuli się u nas swobodnie i zapomnieli o wszystkich problemach dnia codziennego.

Pozwól nam, abyśmy byli dopełnieniem Twoich chwil, których nigdy nie zapomnisz. ♥

Ciao!



Do stolików 6 osób dorosłych i powyżej doliczamy serwis kelnerski 10%

lunch dnia



LUNCH DNIA | 55zł
PORCJA DZIECIĘCA | 39Zł

LUNCH DNIA OD 12:00 DO WYCZERPANIA.



PONIEDZIAŁEK

Pomidorowa z makaronem.

Schabowy panierowany, młode ziemniaki z koperkiem, mizeria z kwaśną śmietaną.

WTOREK

Jarzynowa ze świeżych warzyw i koperkiem.

Panierowana miruna w warzywach z pieca z kremowym puree z ziemniaków i świeżymi ziołami.

ŚRODA

Ogórkowa na zakwasie z ziemniakami i koperkiem.

Pierogi ruskie (6szt)

CZWARTEK

Krupnik z warzywami i świeżym tymiankiem.

Pieczony kurczak z kremowym szpinakiem i frytkami.

PIĄTEK

Cebulowa na białym winie z tymiankiem i parmigiano reggiano.

Klasyczny dorsz panierowany z frytkami i kapustą kiszoną.

SOBOTA

Krem z białych warzyw z grzankami i oliwą szczypiorkową.

Pierogi z mięsem (6szt)

NIEDZIELA

Rosół z domowym makaronem i lubczykiem.

Pieczone udo z kurczaka w ziołach z kluskami śląskimi i marchewką z groszkiem.



zupy



bestseller!

ZUPA RYBNA JAK Z MARSYLII 49

Aromatyczny bulion ze świeżych ryb z dodatkiem peperoncino, anyżu, pomidorów oraz świeżych ziół, a w środku łosoś, dorsz, koper włoski oraz marchew

- podawane z naszym pieczywem.



ROSÓŁ

Z 3 RODZAJÓW MIĘS 25

Rosół gotujemy 8 godzin - z gęsiny, kury oraz indyka - podajemy z domowymi kluskami i świeżym lubczykiem.

KLASYCZNA

POMIDOROWA 23

Klasyczna pomidorowa z przecieranych pomidorów, z domowymi kluskami.

przystawki

KREWETKI NA MAŚLE 55

Sos na bazie białego wina, pomidorów, świeżego chilli i czosnku, z naszym najlepszym pieczywem.

DOMOWA FOCCACIA 25

Pieczona w piecu włoska foccacia ze świeżymi ziołami podawana z oliwą z oliwek.

pierogi z manufaktury

PIEROGI Z MIĘSEM WOŁOWYM 39

Ręcznie lepione, domowe
pierogi z mięsem wołowym,
świeżymi ziołami i okrasą z
boczku oraz cebuli.
7szt

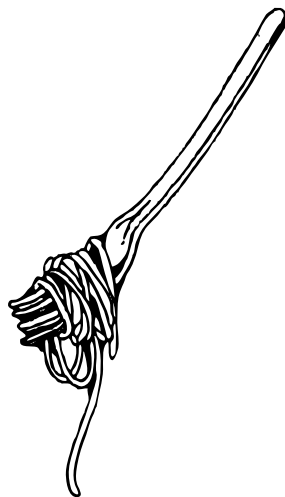
PIEROGI RUSKIE 39
Ręcznie lepione, domowe
pierogi ruskie ze świeżymi
ziołami oraz okrasą z cebuli
oraz szczypiorku
7szt

PIEROGI Z JAGODAMI 39
Ręcznie lepione, domowe
pierogi z jagodami oraz
słodką śmietaną.
7szt

makarony

— * —
bestseller!

SPAGHETTI Z KREWETKAMI 59
Makaron spaghetti z krewetkami,
pomidorowym sosem, świeżym chilli,
białym winem i czosnkiem.



PAPPARDELLE RAGU 49
Makaron papardelle z klasycznym
sosem Ragù alla Bolognese.

RIGATONI ALFREDO
WEGE / Z KURCZAKIEM 39/53
Makaron rigatoni z kremowym sosem
Alfredo na bazie parmigiano reggiano
oraz śmietanki.

sałaty

— * —
bestseller!

SAŁATA CEZAR
Z KURCZAKIEM / KREWETKAMI
49 / 59
Sałata rzymska z oryginalnym sosem Cezar,
boczkiem, grzankami, parmezanem i
szczypiorkiem.



dania główne



bestseller!

PANIEROWANY KURCZAK A'LLA PARMIGIANA 55

Panierowany filet z kurczaka po włosku - w sosie z pomidorów, posypany obficie parmigiano reggiano, podany ze świeżymi sałatami i pieczonymi ziemniakami.



KURCZAK Z GRILLA 55

Grillowany w świeżych ziołach filet z kurczaka podany z kremowym, świeżym szpinakiem i frytkami.

DEVOLAY 65

Klasyka polskich imprez zagościła nawet u Nas! Zawinięty kurczak z nieprzypożytą ilością masła, podany z puree ziemniaczanym i kapustą zasmażaną z koperkiem.

SCHABOWY 59

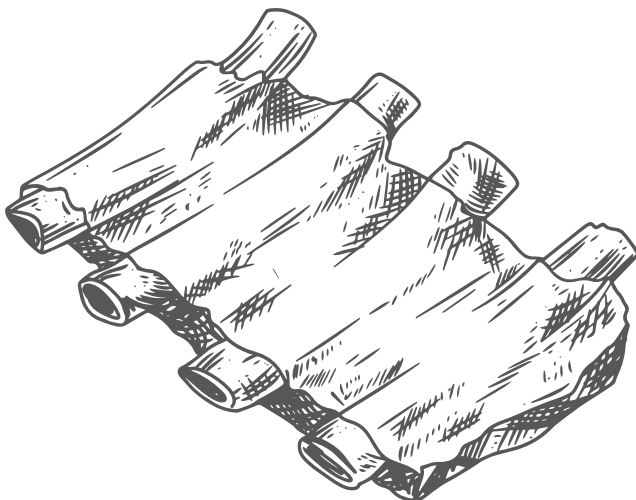
Klasyczny schabowy - zawsze idealny! Podany z mizerią i młodymi ziemniakami z koperkiem.

SZNYCEL PO WIEDŃSKU 65

Schab panierowany podany ze swojskim kefirem, jajkiem sadzonym, buraczkami i ziemniakami pieczonymi.

PANIEROWANY KOTLET DROBIOWY 55

Panierowany kotlet drobiowy, podany z puree ziemniaczanym i cołstawem.



dania główne rybne



bestseller!

DORSZ SMAŻONY 69

Dorsz w chrupiącej panierce podany z domową kapustą kiszoną i frytkami.



FISH'N CHIPS 69

Dorsz atlantycki smażony w piwnym cieście podawany z frytkami, sosem aioli i kapustą kiszoną.

ŁOSOŚ Z PATELNI 75

Filet z łososia smażony na maśle, podany z kremowym sosem beurre blanc, szpinakiem i pieczonymi ziemniakami.



smash burgers

OKLAHOMA 55

maślana brioche, wołowina ze Stramnicy, musztarda, ketchup. cheddar, ogórek piklowany i frytki.

O KURA! 49

maślana brioche, sos ziołowy, colesław, chrupiący kurczak, cheddar, roszponka i frytki.



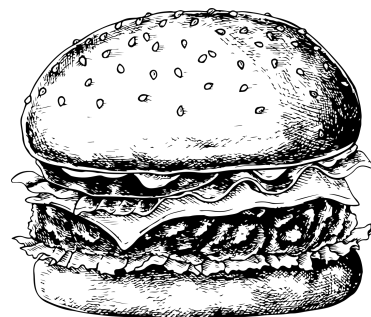
bestseller!

BARBEQUE 55

maślana brioche, wołowina ze Stramnicy, cheddar, śliwkowy bbq. wędzony boczek, domowe krążki cebulowe, ogórek piklowany i frytki.

TRUFFLE 55

maślana brioche, wołowina ze Stramnicy, cheddar, truflowy sos aioli, czerwona cebula, rukola i frytki.



dodatki

ŚWIEŻA BURRATA DI BUFALA	16
SELEKCJA ŚWIEŻYCH SAŁAT Z WINEGRETEM	13
MŁODE ZIEMNIAKI Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I KOPREM	14
FRYTKI	14
FRYTKI Z BATATÓW Z PARMIGIANO REGGIANO	25
SOS AIOLI / KETCHUP / MAJONEZ / OLIWA EXTRA VIRGIN / OLIWA EXTRA VIRGIN PEPERONCINO	6

desery

TIRAMISÙ 	29
biskopt savoiard. amaretto. mascarpone. kakao. espresso.	
ZAPIEKANE NALEŚNIKI 	34
Pieczone naleśniki z kremowym twarogiem i domowym dżemem ze świeżych truskawek	

pizza napoletana

Nasza historia zaczyna się w sercu Neapolu, gdzie tajemnicza sztuka przyrządzania prawdziwej pizzy zatacza kręgi od pokoleń.

Wśród zapachów wypieków, unoszących się w powietrzu, poznasz sekrety najważniejszego składnika naszej pizzy - ciasta. To nie jest zwykłe ciasto, to misternie przygotowana kompozycja mąki, drożdży, soli i wody. Elastyczne oraz delikatne - to dzieło sztuki, które przeniesie Cię do uliczek neapolitańskiej starówki.

Naszą podróż kontynuujemy wśród sosu pomidorowego, który jest sercem prawdziwej pizzy neapolitańskiej. Wykorzystujemy tylko pomidory San Marzano, które uprawiane są w Kampanii, u stóp Wezuwiusza. To właśnie w tym sosie zaklęte są wspomnienia zapachów z tradycyjnych włoskich targów.

Mozzarella fior di latte to delikatny, kremowy ser o świeżym i łagodnym smaku, który wywodzi się z mleka krowiego. Jego nazwa "fior di latte" tłumaczona z włoskiego oznacza "kwiat mleka", co podkreśla jego delikatność i subtelność smaku.

Sercem naszej restauracji jest wyjątkowy piec Izzo Forni, który jako jedyny piec elektryczny posiada apelację AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana). Nasza pizza wypiekana jest w zaledwie 60-90 sekund w temperaturze 430-450 stopni, co sprawia, że każdy kawałek jest idealnie wypieczony, zachowując autentyczny smak tradycyjnej pizzy neapolitańskiej.

Składniki, których używamy sprowadzamy bezpośrednio z Włoch, poprzez naszego partnera Mille Sappori, który dba o każdy detal, świeżość oraz najlepsze możliwe produkty.

Jakość to dla nas klucz, a autentyczność smaku to nasza misja. Każdy składnik to kawałek krajobrazu i smaku Neapolu, którym chcemy się z Tobą podzielić.

Buon viaggio culinario!

pizza napoletana

MARGHERITA 	37
Pomidory San marzano, mozzarella fior di latte, bazylia, oliwa z oliwek.	
PROSCIUTTO	45
Pomidory San marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto.	
STRACCIATELLA 'NDUJA 	52
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, nduja, miód spadziowy, stracciatella Di Bufala, peperoncino, bazylia.	
SALAME NAPOLI	45
Pomidory San marzano, mozzarella fior di latte, salame napoli, oliwki lecchino, bazylia.	
PROSCIUTTO DI PARMA	54
Pomidory San marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto di parma, podsuszane pomidory, rukola, parmigiano reggiano DOP.	
CON GAMBERI 	59
Sos na bazie crème fraîche i nduji, krewetki, pomidory datterini, pieczona brzoskwinia, bazylia, peperoncino.	
SPIANATA PICANTE 	45
Pomidory San marzano, mozzarella fior di latte, spianata picante, suszone pomidory, bazylia.	
PEPPERONI 	45
Pomidory san marzano, mozzarella fior di latte, pikantna salsiccia, świeże oregano.	
BURRATA 	55
Pesto bazyliowe, burrata Di Bufala, mozzarella fior di latte, rukola, domowe pomidory podsuszane, pistacje sycylijskie, bazylia.	
FUNGHI 	49
Mozzarella fior di latte, crème fraîche, ser tallegio, boczniaki, czosnek, rozmaryn, oliwa z oliwek, świeży pieprz.	
QUATTRO FORMAGGI	49
Mozzarella fior di latte, crème fraîche, tallegio, mascarpone, parmigiano reggiano.	
HABANERO DIAVOLA 	55
Pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, pieczona brzoskwinia, papryka habanero, salami ventricina.	
PROSCIUTTO E FUNGHI	49
Pomidory San marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto. boczniaki.	

bambini



bestseller!

ZAPIEKANE NALEŚNIKI 34

Pieczone naleśniki z kremowym
twarogiem i domowym dżemem ze
świeżych truskawek



ROSÓŁ BAMBINI 15

Mniejsza porcja klasycznego rosółu
z kluskami - bez zielonego!

POMIDOROWA BAMBINI 15

Mniejsza porcja klasycznej
pomidorowej z kluskami - bez
zielonego!

KOTLECICKI BAMBINI 32

Panierowane polędwiczki z
kurczaka z frytkami i surówką z
marchewki i jabłka.

FILECICKI BAMBINI 35

Panierowane fileciki z dorsza z
frytkami i surówką z marchewki i
jabłka.

SPAGHETTI BOLOGNESE 25

Makaron spaghetti z klasycznym
sosem Ragù alla Bolognese.

CHEESEBURGER 38

Burger z wołowiną ze Stramnicy, z
ketchupem, serem cheddar i
frytkami.



napoje

DOMOWA LEMONIADA 16/47
0.3L / 1L
cytryna & pomarańcza / rabarbar

**WODA ZE
ŚWIEŻYMI CYTRUSAMI 1L 16**

**WODA KROPLA
BESKIDU DELICE 12**
0.33L
gazowana / niegazowana

COLA / COLA ZERO 12
FANTA / SPRITE
0.25L

NAPÓJ ENERGETYCZNY BURN 14
0.25L

FUZE TEA 12
0.25L
brzoskwinia & hibiskus / cytryna

SOK CAPPY 12
0.25L
pomarańcza / jabłko

VAIANA 29
Wyrusz w tropikalną podróż razem z
Vaianą! Słodki mix owocowych soków
z grenadyną, kolorowe żelki i puszystą
watą cukrową.

MAUI 29
Niebieski jak ocean, słodki jak
przygoda! Bananowo-ananasowy
koktajl z żelkami i watą cukrową —
godny samego półboga.

kawa i herbaria

ESPRESSO 12
ESPRESSO MACCHIATO 12
ESPRESSO DOPPIO 15
AMERICANO 16
CAPPUCINO 15
FLAT WHITE 17
LATTE 16

MATCHA LATTE 21
ICED MATCHA 23
malinowa
ICE LATTE 23
karmelowa / waniliowa
ICE TEA 20
zielona z brzoskwinia
MLEKO OWSIANE 3

HERBATA RICHMONT 17
czarna ceylon. herbata zielona z wiśnią. zielona
z miętą. rozmaryn pomarańcza.
owoce leśne.

piwo

beczkowe

PERONI NASTRO AZZURRO 19/22
(5%) 0.25L / 0.4L

TYSKIE GRONIE 14/16
(5,2%) 0.3L / 0.5L

butelkowe

KSIĄŻĘCE MIODOWY LAGER 19
(4,5%) 0,5L

KOZEL ČERNÝ 20
(3,8%) 0.5L

KOZEL LEŽÁK 20
(3,8%) 0.5L

smakowe

LECH LIME MINT 19
(4,0%) 0.5L

LECH ELDERFLOWER LEMON 19
(4.0%) 0.5L

bezalkoholowe

PERONI NASTRO AZZURRO 19
(0.0%) 0.33L

lech FREE 19
(0.0%) 0.5L

KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 21
(0%) 0.5L

LECH LIMONKA LIME MINT 19
(0.0%) 0.5L

LECH ELDERFLOWER 19
(0.0%) 0.5L

alkohole 40ml

BACARDI RUM 15
BUTELKA 0,7L 210

BACARDI SPICED RUM 15
BUTELKA 0,7L 210

BACARDI CARTA NEGRA RUM 15
BUTELKA 0,7L 210

APERITIVO 19

CAMPARI 21

FINLANDIA VODKA 13
BUTELKA 0,7L 180

BICKENS GIN 19

DEWAR'S WHISKY 14
BUTELKA 0,7L 195

JACK DANIEL'S WHISKY 25

SIERRA SILVER TEQUILA 19

JAGERMEISTER 19

LIMONCELLO 19

alkohole premium

GREY GOOSE VODKA 26
BOMBAY SAPPHIRE GIN 27

ESPOLON BLANCO TEQUILA 35
ESPOLON REPOSADO TEQUILA 36