



*Witamy w naszej restauracji*

EATALIA to gra słów eat (z ang. jeść) oraz Italia, czyli Włochy. Nie jest to nazwa przypadkowa, gdyż serwujemy część dań typowo włoskich, ale również inne oryginalne potrawy.

W naszej kuchni nie stosujemy sztucznych składników, glutaminianu sodu, konserwantów, rosółków, posypek itd.  
Wszystko jest świeże, robione przez nas, zdrowe i - mamy nadzieję - smaczne.

Część potraw przygotowujemy stosując nowoczesną technologię Sous Vide, czyli gotowanie w próżni. Metoda ta pozwala na zachowanie pierwotnego wyglądu oraz struktury produktów w procesie gotowania, dzięki czemu otrzymujemy dania najwyższej jakości bez utraty witamin, naturalnych soków i enzymów.

Potrawy przygotowywane tą metodą są soczyste, delikatne i lekkostrawne.  
Menu jest autorskim pomysłem Szefa Kuchni Restauracji EATALIA Krystiana Frankowskiego  
Zachęcamy do spróbowania.

Włoskie przysłowie mówi: „Przy jedzeniu się nie zestarzejesz”, dlatego nie żałujmy czasu.

*Zapraszamy*

---

Drogi Gościu

Czas oczekiwania na niektóre dania w naszej restauracji jest nieco dłuższy w porównaniu z tzw. „szybką kuchnią”.  
Jeśli zdarzy nam się błąd, daj nam szansę poprawy.

# Przystawki

z pieczywem własnego wypieku

Krewetki / czosnek / masło / nać pietruszki .....	30 zł
Carpaccio wołowe / parmezan / rukola / oliwa truflowa / krem balsamiczny .....	32 zł
Tatar wołowy podwędzany / borowik piklowany / emulsja z czosnku niedźwiedziego / żółtko przepiórcze .....	34 zł

# Zupy

Zupa sezonowa .....	zapytaj kelnera
Rosół z kury / krokiet mięsny / szpece / lubczyk .....	16 zł
Krem pomidorowy / mozzarella / oliwa bazyliowa / krem balsamiczny .....	15 zł
Zupa sycylijska / krewetki / mule / dorsz / szyjki rakowe / kalmary .....	25 zł

# Salaty

z pieczywem własnego wypieku

Marynowana polędwica wołowa / pomidory cherry confit / żółty burak / pickle / rzodkiew / grzanki .....	34 zł
Kozi ser / suszone pomidory / chips z gruszki / słonecznik / żurawina / nerkowiec .....	32 zł
Kurczak grillowany / mango / granat / koper włoski / pomidorki cherry / sos gorgonzolla .....	34 zł

# Steki z lawy wulkanicznej

Polędwica wołowa sous vide / ziemniaki / warzywa sezonowe .....	79 zł
Antrykot dojrzewający sous vide / ziemniaki / warzywa sezonowe / pieczony pomidor .....	59 zł

*Do każdego steka do wyboru sos bearnaise lub demi glace pieprzowy*

# Dania mięsne

Żebro wołowe / puree ziemniaczane / cebula karmelizowana / warzywa sezonowe / BBQ .....	38 zł
Polędwiczka wieprzowa / gnocchi / kurka / szpinak / śliwka / białe wino / sos z koziego sera .....	45 zł
Cielęcina sous vide / puree z pietruszki / groszek cukrowy / szpinak / marchew / demi glace z estragonem .....	52 zł
Kaczka szarpana / kapusta modra / kopytka / sos cherry .....	48 zł

# Dania rybne

Filet z Halibuta / risotto / szafran / szpinak / sos Vichy .....	56 zł
------------------------------------------------------------------	-------

# Makarony

Papardelle / borowik / kaczka / szpinak / czosnek / cebula / sos śmietanowy .....	36 zł
Tagliatelle nero / krewetki / mule / suszone pomidory / papryka pepperoni / czosnek / cebula .....	39 zł
Spaghetti / sos bolognese / parmezan .....	26 zł

# Pizza

WYPIEKANA W PIECU OPALANYM DREWNIEM Z CERTYFIKATEM JAKOŚCI MĄKI

PIZZA SEZONOWA .....	zapytaj kelnera
MARGHERITA / ser mozzarella / sos pomidorowy .....	21 zł
PROSCIUTTO / ser mozzarella / sos pomidorowy / szynka gotowana .....	26 zł
SALAME / ser mozzarella / sos pomidorowy / salame napoli dolce .....	26 zł
SPINACI / ser mozzarella / sos pomidorowy / szpinak / czosnek / Grana Padano .....	28 zł
FUNGI / ser mozzarella / sos pomidorowy / grzyby leśne / duszone pieczarki / pesto bazyliowe .....	29 zł
CAPRICCIOSA / ser mozzarella / sos pomidorowy / szynka gotowana / pieczarki / pesto bazyliowe .....	31 zł
PICANTE SORRENTINO / ser mozzarella / sos pomidorowy / salame Sorrentino / czarne oliwki / papryczki pepperoncino .....	31 zł
PROSCIUTTO E RUCOLA / ser mozzarella / sos pomidorowy / pomidorki cherry / Prosciutto Crudo / rukola / Grana Padano .....	34 zł
<i>NOWOŚĆ!!!</i> NAPOLITANA / sos pomidorowy / szarpana mozzarella di Bufala / pomidorki cherry / bazylia .....	34 zł
QUATTRO FROMAGGI / ser mozzarella / sos pomidorowy / Grana Padano / ser kozi / gorgonzola .....	36 zł

## DODATKI:

bazyli, pieczarki, pesto, czerwona papryka, czarne oliwki, czosnek, pomidorki cherry, czerwona cebula .....	4 zł
salame napoli dolce, szynka gotowana, szpinak, suszone pomidory, kapary, grzyby leśne .....	5 zł
salame Sorrentino, Prosciutto Crudo	
Grana Padano, rukola, ser kozi, gorgonzola .....	6 zł
Mozzarella di Bufala .....	10 zł

# Desery

Ciastko czekoladowe / sos angielski / mus owocowy .....	16 zł
Creme brulee / trawa żubrowa / sorbet jabłkowy .....	16 zł
Beza / mascarpone / owoce sezonowe / sos owocowy .....	18 zł
Lody tradycyjne .....	12 zł

Do każdego deseru polecamy gałkę lodów.

# Napoje

Aqua Panna 0,7 l .....	14 zł
S. Pellegrino 0,7 l .....	14 zł
Cisowianka Classic 0,35 l / 0,7 l .....	5 zł / 10 zł
Cisowianka Perlage 0,35 l / 0,7 l .....	5 zł / 10 zł
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite 0,2l .....	5 zł
Fuze Tea: brzoskwiowa, cytrynowa .....	5 zł
Soki owocowe Cappy: jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka 0,25l .....	6 zł
Sok świeżo wyciskany .....	15 zł
Lemoniada owocowa / owoce / mięta .....	12 zł
Herbata letnia mrożona / owoce / mięta .....	12 zł
Herbata rozgrzewająca / pomarańcz / cytryna / imbir / goździk / miód .....	12 zł
Sok pomidorowy z Wąsowa .....	12 zł

*seserwujemy tabasco do soku pomidorowego*

# Herbaty Ronnefeldt

English Breakfast, Earl Grey, Green Dragon, Jasmine Gold, Sweet Berries, Refreshing Mint, Rooibos Cream Orange .....	9 zł
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

# Kawy Pavin

Najwyższej jakości włoska kawa, palona w rodzinnej palarni kawy pod Padwą

Espresso / Americana .....	7 zł
Doppio / Cappuccino .....	9 zł
Latte macchiato .....	10 zł

# Napoje alkoholowe

Piwo Carlsberg 0,5 l .....	9 zł
Piwo Okocim Jasne Okocimskie 0,5 l .....	9 zł
Piwo Okocim Klasyczna Pszenica .....	12 zł
Piwo Grimbergen Blonde, Blanche, Double 0,33 l .....	12 zł
Aperol Spritz .....	16 zł
Prosecco .....	14 zł