



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 jarskie
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. Carpaccio z polędwicy z sosem di Capri, grzanki
Beef tenderloin carpaccio with di Capri sauce and toast | 52,00 zł |
| 2. Tatar wołowy, bułeczki, masło
Beef tartare, with rolls and butter | 46,00 zł |
| 3. Krewetki w sosie maślanym z czosnkiem, grzanki
Shrimp with garlic butter and toast | 40,00 zł |
| 4. Tatar z wędzonego łososia, grzanki
Smoked salmon tartare, toast | 44,00 zł |
| 5. Śledź w śmietanie, bułeczki, masło
Herring in cream sauce with rolls and butter | 28,00 zł |
| 6. Bataty z sosem aioli
Sweet potatoes with aioli sauce | 22,00 zł |

Salatki

Salads

- | | |
|---|----------|
| 1. Sałatka z kurczakiem i sosem czosnkowym
Salad with chicken and garlic sauce | 40,00 zł |
| 2. Sałatka grecka
Greek salad with vinaigrette dressing | 36,00 zł |
| 3. Sałatka z szynką dojrzewającą, gruszką i serem pleśniowym
Salad with prosciutto, pear and blue cheese | 42,00 zł |

Zupy

Soups

W naszej ofercie proponujemy zupy, szczegółowych informacji udzieli Państwu obsługa.
We offer a selection of soups; please ask our staff for details.



Dania mięsne

Meat courses

- | | |
|--|-----------|
| 1. Stek po amerykańsku z smażonym boczkiem, cebulą, papryką z dipem czosnkowym, frytki, zestaw surówek
American style steak with fried bacon, onions and peppers with garlic dip, fried potato wedges, salad set | 110,00 zł |
| 2. Polędwica po angielsku z masłem czosnkowym, frytki, zestaw surówek
English-style steak with garlic butter, fried potato wedges, salad set | 100,00 zł |
| 3. Rolada śląska wołowa, kluski, czerwona kapusta
Traditional Silesian beef roulade, traditional Silesian dumplings, red cabbage | 56,00 zł |
| 4. Schab po parysku z tartym jajkiem, musztardą i chrzanem, ziemniaki z boczkiem i cebulą, zestaw surówek
Paris- Style Pork Loin- served with grated egg, mustard and horseradish, potatoes with bacon and onion, salad set | 50,00 zł |
| 5. Policzki wołowe w sosie własnym, ziemniaki, kapusta zasmażana
Beef cheeks in gravy, boiled potatoes, fried cabbage | 56,00 zł |
| 6. Ozorki wołowe w sosie chrzanowym, ziemniaki, zestaw surówek
Beef tongue in creamy horseradish sauce, boiled potatoes, salad set | 52,00 zł |
| 7. Polędwiczki w sosie grzybowym, kluski, zestaw surówek
Pork tenderloin in creamy mushroom sauce, traditional silesian dumplings, salad set | 52,00 zł |
| 8. Kotlet schabowy, ziemniaki z boczkiem i cebulą, kapusta zasmażana
Breaded pork chop, potatoes with bacon and onion, fried cabbage | 50,00 zł |
| 9. Fantazja szefa - filet z pieczarkami, pomidorami zapiekany serem pleśniowym, bombki paryskie, zestaw surówek
Chef's Special-fired chicken, baked with tomatoes, champignons and soft ripened cheese, fried potato dough with addition of fennel, salad set | 54,00 zł |
| 10. Filet w sosie szpinakowym, kluski śląskie, zestaw surówek
Chicken fillet stuffed with blue cheese in piquant sauce, traditional silesian dumplings, salad set | 50,00 zł |
| 11. De'volaille, ziemniaki, zestaw surówek
Breaded rolled chicken breast filled with butter and fennel, boiled potatoes, salad set | 50,00 zł |
| 12. De'volaille z serem, frytki, zestaw surówek
Breaded rolled chicken breast filled with cheese, fried, salad set | 50,00 zł |

Dania rybne

Fish courses

- | | |
|---|----------|
| 1. Łosoś sauté, frytki, zestaw surówek
Sautéed salmon, fried potato wedges, salad set | 56,00 zł |
| 2. Sandacz z masłem czosnkowym, frytki, zestaw surówek
Zander with garlic butter, fried potato wedges, salad set | 54,00 zł |

Dania dla dzieci

Children's menu

- | | |
|---|----------|
| 1. Fileciki drobiowe w chrupiącej panierce, kluski z sosem, zestaw surówek
Crispy breaded chicken tenders, silesian dumpling with gravy, salad set | 50,00 zł |
| 2. Fileciki drobiowe w chrupiącej panierce, frytki, zestaw surówek
Crispy breaded chicken tenders, fried, salad set | 46,00 zł |
| 3. Bombki paryskie z dipem czosnkowym
Parisian potato balls with garlic dip | 20,00 zł |

Dania dnia

Dish of the day

Dodatkowo, poza kartą menu oferujemy codzienne inne, wyjątkowe dania dnia- mięsne i jarskie.
Obsługa udzieli Państwu szczegółowych informacji.

In addition to the regular menu, we offer special daily dishes – both meat-based and vegetarian.
Our staff will provide you with detailed information.



Desery

Desserts

- | | |
|---|----------|
| 1. Lody z bezą i musem malinowym
Ice cream with meringue and raspberry mousse | 24,00 zł |
| 2. Lody z wiśniami i bitą śmietaną
Ice cream with cherries and whipped cream | 24,00 zł |
| 3. Lody z bakaliami, adwokatem i bitą śmietaną
Ice cream with dried tropical fruit and advocat liqueur | 26,00 zł |
| 4. Lody pistacjowe z granolą i czekoladą
Pistachio ice cream with granola and chocolate | 26,00 zł |
| 5. Gałka lodów (wanilia, orzech włoski, pistacja, sorbet truskawkowy)
A scoop of ice cream vanilla, walnut, pistachio, strawberry sorbet | 8,00 zł |
| 6. Kawa mrożona z lodami, adwokatem i bitą śmietaną
Iced coffee with ice cream, advocat liqueur and whipped cream | 24,00 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. Cappuccino | 12,00 zł |
| 6. Kawa naturalna parzona / turkish coffee | 11,00 zł |
| 7. Herbata czarna z cytryną / black tea with lemon | 11,00 zł |
| 8. Herbata smakowa: earl grey, owoce leśne, jabłko, mięta, zielona
Flavoured teas: earl grey, forest fruit, persian apple, mint, green tea | 11,00 zł |
| 9. Czekolada na gorąco z bitą śmietaną / hot chocolate with whipped cream | 18,00 zł |

Letnie orzeźwienie

Summer refreshments

1. Lemoniada smakowa 300ml/1l
Flavoured lemonade

14,00 zł/42,00 zł

2. Hibiskus z Bergamotką Spritz 0%
Prosecco 0%, hibiscus flower syrup, bergamot syrup, sparkling water, mint

20,00 zł

3. Hibiskus z Bergamotką Spritz
Prosecco, hibiscus flower syrup, bergamot syrup, sparkling water, mint

28,00 zł

4. Hugo Spritz 0%
Prosecco 0%, elderflower syrup, sparkling water, mint

20,00 zł

5. Hugo Spritz
Prosecco, elderflower syrup, sparkling water, mint

28,00 zł

6. Herbata mrożona z pomarańczą i marakują
Iced tea with orange and passion fruit

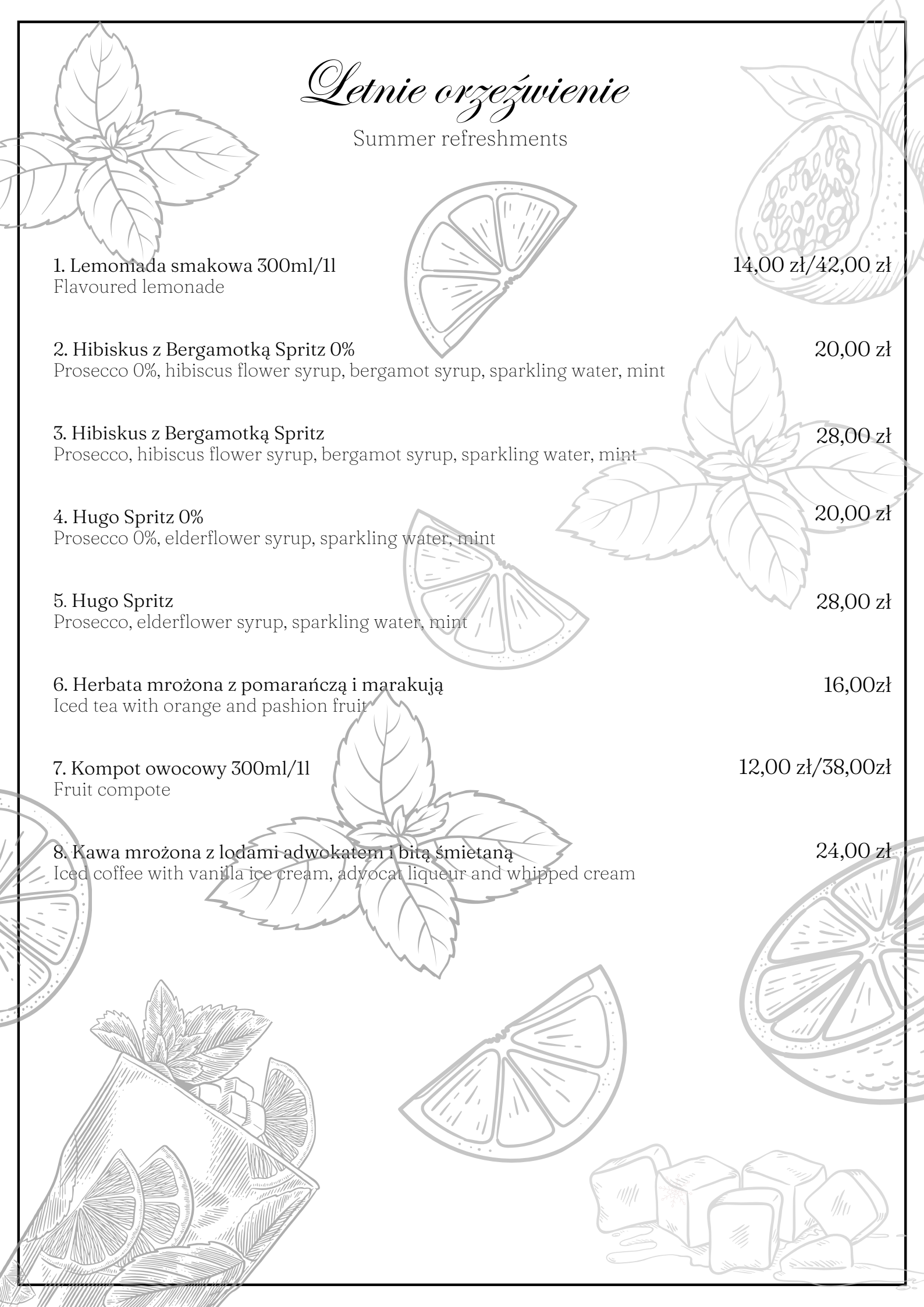
16,00zł

7. Kompot owocowy 300ml/1l
Fruit compote

12,00 zł/38,00zł

8. Kawa mrożona z lodami adwokatem i bitą śmietaną
Iced coffee with vanilla ice cream, advocat liqueur and whipped cream

24,00 zł



Napoje zimne

Cold beverages

1. Pepsi	8,00 zł
2. Pepsi zero cukru	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. Caruso Bianco (Veneto) 100ml/750ml
Półwytrawne wino o jasnej barwie./ Semi-dry | 8,00 zł/ 60,00 zł |
| 2. Donna Sandra (Albana) 100ml/750ml
Półsłodkie wino o jasnej barwie z ciepłym usposobieniem/ Semi-sweet | 8,00zł/ 60,00 zł |
| 3. Pinot Grigio Ca' Stella D.O.C (Friuli) 100ml/750ml
Delikatne, wytrawne, rześkie wino/ Dry | 10,00 zł/ 75,00 zł |
| 4. Verduzzo Ca' Stella I.G.T. (Friuli) 100ml/750ml
Słodkie wino deserowe o świeżym smaku, pachnące jabłkami/Sweet | 10,00 zł/ 75,00 zł |
| 5. Moscato Pavan (Veneto) 750ml
Stodkie, musujące wino/ Sweet sparkling | 80,00 zł |

Wina czerwone

Red wines

- | | |
|--|--------------------|
| 1. Caruso Rosso (Veneto) 100ml/750ml
Półwytrawne wino./ Semi-dry | 8,00 zł/ 60,00 zł |
| 2. Dolce Viola (Terrano) 100ml/750ml
Półsłodkie wino o łagodnym smaku./ Semi-sweet | 8,00 zł/ 60,00 zł |
| 3. Malbech LG.T. Anselmi (Friuli) 100ml/750ml
Półsłodkie wino o głębokiej, ale zarazem jasnej rubinowej czerwieni/ Semi-sweet | 10,00 zł/ 75,00 zł |
| 4. Cabernet Franc Ca'Stella D.O.C. Anselmi (Friuli) 100ml/750ml
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

- | | |
|--|----------|
| 1. Egzotyczny/Exotic drink
40 ml Passoa, 150 ml sok pomarańczowy, 40 ml wódka
40 ml Passoa, 150 ml orange juice, 40 ml vodka | 26,00 zł |
| 2. Mojito brzoskwiowe/Peach mojito
40 ml biały rum, syrop brzoskwiowy, Sprite, limonki, cukier, mięta
40 ml white rum, peach syrup, sparkling water, limes, brown sugar, mint | 28,00 zł |
| 3. Malibu
50 ml malibu, 100 ml mleko
50ml malibu, 100ml milk | 22,00 zł |
| 4. Szarlotka
40 ml żubrówka, 150 ml sok jabłkowy, cynamon
40 ml Bison Brand Vodka, 150 ml Apple juice, cinnamon | 20,00 zł |
| 5. Aperol Spritz
40 ml Aperol, 100 ml Prosecco | 28,00 zł |
| 6. Gin z tonikiem / gin tonic
40 ml gin, 100 ml tonic | 20,00 zł |
| 7. Cuba libre
40 ml rum, 100 ml cola, limonka
40 ml rum, 100 ml cola, lime | 22,00 zł |
| 8. Wściekły pies/ Mad Dog
40 ml wódka, sok malinowy, tabasco
40 ml vodka, raspberry syrup, tabasco | 10,00 zł |

