



*Malinowy  
Anioł*  
Trattoria & Pizzeria



# MENU



Drodzy Goście

Nasze menu zmieniamy w zależności od pory roku. Obecnie przedstawiamy wersję jesienno-zimową, którą staramy się na bieżąco uzupełniać sezonowymi nowościami. Zapraszamy!



Wszystkie dania przyrządzamy od podstaw i szczególnie w weekend proszę dać nam troszkę więcej czasu na ich przygotowanie. Dziękujemy!



Śniadania podajemy codziennie od 9.30 do 12.00  
Znajdziecie je w osobnej karcie



## Przystawki

**Tatar wołowy z białej krzyżowej** 25,00 zł  
podany z ogórkiem, cebulką, pieczarką marynowaną,  
żółtkiem i pieczywem z masłem

**Bruschetta** 17,50 zł  
włoskie pieczywo zapiekane w piecu z kozim serem  
i miodem obsypane płatkami migdałów

**Focaccia ze świeżym rozmarynem** 16,50 zł  
podana z dipem serowym  
oraz pomidorowym

**Krewetki smażone na maśle czosnkowym** 26,00 zł  
z dodatkiem białego wina, podane z zieloną natką pietruszki  
i grzanką z pieca

/ ——— // ————— // ——— /  
W weekend podamy **tatara ze świeżego łososia** z kaparami, cebulką,  
suszonym pomidorem i grzankami z pieca w cenie 27 zł

/ ——— // ————— // ——— /

## Zupy

**Krem z pomidorów** 15,50 zł  
wraz z pianką i świeżą bazylią

**Żur na wędzonce z białą kielbasą** 16,50 zł  
ziemniakami i łyżeczką chrzanu

**W niedzielę podajemy polski rosół:**  
z makaronem 14,00 zł  
lub z pierożkami z mięsem 16,50 zł



**W soboty i niedziele gotujemy dodatkową sezonową zupę w cenie 16,50 zł**  
– krem z dyni z prażonymi pestkami i chipsami z boczku, kwaśnicę na żeberkach wędzonych  
z ziemniakami lub grzybową z kapeluszami, zabeloną śmietaną i podaną z łazankami



## Sałaty

**Sałatka Cezar** 25,50 zł  
z kurczakiem i boczkiem

**Sałatka z grillowanym kozim serem** 28,00 zł  
z winogronami, kawałkami pomarańczy, suszoną żurawiną  
i orzechami włoskimi

Do wyboru mają Państwo  **cienkie włoskie**  lub  **grubsze tradycyjne ciasto** .  
Pizze wypiekane w piecu szamotowym opalonym drewnem.  
 **Pizza w jedynym rozmiarze ok. 40 cm**

Ze względu na recepturę nie jesteśmy w stanie przygotować dwóch różnych smaków na jednym placku.

**Pizza z mąki bezglutenowej – dodatkowy koszt 5 zł.**

## Pizza

<b>Margherita</b> 24,00 zł sos pomidorowy, mozzarella	<b>Salame</b> 28,00 zł sos pomidorowy, mozzarella, salami , czosnek
<b>Capriciosa</b> 29,00 zł sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki	<b>Calabria</b> 34,50 zł sos pomidorowy, mozzarella, oryginalne pikantne włoskie salami, pomidorki cherry, papryczki jalapeno, szklanka wody
<b>Parmeńska</b> 36,50 zł sos pomidorowy, mozzarella, rucola, szynka parmeńska, ser grana padano	<b>Quattro formaggi</b> 34,50 zł 4 sery w tym kozi, gorgonzola, lazur, mozzarella, obsypane włoskimi orzechami
<b>Sycylijska</b> 28,00 zł sos pomidorowy, mozzarella, anchovis, kapary, czarne oliwki	<b>Roma</b> 34,50 zł sos pomidorowy, mozzarella, boczek, salami, cebula, papryka, sos czosnkowy
<b>Di Pollo</b> 29,90 zł sos pomidorowy, mozzarella, grillowany kurczak, pomidor, rucola, oliwa z oliwek	

## Makarony z patelni i z pieca

**Z patelni podajemy świeże makarony prosto z Włoch**

<b>Tagliatelle z kurczakiem</b> 28,00 zł ze szpinakiem, cebulą i pomidorem suszonym w sosie śmietanowym	
<b>Pappardelle z polędwiczką wieprzową</b> 32,00 zł oraz kurkami w sosie śmietanowym, posypane serem grana padano	
<b>Tagliatelle szpinakowe z owocami morza</b> 38,00 zł przygotowanymi na maśle i czosnku z pomidorkami cherry i zieloną pietruszką	
<b>Penne ze świeżym łososiem</b> 34,00 zł z dynią, czosnkiem i ostrą papryczką w sosie śmietanowym, zapiekane pod mozzarellą	

**OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU  
DO GODZINY 17.00 ZAPRASZAMY NA  
ZESTAW OBIADOWY W CENIE 18,50 ZŁ**

Na specjalne życzenie przygotowujemy potrawy bezglutenowe:  
pizzę na bezglutenowym spodzie oraz makarony.

Jeśli jesteś wegetarianinem, powiedz nam o tym - nasza obsługa doradzi pozycje  
z karty, które mogą Państwo zamówić.

### *Dania główne*

<b>Tylko w niedzielę szyna pieczona w całości z pieca</b> podana z sosem grzybowym, żurawiną, frytkami i surówką z buraczków	<b>29,90 zł</b>
<b>Duży Kotlet schabowy smażony na szmalcu</b> dodatek ziemniaczany do wyboru, kapusta zasmażana	<b>26,50 zł</b>
<b>Duży Kotlet schabowy smażony na szmalcu i zapieczony w piecu opalonym drewnem</b> z farszem z pieczarek i cebuli oraz serem, ziemniakami i kapustą zasmażaną	<b>29,90 zł</b>
<b>Zapieczona w szynce włoskiej kieszonka z kurczaka</b> z nadzieniem ze szpinaku i suszonych pomidorów, podana z sosem serowym, zapiekanką ziemniaczaną i maślaną fasolką szparagową	<b>34,00 zł</b>
<b>Rolada wołowa zwijana ze szparagami</b> z sosem z suszonych pomidorów, podana z gnocchi i zieloną sałatą	<b>39,00 zł</b>
<b>Stek z polędwicy wołowej 200 g</b> podany z sosem gorgonzola, duszonym na maśle ze szpinakiem i zapiekanką ziemniaczaną	<b>64,00 zł</b>
<b>Golonko wieprzowe zapiekane z powidłem śliwkowym</b> z czosnkiem i majerankiem, podane z musztardą, chrzanem, kapustą zasmażaną i pieczywem	<b>34,90 zł</b>
<b>Płatki z indyka z grzybami leśnymi</b> z cebulką, duszone w sosie z białego wina i śmietany, gnocchi, mieszanką sałat z sosem vinegrette	<b>32,00 zł</b>
<b>Placki dyniowo – ziemniaczane przełożone duszonym szpinakiem</b> z pesto z suszonych pomidorów, obsypane parmezanem	<b>28,00 zł</b>

## Ryby i owoce morza

**ŚWIEŻE MULE PROSTO Z WŁOSKIEJ GIEŁDY PODAJEMY TYLKO W CZWARTKI I PIĄTKI. KALMARY SĄ DOSTĘPNE W NASZEJ KARCIE OD CZWARTKU DO SOBOTY.**



### MULE

Mule podajemy klasycznie w sosie z białego wina, masła, czosnku i świeżej pietruszki w cenie **39,90 zł za porcję 500 g**, z bułeczką z naszego pieca.



### KALMARY

300 g kalmarów lekko przyprawiamy i smażymy w delikatnej, chrupkiej panierce. Podajemy z pieczywem zapiekany z oliwą w piecu opalonym drewnem wraz z pomidorowym i czosnkowym dipem oraz masą zielonej pietruszki w cenie **38 zł**.



## Pstrąg z Doliny Będkowskiej

Świeżo odławiany wprost z Doliny Będkowskiej, dostępny w piątki i soboty w 4 smakach z dodatkami:

- w pomidorach, czosnku i świeżej bazylii 34,00 zł
- w boczku wędzony dymem 36,00 zł
- w maśle czosnkowym 32,00 zł
- pieczony w piwie, miodzie i soku z cytryny 34,00 zł

**Filet z morszczuka** 34,00 zł  
z maślanym tagliatelle warzywnym, zapiekanką brokułową i mieszanką sałat

**Grillowany filet z łososia** 46,00 zł  
z sosem z białego wina i śmietany, ryżem jaśminowym, sałatką z rucoli i pomidorków

## Menu dziecięce

Risotto z kurczakiem i warzywami	9,90 zł
Mini pizza (20 cm) sos, pomidorowy, mozzarella, 2 dowolne składniki	9,90 zł
Penne z sosikiem bolońskim	9,90 zł
Panierowane kurczaczki z frytkami i surówką z marchewki	9,90 zł
Gnocchi podsmażane na masełku ze słodkim sosem malinowym	9,90 zł

Do każdego dania dziecięcego dziecko  
wybiera zabawkę!

## Desery

Domowa szarlotka na ciepło z lodami	16,50 zł
Krem Brulle opalany ogniem z cukrem trzcinowym	16,50 zł
Klasyczne tiramisu podane w stoiczku	16,50 zł
Domowy sernik podany z ciepłym sosem malinowym i kruszonką	16,50 zł
Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną	15,50 zł

W przypadku  
zamówienia  
zestawu przez osobę  
dorosłą doliczamy  
100 %  
do ceny dania.

## TYLKO W WEEKENDY

W weekendy podajemy  
Bezy Pavlovej w cenie 17 zł

Napoje podajemy w dużych szklankach 330 ml.

## Napoje zimne

Coca-Cola/Coca-Cola zero/Sprite/Fanta	6,90 zł
Woda gazowana i niegazowana 0,33 l	6,50 zł
Woda gazowana i niegazowana 0,7 l	9,50 zł
Sok pomarańczowy	6,90 zł
Sok jabłkowy	6,90 zł
Sok grapefruitowy	6,90 zł
Sok z czarnej porzeczki	6,90 zł
Sok wyciskany ze świeżych pomarańczy lub grejpfruta z lodem	15,50 zł
Herbata mrożona z malinami	14,00 zł

## Piwo, wino i inne

Czeska Szyszka duże lane 0,5 l	9,90 zł
Czeska Szyszka małe lane 0,33 l	8,90 zł
Piwo grzane z sokiem malinowym, imbirowym, pomarańczą i goździkami	
Duże	11,90 zł
Małe	10,90 zł
Wino grzane z pomarańczą i goździkami	10,00 zł
Grimbergen lany - piwo klasztorne z aromatem lukrecji, miodu i orientalnych przypraw 0,33 l	14,00 zł
Dunkel - ciemne piwo o delikatnej goryczce z karmelowo - czekoladowym posmakiem but.0,5 l	14,00 zł
Brzeski Lager - lekkie orzeźwiające piwo but. 0,5 l	14,00 zł
Brooklin Lager 0,35 l	16,00 zł
Brooklyn East IPA 0,35 l	16,00 zł
Grimbergen Blonde 0,33 l	14,00 zł
Grimbergen Blanche 0,33 l	14,00 zł
Grimbergen Double Ambree 0,33 l	14,00 zł
Kronenbourg Blanc 1664 0,33 l	12,00 zł
Piwo z lemoniadą Seth & Riley's, Radler 0,44 l	12,00 zł
Carlsberg bezalkoholowy 0,33 l	12,00 zł
Aperol - aperol, prosecco, woda gazowana oraz lód	19,00 zł
Prosecco - lekkie, zimne, orzeźwiające, musujące wino - butelka:	
but. 0,2 l	19,00 zł
but. 0,75 l	49,00 zł

## Napoje ciepłe

Herbata na zimny dzień podana z miodem, imbirem, pomarańczą i goździkami	9,90 zł
Herbata	6,90 zł
Herbata z wiśniówką i konfiturami	13,50 zł
Kawa czarna	7,90 zł
Kawa biała	8,90 zł
Espresso	7,90 zł
Podwójne Espresso	9,90 zł
Latte	9,90 zł
Cappuccino	8,90 zł

## Wino domowe węgierskie czerwone i białe

karafka 0,75 l	34,90 zł
karafka 0,375 ml	18,90 zł
kieliszek 150 ml	9,90 zł

## Drinki

Malinowy Anioł	19,90 zł
bacardi, mus z malin, sprite, sok jabłkowy, sok z czarnej porzeczki	
Mohito	17,50 zł
bacardi, kruszony lód, brązowy cukier, sprite, świeża mięta	
Tatanka	16,00 zł
żubrówka z trawką, sok jabłkowy, mrożony mus z jabłek	

## Alkohole mocne

J.A. Baczewski 40ml	9,00 zł
Wódka Żołądkowa de Lux 40 ml	7,00 zł
Wódka Finlandia 40 ml	9,00 zł
Soplica wiśniowa/malinowa 40 ml	7,00 zł
Johny Walker czerwony 40 ml	12,00 zł
Johny Walker czarny 40 ml	16,00 zł
Jack Daniels 40 ml	18,00 zł
Bacardi białe 40 ml	13,00 zł
Martini Bianco 100 ml	13,00 zł
Martini Rosso 100 ml	13,00 zł

Wina znajdziecie Państwo w oddzielnej karcie Win wraz z sugestiami doboru.



Ceny zawierają podatek VAT • Napiwek nie jest wliczony • Dokładne gramatury dań znajdują się u Managera restauracji.

Lista alergenów dostępna u managera restauracji.