



LABA
BISTRO

MENU

PRZYSTAWKI / STARTERS

- Paluchy z ciasta francuskiego z serem i pikantnym salami z dipami: serowym, pieprzowym, pomidorowym** 35 zł
Puff pastry fingers with cheese and spicy salami with dips: cheese, pepper, tomato
- Grzyby z patelni na białym winie ze śmietaną i pietruszką, pieczywo*** 37 zł
*Pan-fried mushrooms in white wine with cream and parsley, bread**
- Smażone krewetki z pepperoni i z czosnkiem, natka pietruszki, białe wino, masło, olej sezamowy, czarny sezam, włoskie grissini*** 42 zł
*Fried shrimps with pepperoni and garlic, parsley, white wine, butter, sesame oil, black sesame, Italian grissini**
- Tatar wołowy siekany z dodatkiem pikli i jajkiem przepiórczym, masło anchois, pieczywo*** 45 zł
*Beef tartare (mixed) with pickles and quail egg, anchois butter, bread**
- Deska włoskich wędlin dla 2 osób, suszone pomidorki, oliwki, karczochy, pieczywo*** 49 zł
*A board of Italian cold cuts for 2 people, dried tomatoes, olives, artichokes, bread**

SALATKI / SALADS

- Sałatka z marynowaną dynią i wędzonym białym serem, pestkami dyni i olejem dyniowym** 37 zł
Salad with marinated pumpkin and smoked white cheese, pumpkin seeds, pumpkin oil
- Sałatka cezar kurczak, bekon, pomidory, sos anchois, parmezan, pieczywo*** 38 zł
*Caesar salad, chicken, bacon, tomatoes, anchovy sauce, Parmesan, and bread**
- Sałatka z krewetkami, panierowanymi w panko, z pikantnym majonezem, marynowany imbir, glony morskie, grzyby mun, olej sezamowy, sos sojowy** 43 zł
Salad with shrimps breaded in panko, with spicy mayonnaise, pickled ginger, seaweed, mushroom, sesame oil, soy sauce
- Sałatka z marynowaną połówką wołową, w oliwie truflowej, karczoch, kapary, pomidorki koktajlowe, parmezan** 45 zł
Salad with marinated beef tenderloin in truffle oil, artichoke, capers, cherry tomatoes, parmesan








ZUPY / SOUPS

- Krem z dyni Hokkaido z mlekiem kokosowym i czuszką, oliwa dyniowa, prażone pestki dyni** 25 zł
Hokkaido pumpkin cream with coconut milk and garlic, pumpkin oil, roasted pumpkin seeds
- Bulion wołowy z ravioli wołowymi i boczniakiem** 27 zł
Beef broth with beef ravioli and oyster mushroom
- Krem z grzybów z oliwą truflową, grzanki z ciasta francuskiego*** 27 zł
*Cream of mushrooms with truffle oil, cube of puff pastry**

* dostępne w wersji bez laktozy / bez pszenicy / available lactose free and wheat free
 ** możliwy makaron bezglutenowy — possible gluten-free pasta

MAKARONY / PASTA




NASZE MAKARONY SĄ ŚWIEŻO ROBIONE NA MIEJSCU
OUR PASTAS ARE FRESHLY MADE IN OUR OWN KITCHEN

 	Spaghetti ze szpinakiem i suszonymi pomidorami, czosnek, parmezan, oliwa extra virgin <i>Spaghetti with spinach and dried tomatoes, garlic, parmesan, and extra virgin olive oil</i>	38 zł
	Papardelle z mięsem z udka kurczaka i grillowanymi warzywami, parmezan <i>Papardelle with chicken leg meat and grilled vegetables, parmesan</i>	39 zł
	Spaghetti Carbonara na Guanciale z Pecorino <i>Spaghetti Carbonara on Guanciale with Pecorino</i>	40 zł
	Ravioli ze szpinakiem, parmezan, masło szałwiowe <i>Ravioli with spinach, parmesan, and sage butter</i>	42 zł
	Ravioli ze spianatą i płatkami Pecorino w sosie pomidorowym <i>Ravioli with spianata and Pecorino flakes in tomato sauce</i>	44 zł
	Tagliatelle zielone z łososiem i szpinakiem, czosnek, czuszka, śmietana, pomidorki koktajlowe <i>Green tagliatelle with salmon and spinach, garlic, chives, cream, cherry tomatoes</i>	46 zł
 	Makaron sepia z krewetkami i mlekiem kokosowym, pepperoni, czosnek <i>Sepia pasta with shrimp and coconut milk, pepperoni, garlic</i>	46 zł

RYBY I OWOCE MORZA / FISH AND SEAFOOD

 	Mulle z chorizo, pepperoni, pomidorki concasse, pietruszka, białe wino <i>Mulle with chorizo, pepperoni, concasse tomatoes, parsley, and white wine</i>	55 zł
	Ragu z owoców morza, białe wino, czosnek, śmietana, pieczywo* <i>Seafood ragu, white wine, garlic, cream, bread *</i>	55 zł
  	Łosoś w papilotach z warzywami i talarkami z ziemniaków, cukinia, marchewka, groszek cukrowy, pikle, cytryna i koperek <i>Salmon in papillotes with vegetables and potato slices, zucchini, carrots, sugar snap peas, pickles, lemon and dill</i>	62 zł
 	Dorsz na risotto z pesto z suszonych pomidorów, pieczone i marynowane pomidorki <i>Cod on risotto with sun-dried tomato pesto, baked and marinated tomatoes</i>	62 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

	Pierś supreme z kurczaka zagrodowego, kaszotto buraczane, buraczki w occie balsamicznym <i>Supreme chicken breast, beetroot groats, beetroot in balsamic vinegar</i>	46 zł
	Burger na włoskiej focacci z majonezem truflowym, szynka parmeńska, pomidor, boczniak, rukola, sałatka <i>Burger on Italian focaccia with truffle mayonnaise, Parma ham, tomato, oyster mushroom, arugula, salad</i>	46 zł
 	Żeberko z sałatką coleslaw z czerwonej kapusty, ziemniaki pieczone w soli, sos BBQ <i>Rib with red cabbage coleslaw, salt baked potatoes, and BBQ sauce</i>	58 zł
	Udka kaczki konfitowane z ziemniaczanym gratin, szpinak, śmietana, parmezan <i>Duck leg confit with potato gratin, spinach, cream, parmesan</i>	59 zł
	Stek wieprzowy sous-vide z kością, pieczone ziemniaki, sałatka z czerwonej kapusty, sos pieprzowy <i>Pork steak sous-vide on the bone, baked potatoes, red cabbage salad, pepper sauce</i>	65 zł

 vege  bez laktozy / lactose free  bez glutenu / wheat free  miód / honey  orzechy / nuts  ostre / spicy

 	Połędwica wołowa z chrupiącymi ziemniaczkami i konfitowanym czosnkiem, marynowane pomidorki, grzyby <i>Beef tenderloin with crispy potatoes and confit garlic, marinated tomatoes, mushrooms</i>	98 zł
---	--	--------------

DESERY / DESSERTS

	Śliwki pod kruszonką z lodami śmietankowymi <i>Plums crumble with cream ice cream</i>	24 zł
	Krem brulee z mussem whisky <i>Creme brulee with whiskey mousse</i>	26 zł
	Deska serów dla 2 osób, musztarda z gruszek, musztarda z czerwonej cebuli, orzechy, figi, winogrona <i>Cheese board for 2 people, pear mustard, red onion mustard, nuts, figs, grapes</i>	49 zł
	MENU DLA DZIECI / KIDS MENU	
	Gnocchi obsmażane na maśle z sosem pomidorowym <i>Gnocchi fried in butter served with tomato sauce</i>	29 zł
	Stripsy z chrupiącymi talarkami z ziemniaka i surówką <i>Strips with crispy potato slices and salad</i>	29 zł
	Pierogi na słodko z serem 6 szt. <i>Sweet dumplings with cheese 6 pcs.</i>	29 zł
 	Gofry, krem śmietankowy, owoce, sos czekoladowy <i>Waffles, cream, fruit, chocolate sauce</i>	29 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

KAWA / COFFEE

Espresso	10 zł
Espresso macchiato	10 zł
Americano	10 zł
Cappucino	13 zł
Doppio	14 zł
Latte	15 zł
Flat White	18 zł
Cafe Gourmand – kawa z trzema mini deserkami	25 zł
Irish coffee	26 zł

HERBATA / TEA

Te'Darjeeling (czarna / black tea)	15 zł
Earl Grey Imperiale (czarna / black tea)	15 zł
Special Gunpowder (zielona / green tea)	15 zł
Te'Special Jasmine (jaśminowa zielona / green jasmine)	15 zł
Te'Marrakech Mint (green Gunpowder i liście mięty / and mint leaves)	15 zł
Arancio Canella Vaniglia (owocowa / fruit)	15 zł
Czekolada na gorąco / Hot chocolate	18 zł

* dostępne w wersji bez laktozy / bez pszenicy / available lactose free and wheat free

 vege  bez laktozy / lactose free  bez glutenu / wheat free  miód / honey  orzechy / nuts  ostre / spicy

NAPOJE BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE DRINKS

NAPOJE / DRINKS

Pepsi	200ml	10 zł
Pepsi Max	200ml	10 zł
Mirinda	200ml	10 zł
Tonic	200ml	10 zł
Lipton Ice Tea	200ml	10 zł
Woda mineralna niegazowana/ gazowana (still water / sparkling water)	300ml	8 zł
Woda niegazowana/ gazowana (still water / sparkling water)	karafka 1000 ml	15 zł

SOKI / JUICES

Pomarańczowy / Orange	200ml	10 zł
Czarna porzeczka / Black currant	200ml	10 zł
Jabłkowy / Apple	200ml	10 zł

SOKI WYCISKANE / FRESHLY SQUEEZED JUICES

Pomarańczowy / Orange	200ml	18 zł
Grejpfrutowy / Grapefruit	200ml	18 zł

LEMONIADY / LEMONADES

Klasyczna cytrynowa / Classic Lemon	400ml	14 zł
Klasyczna cytrynowa / Classic Lemon	karafka 1000 ml	25 zł

PIWA / BEERS

PIWO LANE / DRAUGHT BEER

Żywiec lager	500/330ml	17 zł/14 zł
Żywiec białe	500/330ml	18 zł/15 zł

BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Żywiec APA	500ml	18 zł
Żywiec IPA	500ml	18 zł
Warka	500ml	18 zł
Desperados	400ml	18 zł
Heineken	500/330ml	18 zł/15 zł

BUTELKOWE (BEZALKOHOLOWE) / BOTTLED BEER (FREE ALCOHOL)

Warka Radler 0%	500ml	15 zł
Żywiec 0%	500ml	14 zł

ALKOHOL / ALCOHOL

WÓDKI / VODKA

Żubrówka czarna	40ml	12 zł
Finlandia	40ml	14 zł
Absolut	40ml	14 zł
Wiśniówka	40ml	14 zł

GIN

Beefeater	40ml	18 zł
Bombay	40ml	20 zł

RUM

Bacardi Carta Blanca	40ml	16 zł
Bacardi Carta Oro	40ml	16 zł
Bacardi Carta Negra	40ml	16 zł

TEQUILA

Olmeca	40ml	20 zł
--------	------	-------

WERMUTY / VERMOUTH

Martini Bianco	100ml	14 zł
Martini Rosso	100ml	14 zł
Martini Extra Dry	100ml	14 zł
Martini Fierro	100ml	14 zł

WHISKY

Dewar's	40ml	18 zł
Jameson	40ml	18 zł
Chivas 12	40ml	22 zł
Glenfiddich 12	40ml	24 zł

BURBON / BOURBON

Jack Daniels	40ml	18 zł
Jim Beam	40ml	18 zł

BRANDY / COGNAC

Metaxa 5	40ml	20 zł
Hennessy XO	40ml	65 zł

LIKIERY / LIQUOR

Baileys	40ml	14 zł
Kahula	40ml	14 zł
Jagermeister	40ml	15 zł
Cointreau	40ml	15 zł
Aperol	40ml	15 zł
Limoncello	40ml	15 zł

KOKTAJLE / COCKTAILS

Fierro-Tonic	25 zł
Cuba Libre	25 zł
Mojito	30 zł
Whisky Sour	31 zł
Aperol Spritz	32 zł
Long Island Ice Tea	36 zł

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

Follador Prosecco Treviso DOC Extra Dry, Azienda Follador, Veneto, Italy	125/750ml	25 zł/130 zł
Cava Rose Brut DO, Heretat Sabartes, Penedes, Hiszpania	750ml	160 zł

WINA BIAŁE / WHITE WINES

Sauvignon Blanc Vendimia Nocturna, uatro Rayas, Rueda, Hiszpania	125/750ml	20 zł/110 zł
Altas Cumbres Torrontes, Bodega Lagarde, Salta, Argentina	125/750ml	20 zł/110 zł
Riesling Feinherb ST Cuvee #10, Steffen, Mosela, Germany	125/750ml	23 zł/120 zł
Pinot Grigio delle Venezie IGT, Zenato, Veneto, Italy	125/750ml	23 zł/120 zł
Chapitre Blanc AOP, VPA, Cotes du Rhone, Francja	750ml	110 zł
Chardonnay Reserva, J.Bouchon, Maule Valley, Chile	750ml	140 zł

WINA CZERWONE / RED WINES

Cabernet Sauvignon (Ou Kalant), MAN Family, Coastal Region, RPA	750ml	110 zł
Merlot Reserva, J. Bouchon, Maule, Valley, Chile	750ml	130 zł
Altas Cumbres Malbec, Bodega Lagarde, Mendoza, Argentyna	125/750ml	23 zł/120 zł
Poggio Civetta Chianti Classico DOCG, Farnese Vini, Toskania, Włochy	750ml	140 zł
Quattro Conti Primitivo di Manduria Gold DOP, Conti Zecca, Puglia, Włochy	125/750ml	30 zł/160 zł
Hado Tempranillo, Bodegas y Vinedos Pujanza, Rioja, Spain	125/750ml	32 zł/180 zł

WINA RÓŻOWE / ROSE WINES

Turnau Rose, Winnica Baniewice, Zachodniopomorskie, Polska	125/750ml	25 zł/130 zł
--	-----------	--------------

WINA DESEROWE / DESSERT WINES

Moscato, Oude Kaap, Western Cape, RPA	125/750ml	18 zł/80 zł
---------------------------------------	-----------	-------------

HOUSE

Verdejo, Cuatro Rayas, Rueda, Hiszpania	125/500ml	16 zł/55 zł
Tempranillo, Cuatro Rayas, Rueda, Hiszpania	125/500ml	16 zł/55 zł