

PODZIAŁ I RODZAJE KARTY MENU

KARTA MENU

Karta menu inaczej duża karta dań, to przedstawiona w postaci pisemnej oferta potraw i napojów danego zakładu gastronomicznego.

Karty dań są wizytówką zakładu gastronomicznego, ich zawartość świadczy o poziomie kuchni. Są wręczane gościowi po zajęciu przez niego miejsca przy stoliku, mogą być również reprezentowane przy wejściu do restauracji lub Sali dla gości.

Karty menu reklamują restaurację, promują usługi i pozyskują nowych gości.

Karta menu to obszerne zestawienie dań ułożonych grupy, spośród których gość zestawia swój posiłek, wybierając je według swojego uznania.

Natomiast menu to oferta restauracji zawierająca potrawy i napoje już skomponowane w harmonijna całość.



PODZIAŁ I CHARAKTERYSTYKA KART MENU

Rozróżniamy pięć zasadniczych typów kart dań:

- Karty standardowe (okresowe),
- Karty dnia,
- Karty specjalne,
- Karty win, alkoholi i napojów.

Karta standardowa (duża karta dań)

Karta standardowa to zestawienie potraw, które jako oferta obowiązują w danym lokalu przez dłuższy okres, np. przez miesiąc lub kwartał.

Zawartość takiej karty ustala się na podstawie zaobserwowanych preferencji i przyzwyczajzeń gości oraz popytu na poszczególne potrawy.

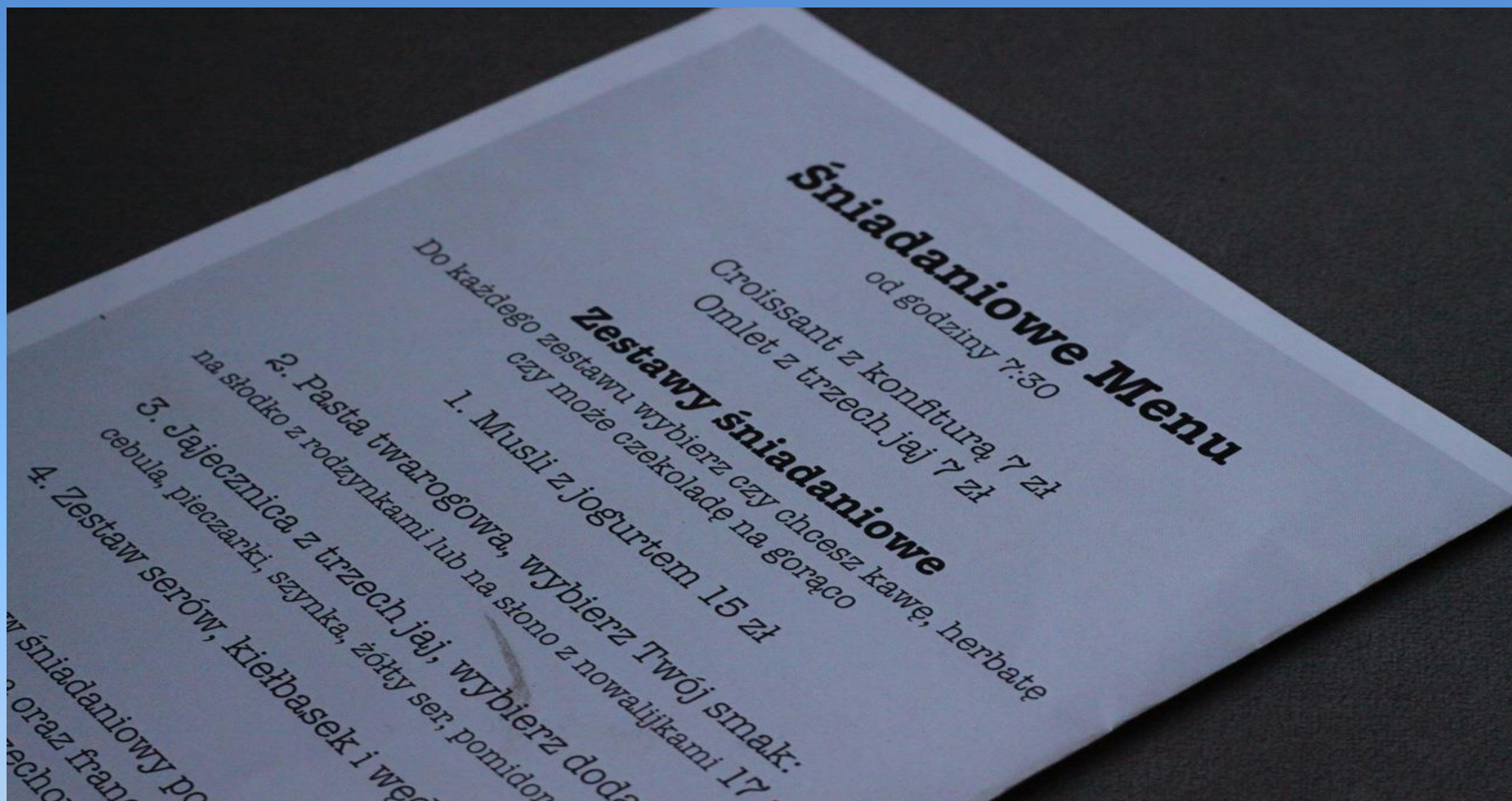
Niekiedy karty okresowe uzupełnia się wkładkami z propozycjami potraw i napojów polecanych przez niedługi czas



Karta dnia

Zawiera asortyment **potraw na cały dzień**. Oferta zawarta w takich kartach jest zestawiana każdego dnia na nowo i stanowi celowe uzupełnienie i urozmaicenie karty standardowej.

Wśród jadłospisów dziennych wyróżniamy **kartę śniadaniowa, obiadowa i kolacyjna**, oferujące zestawienie potraw polecanych na odpowiednie pory dnia.



Dania obiadowe

1. Gyros w bułce duży	11 zł
2. Gyros w bułce mały	8 zł
3. Gyros z frytkami i surówką	15 zł
4. Gyros z frytkami i surówką zapiekany serem	16 zł
5. Gyros bez dodatków	8 zł
6. Hamburger	7 zł
7. Cheesburger	7,5 zł
8. Fishburger	9 zł
9. Hot-dog francuski	4 zł
10. Hot-dog amerykański	6 zł
11. Rollo z gyrosem i surówką	8 zł
12. Rollo z kurczakiem w panierce	10 zł
13. Naleśnik z owocami i bitą śmietaną (sos do wyboru)	10 zł



14. Krokiet z kapustą i grzybami	7 zł
15. Krokiet z mięsem	8 zł
16. Sałatka gyros (mięso gyros, kapusta pekińska, pomidor, ogórek konserwowy, cebula)	12 zł
17. Sałatka z kurczakiem (filet drobiowy, kapusta pekińska, pomidor, ogórek, kukurydza)	12 zł
18. Sałatka grecka (sałata lodowa, oliwki, pomidor, ogórek, ser feta, czerwona cebula)	11 zł



19. Kurczak z różną cały	20 zł
20. Kurczak z różną pół	10 zł
21. Kotlet schabowy	8 zł
22. Kotlet schabowy w zestawie (frytki, surówka)	15 zł
23. Filet z kurczaka w zestawie (frytki, surówka)	16 zł
24. Rolałka z kurczaka ze szpinakiem w zestawie (frytki, surówka)	16 zł
25. Naleśnik z kurczakiem, pieczarkami i cebulką	16 zł
26. Naleśnik z kurczakiem i ananase	15 zł
27. Naleśnik ze szpinakiem	14 zł
28. Filet rybny w chrupiącej panierce w zestawie (frytki, surówka)	16 zł
29. Zupa dnia	6 zł



30. Pierogi	9 zł
- ruskie	
- z mięsem	

Dodatki

Frytki	5 zł
Talarki	5 zł
Ziemniaczki ćwiartki w panierce	5 zł
Surówka	3 zł
Barszcz czerwony czysty	3 zł

Napoje

Kawa Nespresso	5 zł
Kawa mrożona	7 zł
Herbata	3 zł
Nestea	4 zł
CocaCola	4 zł
Fanta	4 zł
Sprite	4 zł
Cappy	4 zł
Woda mineralna Kropla Beskidu	3 zł
Napój energetyczny Burn	4,8 zł



Deser

Ciasto (własne wypieki)	6 zł
Spaghetti lodowe	12 zł



Karty specjalne

Karty specjalne zawierają czasowo obowiązującą ofertę.

W większości ograniczoną do potraw sporządzonych z surowców sezonowych np.: szparagi, truskawki, dziczyzna.

Karty specjalne opracowuje się także w związku z akcjami promującymi sprzedaż, np. „Tydzień włoski”, „ryba na 101 sposobów” lub „Wyrafinowane potrawy z owoców morza” itp.

Do kart specjalnych zaliczamy również karty dań dla dzieci, cukrzyków, wegetarian, czyli karty z ofertą odpowiadającą specjalnym preferencjom i wymogom żywieniowym gości.

Smaki jesieni w Pozytywce...

**Omlet lub jajecznica z rydzami,
serwowana z sałatką premium**
12zł

Zupa z leśnych grzybów
9zł

**Pierogi z pieca z podgrzybkami w
śmietanie**
16zł

**Naleśnik ziemniaczany w sosie z
podgrzybków**
14zł



Pienikowa Chata



MENU

Zupa:

**Rosół na gęsinie z ziołowymi kluskami i
marchewką**
10zł

Danie główne:

**Delikatne gęsie udo na gorącej konfiturze z
cebuli i jablek podane z kopytkami**
36zł

Deser:

**Pieczone jabłko z kruszonką, sosem
waniliowym i lodami**
10zł

Karta win, alkoholi i napojów

Tworzy się ją w większości restauracji, głównie tych o wyższym standardzie, w których oferta napojów jest długa i umieszczenie jej w standardowej karcie menu byłoby kłopotliwe i mało czytelne dla gości.

Napoje gorące




Herbata Eilles	5,00
<i>Assam, Earl Grey, Owoce lata, Pomarańczowa, Jabłkowa, Zielona, Miętowa, Rooibos, Wanilia</i>	
Espresso	5,00
Podwójne espresso	9,50
Cafe Creme	5,50
Capuccino	8,00
Cafe Latte	9,50
Latte Macchiato	8,50
Gorąca czekolada	7,00

Pamiętaj! Jesteś tym, co jesz!  **Restauracja Era Smaku**



Karty okolicznościowe

Karty okolicznościowe są sporządzane na specjalne okazje i zawierają zestawy potraw odpowiednie do okazji np. na święta, wesela, przyjęcia dyplomatyczne, bale karnawałowe, sylwester.



Sylwester 2014/2015

od godz. 19.00 - 5.00
oprawa muzyczna DJ. NAPOLEON

Proponowane menu

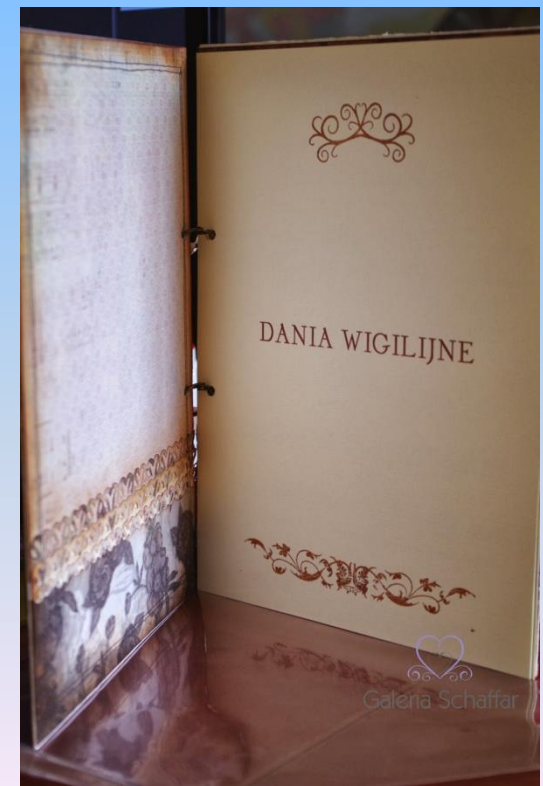
Krucha tarta ze szpinakiem polana kremowym sosem serowym
Krem kurkawy z grzankami
Filet z kurczaka po neapolitańsku
(zapiekany z mozzarellą, suszonymi pomidorami i włoską szynką)
podawany z ziemniakami opiekanymi i salata lodową
Roladki ze schabu z pieczarkami, frytkami i zestawem surówek
Boćuf Stroganof
Kwaśnica z wędzonym żeberkiem
Bufet słodki (desery, świeże owoce)
Bufet z zimnymi przekąskami

Proponowane dania oraz napoje zimne i gorące podajemy w nieograniczonej ilości.

Szampań (wino musujące) na przywitanie Nowego Roku
Cena biletu dla jednej osoby 190.00 zł

Serdecznie Zapraszamy

32-400 Mysienice - Zarabie, ul. Zdrojowa 1a
rezerwacja biletów - tel. kom.: 605 444 305, 605 444 306 tel. 12 274-39-58



Ze względu na charakter danego zakładu gastronomicznego karty menu dzieli się na:

- Karty restauracji,
- Karty kawiarni,
- Karty baru,
- Karty pizzerii.



Zakąski Appetizers

SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA
z dipem z sera pleśniowego

CHICKEN WINGS
with blue cheese dip
18 PLN

KOSZYK FOCUS
krążki cebulowe, frytki,
krewetki smażone,
nuggets z sosem salsa

FOCUS BASKET
onion rings, french fries,
fried shrimps, nuggets
with salsa sauce

19 PLN

CARPACCIO Z WOKOWINY
z serem kozim w ciepło

BEEF CARPACCIO
with warm goat cheese
25 PLN

TAGLIATELLE
w sosie pomidorowym
z kurczakiem

TAGLIATELLE
in tomato sauce
with chicken
19 PLN

Zupy Soups

KREM Z POMIDORÓW
z bazylią
TOMATO CREAM SOUP
with basil
9 PLN



SALATKA CÉSAR Z KURCZAKIEM
rzymska sałata, grzanki,
kruszone chips z boczku,
dressing Cesar, kurczak

CAESAR SALAD WITH CHICKEN
romaine lettuce, croutons,
crushed bacon chips,
Caesar dressing, chicken

17 PLN

Salatki Salads

SALATKA NICEJSKA
mieszanka sałat, tuńczyk
konserwowy, fasolka
szparagowa, jajko, czarne
oliwki, czerwona cebula,
dressing limonkowy

SALAD NICOISE
mixed lettuce, canned tuna,
runner beans, egg, black olives,
red onion, lime dressing

17 PLN

SALATKA GRECKA
pomidory, ogórki, czerwona
cebula, feta, papryka słodka

GREEK SALAD
tomatoes, cucumbers,
red onion, feta cheese,
sweet peppers

17 PLN



Dania główne Main Courses



GRILLOWANY
ANTRYKOT WOŁOWY
GRILLED PRIME RIB OF BEEF
35 PLN

GRILLOWANY STEK
Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ
GRILLED BEEF TENDERLOIN STEAK
49 PLN

GRILLOWANA PIERSZ Z KURCZAKA
GRILLED CHICKEN BREAST
20 PLN

PODWÓJNY FOCUS BURGER Z FRYTKAMI
DOUBLE FOCUS BURGER
WITH FRENCH FRIES
26 PLN

ŻEBERKA XXL
W MARYNACIE BBQ
XXL RIBS IN BBQ MARINADE
25 PLN

PIECZONY FILET Z LOSOSIA
Z SOSEM POMARAŃCZOWYM
ROASTED SALMON FILLET
WITH ORANGE SAUCE
26 PLN



Dodatki Side dishes

Sosy do wyboru / Choose your sauce:

PIEPRZOWY PEPPER
BLUE CHEESE BLUE CHEESE
GRZYBOWY MUSHROOM SAUCE

Dodatki do wyboru / Choice of side dishes: **6 PLN**

FRYTKI FRENCH FRIES
ZIEMNIAK PIECZONY BAKED POTATO
PURÉE ZIEMNACZANE MASHED POTATOES
SZPINAK SMAŻONY FRIED SPINACH
RATATOUILLE RATATOUILLE
ZIELONA FASOLKA GREEN RUNNER BEANS
SZPARAGOWA

Desery Desserts



CIASTO CZEKOLADOWE Z PŁYNĄCĄ
CZEKOLADĄ I SOSEM Z CZARNEJ PORZECZKI
CHOCOLATE CAKE WITH CHOCOLATE FLOWING
AND BLACKCURRANT SAUCE

CIASTO PRZEKŁADANE TRUSKAWKAMI
ORAZ BIAŁĄ CZEKOLADĄ
CAKE LAYERED WITH STRAWBERRIES
AND WHITE CHOCOLATE

TARTA CYTRYNOWA
Z COULIS TRUSKAWKOWYM
LEMON TART WITH STRAWBERRY COULIS

LODY – mieszanka z bitą śmietaną
ICE CREAM MIX with whipped cream

Wszystkie desery / Each dessert: **16 PLN**

*Ceny zawierają podatek VAT / VAT is included in the prices

www.hotelfocus.com.pl

*Ceny zawierają podatek VAT / VAT is included in the prices

www.hotelfocus.com.pl



ALL YOU CAN EAT

MITTAGSBÜFFET
€ 6,20
Mo - Fr, ab 12h La Parrilla

- Mittagstisch ohne Getränke und mit großer Auswahl
- täglich wechselnde Hauptgerichte
- diverse Beilagen
- Suppen
- knackig frische Salate
- Cocktails
- Desserts
- frisches Obst
- verschiedene Frischbrotsorten, Puffbrot, Lachs

Bei Booking ab 10 Personen Tel. 030 18099837
10 oder 15,1 Euro (Steuer und Service)

La Parrilla
Albrechtsstr. 11
10117 Berlin
Tel. 030 18099837
www.la-parrilla.de



Argentinisches Steak Restaurant „La Parrilla“

Argentinisches Steak
All you can eat
Mo - Fr, ab 12h La Parrilla
€ 7,90 p.P.

verschiedene Aufschnittsorten
und täglich wechselnde
Kuchenangebote!

€ 4,50
Happy Hour
Mo - Fr, ab 12h La Parrilla



La Parrilla
Albrechtsstr. 11
10117 Berlin
Tel. 030 18099837
www.la-parrilla.de

La Parrilla
Albrechtsstr. 11
10117 Berlin
Tel. 030 18099837
www.la-parrilla.de

Argentinisches Steak-Restaurant „La Parrilla“

MEDITERRANER BRUNCH
All you can eat
Jeden Sonntag und Feiertage
10.00 - 16.00 Uhr
€ 7,90 p.P.

verschiedene Aufschnittsorten
und täglich wechselnde
Kuchenangebote!

€ 4,50
Happy Hour
Jeden Tag ab 12 Uhr alle Cocktails



Kawa

Espresso		5,-
<small>Mala czarna razem z lulkami, mouna, pelna aromatu</small>		
Espresso Doppio		7,-
<small>Podwójne espresso - jeszcze więcej aromatu</small>		
Espresso Cava Bianca	<small>mala</small>	6,-
	<small>duza</small>	9,-
<small>espresso z bitą śmietaną</small>		
Latte		7,-
<small>espresso ze spienionym mlekiem i delikatną pianką</small>		
Latte Smakowe		10,-
<small>espresso ze spienionym mlekiem i delikatną pianką z dodatkami: syropu smakowego (cynamon, wanilia, orzech, amaretto, karmel, kokos)</small>		
Cafe Victoria		13,-
<small>espresso z czekoladą, bitą śmietaną i skórką pomarańczową</small>		
Cafe Mexicano		13,-
<small>espresso z czekoladą, bitą śmietaną i cynamonem</small>		
Kawa czarna	<small>6,- biała</small>	7,-
Cafe po Szwarcwaldzku		14,-
<small>espresso z czekoladą, bitą śmietaną i wiśniami z syropu</small>		
Cafe After		12,-
<small>mocne espresso, mięta, mleko, posypane wiórkami czekolady</small>		
Cafe Milano		12,-
<small>espresso o smaku wanilii z nutą amaretto ze spienionym mlekiem</small>		
Cafe Adwokat Diabła		16,-
<small>espresso wzbogacone smakiem ojerkoniaku i mleczną pianką</small>		
Cafe po włosku		12,-
<small>espresso z ojerkoniakiem i bitą śmietaną</small>		
Cafe mrożone	<small>z gałką lodów</small>	10,-
Cafe mrożone	<small>z bitą śmietaną</small>	9,-
Cappucino	<small>z cynamonem</small>	7,-
	<small>mala</small>	9,-
	<small>duza</small>	9,-



Czekolada na gorąco

Czekolada		
Dark		7,-
Brown z bitą śmietaną		8,-
Biała z bitą śmietaną		8,-
Waniliowa		9,-
Karmelowa		9,-
Kokosowa		9,-
Cynamonowa		9,-
Orzechowa		9,-
z chili		10,-
z wiśniami na gorąco		11,-
z pomarańczą		11,-
z truskawkami		11,-
Mrożona z bitą śmietaną		9,-
Do każdej czekolady można zamówić gałkę lodów		
		2,-



Koktajle

Koktajl		
Truskawkowy		8,-
Wiśniowy		8,-
Jagodowy		8,-
Malinowy		8,-
Salatka owocowa		
Owocowy Raj		10,-



Desery jogurtowe

Energetyzujący		9,-
<small>jogurt, kiwi, mandarynki, musli</small>		
Letni Powiew		9,-
<small>jogurt, wiśnie, truskawki, musli</small>		
	w pucharach	
<small>codziennie inne</small>	<small>maly</small>	8,-
	<small>duzy</small>	12,-
	<small>picolino</small>	4,-



Herbata

smakowa z kubka		5,-
smakowa liściasta w dzbanku	<small>na 2 osoby</small>	9,-
fantazyjna imbirowa w dzbanku		9,-
fantazyjna goździkowa z rumem		13,-
w dzbanku		
fantazyjna pomarańczowa z miodem		9,-
w dzbanku		



Ciasta

Ciasta domowego wypieku		
Sernik wiedeński na gorąco		9,-
Szarlotka z lodem na gorąco		10,-
Deser Bananowy		8,-
<small>banany zapiekane w rumie z kremem mascarponeowym</small>		
Truskawkowe Marzenie		8,-
Tort Victoria		9,-
Tort Szeherazada		9,-
Tort Deser Miłości		9,-
<small>z musem jagodowym</small>		

Kawiarnia Sekret

Desery i koktajle

Desery

Ciastolada na gorzmo z masłem i kawy smażonej 10,00 zł

Amarulato na gorzmo z kawy smażonej 15,00 zł

Winiarada na gorzmo z kawy smażonej 15,00 zł

Salatka owocowa z adżiką 16,00 zł

Salatka owocowa z adżiką 18,00 zł

Winiarada na gorzmo z kawy smażonej 16,00 zł

Winiarada kalifornijska z owocami w smażonej kawy 18,00 zł

Kawy klasyczne

Gorące napoje kawowe

Wybrani smakosze winią, że do powstania pysznych napojów kawowych potrzebna jest nie tylko idealna roślinka espresso...

... ale także mistrzostwo wyświadczone baristy w przygotowaniu mleka tek, by powstał pyszny, delikatnie słodki krem.

Odbierane sukcesu dla Ciebie!

72. Cafe Latte
Kawa na bazie espresso z gorącym spienionym mlekiem.

73. Cafe Latte z kardamonem i cynamonem
Kawa na bazie espresso z gorącym spienionym mlekiem z kardamonem i cynamonem.

74. Cafe Latte Aroma
Kawa na bazie espresso z gorącym spienionym mlekiem, goździkami i imbirem.

75. Cafe Mocha
Kawa na bazie espresso z gorącym spienionym mlekiem i z czekoladą.

76. Irish Cafe
Kawa na bazie espresso z whisky oraz gęstą warstwą z ciemnego mleka.

COCKTAILS

1. Screwdriver 12,-
Wyborowa, sok pomarańczowy
2. Cranberry Splash 12,-
Wyborowa, sok żurawinowy
3. White Russian 15,-
Wyborowa, Kahlua, śmietanka
4. Black Russian 14,-
Wyborowa, Kahlua
5. Orgazm 17,-
Kahlua, Amaretto, Baileys, mleko
6. Bloody Marry 13,-
Wyborowa, sok pomidorowy, tabasco, sól, pieprz, sos Worcestershire
7. Breakfast Cocktail 10,-
Wyborowa, sok z cytryny, dżem
8. Daisy 14,-
Wyborowa, sok z cytryny, Grenadina, woda gazowana
9. Blackcurrant 15,-
Wyborowa, Malibu, sok z czarnej porzeczki
10. Fruit Tinni 13,-
Wyborowa, sweet & sour mix, owoce
11. Polish Espresso 22,-
Wyborowa, Kahlua, espresso, syrop cukrowy
12. Polish Martini 17,-
Wyborowa, Żubrówka, Krupnik, sok jabłkowy
13. Martini Dry 17,-
Finsbury, Martini Extra Dry
14. French Martini 14,-
Wyborowa, Chambord, sok ananasowy
15. Appletini 19,-
Wyborowa, Bols Apple Sour, sok jabłkowy
16. Negroni 13,-
Wyborowa, Bols Apple Sour, sok jabłkowy
17. Ramsey 15,-
Gordon's, sok żurawinowy, tonic
18. Singapore Sling 19,-
Finsbury, Bols Cherry Brandy, sweet & sour, s. żurawinowy, woda gaz.
19. Tom Collins 14,-
Finsbury, sweet & sour, woda gazowana
20. French Collins 15,-
Finlandia Blackcurrant, sweet & sour, Chambord, woda niegazowana

n°41 CARIBOU LOU

RUM
MALIBU
SOK ANANASOWY



n°60 LONG ISLAND ICE TEA

RUM HAVANA BLANCO
GIN FINSBURY
TEQUILA SIERRA SILVER
WÓDKA WYBOROWA
COINTREAU
COLA-COLA
SOK Z LIMONKI



n°57 TEQUILA SURPRISE

TEQUILA
MALIBU
BOLS APRICOT BRANDY
GRENADINA
SOK ANANASOWY



*"Zrobił na trzeźwo to, o czym opowiadał, że zrobiłby po pijaku.
To cię nauczy trzymania głowy na kłody."*

Ernest Hemingway



Mała (30 cm) Duża (50 cm)



MARGHERITA SER, SOS POMIDOROWY
Klasyczny smak sera mozzarella i sosu ze świeżych pomidorów tworzą jedną z najbardziej znanych i smacznych pizz na świecie.

13,00 21,00



MUSHROOM SER, SOS POMIDOROWY, PIECZARKI
Margherita w połączeniu z pieczarkami tworzy smaczną kompozycję dla osób ceniących sobie smak i prostotę.

14,00 23,00



VESUVIO SER, SOS POMIDOROWY, SZYNKA
Dla klientów, którzy cenią sobie smak włoskiego ciasta i polskiej szynki. To niebanalne, a zarazem proste połączenie sprawia, że Włochy nie wydają się już tak daleko od Polski...

14,00 23,00



PESCATORE SER, SOS POMIDOROWY, TUŃCZYK
Najlepsza pizza i najsmaczniejsza ryba - to kompozycja, która sprawi, że każdy z tych elementów nabierze nowego, głębszego, intensywniejszego smaku.

14,00 23,00



CAPRICCIOSA SER, SOS POMIDOROWY, SZYNKA, PIECZARKI
Klasycznie i smacznie. Jedna z najpopularniejszych pizz w naszym menu, połączenie szynki z pieczarkami sprawia, że pizza nabiera soczystego wyglądu i niepowtarzalnego smaku.

15,00 25,00



HAWAJSKA SER, SOS POMIDOROWY, SZYNKA, ANANAS
Tradycja w połączeniu z egzotyką. Słodko i smacznie, gdzie kawałki ananasa wraz z kawałkami szynki kreują nowe doznania smakowe dla wymagających koneserów.

15,00 25,00



PEPPERONI SER, SOS POMIDOROWY, KIEŁBASA PEPPERONI
Pikantna kielbasa pepperoni w połączeniu z serem mozzarella i sosem pomidorowym to kompozycja dla osób lubiących potrawy proste i smaczne.

15,00 25,00



CORRIDA SER, SOS POMIDOROWY, WOŁOWINA, BEKON, CEBULA
Hiszpańskie motywy we włoskiej kuchni z korzycią dla podniebienia. Wołowina wraz z bekonem i świeżą cebulą nadają intensywny smak i zapach włoskiej pizzy prosto z pieca.

16,00 26,00



FLAMBEE SER, SOS ŚMIETANOWY, BEKON, CEBULA
Dla osób ceniących sobie niepowtarzalny i niestandardowy smak w połączeniu z jakością. Pyszny sos ze świeżej śmietany oraz bekon i cebula z dedykacją dla wszystkich, którzy szukają w kuchni przygody.

16,00 26,00

Pizza

mała duża

1. **Margherita**- sos pomidorowy, ser tomatoes sauce, chees 10zł 12zł
 2. **Vegetariana** – sos, ser, pieczarki, cebula, papryka, kukurydza sauce, chees, mushrooms, onion, paprika, corn 12zł 16zł
 3. **Capricciosa** – sos, ser, szynka, pieczarki sauce, chees, ham mushrooms 13zł 15zł
 4. **Salami** – sos, ser, boczek, salami, cebula sauce, chees, bacon, salami, onion 15zł 16zł
 5. **Flambe** – sos śmietanowy, bekon, cebula, ser Sauce carem. bacon, onion, chees 17zł 19zł
 6. **Swojska** – sos, ser, wiejska kielbasa, boczek, cebula, ogórek, oscypek sauce, chees, sausage, bacon, onion, cucumber 15zł 17zł
 7. **Ostra** – sos, ser, kielbasa peper, papryka chilli sauce, chees, sausage peper Chill paprika 15zł 17zł
 8. **La bella** – sos, ser, szynka, ananas kukurydza sauce, chees, ham, peneapple corn 15zł 17zł
 9. **Morska**- ser, sos, tuńczyk, oliwki sauce, chees, tuna, olive 14zł 16zł
 10. **Furmańska** – Sos, ser, kurczak grillowany, cebula, pomidor sauce, chees, grilled chicken, onion, tomatoe 16zł 18zł
 11. **Zbojnicka** sos, ser, cebula, boczek, oscypek, zurawina sauce, chees, onion, becon, mountaineers chees, cranbery 17zł 19zł
 12. **Fantazja** 18zł 20zł
- Sos, ser, szynka, pieczarki, kukurydza, papryka, cebula
sauce, chees, ham, muschrims, corn, paprica, onion
13. **Własna kompozycja** 17zł 21zł
My own composition...
Do wyboru: szynka, pieczarki, ananas, cebula, bekon, kielbasa, salami, kukurydza, ogórek, oliwki, pomidor, oscypek
- Dodatkowy składnik do pizzy** 3zł
Sos czosnkowo-bazyliowy 3zł
Sos pomidorowy 3zł

Dowóz GRATIS!
PRZY WIĘKSZYCH ZAMOWIENIACH RABAT