

prologue

Witajcie w naszej rodzinnej restauracji, gdzie włoska gościnność i kulinarna pasja łączą się, by stworzyć niezapomniane chwile dla Waszych wspomnień.

Pragniemy, aby nasza restauracja przeniosła Cię myślami w podróż po najpiękniejszych uliczkach Neapolu oraz pozwoliła Ci poczuć aromat prawdziwych Włoskich wakacji.

W Bistro Mañana & pizza napoletana nie tylko serwujemy jedzenie oraz napoje, ale tworzymy atmosferę domowego ciepła, gdzie każdy gość jest członkiem naszej rodziny.

Chcemy, abyście poczuli się u nas swobodnie i zapomnieli o wszystkich problemach dnia codziennego.

Pozwól nam, abyśmy byli dopełnieniem Twoich chwil, których nigdy nie zapomnisz. ♥

Ciao!



Do stolików 6 osób dorosłych i powyżej doliczamy serwis kelnerski 10%

lunch dnia

LUNCH DNIA

z KARTĄ MAÑANA 44,10zł

porcja dziecięca

z KARTĄ MAÑANA 31,50zł

PONIEDZIAŁEK

Pomidorowa z makaronem.

Schabowy panierowany, młode ziemniaki z koperkiem, mizeria z kwaśną śmietaną.

WTOREK

Jarzynowa z kalafiozem i koperkiem

Ryba po grecku i pieczone ziemniaki.

ŚRODA

Ogórkowa na zakwasie z ziemniakami.

Klopsiki drobiowe w sosie z pomidorów, ziemniaki z koperkiem, surówka.

CZWARTEK

Krupnik z warzywami i świeżym tymiankiem.

Kurczak pieczony, sos własny, pieczone ziemniaki, surówka.

PIĄTEK

Cebulowa z serem i grzankami

Dorsz panierowany, frytki, surówka.

SOBOTA

Krem z białych warzyw z grzankami i oliwą szczypiorkową.

Placek ziemniaczany z gulaszem i surówką.

NIEDZIELA

Rosół z domowym makaronem i lubczykiem.

Pieczone udo z kurczaka, kluski śląskie, marchewka z groszkiem.

**Dodatkowo w ramach oferty LUNCHU DNIA
będziemy oferować napoje w promocyjnych cenach.**

LUNCH DNIA OD 12:00 DO WYCZERPANIA.

zupy



bestseller!

ZUPA RYBNA JAK Z MARSYLII 45

Aromatyczny bulion ze świeżych ryb z dodatkiem anyżu, pomidorów oraz świeżych ziół, a w środku łosoś, kalmary oraz dorsz - podawane z naszym pieczywem.



ROSÓŁ

Z 3 RODZAJÓW MIĘS 25

Rosół gotujemy 8 godzin - z gęsiny, kury oraz indyka - podajemy z domowymi kluskami i świeżym lubczykiem.

KLASYCZNA POMIDOROWA 19

Klasyczna pomidorowa z przecieranych pomidorów, z domowymi kluskami.

przystawki



bestseller!

TATAR WOŁOWY 55

Tatar wołowy z dodatkiem czerwonej cebuli, ogórka kiszzonego, musztardy francuskiej i żółtka, z naszym najlepszym z pieczywem.



ŚWIEŻE KALMARY 45

Delikatne, świeże kalmary w naszym cieście z cytryną oraz sosem aioli.

KROKIETY Z DORSZA 38

Chrupiące krokiety z dorsza, z kremowym beszamelem, świeżym tymiankiem i sosem tatarskim.

KREWETKI NA MAŚLE 49

Sos na bazie białego wina, pomidorów, świeżego chilli i czosnku, z naszym najlepszym pieczywem.

HUMMUS 35

Kremowy hummus z falafelem, granatem, kolendrą i świeżym pieczywem.

z KARTĄ MAÑANA RABAT -10% na wszystko!

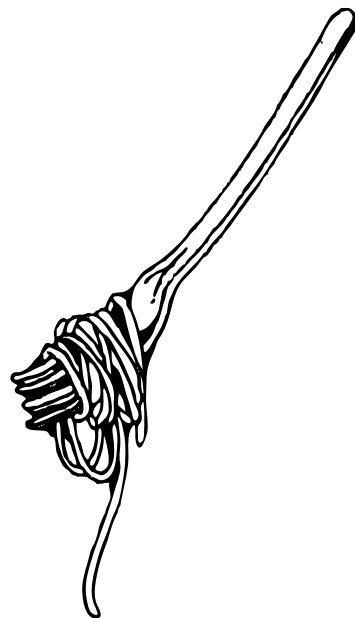
makarony



bestseller!

SPAGHETTI Z KREWETKAMI 56

Makaron spaghetti z krewetkami, pomidorowym sosem, świeżym chilli, białym winem i czosnkiem.



PAPPARDELLE RAGU 49

Makaron papardelle z klasycznym sosem Ragù alla Bolognese.

RIGATONI ALFREDO

WEGE / Z KURCZAKIEM 38/49

Makaron rigatoni z kremowym sosem Alfredo na bazie parmigiano reggiano oraz kremowej śmietanki.

sałaty

SALAATA Z KREMOWYM KOZIM SEREM 52

Sałaty z pieczonym, kremowym kozim serem w dressingu z pomarańczy z marynowanymi brzoskwiniami, burakami i prażonymi migdałami.



SALAATA CEZAR Z KURCZAKIEM / KREWETKAMI / KOZIM SEREM 45 / 55 / 52

Sałata rzymska z oryginalnym sosem Cezar, boczkiem, grzankami, parmezanem i szczypiorkiem.



bestseller!

BOWL Z ŁOSOSIEM TERIYAKI 49

Pieczony łosoś w sosie teryaki z kremowym hummusem, granatem, awokado, pomidorami koktajłowymi, piklowanym ogórkiem zielonym i kolendrą.



z KARTĄ MAÑANA RABAT -10% na wszystko!

dania główne



bestseller!

PODKRĘCONY MIELONY 54

Niby kotlet mielony - ale u nas trochę inny!
Ze świeżym tymiankiem oraz szczypiorkiem,
puree ziemniaczanym, burakami smażonymi i
naszym sosem.



PANIEROWANY KURCZAK A'LLA PARMIGIANA 55

Panierowany filet z kurczaka po włosku -
w sosie z pomidorów, posypyany obficie
parmigiano reggiano, podawany ze
świeżymi sałatami i frytkami.

KURCZAK Z GRILLA 49

Filet z kurczaka ze smażonym, świeżym
szpinakiem, podawany z frytkami.

SCHABOWY 55

Klasyczny schabowy - zawsze idealny!
Podawany z kapustą zasmażaną i
młodymi ziemniakami z koperkiem.

SZNYCEL PO WIEDŃSKU 58

Schab panierowany podawany ze
swojskim kefirem, jajkiem sadzonym,
kapustą zasmażaną i pieczonymi
ziemniakami.

DEVOLAY 58

Klasyka polskich imprez zagościła nawet
u Nas! Zawinięty kurczak z nieprzyswoitą
ilością masła z frytkami i kapustą
zasmażaną.

ŻEBRO WIEPRZOWE 79

Żeberka wieprzowe wolno pieczone,
a następnie polewane barbeque i
wykańczane na żywym ogniu, podawane
z frytkami i cołstawem.

STEK Z KALAFIORA 56

Alternatywny, super aromatyczny
pieczony kalafior w ziołach z kremowym
hummusem, kolendrą i granatem.



z KARTĄ MAÑANA RABAT -10% na wszystko!

dania główne rybne



ŚWIEŻE MAŁŻE

500g



Do wyboru w dwóch wersjach :

Marinière - Małże po francusku w sosie z białego wina, masła, czosnku i świeżej pietruszki.

55

Alla marinara - Małże po włosku w sosie pomidorowym z czosnkiem, peperocino, białym winem i świeżymi ziołami.

55



bestseller!

KLASYCZNY DORSZ 69

Dorsz atlantycki w chrupiącej panierce podawany z kapustą kiszoną i frytkami.



FISH'N CHIPS 69

Dorsz atlantycki smażony w piwnym cieście podawany z frytkami i sosem tatarskim.

SANDACZ Z PATELNI 69

Filet z sandacza smażony na maśle, podany z kremowym szpinakiem i pieczonymi ziemniakami.

ŁOSOŚ Z PATELNI 65

Filet z łososia smażony na maśle, podany z kremowym szpinakiem i pieczonymi ziemniakami.



z KARTĄ MAÑANA RABAT -10% na wszystko!

smash burgers

OKLAHOMA 52

maślana brioche. wołowina ze stramnicy. musztarda. ketchup. cheddar. ogórek piklowany. frytki.



bestseller!

BARBEQUE 52

maślana brioche. wołowina ze stramnicy. cheddar. śliwkowy bbq. wędzony boczek. domowe krążki cebulowe. ogórek piklowany. frytki.

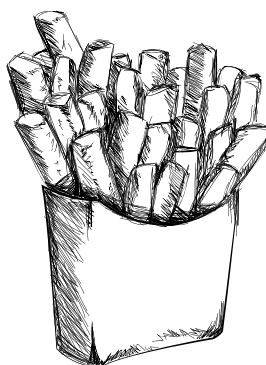
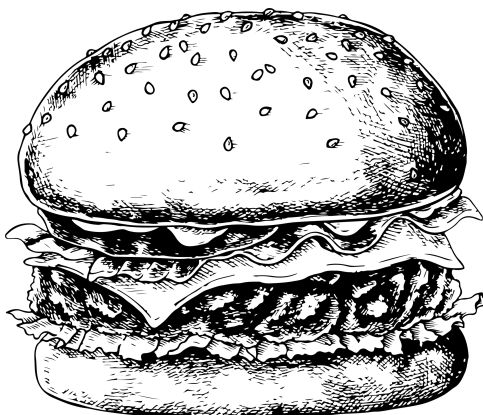


TRUFFLE 55

maślana brioche. wołowina ze stramnicy. cheddar. truflowy sos aioli. domowe krążki cebulowe. rukola. frytki.

KURA 48

maślana brioche. colesław. chrupiący kurczak. cheddar. roszponka. frytki.



WSZYSTKIE BURGERY PODAWANE SĄ Z FRYTKAMI!

z KARTĄ MAÑANA RABAT -10% na wszystko!

bambini



bestseller!

ZAPIEKANE NALEŚNIKI 29

Zapieczone naleśniki z kremowym twarogiem i owocami sezonowymi



ROSÓŁ BAMBINI 17

Mniejsza porcja klasycznego rosółu z kluskami - bez zielonego!

POMIDOROWA BAMBINI 17

Mniejsza porcja klasycznej pomidorowej z kluskami - bez zielonego!

KOTLECICKI BAMBINI 25

Panierowane polędwiczki z kurczaka z frytkami

FILECIKI BAMBINI 25

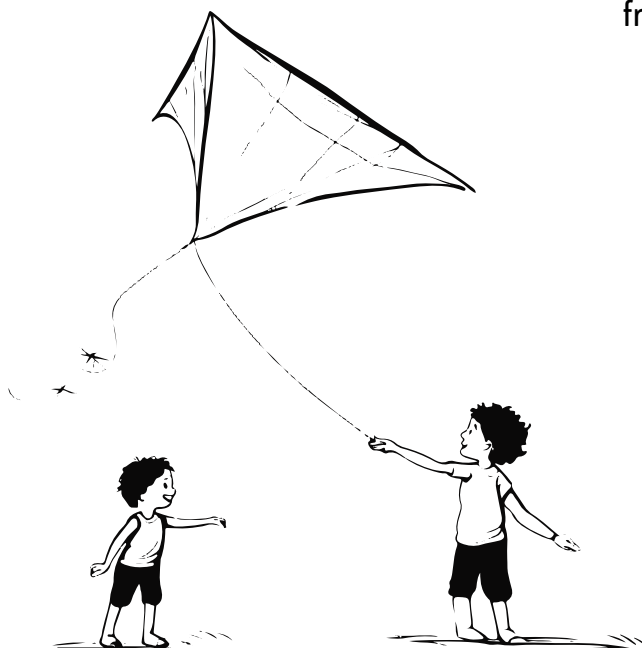
Panierowane fileciki z dorsza z frytkami

SPAGHETTI POMODORO 23

Makaron spaghetti w klasycznym sosie pomidorowym z parmezanem.

CHEESEBURGER 35

Burger z mniejszą ilością mięsa, z ketchupem, serem cheddar i frytkami.



z KARTĄ MAÑANA RABAT -10% na wszystko!

pizza napoletana

Nasza historia zaczyna się w sercu Neapolu, gdzie tajemnicza sztuka przyrządzania prawdziwej pizzy zatacza kręgi od pokoleń.

Wśród zapachów wypieków, unoszących się w powietrzu, poznasz sekrety najważniejszego składnika naszej pizzy - ciasta. To nie jest zwykłe ciasto, to misternie przygotowana kompozycja mąki, drożdży, soli i wody. Elastyczne oraz delikatne - to dzieło sztuki, które przeniesie Cię do uliczek neapolitańskiej starówki.

Nasza podróż kontynuuje się wśród sosu pomidorowego, który jest sercem prawdziwej pizzy neapolitańskiej. Wykorzystujemy tylko pomidory San Marzano, które uprawiane są w Kampanii, u stóp Wezuwiusza. To właśnie w tym sosie zaklęte są wspomnienia zapachów z tradycyjnych włoskich targów.

Mozzarella fior di latte to delikatny, kremowy ser o świeżym i łagodnym smaku, który wywodzi się z mleka krowiego. Jego nazwa "fior di latte" tłumaczona z włoskiego oznacza "kwiat mleka", co podkreśla jego delikatność i subtelność smaku.

Sercem naszej restauracji jest wyjątkowy piec Izzo Forni, który jako jedyny piec elektryczny posiada apelację AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana). Nasza pizza wypiekana jest w zaledwie 60 sekund w temperaturze 450-480 stopni, co sprawia, że każdy kawałek jest idealnie wypieczony, zachowując autentyczny smak tradycyjnej pizzy neapolitańskiej.

Składniki, których używamy sprowadzamy bezpośrednio z Włoch, poprzez naszego partnera Mille Sappori, który dba o każdy detal, świeżość oraz najlepsze możliwe produkty.

Jakość to dla nas klucz, a autentyczność smaku to nasza misja. Każdy składnik to kawałek krajobrazu i smaku Neapolu, którym chcemy się z Tobą podzielić.

Buon viaggio culinario!

pizza napoletana

MARINARA 	32
Pomidory San marzano. czosnek. świeże oregano. oliwa z oliwek	
MARGHERITA 	37
Pomidory San marzano. mozzarella fior di latte. bazylia. oliwa z oliwek	
PROSCIUTTO	45
Pomidory San marzano. mozzarella fior di latte. prosciutto cotto.	
STRACCIATELLA 'NDUJA	52
Creme fraiche. mozzarella fior di latte. 'nduja. miód spadziowy. stracciatella Di Bufala. peperoncino. bazylia.	
SALAME NAPOLI	45
Pomidory San marzano. mozzarella fior di latte. salame napoli. oliwki lecchino. bazylia.	
PROSCIUTTO DI PARMA	54
Pomidory San marzano. mozzarella fior di latte. prosciutto di parma. podsuszane pomidory. rukola. parmigiano regiano dop.	
GUANCIALE E PATATE	45
creme fraiche. mozzarella fior di latte. scamorza affumiciata. guanciale al pepe. ziemniak. szczypiorek.	
SPIANATA PICANTE	45
Pomidory San marzano. mozzarella fior di latte. spianata picante. suszone pomidory. bazylia.	
PEPPERONI	45
Pomidory san marzano. Mozzarella fior di latte. pikantna salsicia. świeże oregano.	
BURRATA 	55
pesto bazyliowe. burrata di bufala. Mozzarella fior di latte. rukola. domowe pomidory podsuszane. pistacje sycylijskie. bazylia.	
FUNGHI 	45
mozzarella fior di latte. ser tallegio. boczniaki. czosnek. rozmaryn. oliwa z oliwek. świeży pieprz.	
MORTADELLA E STRACCIATELLA	54
Mozzarella fior di latte. creme fraiche. mortadella di Bologna. stracciatella di bufala. sycylijskie pistacje.	

z KARTĄ MAÑANA RABAT -10% na wszystko!