

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 | 55zł
PORCJA DZIECIĘCA | 39Zł

LUNCH DNIA OD 12:00 DO WYCZERPANIA.



PONIEDZIAŁEK

Pomidorowa z makaronem.

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

WTOREK

Jarzynowa ze świeżych warzyw i koperkiem.

Panierowana miruna w warzywach z pieca z kremowym puree z ziemniaków i świeżymi ziołami.

ŚRODA

Ogórkowa na zakwasie z ziemniakami i koperkiem.

Pulpety drobiowe w sosie z palonych pomidorów, kremowym puree z ziemniaków i buraczkami.

CZWARTEK

Krupnik z warzywami i świeżym tymiankiem.

Pieczony kurczak z kremowym szpinakiem i frytkami.

PIĄTEK

Cebulowa na białym winie z tymiankiem i parmigiano reggiano.

Klasyczny dorsz panierowany z frytkami i kapustą kiszoną.

SOBOTA

Krem z białych warzyw z grzankami i oliwą szczypiorkową.

Placki ziemniaczane z gulaszem i cołstawem.

NIEDZIELA

Rosół z domowym makaronem i lubczykiem.

Pieczone udo z kurczaka w ziołach z kluskami śląskimi i marchewką z groszkiem.



zupy



bestseller!

ZUPA RYBNA JAK Z MARSYLII 49

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



ROSÓŁ

Z 3 RODZAJÓW MIĘSA 25

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

KLASYCZNA POMIDOROWA 23

Klasyczna pomidorowa z przecieranych pomidorów, z domowymi kluskami.

przystawki



bestseller!

TATAR WOŁOWY 59

Tatar wołowy z dodatkiem czerwonej cebuli, szczypiorku, żółtka, parmezanu reggiano oraz majonezu truflowego z naszym najlepszym pieczywem.



ŚWIEŻE KALMARY 55

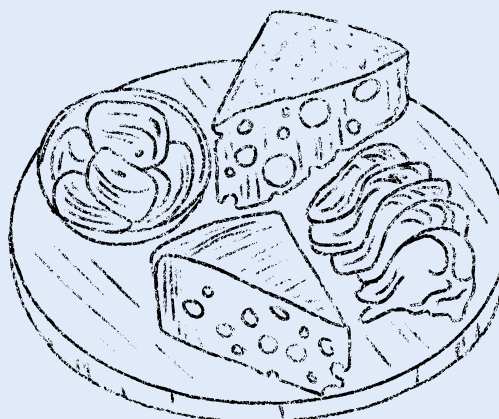
Delikatne, świeże kalmary w naszym cieście z cytryną oraz sosem aioli.

KREWETKI NA MAŚLE 55

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

DOMOWA FOCCACIA 25

Pieczona w piecu włoska foccacia ze świeżymi ziołami podawana z oliwą z oliwek.



pierogi z manufaktury

PIEROGI Z MIĘSEM WOŁOWYM 45

Ręcznie lepione, domowe pierogi z mięsem wołowym, świeżymi ziołami i okrasą z boczku oraz cebuli.

PIEROGI RUSKIE 45

Ręcznie lepione, domowe pierogi ruskie ze świeżymi ziołami oraz okrasą z cebuli oraz szczypiorku

PIEROGI Z JAGODAMI 45

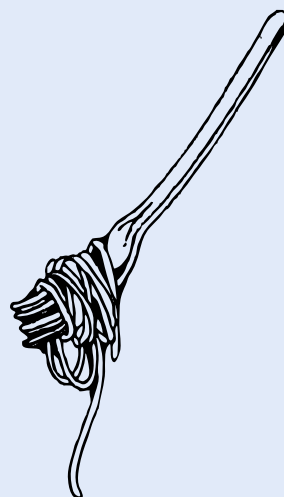
Ręcznie lepione, domowe pierogi z jagodami oraz słodką śmietaną.

makarony

✱
bestseller!

SPAGHETTI Z KREWETKAMI 59

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 39/53

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

sałaty

SAŁATA Z KREMOWYM KOZIM SEREM 55

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

✱
bestseller!

SAŁATA CEZAR Z KURCZAKIEM / KREWETKAMI / KOZIM SEREM 49 / 59 / 55

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

BOWL Z ŁOSOSIEM TERIYAKI 55

Pieczony łosoś w sosie teriyaki z kremowym hummusem, awokado, pomidorami koktajlowymi, szparagami, piklowanym ogórkiem zielonym oraz marchewką, kolendrą i prażonym sezamem.

dania główne rybne



bestseller!

DORSZ SMAŻONY 69

Dorsz w chrupiącej panierce podany z domową kapustą kiszoną i frytkami.



FISH'N CHIPS 69

Dorsz atlantycki smażony w piwnym cieście podawany z frytkami, sosem aioli i kapustą kiszoną.

ŁOSOŚ Z PATELNI 75

Filet z łososa smażony na maśle, podany z kremowym sosem beurre blanc, szpinakiem i pieczonymi ziemniakami.



PSTRĄG Z ZIELENICY 89

Pstrąg łososiowy z Zielenicy jest uznawany za najlepszego pstrąga w Polsce. U nas podawany jest z ognia z kremowym sosem beurre blanc, oliwą ziołową, pieczonymi ziemniakami oraz lekkimi sałatkami z winegretem.



dania główne



bestseller!

PODKRĘCONY MIELONY 59

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



PANIEROWANY KURCZAK A'LLA PARMIGIANA 55

Panierowany filec z kurczaka po włosku - w sosie z pomidorów, posypyany obficie parmigiano reggiano, podany ze świeżymi sałatami i pieczonymi ziemniakami.

KURCZAK Z GRILLA 55

Grillowany w świeżych ziołach filec z kurczaka podany z kremowym, świeżym szpinakiem i frytkami.

DEVOLAY 65

Klasyka polskich imprez zagościła nawet u Nas! Zawinięty kurczak z nieprzyswoitą ilością masła, podany z puree ziemniaczanym i kapustą zasmażaną z koperkiem.

SCHABOWY 59

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

SZNYCEL PO WIEDŃSKU 65

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

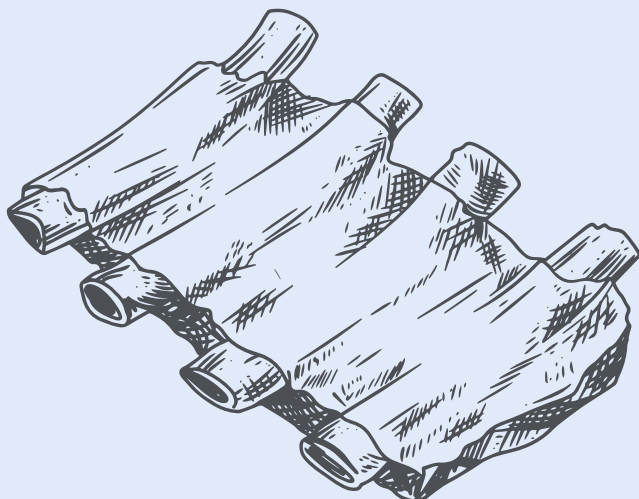
ŻEBRO WIEPRZOWE 79

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

PALONY KALAFIOR 59



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



smash burgers

OKLAHOMA 55

maślana brioche, wołowina ze Stramnicy, musztarda, ketchup. cheddar, ogórek piklowany i frytki.

O KURA! 49

maślana brioche, sos ziołowy, colesław, chrupiący kurczak, cheddar, roszponka i frytki.



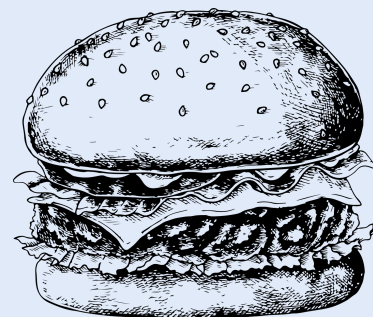
bestseller!

BARBEQUE 55

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

TRUFFLE 55

maślana brioche, wołowina ze Stramnicy, cheddar, truflowy sos aioli, czerwona cebula, rukola i frytki.



dodatki

ŚWIEŻA BURRATA DI BUFALA	16
SELEKCJA ŚWIEŻYCH SAŁAT Z WINEGRETEM	13
MŁODE ZIEMNIAKI Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I KOPREM	14
FRYTKI	14
FRYTKI Z BATATÓW Z PARMIGIANO REGGIANO	25
SOS AIOLI / KETCHUP / MAJONEZ / OLIWA EXTRA VIRGIN / OLIWA EXTRA VIRGIN PEPERONCINO	6

desery

TIRAMISÙ 	29
biskopt savoiard. amaretto. mascarpone. kakao. espresso.	
ZAPIEKANE NALEŚNIKI 	34
Pieczone naleśniki z kremowym twarogiem i domowym dżemem ze świeżych truskawek	

bambini



bestseller!

ZAPIEKANE NALEŚNIKI 34

Pieczone naleśniki z kremowym twarogiem i domowym dżemem ze świeżych truskawek



ROSÓŁ BAMBINI 15

Mniejsza porcja klasycznego rosółu z kluskami - bez zielonego!

KOTLECICKI BAMBINI 32

Panierowane polędwiczki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki i jabłka.

SPAGHETTI BOLOGNESE 25

Makaron spaghetti z klasycznym sosem Ragù alla Bolognese.

KOPYTKA Z MASŁEM 25

Kopytka z kremowym sosem na bazie masła i parmigiano reggiano.

POMIDOROWA BAMBINI 15

Mniejsza porcja klasycznej pomidorowej z kluskami - bez zielonego!

FILECICKI BAMBINI 35

Panierowane fileciki z dorsza z frytkami i surówką z marchewki i jabłka.

CHEESEBURGER 38

Burger z wołowiną ze Stramnicy, z ketchupem, serem cheddar i frytkami.

PIECZONY DORSZ 35

Filet z dorsza atlantyckiego pieczony na parze, podany z puree ziemniaczanym i surówką z marchewki i jabłka.



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.

Naszą podróż kontynuujemy 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 60-90 sekund w temperaturze 430-450 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

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
Crème fraîche, 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 reggiano DOP.	
CON GAMBERI 	59
Sos na bazie crème fraîche i nduji, krewetki, pomidory datterini, pieczona brzoskwinia, bazylia, peperoncino.	
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 salsiccia, świeże oregano.	
BURRATA 	55
Pesto bazyliowe, burrata Di Bufala, mozzarella fior di latte, rukola, domowe pomidory podsuszane, pistacje sycylijskie, bazylia.	
FUNGHI 	49
Mozzarella fior di latte, crème fraîche, ser tallegio, boczniaki, czosnek, rozmaryn, oliwa z oliwek, świeży pieprz.	
QUATTRO FORMAGGI	49
Mozzarella fior di latte, crème fraîche, tallegio, mascarpone, parmigiano reggiano.	
HABANERO DIAVOLA 	55
Pomidory San Marzano, mozzarella fior di latte, pieczona brzoskwinia, papryka habanero, salami ventricina.	
PROSCIUTTO E FUNGHI	49
Pomidory San marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto. boczniaki.	

napoje

DOMOWA LEMONIADA 16/47
0.3L / 1L
cytryna & pomarańcza / rabarbar

**WODA ZE
ŚWIEŻYMI CYTRUSAMI 1L 16**

**ŚWIEŻO WYCISKANY
SOK POMARAŃCZOWY 18**

**WODA KROPLA
BESKIDU DELICE 12**
0.33L
gazowana / niegazowana

VAIANA 29
Wyrusz w tropikalną podróż razem z
Vaianą! Słodki mix owocowych soków
z grenadyną, kolorowe żelki i puszystą
watą cukrową.

COLA / COLA ZERO 12
FANTA / SPRITE
0.25L

KINLEY TONIC 12
0.25L

NAPÓJ ENERGETYCZNY BURN 14
0.25L

FUZE TEA 12
0.25L
brzoskwinia & hibiskus / cytryna

SOK CAPPY 12
0.25L
pomarańcza / jabłko

MAUI 29
Niebieski jak ocean, słodki jak
przygoda! Bananowo-ananasowy
koktajl z żelkami i watą cukrową —
godny samego półboga.

kawa i herbara

ESPRESSO 12
ESPRESSO MACCHIATO 12
ESPRESSO DOPPIO 15
AMERICANO 16
CAPPUCINO 15
FLAT WHITE 17
LATTE 16

MATCHA LATTE 21
ICED MATCHA 23
malinowa
ICE LATTE 23
karmelowa / waniliowa
ICE TEA 20
owoce leśne / zielona z brzoskwinia
MLEKO OWSIANE 3

HERBATA RICHMONT 17
czarna ceylon. herbata zielona z wiśnią. zielona
z miętą. rozmaryn pomarańcza.
owoce leśne.

piwo

beczkowe

PERONI NASTRO AZZURRO 19/22
(5%) 0.25L / 0.4L
PILSNER URQUELL 23
(4,4%) 0.5L
KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 19/22
(4,9%) 0.3L / 0.5L
KSIĄŻĘCE IPA 23
(5,4%) 0.5L
TYSKIE GRONIE 14/16
(5,2%) 0.3L / 0.5L

butelkowe

KSIĄŻĘCE MIODOWY LAGER 19
(4,5%) 0,5L
KOZEL ČERNÝ 20
(3,8%) 0.5L
KOZEL LEŽÁK 20
(3,8%) 0.5L

smakowe

LECH LIME MINT 19
(4,0%) 0.5L
LECH ELDERFLOWER LEMON 19
(4.0%) 0.5L

bezalkoholowe

PERONI NASTRO AZZURRO 19
(0.0%) 0.33L
KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 21
(0%) 0.5L
LECH FREE 19
(0.0%) 0.5L
LIMONKA LIME MINT 19
(0.0%) 0.5L
ELDERFLOWER 19
(0.0%) 0.5L

alkohole 40ml

BACARDI RUM 15
butelka 0,7L 210
BACARDI SPICED RUM 15
BUTELKA 0,7L 210
BACARDI CARTA NEGRA RUM 15
BUTELKA 0,7L 210
APERITIVO 19
CAMPARI 21
FINLANDIA VODKA 13
BUTELKA 0,7L 180
BICKENS GIN 19
DEWAR'S WHISKY 18
JACK DANIEL'S WHISKY 25
SIERRA SILVER TEQUILA 19
JAGERMEISTER 19
LIMONCELLO 19

alkohole premium

BARCELO IMPERIAL RUM 45
GREY GOOSE VODKA 26
BOMBAY SAPPHIRE GIN 27
ABERFELDY 12YO WHISKY 37
ESPOLON BLANCO TEQUILA 35
ESPOLON REPOSADO TEQUILA 36