

HERBATY I KAWY

DODAJ SYROP DO KAWY 6 PLN

Czarna / Earl Grey / Green Sencha / Malinowa/ Rooibos	11
Espresso	€ 1.5 - (6.5 pln)
Espresso doppio	10
Americano	11
Cappuccino	13
Latte	17
Flat White	18
Espresso Tonic	19

#OSTROCOFFEE

SERWUJEMY DO 16:00 *MOŻLIWOŚĆ ZAMIANY MLEKA NA MLEKO BEZ LAKTOZY. RÓWNIEŻ W WERSJI NA ZIMNO.

Brownie Latte	22
Caramel Latte	22
Pistachio Latte	24

Dodatkowe Espresso	6
Mleko - sojowe / owsiane	4

MATCHA



MOSHI MATCHA - HERBATY CEREMONIALNE I PREMIUM O WYJĄTKOWYM SMAKU, INTENSYWNYM ZIELONYM KOLORZE I AUTENTYCZNEJ JAPŃSKIEJ MATCHY

Matcha Latte / Iced Matcha Latte	21
Strawberry Matcha Latte	23
Strawberry Iced Matcha Latte	23
Mango Dragonfruit Iced Matcha Latte	24
Vanilla Iced Matcha Blueberry Pearl Bean	24
Matcha Tonic	23

NAPOJE

Pepsi / Zero	200ml	11	0.85L	25
Mirinda / 7up Free / Schweppes	200ml	11	0.85L	25
Lipton Peach / Green	200ml	11		
Sok Toma	200ml	10	1L	25
jabłkowy / pomarańczowy / porzeczkowy / grejfrutowy				
Kryształiczne Źródło gaz / ngaz	300ml	10		
Red Bull / sugar free	250ml	16		
Woda gazowana / ngaz	1L	18		



Pan Soczek - tłoczony 100% sok pomarańczowy	250ml	18
---	-------	----

LEMONIADY

Klasyczna / Marakuja	250ml	19 / 20
----------------------	-------	---------

APERITIVO PRZEKĄSKI

OLIWKI MARYNOWANE NOCELLARA, KALAMATA	10
---------------------------------------	----

VINI WINA

BOLLICINE MUSUJĄCE

Franciacorta Parabelum BRUT Włochy	0.75L	290
Corte Delle Calli Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra Dry Włochy	0.75L	155
Polini Cuvee Extra Dry Włochy	150ml	19 0.75L 92

VINI BIANCHI BIAŁE

Cantine Borga Pinot Grigio delle Venezie Włochy	150ml	25 0.75L 123
Honoro Vera Verdejo Hiszpania	0.75L	131
Waimea Estate Sauvignon Blanc Nowa Zelandia	150ml	41 0.75L 185
Sibaris Chardonnay Gran Reserva Chile	0.75L	175
Chartron et Trebuchet Chablis 1er Cru Francja	0.75L	390
Majątek Drzewce Solaris Polska	150ml	45 0.75L 210
La Promessa Amabile Bianco Włochy	150ml	19 0.75L 92

VINI ROSSI CZERWONE

Contrada Primitivo Włochy	150ml	25 0.75L 126
Cantine Borga Malbec Veneto Włochy	0.75L	123
Honoro Vera Garnacha Hiszpania	0.75L	134
Saurus Pinot Noir Patagonia Argentyna	0.75L	155
Torre del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore Włochy	150ml	42 0.75L 190
Banfi Chianti Classico DOCG Włochy	0.75L	226
Torre del Falasco Amaronne della Valpolicella Włochy	0.75L	390
Cascina Chicco Barolo Rocche di Castelletto Włochy	0.75L	395
Majątek Drzewce Cuvee Red Polska	150ml	45 0.75L 210
La Promessa Amabile Rosso Włochy	150ml	19 0.75L 92

VINI ROSATI RÓŻOWE

Protos Rosé Hiszpania	150ml	38 0.75L 178
-----------------------	-------	--------------

VINI ZERO ALCOL BEZALKOHOLOWE

Cantina Sgarzi Rosso czerwone	0.75L	92
Cantina Sgarzi Bianco białe	0.75L	92
Cantina Sgarzi Spumante białe musujące	150ml	19 0.75L 92
Kunst Riesling białe	150ml	19 0.75L 92

MOCKTAILE BEZALKOHOLOWE

Rosa Zero Maschio Prosecco Zero, róża, ogórek, cytryna,	26
Hibiscus Mule hibiskus, limonka, Fever Tree Ginger Beer	28
Peach Basil brzoskwinia, sok jabłkowy, sour, świeża bazylia, woda gazowana	26
Tonka Wake Amaro Lucano 0%, syrop tonka, sweet, espresso	29
Tuscan Garden Giffard Spritz Alcohol Free, figa, kwiat bzu, rozmaryn	28
Sage Cane Giffard Gold Cane, szalwia, syrop cukrowy, angostura, Maschio Prosecco Zero	27
Hugo 0% Martini Floreale, Maschio Prosecco Zero, syrop z kwiatów czarnego bzu, limonka, mięta	27
Pornstar 0% Limoncello Zero, syrop waniliowy, sok z limonki, purée marakuja, Maschio Prosecco Zero	28
Aperitivo Giffard Spritz Alkohol Free, Maschio Prosecco Zero, woda gazowana	29
Crodino 1965 Aperitivo Crodino, Maschio Prosecco Zero	27

PIWO

SOK DO PIWA: WIŚNIOWY, MALINOWY, IMBIROWY - 2 PLN

Heineken 0%	500ml	19
Żywiec Białe 0% beczka	330ml	13 500ml 17
Żywiec 0% / Białe 0%	500ml	18
Żywiec 0% smakowe	500ml	18
zapytaj obsługę o dostępne warianty smakowe		

Żywiec beczka	330ml	13	500ml	16
Żywiec Białe beczka	330ml	14	500ml	18
Żywiec IPA beczka	330ml	17	500ml	21
Birra Moretti	300ml	17	500ml	20
Murphy's	250ml	15	500ml	23
Żywiec	500ml	18		
Żywiec APA	500ml	19		
Żywiec Białe	500ml	19		
Heineken	500ml	19		
Desperados original / red / nocturno	400ml	19		
Nałęczowskie Jasne / Ciemne	500ml	19		
Jurajska Pomarańcza / bezalkoholowe	500ml	21		



KOKTAJLE AUTORSKIE

Preludio Nikka Days, szalwia, limonka, tonic	38
Rosso Campari, wermut rubino, kordiat pomidorowy, sour, biało	33
Verde Planteray 3 Stars, limonka, kiwi, biało, tynktura bazyliowa	31
Noffe cold brew, Kraken, likier kawowy, syrop mascarpone	37
Tempo Planteray Pineapple, wermut Rubino, Earl Grey, limonka	32
Flora Gibson, hibiskus, limonka, mięta, woda gazowana	30
Fuoco Jose Cuervo Silver, kordiat pomidorowy, sour, tynktura laurowa, roztwór soli, Tabasco, pieprz	32
Bosco Bushmills 8YO, Cynar, wiśnia, tynktura rozmarynowa, tonik rozmarynowy	37
Seña Lillet rose, kordiat figowy, wermut bianco	30

OSTRO

Ristoteca

MENU



791 792 849
ostroristoteca
@ostro_ristoteca
ostro_ristoteca
ostrol23



JEST OSTRO PRZYJAZNE DLA WEGETARIAN

• poprosz obsługę o listę alergenów • w czasie większego obłożenia OSTRO Ristoteca czas oczekiwania na dania może ulec wydłużeniu • nasze dania oraz koktajle to kompozycje kompletne i nie można w nich nic wymieniać • dla grup powyżej 4 osób zastrzegamy sobie prawo do niedzielenia rachunków • potrzebujesz FV? poinformuj o tym wcześniej obsługę • pieczywo oraz ciasto do pizzy, codziennie dostarczane jest z naszej własnej piekarni ROMA • do rezerwacji powyżej 8 osób doliczamy opłatę serwisową 10% do rachunku

SERWUJEMY DO 13

ŚNIADANIA COLAZIONI

BUONGIORNO chleb razowy, ricotta, awokado, truskawka, bekon, jajko poszeta, ogórek, parmezan, zest z cytryny, sos holenderski	38
PESTO BOLOGNA chleb vermont, mozzarella, rukola, parmezan, mortadela z pistacjami, pesto ze szpinaku	40
COTTO FUNGHI chleb vermont, szynka cotto, pieczarki w śmietanie z tymiankiem i parmezanem, czerwona kapusta, musztarda	30
ŚNIADANIE ANGIELSKIE dwa jaja sadzone, grillowane frankfurterki, pomidor, pieczarki, boczek, panko black pudding, fasolka w sosie pomidorowym, kosz pieczywa, masło	42
TEXAS TOAST chleb vermont, wołowina, cheddar, karmelizowana cebula, pickle, sos hot honey ranch	46
FANTASIA granola czekoladowa, skyr, coulis z owoców leśnych, owoce sezonowe, masło orzechowe, syrop z agawy, mięta	35
HOT HONEY HALLOUMI chleb razowy, pasta jajeczna, halloumi, miód, musztarda dijon, chrupiące chili, szalotka, szczypiorek	33
SZAKSZUKA pomidory pieczone, czosnek, papryka, natka pietruszki, jajka sadzone, chałka	32
BLUEBERRY PANCAKES coulis z owoców leśnych, serek waniliowy, borówki	29
CLASSICO jajecznica z trzech jaj, kosz pieczywa, masło, sałatka wiosenna	25

KOSZ PIECZYWA (BEZ MASŁA)
MASŁO

8
3

TOSTY KOREAŃSKIE

SERWUJEMY DO 19

MASŁANE TOSTY NA WYPIEKANYM PRZEZ NAS CHLEBIE SHOKUPAN, PODAWANE Z LEKKO PIKANTNYM SOSEM SRIRACHA MAYO

• JAJECZNICA I BEKON	36
• PIECZARKI I SER	32
• SZYNKA, SER I JAJECZNICA	34
• SZARPANY KURCZAK I KIMCHI	35
• AWOKADO, JAJECZNICA, SAŁATA, POMIDOR, BOCZEK	36
OPCJA DODATKOWA: PRAŻONA CEBULKA LUB BEKON	2/4

SERWUJEMY OD 12

ANTIPASTI PRZYSTAWKI

POLPETTE MARINARA wołowina, szpinak, grana padano, mozzarella, czosnek, płatki chili, sos marinara, grzanka czosnkowa	38
GARLIC BREAD grano duro, masło czosnkowe, mozzarella, grana padano, płatki chili, miód, pietruszka	32
MOZZARELLA HOT HONEY STICKS mozzarella sticks, sos marinara z nduja, miód, chili, tymianek	34
TATAR WOŁOWY bavetta, polędwica wołowa, szalotka, ogórek kiszony, chleb grano duro, czosnek, żółtko parmezanowe	44
FRYTKI Z BATATÓW Z MAJONEZEM NDUJA bataty, majonez z ndują, grana padano, kolendra	38
DESKA WŁOSKICH SERÓW I WĘDLIN spianata, cotto, mortadela, prosciutto crudo dolce, mozzarella, gorgonzola, grana padano, rukola, cebulka marynowana, orzechy włoskie, oliwki, jalapeño, winogron ciemny, kosz pieczywa	92

SERWUJEMY OD 12

ZUPPE ZUPY

WŁOSKA WODZIONKA pomidory pelati, jarmuż, ziemniaki, świeża bazylia, parmezan, chleb grano duro, peperoncino	22
WŁOSKI ŻUR salsiccia, boczek wędzony, cebula, chleb grano duro, czosnek, suszone grzyby, chrzan, zakwas żytni, oregano, ser capreggio	26
PASTA MAKARONY	
KREWETKI À LA BISQUE spaghetti, krewetki, cebula, czosnek, tymianek, estragon, wywar rybny	44
GOCHUJANG BUTTER PASTA spaghetti, pasta gochujang, chips z boczku, grana padano, płatki chili, szczypiorek	39
SPAGHETTI SALSICCIA spaghetti, kremowy sos parmezanowy, pieczona salsiccia, parmezan, cebula, czosnek	45
SPAGHETTI GIARDINO spaghetti, jarmuż, bazylia, grana padano, grzanki z anchois, fasolka szparagowa, mięta, zest z cytryny	44
PARMESAN CHICKEN PASTA spaghetti, kurczak cajun, sos śmietanowo-czosnkowy	45

SECONDI PIATTI DANIA GŁÓWNE

COTOLETTA Z KOŚCIĄ W SOSIE MARTINI włoski schabowy podawany z sosem Martini, ziemniaki hasselback, warzywa sezonowe	59
OSSOBUCCO gicz cielęca na gulaszu z pieczonych warzyw, ziemniaki hasselback, warzywa sezonowe	69
SALMONE BIANCO stek z łososia, purée ziołowe z ricottą, beurre blanc na cydrze lubelskim, nowalijki	69
STEK Z POLĘDWICY OK 200 G STEK Z ANTRYKOTU OK 300 G GRAMATURY PODANE PRZED GRILLOWANIEM jeden z dostępnych dodatków w cenie dania	90 109
DODATKI DO STEKA ORAZ DAŃ GŁÓWNYCH:	
• FRYTKI	12
• INSALATA z sałatką radicchio pomidorem oliwą i cytryną	12
• ZIEMNIANKI HASSELBACK polane płatkami chili	13
• SOS PIEPRZOWY	8

INSALATE SAŁATKI

SAŁATKA HALLOUMI rukola, szpinak, grillowane halloumi, ogórek, cebula, granat, winegret z musztardą Dijon, prażony słonecznik, chleb grano duro, czosnek	44
CEZAR À LA MILANESE do wyboru: kurczak w panierce parmezanowej lub krewetki, sałata rzymska, parmezan, pomidorki koktajlowe, sos Cezar, grzanki, chleb grano duro, czosnek	45

PIZZE PIZZA

MARGHERITA pomidory San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, świeża bazylia	31
BELLA PISTACCHIO pomidory San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, mortadela, straciatella, pistacje, zest cytrynowy	45
BUONA CALABRIA pomidory San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, nduja, suszona śliwka, gorgonzola, miód, oliwa czosnkowa	41
PARMA FRESCA pomidory San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, szynka parmeńska, mascarpone, jalapeño, świeża mięta, chili, miód	45
BIANCO MARE sos śmietanowy, Mozzarella Fior di Latte, krewetki, anchois, suszone pomidory, oliwa czosnkowa, natka pietruszki, zest cytrynowy	53
DIAVOLA AL MIELE masło czosnkowe, spianata, mozzarella, chili, miód, suszone pomidory, grana padano	42
ALPI pomidory San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, pancetta, żurawina, rolada kozia pleśniowa, orzechy włoskie	40

BURGERY

SMASH BURGER CLASSIC smash, cheddar, cebula, ogórek kiszony, majonez, keczup, musztarda	42
BACON DELUXE SMASH smash, cheddar, boczek, sos Kevin Bacon	44
OSTRO SMASH smash, cheddar, jalapeño, dżem boczki, sałata rzymska, sos ostry	49
ZESTAW: FRYTKI Z KETCHUPEM DODATKOWA WOŁOWINA	8 13

PER I BAMBINI DLA DZIECI

KREM POMIDOROWY mozzarella	24
NUGGETS Y Z KURCZAKA frytki, mizeria	27
RIGATONI kurczak w sosie serowym	26

DOLCI SŁODKOŚCI

SERNIK NOWOJORSKI	24
CANOLLO Z KREMEM PISTACJOWYM	22
TARTA SNICKERS	24
TIRAMISU Z BLACHY	25
CIASTO DNIA	24

AUTORSKIE
PIECZYWO





OSTRO

Ristoroteca



791 792 849
ostroristoroteca
@ostro_ristoroteca
ostro_ristoroteca
ostro123



• poprosz obsługę o listę alergenów • w czasie większego obłożenia Ostro Ristoroteca czas oczekiwania na dania może ulec wydłużeniu • nasze dania oraz koktajle to kompozycje kompletne i nie można w nich nic wymieniać • dla grup powyżej 4 osób zastrzegamy sobie prawo do niedzielenia rachunków • potrzebujesz PV? poinformuj o tym wcześniej obsługę • pieczywo oraz ciasto do pizzy, oodziennie dostarczane jest z naszej własnej piekarni ROMA • do rezerwacji powyżej 8 osób doliczamy opłatę serwisową 10% do rachunku

JEST OSTRO PRZYJAZNE DLA WEGETARIAN

SERWUJEMY DO 13

ŚNIADANIA COLAZIONI

BUONGIORNO	38
chleb razowy, ricotta, awokado, truskawka, bekon, jajko poszetowe, ogórek, parmezan, zest z cytryny, sos holenderski	
PESTO BOLOGNA	40
chleb vermont, mozzarella, rukola, parmezan, mortadela z pistacjami, pesto ze szpinaku, chleb	
COTTO FUNGHI	30
chleb vermont, szynka cotto, pieczarki w śmietanie z tymiankiem i parmezanem, czerwona kapusta, musztarda	
ŚNIADANIE ANGIELSKIE	42
dwa jaja sadzone, grillowane frankfurterki, pomidor, pieczarki, boczek, panko black pudding, fasolka w sosie pomidorowym, kosz pieczywa, masło	
TEXAS TOAST	46
chleb vermont, wołowina, cheddar, karmelizowana cebula, pickle, sos hot honey ranch	
FANTASIA	35
granola czekoladowa, skyr, coulis z owoców leśnych, owoce sezonowe, masło orzechowe, syrop z agawy, mięta	
HOT HONEY HALLOUMI	33
chleb razowy, pasta jajeczna, halloumi, miód, musztarda dijon, chrupiące chili, szalotka, szczypiorek	
SZAKSZUKA	32
pomidory pieczone, czosnek, papryka, natka pietruszki, jajka sadzone, chałka	
BLUEBERRY PANCAKES	29
coulis z owoców leśnych, serek waniliowy, borówki	
CLASSICO	25
jajecznicza z trzech jaj, kosz pieczywa, masło, sałatka wiosenna	

KOSZ PIECZYWA (BEZ MASŁA) 8
MASŁO 3

TOSTY KOREAŃSKIE

SERWUJEMY DO 19

MAŚLANE TOSTY NA WYPIEKANYM PRZEZ NAS CHLEBIE SHOKUPAN, PODAWANE Z LEKKO PIKANTNYM SOSEM SRIRACHA MAYO

• JAJECZNICA I BEKON	36
• PIECZARKI I SER	32
• SZYNKA, SER I JAJECZNICA	34
• SZARPANY KURCZAK I KIMCHI	35
• AWOKADO, JAJECZNICA, SAŁATA, POMIDOR, BOCZEK	36

OPCJA DODATKOWA: PRAŻONA CEBULKA LUB BEKON 2/4

ANTIPASTI PRZYSTAWKI

POLPETTE MARINARA	38
wołowina, szpinak, grana padano, mozzarella, czosnek, płatki chili, sos marinara, grzanka czosnkowa	
GARLIC BREAD	32
grano duro, masło czosnkowe, mozzarella, grana padano, płatki chili, miód, pietruszka	
MOZZARELLA HOT HONEY STICKS	34
mozzarella sticks, sos marinara z ndują, miód, chili, tymianek	
TATAR WOŁOWY	44
bavetta, polędwica wołowa, szalotka, ogórek kiszony, chleb grano duro, czosnek, żółtko parmezanowe	
FRYTKI Z BATATÓW Z MAJONEZEM NDUJA	38
bataty, majonez z ndują, grana padano, kolendra	
DESKA WŁOSKICH SERÓW I WĘDLIN	92
spianata, cotto, mortadela, prosciutto crudo dolce, mozzarella, gorgonzola, grana padano, rukola, cebulka marynowana, orzechy włoskie, oliwki, jalapeño, winogron ciemny, kosz pieczywa	

ZUPPE ZUPY

WŁOSKA WODZIONKA	22
pomidory pelati, jarmuż, ziemniaki, świeża bazylia, parmezan, chleb grano duro, peperoncino	
WŁOSKI ŻUR	26
salsiccia, boczek wędzony, cebula, czosnek, chleb grano duro, suszone grzyby, chrzan, zakwas żytni, oregano, ser capreggio	

INSALATE SAŁATKI

SAŁATKA HALLOUMI	44
rukola, szpinak, grillowane halloumi, ogórek, cebula, granat, winegret z musztardą Dijon, prażony słonecznik, chleb grano duro	
CEZAR À LA MILANESE	45
do wyboru: kurczak w panierce parmezanowej lub krewetki, sałata rzymska, parmezan, pomidorki koktajlowe, sos Cezar, grzanki, pieczywo czosnkowe	

SERWUJEMY OD 12

PASTA MAKARONY

KREWETKI À LA BISQUE	44
spaghetti, krewetki, cebula, czosnek, tymianek, estragon, wywar rybny	
GOCHUJANG BUTTER PASTA	39
spaghetti, pasta gochujang, chips z boczku, grana padano, płatki chili, szczypiorek	
SPAGHETTI SALSICCIA	45
spaghetti, kremowy sos parmezanowy, pieczona salsiccia, parmezan, cebula, czosnek	
SPAGHETTI GIARDINO	44
spaghetti, jarmuż, bazylia, grana padano, grzanki z anchois, fasolka szparagowa, mięta, zest z cytryny	
PARMESAN CHICKEN PASTA	45
spaghetti, kurczak cajun, sos śmietanowo-czosnkowy	

SECONDI PIATTI DANIA GŁÓWNE

COTOLETTA Z KOŚCIĄ W SOSIE MARTINI	59
włoski schabowy podawany z sosem Martini, ziemniaki hasselback, warzywa sezonowe	
OSSOBUCCO	69
gicz cielęca na gulaszu z pieczonych warzyw, ziemniaki hasselback, warzywa sezonowe	
SALMONE BIANCO	69
stek z łososia, purée ziołowe z ricottą, beurre blanc na cydrze lubelskim, nowalijki	
STEK Z POŁĘDWICY OK 200 G	90
STEK Z ANTRYKOTU OK 300 G	109
GRAMATURY PODANE PRZED GRILLOWANIEM jeden z dostępnych dodatków w cenie dania	

DODATKI DO STEKA ORAZ DAŃ GŁÓWNYCH:

• FRYTKI	12
• INSALATA	12
z sałatką radicchio pomidorem oliwą i cytryną	
• ZIEMNIAKI HASSELBACK	13
polane płatkami chili	
• SOS PIEPRZOWY	8

DOLCI SŁODKOŚCI

SERNIK NOWOJORSKI	24
CANOLLO Z KREMEM PISTACJOWYM	22
TARTA SNICKERS	24
TIRAMISU Z BLACHY	25
CIASTO DNIA	24

PIZZE PIZZA

MARGHERITA	31
pomidory San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, świeża bazylia	
BELLA PISTACCHIO	45
pomidory San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, mortadela, straciatella, pistacje, zest cytrynowy	
BUONA CALABRIA	41
pomidory San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, nduja, suszona śliwka, gorgonzola, miód, oliwa czosnkowa	
PARMA FRESCA	45
pomidory San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, szynka parmeńska, mascarpone, jalapeño, świeża mięta, chili, miód	
BIANCO MARE	53
sos śmietanowy, Mozzarella Fior di Latte, krewetki, anchois, suszone pomidory, oliwa czosnkowa, natka pietruszki, zest cytrynowy	
DIAVOLA AL MIELE	42
masło czosnkowe, spianata, mozzarella, chili, miód, suszone pomidory, grana padano	
ALPI	40
pomidory San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, pancetta, żurawina, rolada kozia pleśniowa, orzechy włoskie	

BURGERY

SMASH BURGER CLASSIC	42
smash, cheddar, cebula, ogórek kiszony, majonez, keczup, musztarda	
BACON DELUXE SMASH	44
smash, cheddar, boczek, sos Kevin Bacon	
OSTRO SMASH	49
smash, cheddar, jalapeño, dżem boczkowy, sałata rzymska, sos ostry	

ZESTAW: FRYTKI Z KETCHUPEM 8
DODATKOWA WOŁOWINA 13

PER I BAMBINI DLA DZIECI

KREM POMIDOROWY	24
mozzarella	
NUGGETSY Z KURCZAKA	27
frytki, mizeria	
RIGATONI	26
kurczak w sosie serowym	

TEAS & COFFEES

ADD SYRUP TO YOUR COFFEE 6 PLN

Black / Earl Grey / Green Sencha / Raspberry / Rooibos	11
Espresso	€ 1.5 - (6.5 pln)
Espresso doppio	10
Americano	11
Cappuccino	13
Latte	17
Flat White	18
Espresso Tonic	19

#OSTROCOFFEE

SERVED UNTIL 4:00 PM *LACTOSE-FREE MILK ALTERNATIVE AVAILABLE. ALSO AVAILABLE ICED.

Brownie Latte	22
Caramel Latte	22
Pistachio Latte	24

Extra Espresso Shot	6
Milk - soy / oat	4

MATCHA



MOSHI MATCHA - CEREMONIAL AND PREMIUM TEAS WITH AN EXCEPTIONAL TASTE, INTENSE GREEN COLOR AND AUTHENTIC JAPANESE MATCHA

Matcha Latte / Iced Matcha Latte	21
Strawberry Matcha Latte	23
Strawberry Iced Matcha Latte	23
Mango Dragonfruit Iced Matcha Latte	24
Vanilla Iced Matcha Blueberry Pearl Bean	24
Matcha Tonic	23

SOFT DRINKS

Pepsi / Zero	200ml	11	0.85L	25
Mirinda / 7up Free / Schweppes	200ml	11	0.85L	25
Lipton Peach / Green	200ml	11		
Toma Juice	200ml	10	1L	25
apple / orange / blackcurrant / grapefruit				
Water Krystaliczne Źródło sparkling / still	300ml			
Red Bull / sugar free	250ml	16		
Water sparkling / still	1L	18		



Pan Soczek - 100% cold-pressed orange juice	250ml	18
---	-------	----

LEMONADES

Classic / Passion fruit	250ml	19 / 20
-------------------------	-------	---------

APERITIVO SNACKS

MARINATED OLIVES NOCELLARA, KALAMATA	10
--------------------------------------	----

VINI WINES

BOLLICINE SPARKLING

Franciacorta Parabelum BRUT Italy	0.75L	290
Corte Delle Calli Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra Dry Italy	0.75L	155
Polini Cuvee Extra Dry Italy	150ml	19 0.75L 92

VINI BIANCHI WHITE

Cantine Borga Pinot Grigio delle Venezie Italy	150ml	25 0.75L 123
Honoro Vera Verdejo Spain	0.75L	131
Waimea Estate Sauvignon Blanc New Zealand	150ml	41 0.75L 185
Sibaris Chardonnay Gran Reserva Chile	0.75L	175
Chartron et Trebuchet Chablis ter Cru France	0.75L	390
Majątek Drzewce Solaris Poland	150ml	45 0.75L 210
La Promessa Amabile Bianco Italy	150ml	19 0.75L 92

VINI ROSSI RED

Contrada Primitivo Italy	150ml	25 0.75L 126
Cantine Borga Malbec Veneto Italy	0.75L	123
Honoro Vera Garnacha Spain	0.75L	134
Saurus Pinot Noir Patagonia Argentina	0.75L	155
Torre del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore Italy	150ml	42 0.75L 190
Banfi Chianti Classico DOCG Italy	0.75L	226
Torre del Falasco Amarone della Valpolicella Italy	0.75L	390
Cascina Chicco Barolo Rocche di Castelletto Italy	0.75L	395
Majątek Drzewce Cuvee Red Poland	150ml	45 0.75L 210
La Promessa Amabile Rosso Italy	150ml	19 0.75L 92

VINI ROSATI ROSE

Protos Rosé Hiszpania	150ml	38 0.75L 178
-----------------------	-------	--------------

VINI ZERO ALCOL NON-ALCOHOLIC

Cantina Sgarzi Rosso red	0.75L	92
Cantina Sgarzi Bianco white	0.75L	92
Cantina Sgarzi Spumante whitesparkling	150ml	19 0.75L 92
Kunst Riesling white	150ml	19 0.75L 92

MOCKTAILS

Rosa Zero	26
Maschio Prosecco Zero, rose, cucumber, lemon	
Hibiscus Mule	28
hibiscus, lime, Fever Tree Ginger Beer	
Peach Basil	26
peach, apple juice, sour, fresh basil, sparkling water	
Tonka Wake	29
Amaro Lucano 0%, tonka syrup, sweet, espresso	
Tuscan Garden	28
Giffard Spritz Alcohol Free, fig, elderflower, rosemary	
Sage Cane	27
Giffard Gold Cane, sage, sugar syrup, angostura, Maschio Prosecco Zero	
Hugo 0%	27
Martini Floreale, Maschio Prosecco Zero, elderflower syrup, lime, mint	
Pornstar 0%	28
Limoncello Zero, vanilla syrup, lime juice, passion fruit purée, Maschio Prosecco Zero	
Aperitivo	29
Giffard Spritz Alcohol Free, Maschio Prosecco Zero, sparkling water	
Crodino 1965 Aperitivo	27
Crodino, Maschio Prosecco Zero	

BEER

BEER SYRUP: CHERRY, RASPBERRY, GINGER - 2 PLN

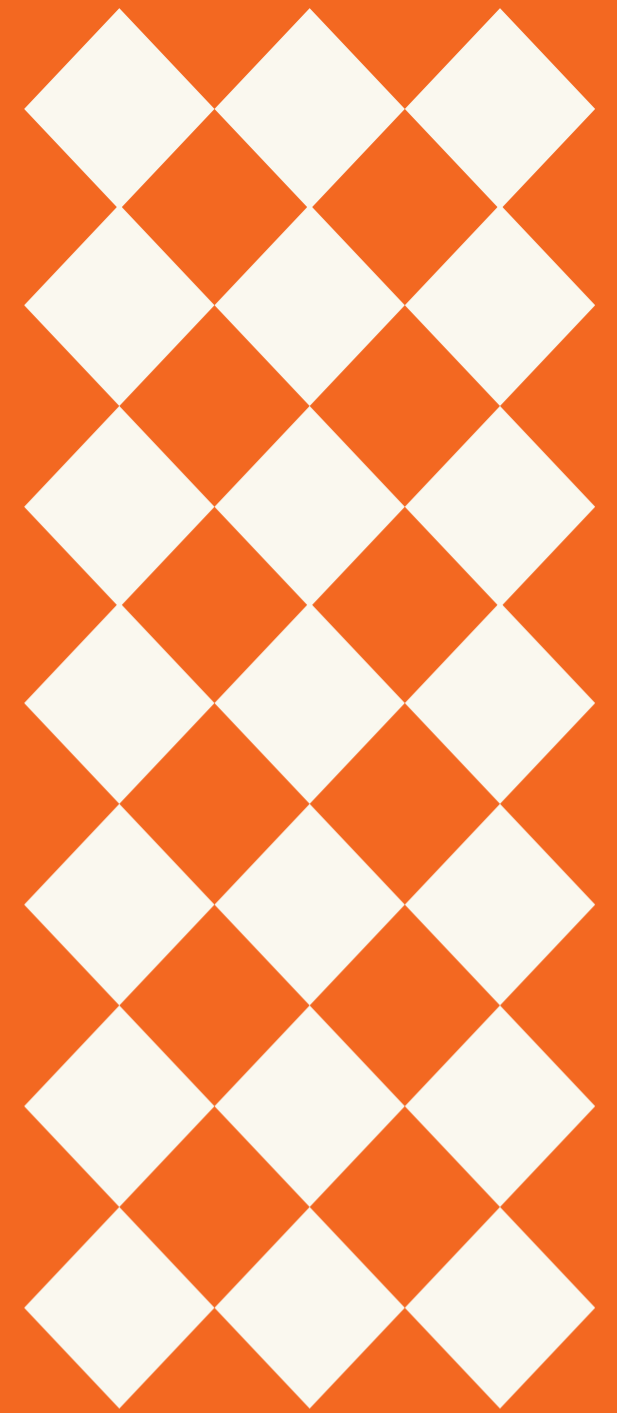
Heineken 0%	500ml	19
strefa Żywiec Białe 0% draught	330ml	13 500ml 17
Żywiec 0% / Białe 0% flavored Żywiec 0%	500ml	18
ask our staff for available flavors	500ml	18

Żywiec draught	330ml	13 500ml 16
Żywiec Białe draught	330ml	14 500ml 18
Żywiec IPA draught	330ml	17 500ml 21
Birra Moretti	300ml	17 500ml 20
Murphy's	250ml	15 500ml 23
Żywiec	500ml	18
Żywiec APA	500ml	19
Żywiec Białe	500ml	19
Heineken	500ml	19
Desperados original / red / nocturno	400ml	19
Nałęczowskie pale / dark	500ml	19
Jurajska Pomarańcza / non-alcoholic	500ml	21



SIGNATURE COCKTAILS

Preludio	38
Nikka Days, sage, lime, tonic	
Rosso	33
Campari, rubino vermouth, tomato cordial, sour, egg white	
Verde	31
Planteray 3 Stars, lime, kiwi, egg white, basil tincture	
Notte	37
cold brew, Kraken, coffee liqueur, mascarpone syrup	
Tempo	32
Planteray Pineapple, Rubino vermouth, Earl Grey, lime	
Flora	30
Gibson, hibiscus, lime, mint, sparkling water	
Fuoco	32
Jose Cuervo Silver, tomato cordial, sour, bay leaf tincture, saline solution, Tabasco, pepper	
Bosco	37
Bushmills 8YO, Cynar, cherry, rosemary tincture, rosemary tonic	
Sefa	30
Lillet rose, fig cordial, bianco vermouth	



OSTRO

Ristoteca

MENU



791 792 849
 ostoristoteca
 @ostro_ristoteca
 ostro_ristoteca
 ostro123



IT'S HOT VEGETARIAN FRIENDLY

Please ask our staff for the allergen list • During peak hours at Ostro Ristoteca, the waiting time for dishes may be longer • Our dishes and cocktails are complete compositions and cannot be modified • For groups of more than 4 people, we reserve the right not to split bills • Do you need a VAT invoice? Please inform our staff beforehand • Our bread and pizza dough are delivered daily from our own bakery, ROMA • For reservations of more than 8 people, a 10% service charge will be added to the bill

SERVED UNTIL 1 PM

BREAKFAST COLAZIONI

BUONGIORNO wholemeal bread, ricotta, avocado, strawberry, bacon, poached egg, cucumber, parmesan, lemon zest, hollandaise sauce	38
PESTO BOLOGNA vermont bread, mozzarella, rocket, parmesan, mortadella with pistachios, spinach pesto	40
COTTO FUNGHI vermont bread, cotto ham, mushrooms in cream with thyme and parmesan, red cabbage, mustard	30
ENGLISH BREAKFAST two fried eggs, grilled frankfurters, tomato, mashrooms, bacon, panko, black pudding, beans in tomato sauce, bread basket, butter	42
TEXAS TOAST vermont bread, beef, cheddar, caramelized onion, pickles, hot honey ranch sauce	46
FANTASIA chocolate granola, skyr, forest fruit coulis, seasonal fruit, peanut butter, agave syrup, mint	35
HOT HONEY HALLOUMI wholemeal bread, egg salad, halloumi, honey, dijon mustard, crispy chili, shallot, chives	33
SHAKSHUKA roasted tomatoes, garlic, bell pepper, parsley, fried eggs, challah bread	32
BLUEBERRY PANCAKES forest fruit coulis, vanilla cream cheese, blueberries	29
CLASSICO scrambled eggs (three eggs), bread basket, butter, spring salad	19

BREAD BASKET (WITHOUT BUTTER) 8
BUTTER 3

KOREAN TOASTS

SERVED UNTIL 7 PM

BUTTERY TOASTS MADE WITH OUR HOUSE-BAKED SHOKUPAN BREAD, SERVED WITH A SLIGHTLY SPICY SRIRACHA MAYO SAUCE

• SCRAMBLED EGGS & BACON	36
• MUSHROOMS & CHEESE	32
• HAM, CHEESE & SCRAMBLED EGGS	34
• PULLED CHICKEN & KIMCHI	35
• AVOCADO, SCRAMBLED EGGS, LETTUCE, TOMATO, BACON	36

EXTRA TOPPING: CRISPY ONIONS OR BACON 2/4

SERVED FROM 12 PM

ANTIPASTI STARTERS

POLPETTE MARINARA beef, spinach, grana padano, mozzarella, garlic, chili flakes, marinara sauce, garlic toast	38
GARLIC BREAD grano duro bread, garlic butter, mozzarella, grana padano, chili flakes, honey, parsley	32
MOZZARELLA HOT HONEY STICKS mozzarella sticks, marinara sauce with nduja, honey, chili, thyme	34
BEEF TARTARE bavette, beef tenderloin, shallot, pickled cucumber, grano duro bread, garlic, parmesan egg yolk	44
SWEET POTATO FRIES WITH NDUJA MAYO sweet potatoes, nduja mayonnaise, grana padano, coriander	38
ITALIAN CHEESE & COLD CUTS BOARD spianata, cotto, mortadella, prosciutto crudo dolce, mozzarella, gorgonzola, grana padano, rocket, pickled onions, walnuts, olives, jalapeño, dark grapes, bread basket	92

SERVED FROM 12 PM

ZUPPE SOUPS

ITALIAN WODZIONKA pelati tomatoes, kale, potatoes, fresh basil, parmesan, grano duro bread, peperoncino	22
ITALIAN ŽUR salsiccia, smoked bacon, onion, grano duro bread, garlic, dried mushrooms, horseradish, rye sourdough, oregano, capreggio cheese	26

PASTA PASTA

PRAWNS À LA BISQUE spaghetti, prawns, onion, garlic, thyme, tarragon, fish stock	44
GOCHUJANG BUTTER PASTA spaghetti, gochujang paste, bacon crisps, grana padano, chili flakes, chives	39
SPAGHETTI SALSICCIA spaghetti, creamy parmesan sauce, roasted salsiccia, parmesan, onion, garlic	45
SPAGHETTI GIARDINO spaghetti, kale, basil, grana padano, anchovy croutons, green beans, mint, lemon zest	44
PARMESAN CHICKEN PASTA spaghetti, cajun chicken, creamy garlic sauce	45

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

BONE-IN COTOLETTA IN MARTINI SAUCE Italian pork chop served with Martini sauce, hasselback potatoes, seasonal vegetables	59
OSSOBUCO veal shank on a roasted vegetable stew, hasselback potatoes, seasonal vegetables	69
SALMONE BIANCO salmon steak, herbal ricotta purée, Lublin cider beurre blanc, spring greens	69
BEEF TENDERLOIN STEAK APPROX. 200 G RIBEYE STEAK APPROX. 300 G WEIGHTS PROVIDED BEFORE GRILLING one side included in the price	90 109

SIDES FOR STEAKS AND MAIN COURSES:

• FRIES	12
• INSALATA with radicchio, tomato, olive oil, and lemon	12
• HASSELBACK POTATOES 13 topped with chili flakes	8
• PEPPERCORN SAUCE	8

INSALATE SALADS

HALLOUMI SALAD rocket, spinach, grilled halloumi, cucumber, onion, pomegranate, Dijon mustard vinaigrette, roasted sunflower seeds, grano duro bread, garlic	44
CAESAR À LA MILANESE choice of: parmesan-breaded chicken or prawns, romaine lettuce, parmesan, cherry tomatoes, Caesar dressing, croutons, grano duro bread, garlic	45

PIZZE PIZZA

MARGHERITA San Marzano tomatoes, Mozzarella Fior di Latte, fresh basil	31
BELLA PISTACCHIO San Marzano tomatoes, Mozzarella Fior di Latte, mortadella, stracciatella, pistachios, lemon zest	45
BUONA CALABRIA San Marzano tomatoes, Mozzarella Fior di Latte, nduja, dried plum, gorgonzola, honey, garlic oil	41
PARMA FRESCA San Marzano tomatoes, Mozzarella Fior di Latte, parma ham, mascarpone, jalapeño, fresh mint, chili, honey	45
BIANCO MARE cream sauce, Mozzarella Fior di Latte, prawns, anchovies, sun-dried tomatoes, garlic oil, parsley, lemon zest	53
DIAVOLA AL MIELE garlic butter, spianata, mozzarella, chili, honey, sun-dried tomatoes, grana padano	42
ALPI San Marzano tomatoes, Mozzarella Fior di Latte, pancetta, cranberry, goat cheese log, walnuts	40

BURGERS

SMASH BURGER CLASSIC beef smash, cheddar, onion, pickled cucumber, mayonnaise, ketchup, mustard	42
BACON DELUXE SMASH beef smash, cheddar, bacon, Kevin Bacon sauce	44
OSTRO SMASH beef smash, cheddar, jalapeño, bacon jam, romaine lettuce, spicy sauce	49
SET: FRIES WITH KETCHUP EXTRA BEEF PATTY	8 13

PER I BAMBINI KIDS MENU

TOMATO CREAM SOUP with mozzarella	24
CHICKEN NUGGETS with fries and cucumber salad	27
RIGATONI with chicken in cheese sauce	26

DOLCI DESSERTS

NEW YORK CHEESECAKE	24
CANNOLO WITH PISTACHIO CREAM	22
SNICKERS TART	24
TIRAMISU	25
CAKE OF THE DAY	24

