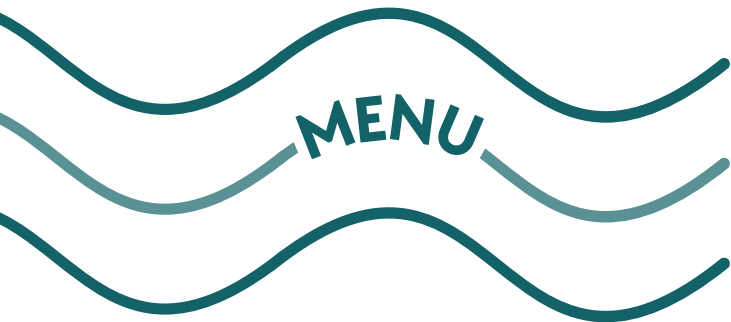


#BorMorze

BISTRO & COCKTAILS



PRZYSTAWKI

FOCACCIA

Sól morską / Rozmaryn / Oliwa

KREM Z POMIDORÓW

Krem pomidorowy / Kremowe mascarpone / Bazylia / Grzanki / Pesto domowe

BRUSCHETTA

Bagietka / Salsa z pomidorów / Rukola / Pesto domowe / Oliwa / Parmezan / Balsamico

CARPACCIO WOŁOWE

Polędwica wołowa / Rukola / Parmezan / Pomidorki konfitowane / Kapary / Oliwki / Cytryna / Balsamico / Grzanki

TALERZ WŁOSKI

Szynka parmeńska / Spianata piccante / Parmezan / Gorgonzola / Scamorza / Oliwki / Rukola / Pomidorki konfitowane / Bagietka

SAŁATKI

SAŁATKA BURRATA

Burrata / Kolorowe pomidory / Słonecznik karmelizowany / Domowe pesto / Oliwa / Balsamico / Rukola / Focaccia

CEZAR KLASYCZNY Z KURCZAKIEM

Kurczak / Sałata rzymska / Grzanki / Oliwki / Pomidory / Parmezan / Sos cezar / Boczek / Focaccia

CEZAR VEGE

Sałata rzymska / Grzanki / Oliwki / Pomidory / Parmezan / Sos cezar / Focaccia

CEZAR SCAMPI

Krewetki / Sałata rzymska / Grzanki / Oliwki / Pomidory / Parmezan / Sos cezar / Focaccia



19

26

29

42

79

46

46

39

54

DLA DZIECI

PIZZA MARGHERITA

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / Oliwa / Parmezan

SPAGHETTI AL BAMBINO

Spaghetti / Sos pomidorowy / Mascarpone

GNOCCHI AL BAMBINO

Gnocchi / Sos pomidorowy / Mascarpone

SPAGHETTI BOLOGNESE

Wołowina / Wieprzowina / Pomidory / Czosnek / Parmezan

SPAGHETTI POLO E BROCCOLI

Spaghetti / Kurczak / Brokuły / Śmietanka / Parmezan

W GODZINACH

12:00 - 14:00

25,90

36

32

32

36

36

PIZZA NAPOLETANA

1. MARINARA

Sos pomidorowy / Oregano / Bazylia / Oliwa

2. MARGHERITA

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / Bazylia / Oliwa / Parmezan

3. COTTO

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / Szynka Cotto / Bazylia

4. ANNO

Creme fraiche / Mozzarella fior di latte / Cukinia / Prażone pestki słonecznika / Rukola / Pesto bazyliowe (zawiera orzechy)

5. ALOHA ITALIANA

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / Szynka Cotto / Ananas

6. CAPRICIOSA

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / Szynka Cotto / Pieczarki / Bazylia

7. AFFUMICATA

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / Spianata piccante / Pieczarki / Pancetta (Boczek) / Ser wędzony

8. MASCARPONE

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / Spianata piccante / Mascarpone / Bazylia

9. DIAVOLA

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / Spianata piccante / Chilli / Konfitowana cebula

10. CALABRESE

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / Nduja / Oliwki / Pesto bazyliowe / Rukola / Pancetta

11. INFERNO

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / Spianata piccante / Burrata / Habanero honey / Tymianek

12. PROSCIUTTO

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / Szynka parmeńska / Rukola / Parmezan / Pomidorki

13. BURATTA

Pesto Bazyliowe / Mozzarella fior di latte / Burrata / Pieczony bakłażan / Nduja

14. SCAMPIE RUCOLA

Sos pomidorowy / Mozzarella fior di latte / Krewetki / Rucola / Czosnek / Peperoncino

W GODZINACH
12:00 - 14:00
HAPPY HOURS
19,90 29
25,90 36
29,90 39

29

36

39

40

42

44

45

46

46

48

48

49

49

56



WEGETARIAŃSKIE

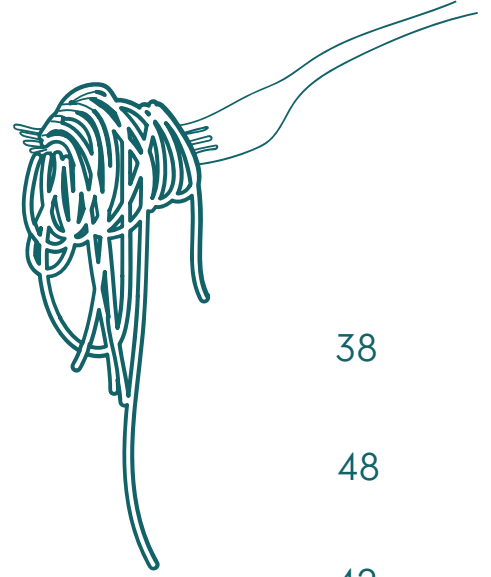


OSTRY

PIZZA 30 CM

DODATKI WARZYWNE: 9 ZŁ / DODATKI SEROWE: 12 ZŁ / BURRATA: 19 ZŁ / DODATKI MIĘSNE: 12-15 ZŁ / KREWETKI: 24 ZŁ
DODATKI: OLIWA: 4 ZŁ / SOS CZOSNKOWY, POMIDOROWY, OSTRY: 4 ZŁ / OPAKOWANIE NA WYDOS: 3 ZŁ

MAKARONY & DANIA MAŁCZNE



GNOCCHI LUB SPAGHETTI DI POMODORO

Gnocchi lub Spaghetti / Masło / Świeże pomidory / Parmezan / Bazylia



38

RIGATONI ALA BOLOGNESE

Rigatoni / Wołowina / Wieprzowina / Pomidory / Czosnek / Parmezan / Szalotka / Bazylia

48

RIGATONI AMATRICIANA

Rigatoni / Pomidory / Pancetta / Chilli / Czosnek / Szalotka / Parmezan



42

SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti / Pancetta / Żółtko / Parmezan / Czarny pieprz / Pietruszka

45

SPAGHETTI AGLIO OGLIO

Spaghetti / Oliwa / Czosnek / Chilli / Pietruszka / Parmezan



36

SPAGHETTI PESTO & STRACIATELLA

Spaghetti / Śmietanka / Domowe pesto / Migdały / Pomidorki konfitowane / Straciatella di burrata / Rukola



42

TAGLIATELLE SCAMPI

Tagliatelle / Krewetki / Czosnek / Chilli / Białe wino / Pomidory / Masło / Parmezan / Pietruszka / Rukola



54

TAGLIATELLE CARNE

Tagliatelle / Polędwiczka wieprzowa / Kurki / Szalotka / Pieprz / Śmietana / Pietruszka / Parmezan

48

TAGLIATELLE CON SPINACI

Tagliatelle / Grillowany kurczak / Śmietanka / Gorgonzola / Szpinak / Pomidorki konfitowane / Szalotka / Czarny pieprz

49

RAVIOLI RICOTTA CON SPINACI

Szpinak / Ricotta / Nduja / Pomidorki konfitowane / Parmezan



44

NAPOJE

PEPSI / PEPSI ZERO CUKRU 200 ML	12
7 UP 200 ML	12
MIRINDA 200 ML	12
LIPTON PEACH / LEMON / GREEN 200 ML	12
WODA NIEGAZOWANA / GAZOWANA 300 ML	11
WODA NIEGAZOWANA / GAZOWANA 700 ML	23
SOK JABŁKOWY / PORZECZKOWY 200 ML	13
SOK POMARAŃCZOWY 200 ML	13
SCHWEPES 200 ML	12



LEMONIADY

	300 ML	KARAFKA 1L
CYTRYNA-MANGO	15	45
CYTRYNA-POMARAŃCZA	15	45

KAWY

DOSTĘPNE MLEKO: BEZ LAKTOZY / OWSIANE / MIGDAŁOWE

ESPRESSO	12
ESPRESSO DOPPIO	15
AMERICANO	16
AMERICANO Z MLEKIEM	18
FLAT WHITE	19
CAFFE LATTE	19
CAPPUCCINO	18

HERBATY SIR WILLIAM'S

KING OF CEYLON CZARNA	15
DUKE OF FOREST OWOCOWA	15
GREEN KINGDOM ZIELONA	15
QUEEN OF RASPBERRIES OWOCOWA	15

PIWA 0% BUTELKOWE 500 ML

COLBERG ZERO	18
COLBERG MANGO / LIMONKA	18
ŻYWIEC 0 %	18

O DOSTĘPNE SMAKI ZAPYTAJ OBSŁUGĘ

PIWA BECZKOWE

300 ML | 500 ML

COLBERG KLASYCZNE	18 19
COLBERG NIEFILTROWANE	19 20



PIWA BUTELKOWE 500 ML

COLBERG CLASSIC	19
COLBERG BLACK	21
COLBERG NIEFILTROWANE	20
COLBERG IPA	21

#BosMorze

STREFA WINA

BACIO DELLA LUNA CUVEE

VINO SPUMANTE

11%

125 ml



20,-

750ml



119,-



MOSCATO CAVATINA GOLD

IGT TRIVENETO

VINO SPUMANTE

9,5%



20,-



119,-



PORTOBELLO SEMI-DRY

VDT APULIA

11%



20,-



119,-



PORTOBELLO SEMI-DRY

VDT APULIA

11,5%



20,-



119,-



150+1 LANGHE

DOC PIEMONTE

CASALI DEL BARONE

11,5%



24,-



139,-



150+1 BARBERA PIEMONTE

DOC PIEMONTE

CASALI DEL BARONE

13,5%



24,-

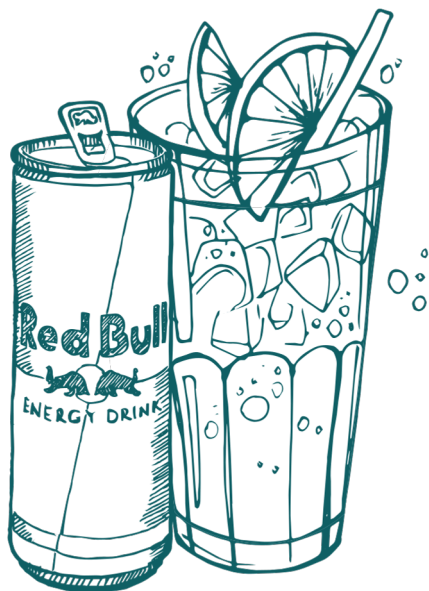
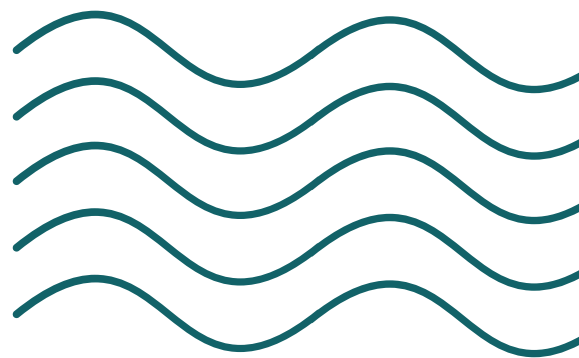


139,-



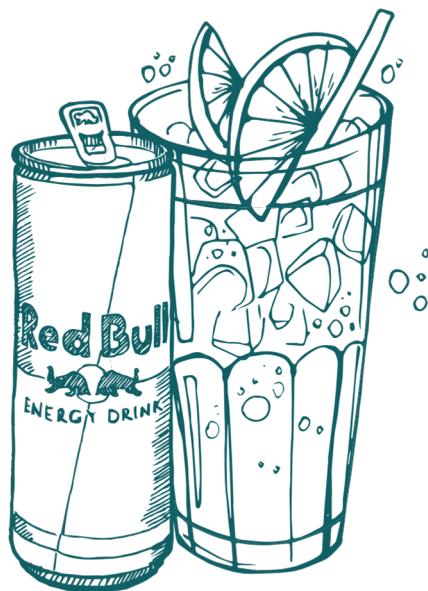
#BoiMorze

STREFA SKRZYDEŁ



RED BULL & WÓDKA

32



RED BULL & JAGERMEISTER

32



RED BULL TROPICAL SPRITZ

34

Prosecco / Puree z marakui / RED BULL TROPICAL



TROPICAL RUMBULL

34

Biały rum / Limonka / RED BULL TROPICAL

#BosMorze

COCKTAILS

PORN STAR MARTINI (Słodki, egzotyczny, z wyraźnym aromatem wanilii)
Wódka waniliowa / Syrop waniliowy / Sok z cytryny / Puree z marakui / Prosecco

APEROL SPRITZ (Lekko gorzki, pomarańczowy, musujący)
Aperol / Prosecco / Woda gazowana

HUGO SPRITZ (Delikatny, kwiatowy, musujący)
Likier z kwiatu bzu / Prosecco / Mięta / Limonka

ARCHERS SPRITZ (Orzeźwiający, owocowy, musujący)
Likier brzoskwinowy / Sok z grejpfruta / Prosecco / Woda gazowana

MOJITO (Orzeźwiający, miętowy)
Rum / Mięta / Limonka / Cukier brązowy / Woda gazowana

NEGRONI (Intensywny, złożony, z wyraźną goryczką)
Gin / Czerwony wermut / Campari

LYNCHBURG LEMONADE (Świeży, orzeźwiający z nutą pomarańczy)
Whiskey / Likier pomarańczowy / Sok z cytryny / Syrop cukrowy / Woda gazowana

OLD CUBAN (Cytrusowy, ziołowy, delikatnie musujący)
Rum / Sok z cytryny / Syrop cukrowy / Mięta / Angostura bitters / Prosecco

WHISKEY SOUR (Lekko kwaśny, nuty ziołowe)
Whiskey / Sok z cytryny / Syrop cukrowy / Angostura bitters / Pianka wegańska

DAIQUIRI (Orzeźwiający, prosty, z cytrusowym akcentem)
Rum / Sok z cytryny / Syrop cukrowy

GIN&TONIC (Orzeźwiający, ziołowy, z wyraźnym gorzkawym akcentem)
Gin / Tonic / Grejpfrut / Rozmaryn

CUBA LIBRE (Orzeźwiający, słodko-cytrusowy)
Rum / Limonka / Pepsi

MAI - TAI (Egzotyczny z nutą cytrusów i migdałów)
Rum / Likier pomarańczowy / Sok z cytryny / Syrop migdałowy

DARK & STORMY (Intensywny, pikantny, z wyraźnym imbirowym akcentem)
Rum / Sok z cytryny / Syrop cukrowy / Angostura bitters / Piwo imbirowe

PINA COLADA (Tropikalny, kremowy, nuta kokosa)
Rum / Puree kokosowe / Sok z ananasa

MOSCOW MULE (Orzeźwiający, pikantny, z wyraźnym imbirowym akcentem)
Wódka / Sok z cytryny / Piwo imbirowe

TEQUILA SUNRISE (Tropikalny, owocowy)
Tequila / Grenadyna / Sok pomarańczowy



36

36

36

34

34

34

32

34

36

29

29

32

34

34

32

34

34

PINACOLADA VIRGIN (Kremowy, tropikalny, nuty kokosa)

29

Ananas / Sok z ananasa / Puree kokosowe

MOJITO VIRGIN (Orzeźwiający, miętowy)

29

Limonka / Mięta / Cukier brązowy / Woda gazowana

APEROL SPRITZ VIRGIN (Delikatnie gorzki, musujący)

29

Aperitif bezalkoholowy / Prosecco 0% / Woda gazowana

PORN STAR MARTINI VIRGIN (Egzotyczny, waniliowy)

29

Puree z marakuji / Syrop waniliowy / Sok z cytryny / Prosecco 0%



STREFA SHOTÓW



WŚCIEKŁY PIES 40 ML

18

Wódka / Syrop malinowy / Tabasco



B - 52 40 ML

19

Likier pomarańczowy / Likier kawowy / Irish Cream



KAMIKAZE 4 X 40 ML

39

Wódka / Sok z cytryny / Syrop
DO WYBORU: KLASYCZNE / MARAKUJA / TRUSKAWKA



MAŁPI MÓZG 40 ML

19

Likier brzoskwiowy / Irish Cream / Syrop malinowy



#BoMorze

WÓDKA

40 ML | 700 ML

ABSOLUT 14 | 170

ABSOLUT SMAKOWY 14
O dostępne smaki zapytaj obsługę

ŻUBRÓWKA BISON GRASS 13 | 130

BELVEDERE 28 | 249

SOPLICA SMAKOWA 13 | 120
CYTRYNOWA, WIŚNIOWA, PIGWOWA

WHISK(E)Y

40 ML

JIM BEAM WHITE 18

JAMESON 18

JACK DANIEL'S 20

JOHNNIE WALKER RED RYE 21

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 21

JOHNNIE WALKER RED LABEL 19

GIN

40 ML

GORDON'S 18

GORDON'S PINK 19

TANQUERAY NO.10 29

HENDRICKS 29

TEQUILA

40 ML

SALITOS SILVER 19

SALITOS GOLD 19

LIKIERY

40 ML

JAGERMEISTER 18

ARCHER'S SCHNAPPS 16

BAILEY'S 16

KAHLUA 17

APEROL 17

RUM

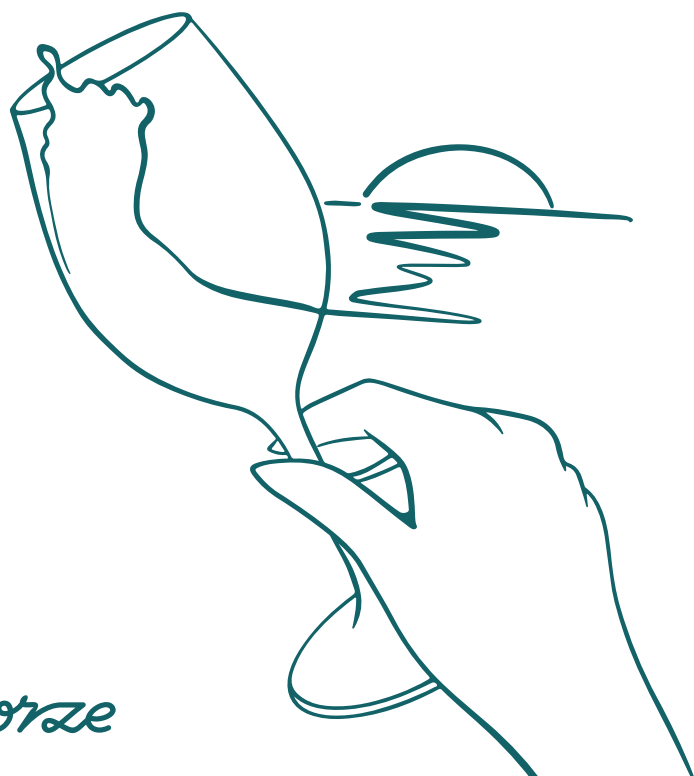
40 ML

CAPTAIN MORGAN SPICED 18

CAPTIAN MORGAN DARK 18

HAVANA 3Y.O 18

HAVANA 7Y.O 23



#BojMorze

Co sprawia, że nasza pizza neapolitańska jest tak wyjątkowa?

Oto kilka cech, które ją wyróżniają:

Autentyczne składniki

Każdy element naszej pizzy, od świeżych pomidorów San Marzano po Mozzarelle Fior di Latte, jest starannie wybierany i pochodzi z Włoch. Korzystamy również z prawdziwej włoskiej oliwy z oliwek i świeżych ziół.

Ręczne wyrabianie

Nasze ciasto pizzy jest ręcznie formowane przez doświadczonych rąk naszych pizzaiolo. To gwarantuje, że każda pizza jest unikalna i ma swój własny charakter.

Piec

Nasze pizze pieczemy w nowoczesnym, elektrycznym piecu. Dzięki temu możemy precyzyjnie kontrolować temperaturę pieczenia, co pozwala nam osiągnąć idealną konsystencję i smak każdej pizzy.

Optymalna temperatura wypieku

Nasze pizze pieczemy przy wysokiej temperaturze, zgodnie z tradycją neapolitańską. To pozwala nam uzyskać idealnie chrupiące ciasto z miękkim, lekko wilgotnym wnętrzem i doskonale roztopiającym się serem.



Pasja i umiejętność

Nasz zespół składa się z prawdziwych miłośników pizzy, którzy stale doskonalą swoje umiejętności. Każda pizza, którą tworzymy, jest wynikiem naszej pasji do włoskiej kuchni.

Tradycja i innowacja

Choć nasza pizza jest głęboko zakorzeniona w tradycji neapolitańskiej, nie boimy się eksperymentować z nowymi smakami i składnikami. Nasze menu oferuje klasyczne warianty pizzy, ale także te z nowoczesnym twistem.

**Te elementy łączą się, aby stworzyć naszą niezrównaną pizzę neapolitańską
- danie, które przeniesie Cię prosto do serca Neapolu. Buon appetito!**

#BojMorze