

Wszystkie dania przyrządzamy ze świeżych produktów od podstaw, co może wpłynąć na dłuższy czas oczekiwania. Szczególnie w weekend proszę dać nam troszkę więcej czasu na ich przygotowanie.



Obiady domowe i lunche

Od poniedziałku do piątku od 12:00 do 18:00 zapraszamy na obiady domowe w cenie 31,90 zł / zestaw

Zestaw lunchowy na wynos na Państwa życzenie zapakujemy za dodatkową opłatą 2zł.

Na naszym FB informujemy co tydzień o nowym menu lunchowym. Szukaj „Trzy Kaczki” na Facebook’u!



Wina z dokładnym opisem znajdziecie w osobnej karcie.



Dobra wiadomość!

Mega soczysta Bałkańska odpowiedź na Burgera!
Słynna mięsna potrawa adriatycka, czyli ogromny kotlet z siekanego mięsa wołowego.

Ogromnie duża Pljeskavica
grillowana drobno siekana wołowina, specjalnie dobrane gatunki mięsa 300 g., faszerowana serem cheddar i mozzarella, podana z cebulką, papryczką chili, marynowaną papryczką pepperoni, pieczone ziemniaki, ajvar oraz sałata rzymska z rzodkiewką, ogórkiem zielonym świeżym, cebulką dymką, papryką, autorski sos winegret, kruszony kozi ser
Danie podajemy w weekendy w cenie 52,00 zł



Śniadania

Codziennie zapraszamy na śniadania od godziny 09.30 do 11.30 Menu śniadaniowe w osobnej karcie.



Rekomendowane przez Szefów kuchni

Nasza specjalność

Penne z konfitowaną, szarpaną kaczką
z czosnkiem, zieloną pietruszką, cebulką, w sosie winno-śmietanowym z serem Grana Padano 43,00 zł

Tagliatelle z atramentem kałamarnicy

z krewetkami, papryczkami, czosnkiem, zieloną pietruszką i Grana Padano 47,90 zł

Olbrzymi, marynowany w musztardzie, czosnku oraz autorskiej mieszance ziół Szefa Kuchni, aromatyczny wieprzowy Stek Toma Hawk

z kostką z grilla, pieczone ziemniaki, sałata rzymska, rzodkiewka, ogórek świeży, cebulka dymka, papryka żółta, autorski sos winegret 44,00 zł

Pierogi z kaczką 8 szt.
100% farsz z kaczki podane ze śmietanowym sosem borowikowym i cebulką dymką 39,90 zł



Trattoria & Pizzeria

M · E · N · U



Interesujące wieści

W czwartki i piątki zapraszamy na świeże owoce morza z giełdy włoskiej

Mule Cozze alla marinara po marynarzku (500 g) 48,00 zł
na białym winie z masłem, cebulką, zieloną pietruszką, podane z koszyczkiem ciepłych bułeczek

Kalmary (300 g) 52,90 zł
w chrupiącej panierce panco podane z koszyczkiem ciepłych bułeczek i sosami: czosnkowy i pomidorowy

Pasta ala frutti di mare (makaron do wyboru) 52,90 zł
krewetki królewskie, ośmiorniczki baby, mule, krążki kalmarów, czosnek, chili, w sosie winno-maślanym z serem Grana Padano

W czwartki i piątki w 2 smakach pstrągi pieczone w piecu:

- w maśle czosnkowym, z frytkami i zestawem surówek 45,00 zł
- ze szpinakiem świeżym, czosnkiem i pomidorkami z frytkami 45,00 zł

Przez cały tydzień

Grillowane polędwiczki dorsza 59,00 zł
podane pod koldrą z warzyw, grillowaną cukinią, papryką, pomidorkami, czosnkiem, zielonymi oliwkami, z pieczonymi ziemniakami lub młodymi ziemniakami z masłem i koprem (w sezonie)



Dietetyczny kąć

Jeśli masz specjalną dietę, służymy pomocą przy wyborze dania. Zawsze mamy w kuchni makaron bezglutenowy, który przyrządzimy wg. Waszych sugestii.

Chrupiąca sałata Fit z grillowanym kurczakiem 42,00 zł
sałata rzymska, rukola, awokado, mango, czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, ogórek zielony, rzodkiewka, grillowany kurczak, prażony słonecznik, oliwa

Zupy

Krem z pomidorów z serkiem ricotta 19,00 zł
pesto bazyliowym i parmezanowym paluchem grissini

Gęsty i smakowity chłodnik z botwiny 19,00 zł
z jajkiem na twardo i koperkiem, podajemy powyżej 20 stopni

Żurek gotowany na wędzonce 19,00 zł
zabielany śmietaną, z białą kielbasą, jajkiem i borowikami, podany z koszyczkiem ciepłych bułeczek i wiejskim chlebem

Rosół z kaczki 19,00 zł
podany z makaronem, podajemy w niedzielę i święta

Salaty

Salata Cezar z grillowany, filetem z kurczaka 37,00 zł
z sałatą rzymską, pomidorkami koktajlowymi, grillowanymi plastrami boczku, czerwoną cebulką, serem Grana Padano z sosem z anchois i kaparów. Podajemy z koszyczkiem ciepłych bułeczek.

Salata Cezar z krewetkami grillowanymi 48,00 zł
sałata rzymska, krewetki 8 szt., pomidorek koktajlowy, czerwona cebulka, sos na bazie anchois i kaparów, ser Grana Padano. Podajemy z koszyczkiem ciepłych bułeczek.

Salata z grillowanym francuskim kozim serem 39,00 zł
sałata lodowa, rukola, świeża gruszka, fileciki z pomarańczy, prażone orzechy nerkowca, migdałów, słonecznika z autorskim miodowym sosem winegret. Podajemy z koszyczkiem ciepłych bułeczek.

Dobrze zlepione

Pierogi lepimy ręcznie z najwyższej jakości składników. Bez sztucznych barwników, aromatów i konserwantów.

Ruskie podane z podsmażaną cebulką 10 szt. 29,90 zł

Z mięsem podane z podsmażaną cebulką 10 szt. 33,90 zł

Lepione słodkim sposobem:

Pierogi z serkiem białym podane z maselkiem i śmietaną 10 szt. 29,90 zł

Pierogi z owocami z maselkiem, śmietaną:

Z truskawkami z cukrem, z maselkiem i śmietaną 10 szt. 28,90 zł

Z borówkami z cukrem, maselkiem i śmietaną 10 szt. 33,90 zł

Podajemy od poniedziałku do piątku.

Świeże włoskie makarony z patelni

Tagliatelle z atramentem kałamarnicy 47,90 zł
z krewetkami, papryczkami, czosnkiem, zieloną pietruszką i Grana Padano

Tagliatelle z kurczakiem i szpinakiem 38,50 zł
z cebulą, czosnkiem, suszonym pomidorem w sosie winno-śmietanowym z serem Grana Padano

Penne z konfitowaną, szarpaną kaczką - Nasza Specjalność 43,00 zł
z czosnkiem, zieloną pietruszką, cebulką w sosie winno śmietanowym z serem Grana Padano

Przystawki

Tatar wołowy 44,00 zł
z żółtkiem, ogórkiem konserwowym, cebulką szalotką, marynowanymi pieczarkami portobello, sardynką, kremem z gorczycy, musztardą francuską, masłem podajemy z koszyczkiem ciepłych bułeczek

Krewetki z papryczką chili 38,00 zł
z czosnkiem, świeżą zieloną pietruszką i pomidorkami koktajlowymi w sosie winno- maślanym, podane z koszyczkiem ciepłych bułeczek i masłem

Focaccia 24,00 zł
z serem Grana Padano lub czosnkiem, podana z oliwami smakowymi

Specjalność Szefa kuchni

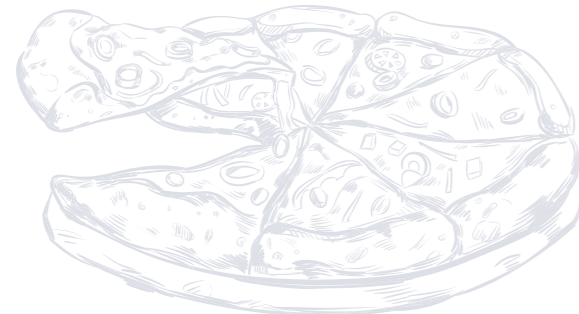
Olbrzymi marynowany w musztardzie, czosnku oraz autorskiej mieszance ziół Szefa Kuchni aromatyczny wieprzowy Stek Toma Hawk
z kostką z grilla, pieczone ziemniaki, sałata rzymska, rzodkiewka, ogórek świeży, cebulka dymka, papryka żółta, autorski sos winegret 44,00 zł

Każde danie na Państwa życzenie zapakujemy: duży pojemnik 1,50 zł / mały pojemnik 1 zł

Wszystkie dania przyrządzamy ze świeżych produktów od podstaw, co może wpłynąć na dłuższy czas oczekiwania. Szczególnie w weekend proszę dać nam troszkę więcej czasu na ich przygotowanie.

➤ Dania główne

Ogromny kotlet schabowy smażony na smalcu _____ 38,50 zł podany z młodymi ziemniakami z koprem i masłem oraz młodą kapustą (młode ziemniaki i młodą kapustę podajemy w sezonie)
Złociste placki ziemniaczane _____ 43,00 zł z gulaszem wołowym i śmietaną, podane z zestawem surówek
Złociste placki ziemniaczane _____ 43,00 zł z sosem z borowików, podane z zestawem surówek
Filet z kurczaka nadziewany mozzarellą białą _____ 44,00 zł pomidorem suszonym i świeżą bazylią, z pesto bazyliowym w sosie gorgonzola, kopytka, zielona sałata z sosem winegret
Pierogi z kaczką 8 szt. _____ 39,90 zł 100% farsz z kaczki podane ze śmietanowym sosem borowikowym i cebulką dymką
Burger Egg; 100% mięso wołowe, boczek grillowany, _____ 46,00 zł ser ementaler, jajko sadzone, pomidor, sos tatarski, sałaty, cebula dymka, frytki
Burger Spianata _____ 48,00 zł 100% mięso wołowe, Spianata Piccante, blanszowane boczniki, mozzarella biała, pomidor, sos majonezowy, frytki
Stek z polędwicy wołowej _____ 94,00 zł z masłem czosnkowym z pieczonymi ziemniakami, grillowaną kolbą kukurydzy, cukinią, papryką, czosnkiem



➤ Pizza

Cienkie włoskie, tradycyjne ciasto. Pizze wypiekane w piecu opalanym drewnem.
Pizza w jednym rozmiarze ok. 40 cm

Margherita _____ 33,00 zł sos pomidorowy, mozzarella
Capriciosa _____ 36,00 zł sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki
Miodowa _____ 39,00 zł sos musztardowo-miodowy, mozzarella, kurczak, cebula
Parmeńska _____ 43,00 zł sos pomidorowy, mozzarella, rukola, szynka parmeńska, ser Grana Padano
Di Pollo _____ 41,00 zł sos pomidorowy, mozzarella, kurczak grillowany, pomidor koktajlowy, rukola
Bacon Pizza _____ 39,00 zł sos pomidorowy, ser mozzarella, boczek, cebula, ogórek kiszony

Pepperoni _____ 41,00 zł sos pomidorowy, mozzarella, pikantne salami spianata, marynowana papryczka pepperoni, zielone oliwki, papryczka chilli
Funghi _____ 44,00 zł sos pomidorowy, ser mozzarella, blanszowane boczniki z cebulą, gorgonzola, mozzarella biała, pomidoroki koktajlowe
Salame _____ 38,00 zł sos pomidorowy, mozzarella, salami, czosnek
Quattro formaggi _____ 42,00 zł sos pomidorowy, 4 sery w tym kozi, gorgonzola, ricotta, mozzarella z orzechami i migdałami
Dodatki do pizzy
sos pomidorowy _____ 4,50 zł
sos czosnkowy _____ 5,50 zł
składnik warzywny _____ 6,50 zł
składnik mięsny _____ 7,50 zł
dotatkowe składniki premium _____ 9,00 zł szynka parmeńska, pikantne salami spianata, boczek, blanszowane boczniki z cebulą, ser Grana Padano, biała mozzarella, ser kozi, ser gorgonzola, ser ricotta

Menu dziecięce Specjalne ceny, tylko dla dzieciaków do 12 lat

Danie miesiąca - o danie zapytaj obsługę _____ 12,90 zł
Mini Pizza _____ 12,90 zł sos pomidorowy, mozzarella, 1 dowolny składnik
Spaghetti z sosikiem bolońskim _____ 12,90 zł
Panierowane fileciki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki _____ 12,90 zł
Kopytka podsmażane na masełku ze słodkim sosem truskawkowym _____ 12,90 zł
Deser lodowy _____ 12,90 zł

W przypadku zamówienia zestawu przez osobę dorosłą doliczamy 100 % ceny do dania.



Do każdego dania dziecięcego dziecko wybiera - jak zje obiadek :-)
zabawkę z kosza niespodzianek gratis! Kosz przynosi obsługa.

➤ Desery

Sernik na zimno z mussem truskawkowym _____ 22,90 zł z glazurą z kremu brülée, opalany cukrem trzcinowym
Tiramisu _____ 22,90 zł
Puchar lodowy _____ 22,90 zł 3 smaki lodów z bitą śmietaną, mussem truskawkowym i polewą. O smaki lodów i polewy zapytaj naszą obsługę.

➤ Napoje zimne

Kropla Beskidu _____ 9,50 zł / 16,00 zł mineralna niegazowana (0,33l / 0,75l)
Kropla Delice _____ 9,50 zł / 16,00 zł naturalna gazowana (0,33l / 0,75l)
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta _____ 10,50 zł / Sprite / Tonic Kinley / Fuze Tea (0,25l)
Sok Cappy (0,25l) _____ 10,50 zł
Sok ze świeżych pomarańczy _____ 18,90 zł lub grejpfrutów (0,4l)
Kompot (0,4l) _____ 8,90 zł
Burn (0,25l) _____ 16,00 zł
Mojito bezalkoholowe (0,4l) _____ 21,90 zł
Kawa mrożona _____ 18,90 zł z lodami i bitą śmietaną
Lemoniada 1l / 0,4l _____ 25,00 zł / 15,90 zł z lodem, plasterkami cytryny i miętą. Podajemy powyżej 20 stopni.

➤ Napoje gorące

Herbata Sir Williams różne smaki _____ 11,00 zł
Kawa czarna _____ 11,00 zł
Kawa biała _____ 12,00 zł
Cappuccino _____ 13,00 zł
Espresso _____ 10,00 zł
Espresso Doppio _____ 13,00 zł
Latte Grande _____ 17,00 zł
Kawa mrożona _____ 18,90 zł z lodami i bitą śmietaną

➤ Wina

Wino białe / czerwone Kieliszek 150 ml _____ 16,00 zł Karafka 250 ml / 500 ml _____ 24,00 zł / 48,00 zł
--

➤ Włoskie wina

bezalkoholowe poniżej 0,5%
(dopytajcie o szczegóły naszej obsługi)

Wino białe / czerwone Wino musujące białe 0,75 l _____ 70,00 zł Wino chardonnay 0,75 l _____ 70,00 zł
--

➤ Prosecco z beczki

lekkie, zimne, orzeźwiająca, musująca Karafka 0,5 l _____ 48,00 zł Kieliszek 150 ml _____ 18,00 zł
--

➤ Alkohole

Jack Daniel's (40 ml) _____ 18,00 zł
Wódka Finlandia (40 ml) _____ 13,00 zł
Wyborowa (40 ml) _____ 11,00 zł
Wiśniówka/Malinówka na lodzie (40 ml) _____ 11,00 zł
Cytrynówka (40 ml) _____ 11,00 zł

➤ Drinki

Mojito z rumem (400 ml) _____ 25,00 zł do wyboru klasyk lub malinowe
Aperol Spritz z prosecco _____ 26,00 zł
Gordons Pink _____ 26,00 zł Gordons Pink, Prosecco, Tonic Rose

➤ Piwo

Piwo lane Zatecky Svetly Lezak 0,3 l / 0,5 l _____ 13,00 zł / 16,00 zł
Zatecký Černý 0,5 l _____ 15,00 zł
Zatecky 0% 0,5 l _____ 15,00 zł
Somersby dwa smaki 0,4 l _____ 15,00 zł
Somersby 0,00 % 0,4 l dwa smaki _____ 15,00 zł
Okocim Radler 0% 0,5 l _____ 15,00 zł
Okocim Radler 2 % dwa smaki _____ 15,00 zł
Grimbergen Blonde but 0,33 l _____ 17,00 zł
Grimbergen Blanche but 0,33 l _____ 17,00 zł
Grimbergen Double-Ambree 0,33 l _____ 17,00 zł
Kasztelan niepasteryzowane 0,5 l _____ 15,00 zł
Okocim OK 0,5 l _____ 16,00 zł
Okocim Jasne Okocimskie 0,5l _____ 16,00 zł
Garage Hard Lemon 0,44 l _____ 17,00 zł



Ceny zawierają podatek Vat. Napiwek nie jest wliczony.
Dokładne gramatury dań znajdują się u menadżera restauracji.

Do grup od 10 osób doliczamy serwis 10%.