



Trattoria & Pizzeria

M • E • N • U

PRZYSTAWKI • ZUPY • SAŁATY • MAKARONY • ZAPIEKANKI • KUCHNIA KLASYCZNA • RYBY • PIZZE • DESERY • NAPOJE
APPETIZERS • SOUPS • SALADS • PASTA • BAKES • CLASSIC CUISINE • FISH • PIZZAS • DESSERTS • BEVERAGES



Obiady domowe i lunche

Home-made lunches and dinners

**Od poniedziałku do piątku
od 12:00 do 18:00 zapraszamy
na obiady domowe
w cenie 19,90 zł / zestaw.**

Na naszej stronie FB informujemy
co tydzień, co dla Was ugotujemy
w porze lunchu.

Szukaj „Trzy Kaczki” na Facebook’u!

**From Monday to Friday, from noon to 6 p.m. we invite
you for our home-made meals at the price of PLN 19.90.**

Every week on our Facebook page we post our lunch
menu. Find „Trzy Kaczki” on Facebook!

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

At your request, we will pack your meal for take away for an additional
charge of PLN 2,00.



Wina z dokładnym opisem znajdziecie w osobnej karcie

A list of wines with detailed description
can be found in a separate menu.



Wszystkie dania przygotowujemy ze świeżych produktów, co może wpłynąć na dłuższy czas
oczekiwania. Szczególnie w weekend proszę nam dać więcej czasu. Standardowy czas oczekiwania
na danie główne to 30 min.



Rekomendowane przez Szefów kuchni

Our chefs recommend you

Gnocchi Porchetta Rustica

włoska rolowana marynowana w soli wieprzowina, ser
Montasio DOP, czosnek, cebula, zielona pietruszka, sos
winno-śmietanowy Poleca SzeF Kuchni - Mateusz Smoleń /

The chef, Mateusz Smoleń, recommends:

Gnocchi Porchetta Rustica, Italian rolled pork marinated
in salt, Montasio DOP cheese, garlic, onion, green parsley
in wine-cream sauce

34,90 zł

Kalmary smażone z pomidorkami cherry

porem, czosnkiem z zieloną pietruszką w sosie
winno-maślanym, podane z grzanką Poleca SzeF Kuchni
Mateusz Smoleń w czwartki i piątki /

**The Chef, Mateusz Smoleń recommends on Thursdays and
Fridays: Fried squids with cherry tomatoes, leek, garlic,
parsley served in wine-butter sauce with a warm baguette**

39,90 zł

Filet faszerowany salami Toscano

(dojrzewające grubomielone salami) świeżą bazylią
w sosie serowym, podany z kluseczkami włoskimi gnocchi
i mieszanką sałat - Poleca SzeF Kuchni

Bartłomiej Michałek / **The chef, Bartłomiej Michałek
recommends: Fillet stuffed with Toscano salami and fresh
basil in cheese sauce, served with gnocchi dumplings
and Lettuce mix**

36,90 zł

We make every meal from scratch. Thank you for waiting patiently,
in particular at the weekend. The average waiting time for a main course to be served 30 minutes



Trattoria & Pizzeria



Dobra wiadomość!

Good News!

W soboty, niedziele i święta nasi szefowie kuchni gotują swoje autorskie dania, o których będziemy informować w osobnych wkładkach weekendowych

On Saturdays, Sundays and holy days our chefs' special dishes are cooked; we will inform you about them on a separate weekend menus

Przystawki

Appetizers

Tatar z łososia / Salmon tartare _____ 31,00 zł
z papryką, koprem, cebulą czerwoną, anchois, oliwą cytrynową, limonką podany z grzanką / with pepper, dill, red onion, anchovies, lemon, oil lime, served with warm baguette

Bruschetta z pomidorami / Butter breadstuff 18,50 zł
czosnkiem, świeżą bazylią na grzance maślanej / with tomatoes, garlic, fresh basil

Krewetki z czosnkiem / Shrimps with garlic 31,00 zł
porem, pomidorkami cherry, pietruszką, w sosie winno-maślanym podane z grzanką / leek, cherry tomatoes, parsley served with wine- butter sauce with a warm baguette

Focaccia _____ 16,50 zł
z serem Grana Padano lub z czosnkiem i oliwą (około 30cm) / with Grana Padano cheese or with garlic and olive oil (approx. 30 cm)

Zupy

Soups

Krem z włoskich pomidorów _____ 16,90 zł
z serem ricotta i paluszkiem grissini / **Italian tomato cream** with ricotta cheese and grissini

Żur Polski / Polish sour rye soup _____ 17,50 zł
gotowany na wędzonce, zabieleny śmietaną, podany z podsmażaną białą kielbasą, jajem i białym pieczywem / with smoked bacon, sour cream, served with white fried sausage, an egg and white bread

Krem brokułowy z anchois _____ 16,90 zł
i wędzonym łososiem z kleksem jogurtu / **Broccoli cream with anchovies** and smoked salmon with a yogurt blot

Polski rosół na kacze / Polish duck soup _____ 16,50 zł
z makaronem podajemy w niedzielę i święta / with fine noodles, served only on Sundays and holy days



Codziennie zapraszamy na pyszne śniadania od godziny 9.30-12.00

Menu śniadaniowe znajdziecie w osobnej karcie

We invite you for delicious breakfast from 9.30 a.m. until noon.
A list of breakfast with detailed description can be found in a separate menu

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

If you wish take away your meal we will wrap it up in a big (price: PLN 1.50) or a small (price: PLN 1.00) box.



Trattoria & Pizzeria



Interesujące wieści



W czwartki i piątki zapraszamy na świeże owoce morza / on Thursdays and Fridays, you are invited to stop by and taste fresh seafood

Pasta ala frutti di mare (makaron do wyboru / you can choose kind pasta) _____ 39,90 zł
krewetki królewskie, krewetki koktajlowe, ośmiorniczki baby, mule, kalmary), por, czosnek, chili, pomidor koktajlowy, w sosie winno-maślanym z serem Grana Padano / (royal shrimps, cocktail shrimps, baby octopuses, mussels, squids), leek, garlic, chilli, cherry tomatoes, served with wine-and-butter sauce with Grana Padano cheese

Kalmary w panierce podane z sosami i grzankami / Squids in breadcrumbs _____ 39,90 zł
with sauces served with a warm baguette

Kalmary smażone z pomidorkami cherry, porem, czosnkiem z zieloną pietruszką _____ 39,90 zł
w sosie winno maślanym podane z grzanką / Fried squids with cherry tomatoes, leek, garlic, parsley served in wine- butter sauce with a warm baguette

Mulle Cozze alla marinara z grzankami / Mulle Cozze alla marinara served _____ 39,90 zł
with a warm baguette

W czwartki i piątki w 3 smakach pstrągi pieczone w piecu

On Thursdays and Fridays you are invited to stop by and taste our fresh roasted trouts in three flavors

- w pomidorach, czosnku i świeżej bazylii / with tomatoes, garlic and fresh basil _____ 36,00 zł

- w maśle czosnkowym / with garlic butter _____ 36,00 zł

- w migdałach i orzechach / with almonds and nuts _____ 37,00 zł

Pstrągi podajemy z frytkami i domowymi surówkami

The trouts we served with fries and raw salads

Dietetyczny kącik

Health and diet corner



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

If you follow a special diet, we can help you to choose your meal. We always have gluten-free pasta in the kitchen which can be prepared based on your suggestions.

Grillowany filet z łososia / Grilled salmon fillet _____ 39,90 zł
podany ze świeżym szpinakiem, porem, pomidorkami i czosnkiem z zapiekanką gratin / served with fresh spinach, leeks, tomatoes and garlic with gratin

Makaron bezglutenowy z filetem z kurczaka / Gluten -free pasta _____ 32,00 zł
i sezonowymi warzywami na oliwie cytrynowej / with chicken and seasonal vegetables in lemon oil



POWER ZONE

Menu przygotowane po konsultacji z dietetykiem z siłowni i fitness Power Zone

We prepared this menu after a nutrition consultation with the gym and fitness, Power Zone.

Do wszystkich dań wliczone są już wszelkie dodatki.

All side dishes are included in every meal.



Trattoria & Pizzeria

Sałaty Salads

Sałata Cezar z filetem z kurczaka / Caesar salad with chicken _____ 31,00 zł

z sałatą rzymską, pomidorem, chrupiącymi plasterkami boczku, sosem z anchois i kaparami /
with romaine lettuce, a tomato, crunchy bacon, sauce and Grana Padano cheese

Sałata z grillowanym kozim serem / Salad with grilled goat's cheese _____ 33,00 zł

Mieszanka sałat, gruszka świeża, buraczki marynowane, orzechy włoskie, arachidowe, pestki słonecznika z sosem
winegret / lettuce mix, fresh pear, pickled beets, walnuts, peanuts, sunflower seeds with vinaigrette sauce

Sałata di Bufala / Salad di Bufala _____ 33,00 zł

mieszanka sałat, ser di bufala Campana DOP, pomidorki cherry, cebula szalotka, świeża bazylia, sos balsamico /
Lettuce mix, Campana DOP di Campala cheese, cherry tomatoes, shallot onion, fresh basil, balsamico sauce

Sałaty podajemy z grzankami opiekany w piecu
Our salads are served with breadstuff croutons roasted in the oven



Świeże włoskie makarony

Fresh Italian pasta

Tagliatelle z kurczakiem _____ 31,50 zł

ze szpinakiem, cebulą, czosnkiem, suszonym pomidorem
w sosie winno-śmietanowym z serem Grana Padano /

Tagliatelle with chicken with spinach, onion, garlic, sun-dried
tomato, with wine-cream sauce and Grana Padano cheese

Tagliatelle z atramentem kałamarnicy _____ 39,90 zł

z krewetkami, papryczkami, czosnkiem, zieloną

pietruszką i Grana Padano / **Tagliatelle with squid ink,**
shrimps, peppers, garlic, parsley and Grana Padano cheese

Spaghetti Chitarra Quattro Formaggi _____ 34,00 zł

w sosie z kilku rodzajów sera, z gruszką świeżą,
orzeskami arachidowymi, zieloną pietruszką i serem
Grana padano / in a sauce of several types of cheese, with fresh
pear, peanuts, green parsley and Grana Padano cheese

Tagliatelle z konfitowaną kaczką _____ 36,00 zł

z czosnkiem, cebulką i natką pietruszki w sosie winno
śmietanowym, z pomidorkami i serem Grana Padano /

Tagliatelle with duck confit with garlic, onion, parsley,
wine-cream sauce, with tomatoes and Grana Padano cheese

Tylko w czwartki, piątki / (On Thursdays and Fridays)

Pasta ala frutti di mare (makaron do wyboru) 39,90 zł
(krewetki królewskie, koktajlowe, ośmiorniczki baby, mule,
kalmary), por, czosnek, chili, pomidor koktajlowy, w sosie
winno-maślanym z serem Grana Padano / (royal shrimps,
coctail shrimps, baby octopuses, mussels, squids), leek, garlic,
chilli, cherry tomatoes, served with wine-and-butter sauce with
Grana Padano cheese (you can choose kind pasta)

Zapiekanki z pieca

Meals baked in the oven

Lasagne Bolognese _____ 32,00 zł

z sosem pomidorowym, zapiekana z serem /
with tomato sauce, roasted with grated cheese

Gnocchi Porchetta Rustica _____ 34,90 zł

włoska rolowana marynowana w soli wieprzowina,
ser Montassio DOP, czosnek, cebula, zielona pietruszka,
sos winno-śmietanowy / Italian rolled pork marinated in salt,
Montassio DOP cheese, garlic, onion, green parsley
in wine-cream sauce





Trattoria & Pizzeria

Z Kuchni Klasycznej

Classic cuisine

Kotlet schabowy z młodymi ziemniaczkami z koprem i masłem oraz młodą kapustą _____ 31,50 zł
(młode ziemniaki i młodą kapustę podajemy w sezonie) / **Large pork chop** with new potatoes butter and dill served with early headed cabbage (served in season)

Placki ziemniaczane / Potato pancakes _____ 31,50 zł
podane z gulaszem wołowym i surówkami, ze śmietaną / with beef stew and raw salads with cream

Filet faszerowany salami Toscano i świeżą bazylią / Fillet stuffed with Toscano salami _____ 36,00 zł
w sosie serowym podany z kluseczkami gnocchi i mieszanka sałat / and fresh basil in cheese sauce, served with gnocchi dumplings and Lettuce mix

Filet z kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli / Duck fillet with red onion preserve _____ 39,90 zł
z jabłkami i majerankiem z kluseczkami gnocchi z kapusta modrą / apple ,marjoram and cooked red cabbage

Burger Egg _____ 35,00 zł
100% mięso wołowe, ser ementaler, jajko sadzone, pomidor, sos tatarski, sałaty, frytki, boczek grillowany
- Poleca Szef Kuchni-Mateusz Smoleń / The chef, Mateusz Smoleń, recommends Burger EGG 100 % beef, grilled bacon, ementaler cheese, fried egg, tomato, tatar sauce, lettuce, fries

Burger Italiano _____ 35,50 zł
100% wołowina, szynka porschetta rustica, ser mimolette, sałata, sos pomidorowy, bułka pszenna /
100% beef, porschetta rustica ham, mimolette cheese, lettuce, tomato sauce, wheat roll

Burger Potato
100% wołowina, placek ziemniaczany, boczek grillowany, sałata, cebula, ogórek kiszony, bułka pszenna / _____ 34,50 zł
100% beef, potato pancake, grilled bacon, lettuce, onion, pickled cucumber, wheat roll

Ryby Fish



Przez cały tydzień / Every days of the week _____ 42,00 zł
Grillowana ryba podana z zapiekanką gratin oraz świeżym szpinakiem z czosnkiem / Grilled fish served with potato gratin and spinach with garlic

W czwartki i piątki w 3 smakach pstrągi pieczone w piecu

On Thursdays and Fridays you are invited to stop by and taste our fresh roasted trouts in three flavors

- **w pomidorach, czosnku i świeżej bazylii / with tomatoes, garlic and fresh basil** _____ 36,00 zł

- **w maśle czosnkowym / with garlic butter** _____ 36,00 zł

- **w migdałach i orzechach / with almonds and nuts** _____ 37,00 zł

Pstrągi podajemy z frytkami i domowymi surówkami

The trouts we served with fries and raw salads

W czwartki i piątki w 3 smakach pstrągi pieczone w piecu
On Thursdays and Fridays you are invited to stop by and taste our fresh
roasted trouts in three flavors



Pizza Pizzas

Cienkie włoskie, tradycyjne ciasto. Pizze wypiekane w piecu opalonym drewnem. Pizza w jednym rozmiarze ok. 40 cm
We bake for you a thin crust pizza Italian which is baked in a wood-fired oven. We bake one-sized pizza, approximately 40 cm diam.

Margherita _____ 26,00 zł
sos pomidorowy, mozzarella, świeża bazylia /
tomato sauce, mozzarella, fresh basil

Capriciosa _____ 31,00 zł
sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki /
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

Miodowa (with honey) _____ 31,50 zł
sos musztardowo-miodowy, mozzarella, kurczak,
cebula / with mustard-honey sauce, mozzarella, chicken
and onion

Parmeńska _____ 37,50 zł
sos pomidorowy, mozzarella, rukola,
szynka parmeńska, ser Grana Padano / tomato sauce,
mozzarella, rukola, Parma ham, Grana Padano cheese

Di Pollo _____ 34,00 zł
sos pomidorowy, mozzarella, kurczak grillowany,
pomidor koktajlowy, rukola / tomato sauce, mozzarella,
grilled chicken, a cherry tomato, rukola

Pepperoni _____ 35,00 zł
sos pomidorowy, mozzarella, salami pepperoni,
czarne oliwki, papryka jalapeno / tomato sauce,
mozzarella, salame pepperoni, black olives, jalapeño pepper

Pollo&Spinachi _____ 36,00 zł
Sos czosnkowy, mozzarella, kurczak grillowany,
szpinak, gorgonzola, czarne oliwki, czosnek / garlic
sauce, mozzarella, grilled chicken, spinach, gorgonzola,
black olives, garlic

Salame _____ 31,00 zł
sos pomidorowy, mozzarella, salami, czosnek /
tomato sauce, mozzarella, salami, garlic

Dodatkowo

Extras

sos pomidorowy / Extra tomato sauce	3,00 zł
sos pomidorowy na ostro / Extra spicy tomato sauce	3,00 zł
sos czosnkowy / Garlic sauce	4,00 zł
składnik warzywny / Each extra vegetable	4,50 zł
składnik mięsny / Each extra meat	5,50 zł

Quattro formaggi _____ 37,00 zł
sos pomidorowy, 4 sery w tym kozi, gorgonzola,
ricotta, mozzarella z orzechami i migdałami /
tomato sauce, 4 types of cheese (goat's cheese, gorgonzola,
ricotta, mozzarella), with nuts and almonds

O'Kurka _____ 36,00 zł
sos czosnkowy, mozzarella, boczek, kurki, pieczarki,
szczypiorek / garlic sauce, mozzarella, bacon, chanterelles,
mushrooms, chives

Carne con pepe _____ 36,00 zł
sos pomidorowy, mozzarella, salami, szynka, kurczak
grillowany, marynowany zielony pieprz, szczypiorek /
tomato sauce, mozzarella, salami, ham, grilled chicken,
marinated green pepper, chives

Pizze Premium Nowość / New „Premium” pizzas

Pizze wypiekane w piecu opalonym drewnem. Pizza w jednym rozmiarze ok 32 cm.
Our pizzas are baked in a wood-fired oven, they are one-sized, approximately 32 cm diam.

Siciliana _____ 35,00 zł
sos pomidorowy, mozzarella di bufala Campana DOP,
sycylijska kiełbasa salsiccia, ser pecorino Romano,
konfitura z czerwonej cebuli / tomato sauce, mozzarella
di bufala Campana DOP, italian salsiccia sausage, Romano
pecorino cheese, red onion preserve

Porchetta _____ 35,00 zł
sos pomidorowy, mozzarella, di bufala Campana
DOP, porchetta rustica (marynowana w soli i ziołach
pieczona szynka wieprzowa) ser włoski dojrzewający
Montasio DOP, suszone pomidory, rukola / tomato
sauce, mozzarella, di bufala Campana DOP, porchetta rustica
(roasted pork ham marinated in herbs) Italian ripening
cheese Montasio DOP, dried tomatoes, rukola

Toscana _____ 35,00 zł
sos pomidorowy, mozzarella, di bufala Campana
DOP, salami Toscano (dojrzewające grubomięsne
salami) kurki, cebula / tomato sauce, mozzarella, di bufala
Campana DOP, salami Toscano (ripening coarsely ground
salami) chanterelles, onion

Dodatkowe składniki PREMIUM

Szynka parmeńska, sycylijska kiełbasa salsiccia, porchetta rustica (marynowana w soli i ziołach pieczona szynka wieprzowa), salami Toscano (dojrzewające grubomięsne salami) / Parma ham, italian salsiccia sausage, porchetta rustica (roasted pork ham marinated in herbs), salami Toscano (ripening coarsely ground salami) — 8,00 zł

Mozzarella di bufala DOP, ser gorgonzola, ser kozi, ser ricotta, ser Pecorino Romano, konfitura z czerwonej cebuli, ser Grana Padano, ser włoski dojrzewający Montasio DOP, kurki / Mozzarella di bufala, gorgonzola, goat cheese, ricotta cheese, pecorino Romano cheese, red onion preserve, Grana Padano cheese, Italian ripening cheese Montasio DOP, chanterelles — 8,00 zł



Trattoria & Pizzeria

Menu dziecięce

Specjalne ceny, tylko dla dzieciaków do 12 lat / Our special prices are exclusively for kids up to 12 years old

Danie miesiąca - o danie zapytaj obsługę / Dish of the month - ask our staff what dish we are serving this month	11,90 zł
Mini pizza - sos pomidorowy, mozzarella, 1 dowolny składnik / Mini pizza: tomato sauce, mozzarella and one component at choice	11,90 zł
Spaghetti z sosikiem bolońskim / Spaghetti with bolognese sauce	11,90 zł
Panierowane fileciki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki / Breaded chickens with French fried potatoes and carrot salad	11,90 zł
Kluseczki gnocchi podsmażane na masełku ze słodkim sosem owocowym / Gnocchi Fried in butter with sweet fruit sauce	11,90 zł
Deser lodowy / Ice cream dessert	11,90 zł

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

Any adult can get items from the menu for kids but it will cost double the children's menu price.



Do każdego dania dziecięcego dziecko wybiera - jak zje obiadek)

zabawkę z kosza niespodzianek gratis! Kosz przynosi obsługa.

If a child eats up one of the meals beneath, the waiter staff will bring the basket of surprises. choose a toy from this basket (it's for free).



Desery o każdej porze... kawa i ciastko

Desserts at any time... coffee and pastry

Tiramisu z mussem porzeczkowym _____ 17,90 zł

Tiramisu with currant mousse

Deser Szefa Kuchni - zapytaj naszą obsługę / ___ 17,90 zł

The Chef recommends special dessert - please ask our staff

Mus z białej czekolady / White chocolate mousse _17,90 zł

z sosem owocowym i ciasteczkami / with fruit sauce and cookies

Puchar lodowy _____ 18,90 zł

z bitą śmietaną, owocami, posypkami i polewą smakową domowej roboty - o rodzaj posypki i smak polewy zapytaj naszą obsługę / Italian ice cream with whipped cream, fruit, sprinkles and home-made flavoured sauces - ask our staff about the flavour of the sauce and kind of the sprinkle





Trattoria & Pizzeria



Napoje zimne

Cold drinks

Kropla Beskidu _____ 6,90 zł / 12,00 zł
mineralna niegazowana (0,33l / 0,75l) / **mineral, still water**

Kropla Delice _____ 6,90 zł / 12,00 zł
naturalna gazowana (0,33l / 0,75l) / **mineral, sparkling water**

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta _____ 7,90 zł
/ **Sprite / Tonic Kinley / Fuze Tea (0,25l) /**

Kinley Virgin Mohito, Kinley Rose _____ 7,90 zł
Kinley Bitter Lemon (0,25 l)

Lemoniada z lodem _____ 1l 14,90 zł , 04l 9,90 zł
z plasterkami cytryny i miętą, podajemy w słoiku ze słomką
i wstążeczką powyżej 20°C / **Lemonade with ice with lemon
slices and mint** We serve with a straw and a ribbon above 20 degrees

Sok Cappy (0,25l) / Cappy juice _____ 7,50 zł

Sok ze świeżych pomarańczy lub grejpfrutów (0,4l)

Freshly squeezed orange or grape juice _____ 16,90 zł

Kompot (0,4l) / Compote _____ 5,50 zł

Burn (0,25l) _____ 9,90 zł

Mojito bezalkoholowe (0,4l) _____ 15,00 zł

Non-alcoholic mojito

Sok z Gór 100 % naturalny 0,33l _____ 10,90 zł

jabłko / jabłkowo-porzeczkowy, jabłko-wiśnia /

(from the mountains juice), natural: apple/ apple and
currant/ apple and cherry

Kawa mrożona _____ 15,90 zł

z lodami i bitą śmietaną /

Iced coffee with coffee ice

Napoje Gorące

Hot drinks

Herbaty od Taylors of Harrogate _____ 7,90 zł

Teas from Taylors of Harrogate

Kawa czarna / Black coffee _____ 7,90 zł

Kawa biała / White coffee _____ 8,90 zł

Cappuccino _____ 9,00 zł

Espresso / Doppio _____ 7,90zł / 9,90 zł

Latte macchiato / grande _____ 9,00zł / 12,00 zł

Latte machiatto z syropem karmelowym _____ 14,00 zł



Wyciskamy dla Was soki ze świeżych warzyw i owoców

O smak zapytajcie naszą obsługę

We squeeze juices from fresh vegetables and fruit ask our staff about
the flavour



Trattoria & Pizzeria



Wina Wines

Wina domu
House wines

Wino białe / czerwone / White / red wine

Karafka 250 ml / 500 ml _____ 19,00 / 38,00 zł

A carafe (0.25 l / 0.5 l)

Alkohole Alcohol

Jack Daniel's (40 ml) _____	16,00 zł
Wódka Finlandia / Vodka (40 ml) _____	8,90 zł
Wódka Wyborowa / Vodka (40 ml) _____	7,50 zł
Wiśniówka na lodzie (40ml) _____	7,50 zł
Cherry Vodka with ice	
Pigwowa / Quince vodka (40 ml) _____	7,50 zł
Śliwkowa / Plum vodka (40 ml) _____	7,50 zł
Mojito z rumem (400 ml) / Mojito with rum _____	19,00 zł
Aperol Spritz z prosecco _____	19,00 zł



Piwa Beers

Piwa lane / Draught beer

Zatecky Svetly Lezak 0,3l / 0,5l _____ 8,90 / 10,90 zł

Wyjątkowy Lager stworzony przez piwowarów z browaru Zatec .
Unikalny Zatecky chmiel uchodzący za najlepszy na świecie o idealnie zbalansowanym chmielowym smaku i aromacie.
Special Lager made from Breving in Zatec. This Zatecky hop is considered, one of the most famous around the world. It is very aromatic and balance hop taste.

Zatecký
světly
LEŽÁK

Piwa Beers



Trattoria & Pizzeria

Okocim 0,0% 0,5 l _____ 14,00 zł

Non-Alcoholic Lager 0,5 l

Somersby Pear 0,0 % 0,4l _____ 12,00 zł

Bezalkoholowy napój piwny o smaku gruszkowym /

Somersby Pear Cider 0,0 % / alcohol-free/ 0,4 l

Somersby Mango&Lime 0,4 l _____ 12,00 zł

Somersby o smaku mango i limonki /

Mango and lime flavored beer 0,4 l

Brzeski Lager _____ 14,00 zł

Polski słód oraz aromatyczny chmiel Hallertau tworzą niezwykle połączenie -wyjątkowo lekkie, przyjemne, i orzeźwiające. Smak delikatnie słodowy, goryczka z delikatnym cierpkim finiszem. But 500 ml / **Polish malt and aromatic hop from Hallertau were combined into a light, pleasant and refreshing mix. It tastes slightly malty, gentian with a delicate sourness. 1 bottle 500 ml**

Dunkel _____ 14,00 zł

To klarowne piwo o miedziano-brązowym kolorze. Karmelowy aromat i czekoladowy posmak zawdzięcza bogatej mieszance palonych słodów, w tym słodu pilzneńskiego. Piwo o delikatnej goryczce, z gęstą pianą, przypadnie do gustu każdemu wielbicielowi ciemnego piwa. But. 500 ml / **this limpid beer, of brown-and-copper-colored, owes its caramel and chocolate taste to smoked malts, including Pilsner malt. This beer has a delicate bitterness, thick foam and surely will appeal to every enthusiast of dark beer.**

Kronenbourg 1664 Blanc styl piwny: Wit-Blanc _____ 12,00 zł

Kronenbourg 1664 Blanc - this beer style: Wit-Blanc

piwo pszeniczne o pięknej, słomkowej barwie. Naturalna mętność, którą charakteryzuje aromat kolendry i cytrusów. Piwo stworzone dla prawdziwych koneserów. Wyjątkowo odświeżające, lekkie, przyjemne w smaku. Jest kunsztem francuskiej sztuki piwowarskiej. But 330 ml / **This is a wheat beer of beautiful straw color. Its opaqueness and aroma of coriander and citruses make of this beer a collector's item. Extremely refreshing, light and pleasant taste it testifies the artistry of the French brewing. 1 bottle 330 ml**

Grimbergen Blonde - styl piwny: Belgian Ale _____ 14,00 zł

Grimbergen Blonde - this beer style: Witbier - light

piwo górnej fermentacji. Charakteryzuje się głęboką barwą złotą, o zachwycającym aromacie dojrzałych owoców i goździków. Idealnie zachowany balans między kwasowością a słodyczą. O delikatnym smaku z gęstą aksamitnie białą pianą-But 330 ml / **light, wheat beer, in golden color. Its aroma is of citruses, cloves and cilantro with a delicate hint of vanilla. Its unique taste is due to bergamot. This beer is natural unsettled, with white, light foam. 1 bottle 330 ml**

Grimbergen Blanche - styl piwny: Witbier _____ 14,00 zł

Grimbergen Blanche - this beer style: Witbier

jasne piwo pszeniczne o pięknej, słomkowo-złotej barwie. O aromacie cytrusów, goździków i kolendry z delikatną nutą wanilii. Jego wyjątkowo, jedyny w swoim rodzaju smak, to zasługa bergamotki. Naturalnie mętne z białą, lekką pianką But 330 ml / **light, wheat beer, in golden color. Its aroma is of citruses, cloves and cilantro with a delicate hint of vanilla. Its unique taste is due to bergamot. This beer is natural unsettled, with white, light foam. 1 bottle 330 ml**



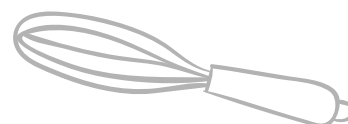
W Trzech Kaczkach oferujemy Naszym Gościom
możliwość organizacji spotkań zarówno o charakterze
okolicznościowym, jak i biznesowym.

Z przyjemnością przygotujemy dla Państwa indywidualną ofertę,
aby sprostać Państwa oczekiwaniom.



790 339 794

restauracja@trzykaczki.pl



Ceny zawierają podatek Vat. Napiwek nie jest wliczony. Dokładne gramatury dań znajdują się u Managera restauracji.
All prices include VAT but tips are not included in them. The grammages of the meals are at the restaurant manager.

RODZINNE
RESTAURACJE . PL[®]