



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 18,50 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 18.50.**

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



**Wina z dokładnym
opisem znajdziecie
w osobnej karcie**

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



Rekomendowane przez Szefów kuchni

Our chefs recommend you

Tagliatelle z atramentem kałamarnicy
z krewetkami, papryczkami, czosnkiem, zieloną
pietruszką i Grana Padano / **Tagliatelle with
squid ink, shrimps, peppers, garlic, parsley
and Grana Padano cheese**

36,00 zł

Policzki wołowe w sosie ziołowo-winnym
podane z kluseczkami ziemniaczanymi
chicche i ogórkiem kiszonym - Poleca Szef
Kuchni -Mateusz Smoleń / **The chef, Mateusz
Smoleń, recommends: Beef cheeks in
herb-and-spice sauce, served with chicche
(potato dumplings) and pickled cucumber**

34,00 zł

Stek z polędwicy wołowej
z sosem jack daniels z zapiekanką gratin i sałatą /
**Beef tenderloin steak – with jack daniels sauce,
gratin and salad**

59,00 zł

Wszystkie dania przygotowujemy ze świeżych produktów, co może wpłynąć na dłuższy czas oczekiwania.
Szczególnie w weekend proszę nam dać więcej czasu.

We make every meal from scratch. Thank you for waiting patiently,
in particular at the weekend.





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 wołowy / Beef tartare _____ 29,00 zł
z ogórkiem, cebulą, grzybami marynowanymi, żółtkiem,
z sosem musztardowym podany z pieczywem i masłem /
with dill pickles (gherkins), onions, capers, an egg yolk,
mustard sauce and bread with butter

Bruschetta _____ 16,50 zł
korzenne pieczywo z oliwą, czosnkiem zapiekane z
pomidorami, świeżą bazylią, serem provolone (z pieca
opalanego drewnem) / Spicy breadstuff with olive,
garlic butter, roasted in the wood-fire oven
with tomatoes, fresh basil and provolone cheese

Krewetki na sosie founde ze skorupiaków 26,00 zł
z pomidorkami koktajlowymi, czosnkiem i porem,
podane z grzanką korzenną / **Shrimps in shellfish fondue
sauce** with cherry tomatoes, garlic and leek, served
with a warm baguette

Carpaccio z marynowanego łososia _____ 29,00 zł
na rukoli z pesto bazyliowo-rukolowym z grzanką korzenną /
Marinated salmon carpaccio with rucola, basil-rucola
pesto and spicy toast

Focaccia _____ 15,50 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)

Focaccia z pancettą _____ 24,00 zł
z pancettą (włoskim dojrzewającym boczkiem), cebulą
i serem Grana Padano (około 30 cm) /
Focaccia with pancetta (italian bacon), onion
and Grana Padano cheese (approx. 30 cm)

Zupy Soups

Krem z pomidorów i papryki _____ 14,50 zł
z kruszonym kozim serem i ziołowym grissini
Tomato cream with peppers, crumbed goat cheese and
grissini with herbs

Żur Polski / Polish sour rye soup _____ 14,90 zł
gotowany na wędzonce, zabieleny śmietaną,
podany z podsmażaną białą kiełbasą, jajem
i białym pieczywem / with smoked bacon, sour cream,
served with white fried sausage, an egg and white bread

Krem z cebuli z czosnkiem niedźwiedzim 13,90 zł
podany z grzanką ziołową zapiekaną z serem /
Onion cream with wild garlic served with
herb-and-cheese toast

Polski rosół na kurze / Polish chicken soup _ 12,50 zł
z ręcznie robionym makaronem,
podajemy w niedziele i święta / with fine noodles,
served only on Sundays and holy days

**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



Tylko w czwartki, piątki / On Thursdays and Fridays:

Tagliatelle pomidorowe Frutti di mare / Tomato tagliatelle, frutti di mare _____ 36,00 zł
Ośmiorniczki, krewetki koktajlowe, pomidorki koktajlowe, chili, czosnek, bazylia siekana,
w sosie winno - maślanym z serem Grana Padano / with baby octopuses, school prawns,
cherry tomatoes, chili, garlic, chopped basil, served with wine-and-butter sauce,
with Grana Padano cheese

W czwartki, piątki i soboty w 3 smakach świeżo odłowione pstrągi

**/ On Thursdays, Fridays and Saturdays, you are invited to stop by and
taste our fresh trouts in three flavors:**

- w pomidorach, czosnku i świeżej bazylii / with tomatoes, garlic and fresh basil _____ 34,00 zł

- w maśle czosnkowym / with garlic butter _____ 32,00 zł

- w migdałach i orzechach / with almonds and nuts _____ 34,00 zł

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 / The chef, Bartłomiej Michałek, recommends: _____ 38,00 zł
podany z pomidorem faszerowanym kaszą jaglaną, warzywami i ziołami - Poleca Szeff
Kuchni - Bartłomiej Michałek / Grilled salmon fillet served with tomatoes stuffed with millet
groats, vegetables and herbs

Sałata z grillowanym kurczakiem / Salad with grilled chicken _____ 25,50 zł
na kilku rodzajach sałat, z pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem zielonym, cebulą
czerwoną z oliwą smakową / different types of salad, with cherry tomatoes, cucumber,
red onion and olive



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 _____ 25,50 zł

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

Sałata z grillowanym kozim serem / Different types of salad with grilled goat cheese _____ 28,00 zł

z kilkoma rodzajami sałat, ze świeżą gruszką, prażonymi migdałami i słonecznikiem z sosem winegret /
a fresh pear, roasted almonds, sunflower seeds with vinaigrette sauce

Sałata z mozzarellą di bufala / Different types of salad with mozzarella di bufala _____ 29,00 zł

z kilkoma rodzajami sałat, z szynką parmeńską, pomidorkami koktajlowymi, z sosem winegret /
with mozzarella di bufala, Parma ham, cherry tomatoes and vinaigrette

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



Świeże włoskie makarony

Fresh Italian pasta

Tagliatelle z kurczakiem _____ 28,00 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 konfitowaną kaczką _____ 33,50 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

Tagliatelle z atramentem kałamarnicy _____ 36,00 zł

z krewetkami, papryczkami, czosnkiem, zieloną pietruszką i serem Grana Padano /
Squid ink tagliatelle with Parmesan cheese, shrimps, pepperoni peppers, garlic, parsley and Grana Padano cheese

Tagliatelle pomidorowe z łososiem _____ 34,00 zł

z czosnkiem, pomidorkami koktajlowymi, cebulą czerwoną w sosie winno - śmietanowym z serem Grana Padano /
Tomato tagliatelle with salmon, garlic, cherry tomatoes, red onion, served with wine-and-cream sauce and Grana Padano cheese

Tagliatelle pomidorowe Frutti di mare _____ 36,00 zł

Ośmiorniczki, krewetki koktajlowe, pomidorki koktajlowe, chili, czosnek, bazylia siekana w sosie winno - maślanym z serem Grana Padano - podajemy w czwartki i piątki / **Tomato tagliatelle, frutti di mare** with baby octopuses, school prawns, cherry tomatoes, chili, garlic, chopped basil, served with wine-and-butter sauce and Grana Padano cheese served on Thursdays and Fridays

Zapiekanki z pieca Meals baked in the oven

Lazania Bolognese _____ 26,90 zł

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

Gnocchi z kozim serem i truflą _____ 29,00 zł

z pomidorkami koktajlowymi, sosem serowym i orzechami / **Gnocchi with goat cheese and truffle** cherry tomatoes, cheese sauce and nuts





Trattoria & Pizzeria

Z Kuchni Klasycznej

Classic cuisine

- Duży kotlet schabowy / Large pork chop** _____ 27,90 zł
Z kapustą zasmażaną, z grzybami i śliwką suszoną oraz ziemniakami puree z koperkiem / with fried cabbage, potatoes purée, mushrooms, dried plum and dill
- Placki ziemniaczane / Potato pancakes** _____ 29,50 zł
podane z gulaszem wołowym i surówkami, ze śmietaną / with beef stew and raw salads with cream
- Filet z kurczaka faszerowany spianatą** _____ 33,00 zł
z bazylią z sosem serowym i ziemniakami gratin podane z sałatą / **Chicken fillet stuffed with salami spianata**, basil-and-cheese sauce, served with potatoes gratin and lettuce
- Domowy zraz wołowy z ogórkiem / The cook Rafał Pilszak's speciality:** _____ 36,00 zł
boczkami i musztardą w sosie własnym kluseczkami chicche i z delikatnie wędzoną modrą kapustą
- Specjalność kucharza od mięs Rafała Pilszaka / **Beef paupiette with a pickled cucumber**, bacon and mustard in pan drippings, with chicche (potato dumplings) and smoked red cabbage
- Filet z kaczki z jabłkami, cydrem i miodem / Duck fillet with apples, honey and cider** _____ 38,00 zł
na sosie żurawinowym z delikatnie wędzoną modrą kapustą z ziemniaczanymi kluseczkami chicche
/ served with cranberry sauce, with smoked red cabbage and chicche (potato dumplings)
- Policzki wołowe w sosie ziołowo-winnym / The chef, Mateusz Smoleń, recommends:** _____ 34,00 zł
podane z kluseczkami ziemniaczanymi chicche i ogórkiem kiszonym / **Beef cheeks in herb-and-wine sauce**, served with (potato dumplings) and pickled cucumber
- Burger Pancetta / Pancetta beef burger** _____ 34,00 zł
Mięso wołowe 100 %, pancetta, sos majonezowy, sałata, pomidor, cebula, papryka marynowana, frytki stekowe / 100% beef, pancetta, mayonnaise sauce, lettuce, a tomato, an onion, a marinated pepper and steakhouse fries
- Burger Speck** _____ 34,00 zł
Mięso wołowe 100 %, ser provolone, speck, sałata, pomidor, cebula, sos rosyjski, frytki stekowe / 100% beef, provolone cheese, speck, lettuce, a tomato, an onion, Russian dressing and steakhouse fries

Ryby Fish



- Przez cały tydzień / Every days of the week** _____ 38,00 zł
Grillowana ryba podana z ziemniakami gratin i sałatą (o rodzaj ryby zapytajcie naszą obsługę)
/ **Grilled fish served with tomatoes gratin and lettuce** (ask our staff what dish we are serving)
- Grillowany filet z łososia / The chef, Bartłomiej Michałek, recommends:** _____ 38,00 zł
podany z pomidorem faszerowanym kaszą jaglaną, warzywami i ziołami - Poleca Szef Kuchni - Bartłomiej Michałek / **Grilled salmon fillet served with tomatoes stuffed with millet groats, vegetables and herbs**



Pizza Pizzas

Cienkie włoskie, tradycyjne ciasto. Pizze wypiekane w piecu opalonym drewnem. Pizza w jedynym 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 _____ 22,90 zł
sos pomidorowy, mozzarella, świeża bazylia /
tomato sauce, mozzarella, fresh basil

Capriciosa _____ 28,00 zł
sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki /
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

Miodowa (with honey) _____ 29,00 zł
sos musztardowo-miodowy, mozzarella, kurczak,
cebula / with mustard-honey sauce, mozzarella, chicken
and onion

Parmeńska _____ 36,50 zł
sos pomidorowy, mozzarella, rucola,
szynka parmeńska, ser Grana Padano / tomato sauce,
mozzarella, rucola, Parma ham, Grana Padano cheese

Di Pollo _____ 31,00 zł
sos pomidorowy, mozzarella, kurczak grillowany,
pomidor koktajlowy, rucola / tomato sauce, mozzarella,
grilled chicken, a cherry tomato, rucola

Pepperoni _____ 33,00 zł
sos pomidorowy, mozzarella, salami pepperoni,
czarne oliwki, papryka jalapeno / tomato sauce,
mozzarella, salame pepperoni, black olives, jalapeño pepper

Salame _____ 28,00 zł
sos pomidorowy, mozzarella, salami, czosnek / tomato
sauce, mozzarella, salami, garlic

Dodatkowo Extras

sos pomidorowy / Extra tomato sauce _____ 2,50 zł
sos pomidorowy na ostro / Extra spicy tomato sauce _____ 2,50 zł
sos czosnkowy / Garlic sauce _____ 3,50 zł
składnik warzywny / Each extra vegetable _____ 3,50 zł
składnik mięsny / Each extra meat _____ 4,50 zł

Quattro formaggi _____ 34,50 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

Aglio Panna _____ 33,00 zł
sos czosnkowy, mozzarella, kurczak grillowany,
pomidor koktajlowy, czosnek, pieczarki,
świeży szczypiorek / garlic sauce, mozzarella, a grilled
chicken, a cherry tomato, garlic, champignons, fresh chives

Gorgonzola _____ 33,50 zł
sos pomidorowy, mozzarella, salami, gorgonzola,
pomidory koktajlowe, parmezan / tomato sauce,
mozzarella, salami, gorgonzola, cherry tomatoes, parmesan

Pizze Premium Nowość

Pizze wypiekane w piecu opalonym drewnem. Pizza
w jedynym rozmiarze ok 32 cm.

New „Premium” pizzas

Our pizzas are baked in a wood-fired oven, they are

Provola _____ 32,50 zł
Sos pomidorowy, mozzarella di bufala, włoski ser
provolone, pancetta(włoski dojrzewający boczek),
borowiki suszone, cebula / Tomato sauce, mozzarella di
bufala, Italian provolone cheese, pancetta (Italian bacon), bay
bolete mushrooms, onion

Di bufala _____ 29,00 zł
Sos pomidorowy, mozzarella di bufala, pomidorki
koktajlowe, włoska szynka dojrzewająca speck,
świeża bazylia / Tomato sauce, mozzarella di bufala, cherry
tomatoes, Italian ham speck, fresh basil

Tartufo _____ 30,00 zł
Pizza na oliwie truflowej, mozzarella di bufala, szynka
parmeńska, ser kozi, czarne oliwki, rukola / Pizza with
truffle olive oil, with mozzarella di bufala, Parma ham, goat
cheese, black olives and rucola

Spianata _____ 29,00 zł
Sos pomidorowy, mozzarella di bufala, salami
spianata, pomidorki koktajlowe, papryczki chili /
Tomato sauce, mozzarella di bufala, salami spianata, cherry
tomatoes, chilli peppers

Dodatkowe składniki PREMIUM

Szynka parmeńska, pancetta, szynka speck, _____ 6,00 zł
salami spianata / Parma ham, pancetta, speck ham, spianata salami
mozzarella di bufala, ser gorgonzola, ser kozi, _____ 6,00 zł
ser Grana Padano, ser Provolone, suszone grzyby / mozzarella di
bufala, gorgonzola, goat cheese, Grana Padano cheese, Provolone cheese
and dried mushrooms





Trattoria & Pizzeria

Menu dziecięce

Specjalne ceny, tylko dla dzieciaków :) / Our special prices are exclusively for kids :)

Danie miesiąca - o danie zapytaj obsługę / Dish of the month - ask our staff what dish we are serving this month	9,90 zł
Mini pizza - sos pomidorowy, mozzarella, 1 dowolny składnik / Mini pizza: tomato sauce, mozzarella and one component at choice	9,90 zł
Spaghetti z sosikiem bolońskim / Spaghetti with bolognese sauce	9,90 zł
Panierowane fileciki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki / Breaded chickens with French fried potatoes and carrot salad	9,90 zł
Kluseczki chicche podsmażane na maselku ze słodkim sosem malinowym / Chicche fried in butter with sweet raspberry sauce	9,90 zł
Deser lodowy / Ice cream dessert	9,90 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

Suflet z białej i ciemnej czekolady _____ 16,90 zł

z wiśnią z nutą alkoholu podany z sosem owocowym i lodami truskawkowymi (czas oczekiwania: 25 min) /

White and dark chocolate soufflé with cherry, alcohol, served with fruit sauce and strawberry ice cream, The waiting time for a soufflé is 25 minutes

Cynamonowa szarlotka z jabłkami _____ 16,50 zł

agrestem i kruszonką, podana na ciepło z lodami waniliowymi / Apple pie with cinnamon, apples, crumble topping, gooseberry, served hot with vanilla ice cream

Crumble śliwkowe z lodami karmelowymi ___ 16,90 zł

(czas oczekiwania: 25 min) / Plum crumble with caramel ice cream. The waiting time for a crumble is 25 minutes.





Trattoria & Pizzeria



Napoje zimne

Cold drinks

Kropla Beskidu _____ 6,50 zł / 12,00 zł
mineralna niegazowana (0,33l / 0,75l) / **mineral, still water**

Kropla Delice _____ 6,50 zł / 12,00 zł
naturalna gazowana (0,33l / 0,75l) / **mineral, sparkling water**

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta _____ 6,50 zł
/ Sprite / Tonic Kinley / Fuze Tea (0,25l)

Sok Cappy (0,25l) / Cappy juice _____ 6,90 zł

Sok ze świeżych grejfrutów (0,4l) _____ 15,50 zł
Freshly squeezed grapefruit juice

Kompot (0,4l) / Compote _____ 4,50 zł

Burn (0,25l) _____ 8,90 zł

Mojito bezalkoholowe (0,4l) _____ 13,00 zł

Non-alcoholic mojito

Sok z Gór 100 % naturalny 0,33l _____ 9,90 zł

jabłko / jabłkowo-porzeczkowy, jabłko-wiśnia /

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

currant/ apple and cherry

Napoje ciepłe

Warm drinks

Herbaty od Taylors of Harrogate

Czarna English Breakfast, Earl grey z bergamotą, _____ 6,90 zł

Porzeczką&Malina, Assam, Cytryna&Pomarańcza,

Zielona, Jaśminowa, Organiczny Rumianek,

Organiczna mięta / **Teas from Taylors of Harrogate**

English Breakfast black tea, Earl Grey with bergamot,

currant & raspberry, Assam, lemon & orange,

green jasmine, organic chamomille, organic peppermint

Pomarańczowa rozkosz _____ 9,90 zł

pomarańczowo-cytrynowa herbata green Taylors,
sok pomarańczowy, pomarańcze, miód, goździki, imbir /

Orange pleasure

lemon & orange Taylors tea, orange juice, oranges, honey,
cloves, ginger

Malinowy kwartet _____ 9,90 zł

malinowo-porzeczkowa herbata Taylors, sok malinowy,

maliny, konfitura malinowa / **Raspberry quartet**

blackcurrant & raspberry Taylors tea, raspberry juice,

raspberries, raspberry preserve

Zielone ukojenie _____ 9,90 zł

zielona herbata Taylors, sok pomarańczowy, pomarańcza,

mięta / **Green relief**

green Taylors tea, orange juice, oranges, mint

Herbata z sokiem malinowym lub imbirowym _____ 8,50 zł

Tea with raspberry or ginger juice

Piernikowe latte z syropem piernikowym _____ 13,00 zł

i bitą śmietaną / Gingerbread caffè latte with

gingerbread syrup and whipped cream

Czekolada z bitą śmietaną i migdałami _____ 13,90 zł

Hot chocolate with whipped cream and almonds

Czekolada z piankami _____ 13,90 zł

Hot chocolate with marshmallows



Trattoria & Pizzeria



Wina Wines

Wina domu
House wines

Wino białe / czerwone / White / red wine

Karafka 250 ml / 500 ml _____ 18,00 / 36,00 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) _____ 7,00 zł

Wiśniówka na lodzie (40ml) _____ 7,00 zł

Cherry Vodka with ice

Pigwowa / Quince vodka (40 ml) _____ 6,50 zł

Śliwkowa / Plum vodka (40 ml) _____ 7,00 zł

Żołądkowa Gorzka / Herbal vodka (40ml) _____ 7,00 zł

Mojito z rumem (400 ml) / Mojito with rum _____ 19,00 zł

Aperol Spritz z prosecco _____ 18,00 zł

Pink Spritz _____ 18,00 zł

Gordons Premium Pink Gin, Prosecco, Tonic Kinley,
czerwona porzeczka lub truskawka, kostki lodu /

Gordons Premium Pink Gin, Prosecco, Tonic Kinley,
red currant or strawberry, ice

Pink&Tonic _____ 18,00 zł

Gordons Premium Pink Gin, Tonic Kinley, czerwona
porzeczka lub truskawka, kostki lodu /

Gordons Premium Pink Gin, Tonic Kinley, red currant or
strawberry, ice

Herbata z wiśniówką / Black tea with rum _____ 13,90 zł
or cherry vodka (40 ml)

Kawa czarna / Black coffee _____ 7,90 zł

Kawa biała / White coffee _____ 8,90 zł

Cappuccino _____ 9,00 zł

Espresso / Doppio _____ 7,50zł / 9,00 zł

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

Latte machiatio z syropem karmelowym _____ 13,00 zł

Latte macchiato with caramel syrup

Miody i wina na ciepło

Crazy Szpak (150 ml) _____ 13,90 zł

Sandomierski Mocarz (150 ml) _____ 13,90 zł

Galicyjski Chillout (200 ml) _____ 12,90 zł

Mead and hot wines

Crazy Szpak (150 ml) _____ 13,90 zł

Sandomierski Mocarz (150 ml) _____ 13,90 zł

Galicyjski Chillout (200 ml) _____ 12,90 zł

Piwa Beers

Piwa lane / Draught beer

Czeska Szyszka / Czech cone 0,4 l _____ 8,80 zł

Owoce chmielu to tzw „szyszki” stąd drugi człon nazwy. Dlaczego jednak czeska? Ponieważ piwo wzbogacone jest o chmiel pochodzący z okolic Żateca - czeskiego miasta posiadającego bardzo długie tradycje piwowarskie. Najstarsze źródła dotyczące tego chmielu pochodzą z pierwszej połowy XI wieku. Dziś uważa się go za jeden z najstynniejszych chmieli na całym świecie: szlachetny, wybitnie aromatyczny, nadający piwu przyjemno korzenno-ziolowy aromat. Ma wizerunek piwa rzemieślniczego, regionalnego, będącego jednocześnie piwem premium. 0,4 l / The second part of the Polish name comes from hop fruit, that is cone. This beer means Czech because the hop used for its production came from Žatec, a Czech town with very long brewing tradition. The earliest references about this hop were noticed in the first half of the 11th century. Today, this Czech hop is considered one of the most famous around the world: it's very aromatic and gives pleasant spice-herbal aroma to this beer which is craftsmanly, regional but also premium beer. 0.4 l



Piwa Beers



Trattoria & Pizzeria

Grimbergen lany Blonde _____ 14,00 zł

Draught Grimbergen Blonde

Intensywny smak i złocistą barwę zawdzięcza klasycznej i zarazem najstarszej recepturze Bractwa Feniksa. Aromat lukrecji, miodu i orientalnych przypraw oraz gęsta i kremowa piana to znaki rozpoznawcze tego piwa - 330 ml

/ it owes its intense taste and golden color to classic and very old recipe of the Brotherhood of the Phoenix. The trademarks of this beer are: aroma of licorice, honey and oriental spices as well as thick and creamy foam. 1 bottle 330 ml

Piwo grzane z sokiem malinowym, imbirowym _____ 10,80 zł

Hot beer with raspberry-ginger sauce

Carlsberg bezalkoholowe / soft-drink 0,33l _____ 12,00 zł

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.*

Brzeski Lager _____ 14,00 zł

Polski sód 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*

Brooklyn Lager - styl piwny: American Amber Lager _____ 16,00 zł

Brooklyn Lager - this beer style: American Amber Lager

piwo dolnej fermentacji o bursztynowo-złotej barwie charakteryzujące się słodowym ciałem i odświeżającą goryczką o kwiatowym aromacie chmielu - Na finiszu wyczuwalna słodycz słodu karmelowego. But 355 ml / *a bottom-fermented lager, of golden color. It tastes molty and refreshing bitterness, with a floral hop aroma. You can also notice sweetness of caramel malt. 1 bottle 355 ml*

Brooklyn EIPA - styl piwny: India Pale Ale _____ 16,00 zł

Brooklyn EIPA - this beer style: India Pale Ale

nasycone smakiem, oferuje odważną równowagę. W jaskrawym sosnowym aromacie ze smakiem pestkowych owoców. Mieszanka tradycji i entuzjazmu. Brooklyn East IPA wyznacza standardy smaku opartego na chmielu. But 355 ml / *full of taste but really balanced. Pine aroma with taste of stone fruit. This is a mix of tradition and enthusiasm. Brooklyn East IPA sets standards for hop-based flavors. 1 bottle 355 ml*

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*

Grimbergen Double Ambrée - styl piwny: Dubbel _____ 14,00 zł

Grimbergen Double Ambrée -- this beer style: Dubbel

bursztynowe piwo górnej fermentacji. Warzone ze starannie wyselekcjonowanych gatunków słodów. Wyjątkowe z uwagi na podwójny proces fermentacji. Charakteryzuje się intensywną słodową nutą, połączoną z delikatnym posmakiem karmelu i suszonych śliwek. Piwo z mocnym temperamentem i korzenno-karmelowym aromatem - But 330 ml / *amber top-fermented beer. Brewed with ze starannie wyselekcjonowanych gatunków słodów. It is special because of its double fermentation process. It is characterized by an intense malt note, combined wit a delicate aftertaste of caramel and prunes. This is a beer with strong „temperament” and spicy-caramel aroma. 1 bottle 330 ml*

Seth & Riley's Garage - styl piwny: Radler/Hard Drink _____ 12,00 zł

Seth & Riley's Garage - this beer style: Radler/Hard Drink

Miks piwa i napoju o smaku cytrynowym. Receptura powstała na południu Stanów Zjednoczonych. Posiada niezwykłą moc orzeźwienia. But 440 ml / *a mix from beer and lemon flavored drink. This recipe is from the Southern United States. It is strong and refreshing. 1 bottle 440 ml*

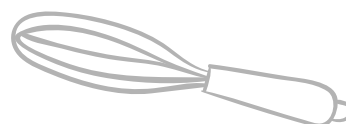
W Trzech Kaczkach oferujemy Naszym Gościom
możliwość organizacji spotkań zarówno o charakterze
okolicznościowym, jak i biznesowym.

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[®]