1 LIGA

RESTAURACJA

MENU

...przecież to naturalne, ugryźć więcej,
kiedy poczuło się pierwszy smak...



TRENING :
TRAINING:

SAŁATKA CEZAR — 19,00 pln
/fileciki anchois na kruchej sałacie rzymskiej podane z grillowanym kurczakiem oraz grzankami/
CAESAR SALAD
/anchovy fillets on crisp roman lettuce served with grilled chicken and croutons/

CAPRESE — 16,00 pln
/Mozzarella z pomidorami i rukolą polana delikatnym, malinowym kremem balsamicznym/
CAPRESE
/Mozzarella with tomatoes and arugula with delicate raspberry balsamic cream/

SAŁATKA GRECKA — 16,00 pln
/delikatne pomidory na chrupiącej lodowej sałacie z dodatkiem czerwonej cebuli, czarnych oliwek oraz serem feta, podana z dresingiem tymiankowym/
GREEK SALAD
/delicate tomatoes on crunchy iceberg lettuce with the addition of red onion, black olives and feta cheese, served with thyme dressing/

SAŁATKA SZEFA KUCHNI — 19,00 pln
/szpinak, kremowy ser kozi, złote, prażone migdały muśnięte dresingiem malinowym/
CHEF SALAD
/spinach, creamy goat cheese, golden, roasted almonds touch of raspberry dressing/

SAŁATKA GRILL & BEEF — 23,00 pln
/miks sałat z soczystą polędwicą wołową, pomidorami, zielonym ogórkiem, czerwoną papryką oraz aksamitnym dresingiem jogurtowym/
BEEF SALAD & GRILL
/mix lettuce, juicy beef tenderloin, tomato, green cucumber, red pepper and velvety yoghurt dressing/

ROZGRZEWKA:
WARM-UP:

CARPACIO WOŁOWE — 23,00 pln
/cienkie plastry polędwicy wołowej polane aromatyczną oliwą truflową, opruszone świeżą rukolą oraz tartym parmezanem/
BEEF CARPACCIO
/thin slices of sirloin drizzled with aromatic truffle oil, sprinkled with fresh arugula and grated parmesan cheese/

TRADYCYJNY BEFSZTYK TATARSKI — 20,00 pln
/polędwica wołowa podana z jajem przepiórczym, grzybkami marynowanymi, oraz kaparami/
TRADITIONAL STEAK TARTARE
/beef tenderloin served with quail egg, marinated mushrooms and capers/

ŚLEDŹ BAŁTYCKI — 10,00 pln
/delikatny śledź bałtycki z dodatkiem cebulki marynowanej w oleju, z jabłkiem i śmietaną/
BALTIC HERRING
/delicate baltic herring with the addition of onions marinated in oil/

ANTIPASTI MISTI — 30,00 pln
(dla dwojga)
/szynka parmeńska prosciutto, coppa, pancheta z dodatkiem oliwek oraz potrójnym tappas/
ANTIPASTI MISTI
(for two)
/parma prosciutto ham, coppa, pancheta with the addition of oil and triple tappas/

START !
START !

CANELLONI ZE SZPINAKIEM — 14,00 pln
/faszerowany szpinakiem makaron canellonii pod beszamelem
w sosie z pomidorów pellati i mozzarellą/
CANELLONII WITH SPINACH
/canellonii pasta stuffed with spinach with bechamel sauce
in a sauce of pellati tomatoes and mozzarella/

KREWETKI Z CZOSNKIEM — 18,00 pln
/krewetki tygrysie z czosnkiem i świeżą rukolą,
podane z bruschettą/
TIGER GARLIC PRAWNS
/tiger prawns with garlic and fresh rucola
served with bruschetta/

SKRZYDEŁKA BBQ — 17,00 pln
/skrzydełka z kurczaka pieczone na złoto w sosie bbq
podane na ostro z dipem z sera pleśniowego/
BBQ WINGS
/aked chicken wings for gold in barbecue sauce
served with spicy blue cheese dip/

PIERWSZA POŁOWA:
FIRST HALF:

MINESTRONE — **9,00 pln**
/świeże warzywa na pomidorowym wywarze z bazyliowym pesto z tartym parmezanem/
MINESTRONE
/fresh vegetables on tomato brothwith basil pesto with grated parmesan cheese/

TRADYCYJNE PRASKIE FLAKI — **10,00 pln**
/flaki na bulionie wołowym z dodatkiem warzyw, duszone ze świeżym imbirem/
TRADITIONAL PRAGUE TRIPES
/tripe in beef broth with vegetables, sauteed with fresh ginger/

ŻUREK — **9,00 pln**
/żurek na domowym zakwasie z białą kiełbasą oraz jajkiem/
ŻUREK
/żurek at home leavened with sausageand egg/

SEZONOWA ZUPA DNIA — **10,00 pln**
SEASONAL SOUP OF THE DAY

PRZERWA :
BREAK:

CARBONARA **19,00 pln**
/makaron tagliatelle z wędzonym boczkiem w sosie śmietanowym/
CABONARA
/tagliatelle pasta with smoked bacon in a creamy sauce/

PAPARDELE W SOSIE ŚMIETANOWO-GRZYBOWYM **20,00 pln**
/makaron papardelle ze świeżymi grzybami leśnymi, śmietaną z dodatkiem białego wina/
PAPARDELLE INA A CREAMY-MUSHROOM SAUCE
/papardelle pasta with fresh mushrooms, cream and white wine/

PENNE ZE SZPINAKIEM **22,00 pln**
/penne z listkami świeżego szpinaku, grilowanym kurczakiem oraz śmietaną z dodatkiem białego wina/
PENNE WITH SPINACH
/penne with fresh spinach leaves, grilled chicken and cream of with wine/

SPAGHETTI NERO **27,00 pln**
/makaron spaghetti z krewetkami tygrysimi, czosnkiem oraz świeżą pietruszką/
SPAGHETTI NERO
/pasta spaghetti with tiger prawns, garlic and fresh parsley/

TARTUFI RAVIOLI **24,00 pln**
/ravioli z dodatkiem gorgonzoli, oliwy truflowej oraz pietruszki/
TARTUFI RAVIOLI
/ravioli with gorgonzola addition, truffle oil and parsley/

DRUGA POŁOWA :
SECOND HALF :

KURCZAK NA ZIELONO — 29,00 pln
/kurczak faszerowany szpinakiem z dodatkiem czosnku, warzywną tagliatellą w sosie pomidorowym/
CHICKEN IN GREEN
/chicken stuffed with spinach with garlic, vegetable tagliatelle with tomato sauce/

MEGA SZNYCEL MILANEZE — 29,00 pln
/sznycel podawany z frytkami, pomidorkami cherry z dodatkiem białego wina/
MEGA SCHNIZEL MILANEZ
/schnitzel served with chips, cherry tomatoes with addition whitewine/

SALTIMBOCCA — 30,00 pln
/polędwiczki wieprzowe zawijane w szynkę parmeńską podane z ziemniakami puree, warzywnym tagliatelle i sosem szałwiowym/
SALTIMBOCCA
/pork fillet wrapped in parma ham served with mashed potatoes, vegetable tagliatelle and sage sauce/

OSSOBUCO — 30,00 pln
/gicz cielęca duszona z warzywami podana z ziemniakami puree, warzywami brinua oraz groszkiem zielonym/
OSSOBUCO
/veal shank, braised with vegetables, served with mashed potatoes with vegetables brinua and green peas/

STEK FLORENTYNO — 55,00 pln
/grillowany stek (t-bon) podany ze świeżym szpinakiem, pomidorkami cherry, czosnkiem oraz pieczonymi ziemniakami/
STEAK FLORENTYNO
/grilled steak (t-bon) served with fresh spinach, cherry tomatoes, garlic and roasted potatoes/

RZUT KARNY :
PENALTY KICK :

ŁOSOŚ Z GRILLA **30,00 pln**
/grillowany łosoś podany z ananasowym chatney na ryżu
oraz sosem teryaki/
GRILLED SALMON
/grilled salmon served with pineapple chatney on rice
and sauce teryaki/

PSTRĄG PIECZONY **34,00 pln**
/pstrąg pieczony ze świeżymi ziołami,
podany z puree ziemniaczanym, brokułami i migdałami/
BAKED TROUT
/trout baked with fresh herbs, served with mashed potatoes, broccoli
and almonds/

KREWETKI TYGRYSIE PIRI-PIRI **32,00 pln**
/krewetki tygrysie na maśle czosnkowym z pomidorkami cherry
oraz dzikim ryżem/
TIGER PRAWN PIRI-PIRI
/tiger prawns in garlic butter with cherry tomatoes and wild rice/

DOGRYWKA :
SHOOT-MATCH :

TIRAMISU **10,00 pln**
/tradycyjny deser włoski z serem mascarpone, amaretto,
oprószone gorzką czekoladą/
TIRAMISU
/a traditional italian dessert with mascarpone cheese, amaretto,
sprinkled with dark chocolate/

DOMOWA SZARLOTKA **9,00 pln**
/kruche ciasto z jabłkami z polskich sadów,
podajemy na ciepło z lodami waniliowym/
HOMEMADE APPLE PIE
/crisp apple pie with polish orchards,
served warm with vanilla ice cream/

SERNIK **10,00 pln**
/pieczony sernik z białą czekoladą muśnięty sosem
z owoców leśnych/
CHEESECAKE
/baked cheesecake with white chocolate
been touched forest fruit sauce/

PUCHAR LODÓW (WANILIOWO-CZEKOLADOWE)
PODANYCH Z BITĄ ŚMIETANĄ
CUP OF ICE CREAM VANILLA-CHOCOLATE
SERVED WITH WHIPPED CREAM

PIZZA :

MARGARITA **17.00 pln**
/ciasto, sos pomidorowy oraz ser mozzarella/
ARGARITA
/pie, tomato sauce and mozzarella cheese/

FUNGHI **19.00 pln**
/ciasto, sos pomidorowy, pieczarki, ser/
FUNGHI
/pie, tomato sauce, mushrooms, cheese/

PROSCIUTTO **22.00 pln**
/ciasto, parmeńska szynka prosciutto,
świeża rukola oraz pomidorki cherry/
PROSCIUTTO
/pie, parma ham prosciutto, fresh arugula
and cherry tomatoes/

SALAMI PICANTTE **21.00 pln**
/ciasto, sos pomidorowy, pikantne salami,
ser mozzarella/
SALAMI PICANTTE
/pie, tomato sauce, spicy salami,
mozzarella cheese/

QUATTRO FORMAGGI **22.00 pln**
/ciasto, sos pomidorowy, sery:
parmeński, gorgonzola, defficile mozzarella,
orginale mozzarella/
QUATTRO FORMAGGI
/pie, tomato sauce, cheese: parma, gorgonzola,
mozzarella difficile, orginale mozzarella/

SPINACI CON GORGONZOLA **21.00 pln**
/ciasto, sos czosnkowy, szpinak,
sery: mozzarella i gorgonzola/
SPINACI CON GORGONZOLA
/pie, garlic sauce, spinach,
cheeses: mozzarella and gorgonzola/

MARINARA

22.00 pln

/ciasto, sos czosnkowy, krewetki, czosnek, pomidorki cherry oraz pietruszka/

MARINARA

/pie, garlic sauce, shrimp, garlic, cherry tomatoes and parsley/

VEGETARIAO

20.00 pln

/ciasto, sos pomidorowy, ser mozzarella, oliwa extra virgin, pomidorki cherry, oliwki oraz bazylia/

VEGETARIAO

/pie,extra virgin olive oil, tomato sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, olives and basil/

PIERWSZA LIGA

22.00 pln

/ciasto, sos pomidorowy, kurczak, papryka, kukurydza oraz ananas/

FIRST LEAGUE

/pie, tomato sauce, chicken, peppers, corn and pineapple/

FOCACCIA

17.00 pln

/ciasto, suszone pomidory, suszona bazylia oraz czosnek/

FOCACCIA

/pie, dried tomatoes, dried basil and garlic/

CALZONE (WŁOSKI PIERÓG)

23.00 pln

/ser mozzarella, sos pomidorowy, pieczarki, papryka, szynka/

CALZONE (ITALIAN PIE)

/mozzarella cheese, tomato sauce, mushrooms, peppers, ham/

MENU DZIECIĘCE:

PASTA DI POMODORO **15.00 pln**
/makaron penne z sosem pomidorowym/
PASTA DI POMODORO
/penne pasta with tomato sauce/

CHRUPIĄCY KURCZAK **17.00 pln**
/filet z kurczaka panierowany, podany z frytkami, miksem sałat i ketchupem/
CHRISPY CHICKEN
*/breaded chicken fillet, served with fr*ench fries, lettuce mix-em and ketchup/

MINI PIZZA HAWAIANA **18.00 pln**
/mini pizza z szynką i ananasem/
MINI HAWAI PIZZA
/mini pizza with ham and pineapple/

NAPOJE ZIMNE
OLD BEVERAGES

SOK POMARAŃCZOWY ***ORANGE JUICE***	**0,2 l**	**5,00 pln**
SOK JABŁKOWY ***APPLE JUICE***	**0,2 l**	**5,00 pln**
SOK Z CZARNEJ PORZECZKI ***BLACK CURANT JUICE***	**0,2 l**	**5,00 pln**
SOK POMIDOROWY ***TOMATOES JUICE***	**0,2 l**	**5,00 pln**
SOK GREJPFRUTOWY ***GRAPEFRUIT JUICE***	**0,2 l**	**5,00 pln**
SOK ZE ŚWIEŻYCH POMARAŃCZY ***FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE***	**0,2 l**	**12,00 pln**
SOK ZE ŚWIEŻYCH GREJPFRUTÓW ***FRESHLY SQUEEZED GRAPEFRUIT JUICE***	**0,2 l**	**12,00 pln**
WODA MINERALNA "KROPLA BESKIDU" ***MINERAL WATER***	**0,2 l**	**4,00 pln**
TONIC	**0,2 l**	**5,00 pln**
SPRITE	**0,2 l**	**5,00 pln**
FANTA	**0,2 l**	**5,00 pln**
NESTEA	**0,2 l**	**5,00 pln**
COCA-COLA	**0,2 l**	**5,00 pln**
COCA-COLA LIGHT	**0,2 l**	**5,00 pln**
COCA-COLA DZBAN	**1,0 l**	**15,00 pln**
WODA MINERALNA DZBAN	**1,0 l**	**10,00 pln**
TONIC DZBAN	**1,0 l**	**15,00 pln**
SPRITE DZBAN	**1,0 l**	**15,00 pln**

NAPOJE GORĄCE
HOT DRINKS

HERBATA LIPTON ***LIPTON TEA***	**6,00 pln**
HERBATA OWOCOWA ***FRUIT TEA***	**6,00 pln**
HERBATA LIPTON - DZBANEK ***LIPTON TEA JUG***	**8,00 pln**
KAWA EXPRESSO ***CAFFE EXSPRESSO***	**6,00 pln**
KAWA CZARNA ***BLACK COFEE***	**6,00 pln**
KAWA Z MLEKIEM ***COFFE WITH MILK***	**7,00 pln**
KAWA CAPPUCCINO ***CAPPUCCINO COFFE***	**10,00 pln**
KAWA LATTE ***LATTE COFFE***	**12,00 pln**
KAWA MROŻONA ***ICE COFFEE***	**12,00 pln**
CZEKOLADA NA GORĄCO ***HOT CHOCOLATTE***	**8,00 pln**

PIWO BECZKOWE
DRAFT BEER

ŻYWIEC	**0,5 l**	**9,00 pln**
ŻYWIEC	**0,3 l**	**7,00 pln**
WARKA	**0,5 l**	**7,00 pln**
WARKA	**0,3 l**	

GRZANIEC Z PIWA
HOT BEER WITH SPICES

PIWO BUTELKOWE
BOTTLED BEER

KRÓLEWSKIE	**0,5 l**	**8,00 pln**
TYSKIE	**0,5 l**	**8,00 pln**
HAINEKEN	**0,5 l**	**10,00 pln**
DESPERADOS	**0,5 l**	**11,00 pln**
PAULANER	**0,4 l**	**12,00 pln**
MILLER	**0,33 l**	**10,00 pln**
CORONA	**0,33 l**	**10,00 pln**

WÓDKA 50 ml
VODKA

WYBOROWA	**8,00 pln**
ŻYTNIA	**5,00 pln**
BIAŁA ŻUBRÓWKA ***WHITE BISON VODKA***	**8,00 pln**
FINLANDIA	**10,00 pln**
ŻUBRÓWKA TRADYCYJNA ***TRADITIONAL BISON VODKA***	**8,00 pln**
ŻOŁĄDKOWA GORZKA ***VODKA BITTER***	**8,00 pln**
ŻOŁĄDKOWA GORZKA MIĘTOWA ***VODKA BITTER MINT***	**8,00 pln**
SOPLICA MALINOWA ***SOPLICA RASPBERRY***	**8,00 pln**
WIŚNIÓWKA ***CHERRY LIQUEUR***	**8,00 pln**
BECHEROWKA	**10,00 pln**
JAGERMEISTER	**10,00 pln**
TEQUILA SIERRA	**15,00 pln**

WHISKY 50 ml

JOHNNIE WALKER RED/BLACK	25,00 pln
CHIVAS REGAL	20,00 pln
BALLANTINES	
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	35,00 pln
JIM BEAM	15,00 pln

LIQUEUR

ADWOCAT	8,00 pln
KRUPNIK	10,00 pln
BAILEYS	13,00 pln
COINTREAU	13,00 pln
KAHLUE	15,00 pln
LIKIER ORZECHOWY	10,00 pln
LIKIER MIODOWY	10,00 pln

KONIAK/BRENDY 50 ml
COGNAC/BRENDY

HENNESSY	**25,00 pln**
MARTELL	**21,00 pln**
NAPOLEON	**12,00 pln**
STOCK	**15,00 pln**

VERMUTY 100 ml
VERMOUTHS

MARTINI BIANCO	**12,00 pln**
MARTINI ROSSO	**12,00 pln**
MARTINI EXTRA DRY	**12,00 pln**

APERITIF 100 ml
APERITIF

CAMPARI	**14,00 pln**

SZOTY
SHOTS

PASSION KILLER **22,00 pln**
vodka, passoa passion, tequila

B52 **25,00 pln**
kahlua baileys, cointreau

KAMIKAZ **20,00 pln**
vodka, fresh lemon, blue curacao

BEZ ALKOHOLU
NON ALCOHOLIC

VIRGIN MOJITO **12,00 pln**
min, brown sugar, fizzy water

HEPPY SUNSHINE **12,00 pln**
orange juice, grenadine, fresh lemon juice

KLASYCZNE COCTAILE
CLASSIC COCKTAILES

APPLE PIE **15,00 pln**
bison vodka, apple juice

BLACK RUSSIAN **15,00 pln**
vodka, kahlua

AMERICANO **20,00 pln**
campari, rosso vermouth, mineral water

METROPOLITAN **20,00 pln**
vodka kurant, triple sec, cranberry juice

ORGASM **22,00 pln**
kahula, amaretto, baileys, milk

CUBA LIBRE **18,00 pln**
rum, cola, fresh-squeezed lime juice

PINA COLADA **25,00 pln**
rum, malibu, milk, pinepple juice

DAIQUIRI CLASSIC **18,00 pln**
rum, fresh-squeezed lemon juice, suger syrup

MOJITO **18,00 pln**
rum, sprite, mint leaves

LONG ISLAND ICED TEA **30,00 pln**
vodka, tequila, rum, triplesec, gin,
fresh - squeezed lemon juice, sugar syrup, kiwi

TEGUILA SUNRISE **20,00 pln**
tequila, orange juice, grenadine

PIERWSZA LIGA **15,00 pln**
vodka bitter, sprite, fresh cucumber

MANHATTAN **25,00 pln**
whisky, vermotouth dray, dash angostura bitters



RESTAURACJA 1-SZA LIGA

Warszawa
ul. Jagiellońska 26 (róg ul. Kłopotowskiego)

rezerwacje:

tel. +48 22 343 03 45
tel. +48 512 559 022

www.cafeuaktorow.pl
e-mail: restauracja1liga@cafeuaktorow.pl