

SLOW FOOD PIZZA & MORE

# STACJA NEAPOL



## MOZZARELLA FIOR DI LATTE, DI BUFALA CZY MOŻE DODATKOWA BURRATA?

Istnieje możliwość zamiany klasycznej mozzarelli na oryginalną di bufalę lub dobranie dodatkowej burraty.

Mozzarella di bufala + 7 zł  
Burrata di bufala + 14 zł

## ANTIPASTI

### FOCACCIA Z ROZMARYNEM I SOLĄ MORSKĄ

Dobierz:

- porcja dużych oliwek z pestką tricolore 12
- pasta z suszonych pomidorów 9
- fonduta parmezanowo-selerowa 9
- autorski sos chilli 7

### BRUSCHETTA NR 1

Ricotta, pomidory półsuszone, autorskie pesto, pecorino romano, glaze klasyczny

### BRUSCHETTA NR 2

Grillowane pieczarki z czosnkiem i tymiankiem, provolone piccante, speck

### BURRATA

Speck, rukola, pieczone pomidory z czosnkiem i tymiankiem, oliwa, glaze figowy, focaccia z rozmarynem i solą morską

### BUFALA

Świeża mozzarella di bufala w sosie nduja, orzech włoski, miód, tymianek, autorskie pieczywo

## SALATY

### KURCZAK

Mix sałat, marynowane mięso z udek kurczaka, pomidorki koktajlowe, czerwona cebula, oliwki taggiasche, płatki grana padano, prażony stonecznik, winegret musztardowo-miodowy, autorskie pieczywo

### KOZA

Mix sałat z rukolą, karmelizowana rolada kozia pleśniowa, pomidorki koktajlowe, winogrona, prażone orzechy włoskie, marynowana marchewka, winegret owocowy, autorskie pieczywo

## PIZZA GOURMET

### PIZZA MIESIĄCA

Zapytaj obsługę, co specjalnego uszykowaliśmy na ten miesiąc.

### PIZZA NR 1

Sos pomidorowy, speck, pieczone pomidory z czosnkiem i tymiankiem, świeża mozzarella di bufala, rukola, glaze balsamiczny figowy, provolone piccante

### PIZZA NR 2

Crema fraiche, Mortadela IGP, pasta z suszonych pomidorów, autorskie pesto, pistacje, burrata

### PIZZA NR 3

Pasta truflowa, sopressa piccante, tymianek, czerwona cebula, provolone piccante

### PIZZA NR 4

Rolada kozia pleśniowa, czosnek, wolno pieczona marynowana pietruszka, glaze balsamiczny figowy

### PIZZA NR 5

Chutney z czerwonej cebuli, oliwki taggiasche, pieczone pomidory z czosnkiem i tymiankiem, różowy pieprz, fonduta parmezanowo-selerowa

### PIZZA NR 6

Chutney z czerwonej cebuli, domowa biała kiełbaska, autorski sos chilli, ricotta salata

### PIZZA NR 7

Sos pomidorowy, nduja, czerwona cebula, oliwki taggiasche, burrata, provolone piccante

### PIZZA NR 8

Prosciutto cotto, grillowane pieczarki z czosnkiem i tymiankiem, oliwki taggiasche, pasta z suszonych pomidorów

### PIZZA NR 9

Crema fraiche, salame napoli, por, gorgonzola, świeżo zmielony czarny pieprz

### PIZZA NR 10

Crema fraiche, nduja, por, ricotta, miód od p. Władystawa z *Pasieki spod Ślęży*, tymianek

### PIZZA NR 11

Autorskie pesto, pomidory półsuszone, pomidory pieczone z czosnkiem i tymiankiem, pomidory koktajlowe, burrata, świeża bazylija, płatki grana padano

### PIZZA NR 12 — QUATTRO FORMAGGI

Sos pomidorowy, gorgonzola, mozzarella fior di latte, pecorino romano, grana padano

## PIZZA KLASYCZNA

### PIZZA NR 13 — MARGHERITA

Sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, grana padano, bazylija

### PIZZA NR 14 — MARGHERITA DI BUFALA DOP

Sos pomidorowy, mozzarella di bufala, grana padano, bazylija

### PIZZA NR 15

Sos pomidorowy, prosciutto cotto / sopressa piccante / salame napoli (*jedna wędlina do wyboru*)

### PIZZA NR 16

Sos pomidorowy, pieczone pomidory z czosnkiem i tymiankiem, ricotta, autorskie pesto

### PIZZA NR 17

Sos pomidorowy, szpinak, pasta z suszonych pomidorów, czosnek, pecorino romano

### PIZZA NR 18

Sos pomidorowy, wędzona bufala, sopressa piccante, czerwona cebula

### PIZZA NR 19

Sos pomidorowy, prosciutto cotto, oliwki taggiasche, czerwona cebula, sycylijskie oregano

### PIZZA NR 20

Sos pomidorowy, gruszka, rolada kozia pleśniowa, rukola, orzechy włoskie, glaze balsamiczny

### PIZZA NR 21 — MARINARA

Marinara (sos pomidorowy, czosnek, sycylijskie oregano, bez mozzarelli)

### PIZZA NR 22

Autorski sos musztardowo-miodowy, domowa biała kiełbaska, czosnek, chilli, pasta z suszonych pomidorów, czerwona cebula

## DESERY

### DESER DNIA

Autorskie desery | zapytaj obsługę jakie dziś serwujemy

### CANNOLO SICILIANO

Wspaniałe krucha rurka nadziewana stodką owczą ricottą z dodatkiem pistacji

\* lista alergenów dostępna u obsługi

## NAPOJE ZIMNE

### DOMOWA LEMONIADA

0,3 l | pomarańcza | cytryna | mięta | syrop cukrowy | lód

### ŚWIEŻO WYCISKANY SOK Z POMARAŃCZY

0,3 l | sezonowo z sycylijskich pomarańczy

### DOMOWA KOMBUCHA BY KLARA

0,3 l | robiona przez nas na miejscu, zapytaj o smak i dostępność

### FRITZ-KOLA

0,33 l | różne smaki | zapytaj obsługę

### NATURALNA KOKO KOMBUCHA

0,33 l | różne smaki | zapytaj obsługę

### SOKI OWOCOWE Z SADÓW ŚLĘŻAŃSKICH

0,33 l | różne smaki | zapytaj obsługę | produkt lokalny

### WODA GAZOWANA | NIEGAZOWANA

0,33 l | lub dzbanek — dolewka bez limitu

## PIWA

### AUTORSKIE VA BENE BIRRA MANIA & STACJA NEAPOL

0,5 l | SICILIAN PILS

### RZEMIEŚNICZE Z BROWARU BIRRA MANIA LUB NEPO

0,5 l | różne rodzaje | zapytaj obsługę

### BROWAR WIEŻYCA

0,5 l | bursztynowe | ciemne | produkt lokalny

### BROWAR SOBÓTKA GÓRKA 12

0,33 l | produkt lokalny

### RZEMIEŚNICZE BEZALKOHOLOWE BIRRA MANIA

0,5 l | różne rodzaje | zapytaj obsługę

### MIŁOŚLAW BEZALKOHOLOWY

0,5 l | pszeniczne | IPA

## KAWA

### 22 ESPRESSO/DOPPIO

### AMERICANO

### 22 FLAT WHITE

### CAPPUCCINO MAŁE/DUŻE

### 17 CAFFE LATTE

### RÓŻANE LATTE

16 0,3 l | espresso | mleko | syrop różany *Mount Caramel* | bita śmietana | płatki róży | cukier różany

### LAWENDOWE LATTE

13 0,3 l | espresso | mleko | syrop lawendowy *Mount Caramel* | bita śmietana | płatki lawendy | puder lawendowy

### PUMPKIN SPICE LATTE

12 0,3 l | espresso doppio | mleko | syrop *Mount Caramel* | bita śmietana | stony karmel | cynamon | ciasteczko korzenne

### 8/16 MLEKO OWSIANE DRYK LUB MLEKO BEZ LAKTOZY

## HERBATA

### HERBATA LIŚCIASTA

0,4 l | różne smaki | zapytaj obsługę

### SOK MALINOWY/RÓŻANY DO HERBATY

Od p. Marka z *Malinowego Sadu* | zapytaj obsługę | produkt lokalny

### MIÓD LIPOWY DO HERBATY

Od p. Władysława z *Pasieki Spod Ślęży* | produkt lokalny

## SEZONOWE

### NAPARY ZIMOWE

22 0,33 l | różne smaki | zapytaj jaki jest dzisiaj serwowany

### GRZANE WINO

18 0,33 l | wino domowe czerwone | sok z pomarańczy | miód | cynamon | goździki | pomarańcza

### GRZANE PIWO — MOŻE BYĆ W WERSJI 0%

20 0,33 l | piwo Charlotte NEPO | sok z pomarańczy | miód | cynamon | goździki | pomarańcza

18 **ZESKANUJ KOD QR, ABY PRZECZYTAĆ O NASZYCH SKŁADNIKACH**

## WINO DOMOWE



0,15 l



0,5 l

10/14 **Saveurs de Pomerols Blanc Pays de Thau IGP | białe, wytrawne | szczepy: terret blanc, vermentino**

14 Słomkowa barwa, kwiatowy bukiet. Delikatne, pełne i gładkie na podniebieniu, z migdałowym finatem.

16/20 **Stranero Merlot Cabernet Veneto IGT | czerwone, wytrawne | szczepy: cabernet sauvignon, merlot**

20 24 Rubinowy kolor, intensywny owocowy aromat. Wyczuwalne wiśnie, czereśnie i porzeczki z nutami korzennymi. Świeże i lekko ściągające w ustach.

## BĄBELKI

### 24 APEROL SPRITZ

0,24 l | Prosecco | Aperol | pomarańcza | woda gazowana

### HUGO

4 0,24 l | Prosecco | syrop z kwiatów bzu | limonka | mięta | woda gazowana

### VIRGIN MOJITO — 0%

18 0,3 l | autorski syrop mojito | limonka | mięta | cukier trzcinowy | woda gazowana

### VIRGIN HUGO — 0%

4 0,3 l | syrop z kwiatów bzu | limonka | mięta | woda gazowana

## MENU DLA PUPILA

### PORCJA SZYNKI GOTOWANEJ DLA PUPILA

14 Wasi pupile mogą się nią zająć bez obaw, skonsultowaliśmy to z naszym lokalnym weterynarzem!



### SERWIS

Grupom od 6 osób doliczamy 10% serwisu. W weekendy rezerwacje przyjmujemy jedynie dla grup od 6 osób wżwyż.

### REALIZACJA VOUCHERÓW

Jeśli chcecie Państwo zrealizować voucher należy poinformować o tym obsługę przed prośbą o wystawienie rachunku. Obsługa nie może zmienić wystawionego już rachunku fiskalnego, ani wystawić kolejnego.

### WYSTAWIANIE FAKTUR

Jeśli chcecie Państwo otrzymać fakturę należy poinformować o tym obsługę przed prośbą o wystawienie rachunku. Obsługa nie może zmienić wystawionego już rachunku fiskalnego ani wystawić kolejnego.

