

FOOD SHARING CARGO

Talerzyki

GARNUSZEK W STYLU WŁOSKIM 53,-

kalmar, krewetka, ośmiornica, mule, pomidory, świeże zioła, pieczywo

PLATER SELEKCJONOWANY POLSKI 48,- mały / 92,- duży

selekcja serów, selekcja wędlin, pieczywo

PLATER SELEKCJONOWANY HISZPAŃSKI 48,- mały / 92,- duży

selekcja serów, selekcja wędlin, pieczywo

TATAR Z POLSKIEJ WOŁOWINY 49,-

polędwica, pikle, majo anchoise, żel żółtko, oliwa szczypiorkowa, pieczywo

KREWETKI 49,-

krewetki, czosnek, pietruszka, nduja piccante, pieczywo

TATAR Z TUŃCZYKA 45,-

polędwica z tuńczyka, guacamole, salsa z pomidorków cherry z papryczką chilli i kolendrą, oliwa cytrynowa, creme fresh, marynowany imbir, pieczywo

Starters

ITALIAN STYLE GARNISH 53,-

calamari, shrimp, octopus, mussels, tomatoes, herb sauce, bread

POLISH SELECTION PLATTER 48,- small / 92,- large

cheese selection, cold cuts selection, bread

SPANISH SELECTION PLATTER 48,- small / 92,- large

cheese selection, cold cuts selection, bread

POLISH BEEF TARTARE 49,-

beef tenderloin, pickles, anchovy mayo, egg yolk gel, chive oil, bread

SHRIMPS 49,-

shrimps, garlic, persley, nduja piccante, bread

TUNA TARTARE 45,-

Tuna loin, guacamole, cherry tomato salsa with chili pepper and cilantro, lemon olive oil, crème fraîche, pickled ginger, bread



DANIA WEGETARIANSKIE

GNOCCHI BURACZANE Z MASCARPONE I ORZECHAMI 41,-

kozi ser, grana padano, orzechy: nerkowca, włoskie, laskowe

TAGLIATELLE ZE SZPARAGAMI 39,-

estragon, pomidorki cherry, czosnek, białe wino, masło, parmezan

GRILLOWANY STEK Z KALAFIORA 31,-

masło, szparagi, orzechy: nerkowca, włoskie, laskowe



VEGE

BEETROOT GNOCCHI WITH MASCARPONE AND NUTS 41,-

goat cheese, nuts, grana padano

TAGLIATELLE WITH ASPARAGUS 39,-

tarragon, cherry tomatoes, garlic, white wine, butter, parmesan

GRILLED CAULIFLOWER STEAK 31,-

butter, asparagus, nuts



ZUPY

ZUPA SEZONOWA 29,-

zapytaj obsługę co dzisiaj przygotował szefkuchni

BULION WOŁOWY 31,-

bulion, warzywa julienne, pierożek z wołowiną



SOUPS

SEASONAL SOUP 29,-

ask the staff about today's chef's special

BEEF BROTH 31,-

beef broth, vegetable julienne, beef dumpling



SALATKI

SAŁATKA NICEJSKA 46,-

polędwica z tuńczyka, mix sałat, vinaigrette, cebula czerwona, pomidorki, oliwki, jajko, pieczywo

SAŁATKA CEZAR 44,-

sałata rzymska, grillowany kurczak, boczek, grzanki, parmezan, mayo anchois

SAŁATKA Z KOZIM SEREM 45,-

gruszka, orzech laskowy, sałata, vinaigrette, burak, pieczywo



SALADS

NIÇOISE SALAD 46,-

tuna fillet, mixed greens, vinaigrette, red onion, cherry tomatoes, olives, egg, bread

CAESAR SALAD 44,-

romaine lettuce, grilled chicken, bacon, croutons, parmesan, anchovy mayo

SALAD WITH GOAT CHEESE 45,-

pear, hazelnuts, lettuce, vinaigrette, beet, bread



DESERY

KREMOWY SERNIK 27,-

owoce leśne, palona biała czekolada

DESER LODOWY 3 gałki 26,-

owoce sezonowe, bita śmietana

TIRAMISU 29,-

biskopity nasączone kawą i amaretto, krem mascarpone, kakao



DESSERTS

CREAMY CHEESECAKE 27,-

forest fruit, toasted white chocolate

ICE CREAM DESSERT 3 scoops 26,-

seasonal fruit, whipped cream

TIRAMISU 29,-

biscuit soaked in coffee and amaretto, mascarpone cream, cocoa

DLA DZIECI

MINI PIZZA MARGHERITA 19,-

MINI PIZZA Z SZYNKĄ 21,-

PANIEROWANE FILECIKI 21,-

frytki, zielona sałata

KLUSECZKI 21,-

z kremem czekoladowym i owocami

CHILDREN'S MENU

MINI MARGHERITA PIZZA 19,-

MINI PIZZA WITH HAM 21,-

BREADED CHICKEN TENDERS 21,-

fries, green salad

DUMPLINGS 21,-

with chocolate cream and fruits

PIZZA

FOCACCIA CLASSICA 28,-

oliwa extra virgin, sól morska

MARGHERITA 34,-

sos z pomidorów san marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, bazylia

MARGHERITA DI BUFALA 40,-

sos z pomidorów san marzano D.O.P, mozzarella di bufala, bazylia, oliwa

CAPRICIOSA 43,-

sos z pomidorów san marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, szynka cotto, pieczarki, bazylia

SALAME NAPOLI 43,-

sos z pomidorów san marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, salami napoli, oliwki, liguria, czosnek konfitowany, gorgonzola

BRESAOLA 49,-

sos z pomidorów san marzano D.O.P, bresaola, mozzarella fior di latte, gruszka, gorgonzola, rukola

PARMA 47,-

sos z pomidorów san marzano, mozzarella fior di latte, rukola, prosciutto crudo, grana padano, pomidorki koktajlowe

NDUJA PICANTE 42,-

sos z pomidorów san marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, jalapeno, kapary, nduja picante

QUATTRO FORMAGGI 45,-

sos śmietanowy, mozzarella fior di latte, gorgonzola, grana padano, ricotta, orzechy

PANCETTA & SALAME 48,-

sos z pomidorów san marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, pancetta, salami, czosnek, gorgonzola



FOCACCIA CLASSICA 28,-

extra virgin olive oil, sea salt

MARGHERITA 34,-

san marzano D.O.P tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil

MARGHERITA DI BUFALA 40,-

san marzano D.O.P tomato sauce, bufala mozzarella, basil, olive oil

CAPRICIOSA 43,-

san marzano D.O.P tomato sauce, fior di latte mozzarella, cotto ham, mushrooms, basil

SALAME NAPOLI 42,-

san marzano D.O.P tomato sauce, mozzarella fior di latte, salami napoli, olives, liguria, confit garlic

BRESAOLA 49,-

san marzano D.O.P tomato sauce, bresaola, fior di latte mozzarella, pear, gorgonzola, arugula

PARMA 47,-

San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, arugula, prosciutto crudo, grana padano, cherry tomatoes

NDUJA PICANTE 42,-

San Marzano D.O.P tomato sauce, mozzarella fior di latte, jalapeno, capers, nduja picante

QUATTRO FORMAGGI 45,-

cream sauce, mozzarella fior di latte, gorgonzola, grana padano, ricotta, nuts

PANCETTA & SALAME 45,-

San Marzano D.O.P tomato sauce, mozzarella fior di latte, pancetta, salami, garlic, gorgonzola

RYBY & OWOCE MORZA

OŚMIORNICA 105,-

puree chipotles, dziki brokuł, marynowana cytryna

POŁĘDWICA Z TUŃCZYKA 250g 85,-

podawana z grillowaną cytryną i pomidorkami cherry

MAKARON NERO 55,-

krewetki, chili, czosnek, pietruszka, masło

MULE PROSTO Z TARGU CHIOGGIA 500g 59,- / 1000g 99,-

dostępne od czwartku do niedzieli

- NA BIAŁYM WINIE I CZOSNKU
- POMIDOROWO-KOLENDROWE

ŚWIEŻA GRILLOWANA RYBA PROSTO Z TARGU Z CHIOGGIA 65,-

o rodzaj ryby pytaj obsługę / waga ok. ~400 g

ryba podawana z grillowaną cytryną oraz pomidorkami cherry

OSTRYGI 6 sztuk 90,- / 12 sztuk 150,-

SET DEGUSTACYJNY OWOCÓW MORZA MAŁY 145,-

połędwica z tuńczyka, kalmary, krewetki, ośmiornica,
ostrygi 3 szt, mule, pomidorki

SET DEGUSTACYJNY OWOCÓW MORZA DUŻY 210,-

połędwica z tuńczyka, ryba w stylu butterfly, kalmary, krewetki,
ośmiornica, ostrygi 5 szt, mule, pomidorki



FISH & SEA FOOD

OCTOPUS 105,-

chipotles puree, wild broccoli, marinated lemon

TUNA LOIN 250g 85,-

served with grilled lemon and cherry tomatoes

BLACK INK PASTA 55,-

shrimp, chili, garlic, parsley, butter

MUSSELS DIRECTLY FROM THE CHIOGGIA MARKET 500g 59,- / 1000g 99,-

available from thursday to sunday

- IN WHITE WINE AND GARLIC
- TOMATO - CILANTRO

FRESH GRILLED FISH DIRECTLY FROM THE CHIOGGIA MARKET 65,-

ask the staff for fish type / approx ~400 g

fish served with grilled lemon and cherry tomatoes

OYSTERS 6 pieces 90,- / 12 pieces 150,-

SEAFOOD TASTING MENU SMALL 145,-

tuna loin, calamari, shrimp, octopus, 3 oysters,
mussels, cherry tomatoes

SEAFOOD TASTING MENU LARGE 210,-

tuna loin, butterfly-style fish, calamari, shrimp,
octopus, 5 oysters, mussels, cherry tomatoes





GRILL & MEAT

FILET MIGNON Z POLSKIEJ WOŁOWINY 200/300g 95/125,-

T-BONE STEAK 500g 200,-

SEZONOWANY POLSKI ANTRYKOT 300g 135,-

SEZONOWANY POLSKI ROSTBEF 300g 135,-

SET DEGUSTACYJNY 380,-

filet mignon 200g, antrykot 200g, rostbef 200g, pieczone ziemniaki, warzywa grillowane, dwa sosy do wyboru

SURF & TURF *dodatek do wołowiny*

włoska grillowana krewetka w całości

1 sztuka 18,-

2 sztuki 32,-

3 sztuki 45,-

BURGER CARGO 54,-

duńska szarpana wołowina, ser bursztyn, sałata, sos rancher, ogórek chili, frytki domowe

BURGER KLASYCZNY 49,-

wołowina, świeży ogórek, pomidor, czerwona cebula, sos mayo, frytki domowe

ŻEBRO WOŁOWE 120,-

żebro wołowe 700g, colesław, ziemniaki pieczone w soli, sos do wyboru

COMBER JAGNIĘCY 130,-

comber jagnięcy 300g, puree ziemniaczane z czosnkiem, sos z zielonego pieprzu, pieczone pomidorki cherry

FILET Z KURCZAKA SUPREME 47,-

gnocchi, grzyby, demi glace, pietruszka



DODATKI

ZIEMNIAKI PIECZONE W SOLI 16,-

PIECZONY BATAT 17,-

FRYTKI DOMOWE 16,-

FRYTKI DOMOWE Z PARMEZANEM 24,-

ZIELONE SAŁATY 19,-

pomidor, ogórek, cebula

GRILLOWANE WARZYWA 22,-

SEZONOWE WARZYWA Z PATELNI 22,-

sezonowe młode warzywa przyrządzane na maśle z bułką tartą

GRILLOWANE PIECZYWO małe 6,- / duże 12,-

MASŁA & SOSY & 12,-

MASŁO ZIOŁOWE

MASŁO CHIPOTLES

SOS RANCHER

SOS BBQ

SOS SŁONY KARMEL

SOS Z ZIELONEGO PIEPRZU I KONIAKU

SOS.CHIMICHURRI



GRILL & MEAT

FILET MIGNON OF POLISH BEEF 200/300g 95/125,-

T-BONE STEAK 500g 200,-

SEASONED POLISH RIBEYE STEAK 300g 135,-

SEASONED POLISH ROASTBEEF 300g 135,-

TASTING SET 380,-

filet mignon 200g, sirloin steak 200g, ribeye steak 200g, roasted potatoes, grilled vegetables, two sauce choices

SURF & TURF *beef additio*

grilled italian shrimp

1 pcs 18,-

2 pcs 32,-

3 pcs 45,-

CARGO BURGER 54,-

danish pulled beef, amber cheese, lettuce, rancher sauce, chili cucumber, home fries

CLASSIC BURGER 49,-

beef, fresh cucumber, tomato, red onion, mayo sauce, home fries

BEEF RIBS 120,-

beef rib 700g, coleslaw, salt-baked potatoes, sauce of your choice

RACK OF LAMB 130,-

lamb rack 300g, garlic mashed potatoes, green pepper sauce, roasted cherry tomatoes

SUPREME CHICKEN FILET 47,-

gnocchi, mushrooms, demi glace, parsley



SIDES

SALT-BAKED POTATOES 16,-

ROASTED SWEET POTATO 17,-

HOMEMADE FRIES 16,-

HOMEMADE PARMESAN FRIES 24,-

GREEN SALADS 19,-

tomato, cucumber, onion

GRILLED VEGETABLES 22,-

SEASONAL SAUTÉED VEGETABLES 22,-

seasonal young vegetables cooked in butter with breadcrumbs

GRILLED BREAD small 6,- / large 12,-

BUTTERS & SAUCES 12,-

HERBAL BUTTER

CHIPOTLE BUTTER

RANCHER SAUCE

BBQ SAUCE

SALTY CARAMEL SAUCE

GREEN PEPPER & COGNAC SAUCE

CHIMICHURRI SAUCE