

ANTIPASTI

KREM Z POMIDORÓW 🍷

mascarpone, pesto bazyliowe, bazylia

FOCCACIA 🍷

czosnek, rozmaryn, oliwa, sól Maldon

CAPRESE 🍷

mozzarella di bufala campana, pomidor cherry, bazylia, rukola, krem balsamiczny, oliwa extra vergine

BURRATA SAN DANIELE

burrata, rukola, pomidor cherry, prosciutto di San Daniele DOP, oliwa extra vergine

BURRATA E ANCHOIS

burrata, rukola, pomidor cherry, anchois, oliwa extra vergine

MARYNOWANE OLIWKI 🍷

pomarańcza, czosnek, cytryna, tymianek, rozmaryn

CARPACCIO WOŁOWE

połędwica wołowa, salsa truflowa, kapary, rukola, grana padano DOP, balsamico

ANTIPASTI

deska wędlin, serów, oliwek

SPECIALI ANTIPASTI

CEVICHE Z TUŃCZYKA

Świeży tuńczyk z Malediwów w autorskiej marynacie z maraku z dodatkiem kolendry, chilli, szalotki oraz chipsu z San Daniel i prażonego czosnku

TATAKI HEREFORD

Obsmażony stek rasy Hereford podany w plastrach w autorskiej glazurze na bazie sosu sojowego z dodatkiem chilli i kolendry

TATAR WOŁOWY

Drobno siekana połędwica wołowa, szalotka, kapar, anchois, majonez truflowy, żółtko, skórka z cytryny, foccacia

VITELLO TONNATO

Delikatna cielęcina gotowana w białym winie serwowana w plastrach z sosem z tuńczyka z dodatkiem kaparów, anchois i domowego majonezu

PASTA

PASTA AL TARTUFO NERO

Makaron Linguine z krewetkami podany w autorskim sosie ze świeżej czarnej trufli z dodatkiem śmietanki, boczników, szalotki, czosnku i parmezanu

RAGÙ

Makaron Paccheri Neapolitan, sos Ragù na mięsie wołowym Black Angus podany z parmezanem oraz bazylią

FRUTTI DI MARE BY PALEC DO BUDKI

KREWETKI W MARYNACIE

Krewetki 16/20, oliwa, czosnek, szalotka, pietruszka, chilli, foccacia, pomidor cherry

KREWETKI SPIANATA 🍷

Krewetki 16/20, salami spianata, sriracha, czosnek, szalotka, pietruszka, foccacia

CARPACCIO Z OŚMIORNICY

macki z ośmiornicy, salsa (oregano, pietruszka, cytryna, oliwa EV, szalotka), pecorino DOP, foccacia

GAMBARETTO BLACK TIGER GAMBAS

• 3 sztuki grillowanych krewetek black tiger Gambas w emulsji z ciemnego rumu i maraku z dodatkiem palonego ananasa, chilli, szalotki, czosnku oraz kolendry, foccacia

• 3 sztuki grillowanych krewetek black tiger Gambas podanych z masłem palonym, natką pietruszki oraz foccacia

DESERY

TIRAMISU

Krem z mascarpone, savoiardi, espresso, amaretto, kakao

CANNOLLI

2 kruszki sycylijskie rurki z nadzieniem z serka ricotta z dodatkiem pistacji oraz cytryn

PANNA COTA

Aksamitna Panna Cotta waniliowa w towarzystwie maślanej kruszonki i puree z maraku

26

19

29

38

35

19

42

109

46

49

41

43

59

43

PIZZE SPECIALI SPECJAŁY NASZEJ KUCHNI

LA CREMA

mozzarella fior di latte, krem z parmezanu, mortadella, karmelizowane pomidory z peperoncino, pesto bazyliowe, pistacje

TARTUFO

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, salami piccante, pasta truflowa, mascarpone

BRESAOLA

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, bresaola, salsa truflowa, marynowane cebulki, rukola, grana padano DOP

CIPOLLA 🍷

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, nduja, chutney z czerwonej cebuli, suszone pomidory, papryczki chilli, grana padano DOP

GAMBERI 🍷

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, krewetki w sriracha, szalotka, sos chimichurri

BURRATA 🍷

pomodoro san marzano DOP, burrata, pomidor cherry żółty, oliwki, pesto bazyliowe, pistacje, bazylia, balsamico

FORMAGGIO CAPRINO 🍷

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, burak, ser kozi, pistacje, rukola, balsamico

TARTUFO CREMA

mozarella fior di latte, krem truflowy, pancetta DOP, portobello, pecorino DOP, świeży pieprz

CRUDO STRATACIELLA

pomodoro san marzano DOP, crudo, strataciella, pomidorki dorati, pistacje, bazylia, oliwa ev

LIBERTA 🍷

pomodoro san marzano DOP, mozarella fior di latte, nduja, pulpa mango, mascarpone, bazylia

BURRATA VENTRICINA 🍷

pomodoro san marzano DOP, salami ventricina, burrata, bazylia, miód chili, pecorino DOP

SAN DANIELE

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto San Daniele DOP, pecorino romano DOP

PORRO 🍷

mozzarella fior di latte, karmelizowany por, spianata picante, taleggio

NDUJA MIELE PEPERONCINO 🍷

mozzarella fior di latte, nduja, szalotka, mascarpone, miód chili, kolendra

PIZZE BIANCHE BEZ SOSU POMIDOROWEGO

TONNO

mozzarella fior di latte, tuńczyk, czerwona cebula

4 FORMAGGIO 🍷

mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, grana padano DOP, mascarpone

VERDE 🍷

mozzarella fior di latte, pesto bazyliowe, pomidor cherry, czosnek, grana padano DOP

BASILICO E MORTADELLA

mozzarella fior di latte, pesto bazyliowe, mortadella, pomidor cherry

CARBONARA BIANCO

mozzarella fior di latte, pancetta DOP, czerwona cebula, żółtko, pecorino romano DOP

GORGONZOLA PERA

mozzarella fior di latte, pancetta DOP, gruska, gorgonzola DOP, orzechy włoskie

PIZZA MIESIĄCA

Zapytaj obsługę o pizzę miesiąca

👥 Przy grupach od 6 osób doliczamy serwis 10%

🌿 Poproś kelnera o kartę alergenów

🍷 pizze wege

🍷 pizze pikantne

f @palecdobudki

📷 @palecdobudki

PIZZE ROSSE Z SOSEM POMIDOROWYM

MARGHERITA 🍷

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, pecorino DOP, oliwa, bazylia

DI BUFALA CAMPANA 🍷

pomodoro san marzano DOP, mozzarella di bufala Campana, pecorino DOP, oliwa, bazylia

MARINARA

pomodoro san marzano DOP, anchois, czosnek, oregano, pietruszka

SALAMI

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, salami napoli

DIAVOLA 🍷

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, salami spianata piccante, czerwona cebula

COTTO

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, szynka cotto, pieczarki

CRUDO

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, pomidor cherry, rukola, grana padano DOP

NDUJA 🍷

pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, nduja, czerwona cebula

EL VEGANO 🍷

pomodoro san marzano DOP, karczochy, grillowana papryka, bakłażan

DOWIEDZ SIĘ O NAS WIĘCEJ

Duża łyżka marzeń, porcja odwagi, szczypta przeciwności losu i masa miłości powiązanych ze sobą pozwoliła nam stworzyć to miejsce. Restaurację z otwartością na wszystkich, doprawiając domową atmosferą i przytulnym wnętrzem. Wielka chęć zarażenia innych włoską jakością jedzenia, dały początek drodze, która nieustannie przynosi nam mnóstwo radości i satysfakcji. Mąkę, drożdże i sól codziennie zamieniamy w radość serwowania pizzy, która uwodzi smakiem i swoją prostotą.

Uważamy, że doskonały produkt obroni się sam, nie potrzebuje wielu dodatków ani wielu przypraw. I na takich produktach budujemy naszą prostą w składniki, ale bogatą w doznania kulinarne kuchnię, hołdując produktom najwyższej jakości. Nieustannie staramy się, by wszyscy nasi Goście czuli się z nami i u nas jak w domu.

WITAMY W PALEC DO BUDKI :)















NA DOBRY POCZĄTEK

 APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza	29
 HUGO SPRITZ Kordiał z czarnego bzu, prosecco, woda gazowana, mięta, limonka	29
 LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, prosecco, woda gazowana, cytryna	29
 SUMMER SPRITZ Gin Beefeater truskawkowy, poziomka, cytryna, Hibiscus Tonic Lord of Taste	29
 KIELISZEK DOMOWEGO LIMONCELLO Włoski likier o orzeźwiający smaku cytryny	16

KOKTAJLE KLASYCZNE

 NEGRONI Gin Beefeater, Campari, wermut	29
 PORN STAR MARTINI Wódka waniliowa Ostoya, marakuja, limonka, prosecco	29
 MOJITO Rum Havana 3YO, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana	27
 MOSCOW MULE Wódka Ostoya, limonka, Gingerbeer Lord of Taste	27
 PENICYLINA Whisky Chivas 12YO, cytryna, miód, imbir, torfowa whisky	28
 LONG ISLAND ICED TEA Gin Beefeater, rum Havana 3YO, wódka Ostoya, tequila Olmeca Silver, likier pomarańczowy, cytryna, Coca Cola	38

SPECJAŁY NASZEGO BARU

 GREEN GIN Gin Beefeater, świeża bazylija, cytryna, syrop cukrowy	29
 PASSION SOUR Whiskey Jameson, marakuja, cytryna, Angostura Bitter	29
 ELDER COLLINS Gin infuzowany Beefeater, czarny bez, cytryna, Eldeflower Tonic Lord of Taste	28
 MANGO MEISTER Jagermeister, mango, banan, cytryna	27
 APEROL SOUR Aperol, gin Beefeater Orange, cytryna, syrop cukrowy, Orange Bitter	28
 BAMBINO Limoncello, wódka Ostoya, poziomka, cytryna, pianka cytrynowa	27
 TIKI JAGER Jagermeister, poziomka, limonka, Gingerbeer Lord of Taste	28
 JUST SMILE Rum Havana 3YO, falernum, marakuja, ananas, limonka, Angostura Bitter	28
 LA LA LAND Gin Beefeater, malina, mięta, cytryna, Orange Bitter	27
 LITTLE JAPAN Gin Beefeater, Limoncello, pigwowiec japoński, prosecco, Orange Bitter	29
 CHEESY GRINGO Tequila Olmeca Silver, likier Amaretto, limonka, ananas	28
 SHORT ISLAND ICED TEA Rum Havana Epspecial, Yerba Terere, czerwony wermut, Orange Bitter	27

KOKTAJLE BEZ ALKOHOLU (500 ML)

 TEDDY BEAR sok jabłkowy, gruszka, cytryna, woda gazowana, żelki misie	18
 FLUFFY NICO sok jabłkowy, truskawka, limonka, woda gazowana, wata cukrowa	18
 YERBA FLOWER Yerba Terere, kwiat bzu, cytryna, woda niegazowana	18
 VIRGIN MOJITO 0% limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana	18
 APEROL SPRITZ 0% Orange Spritz 0%, pomarańcza, prosecco bezalkoholowe, woda gazowana	22
 HUGO SPRITZ 0% kordiał z czarnego bzu, limonka, mięta, prosecco bezalkoholowe, woda gazowana	22

DOMOWE LEMONIADY (500 ML)

CYTRYNA-POMARAŃCZA	14
MALINA	16
MANGO	16


PIWA

GRIMBERGEN BLANCHE piwo pszeniczne z kega 330 ml	15
GRIMBERGEN BLONDE piwo jasne z butelki 330 ml	15
GRIMBERGEN DOUBLE AMBREE piwo ciemne słodowe z butelki 330 ml	15
PIWO ZERO CALSBURG 0.250 ml / SOMERSBY 0.400 ml	13 / 14

NAPOJE ZIMNE

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA, SPRITE (250ML)	8
SOK JABŁKOWY / POMARAŃCZOWY (250ML)	8
WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA (500ML)	9
RED BULL klasyczny, zero	12
LORD OF TASTE (200ML) Ginger Ale, Elderflower Tonic, Hibiscus Tonic, Classic Tonic	12



 Poproś kelnera o kartę win **18+** Osobom poniżej 18 lat alkoholu nie sprzedajemy

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE (300 ML)

POMARAŃCZA / GREJPFRUT / MIX 16

KAWY

ESPRESSO	9
ESPRESSO DOPPIO	12
ESPRESSO ORANGE	13
AMERICANO	14
CAPPUCINO	16
FLAT WHITE	16
LATTE MACCHIATO	18
KAWA MROŻONA kokos / wanilia / karmel	22
TONIC ESPRESSO klasyczny / kwiatowy / hibiskusowy	18
DOPPIO PISTACHIO espresso doppio, krem pistacjowy, bita śmietana, pistacje	26

HERBATY

HERBATA GORAÇA earl grey / zielona / miętowa / owocowa	9
HERBATA MROŻONA (DOMOWA)	14
HERBATA SEZONOWA herbata zielona z dodatkiem mięty, cytryny, i syropu z czarnego bzu	16

WÓDKA 40 ML

OSTOYA	14
ABSOLUT PEARS	14
WYBOROWA EXQUISITE	28

RUM 40 ML

HAVANA 3YO	14
HAVANA ESPECIAL	14
HAVANA 7YO	18
BUMBU	28
BUMBU X.O.	32

GIN 40 ML

BEEFEATER classic / pink / orange	16
MALFY classic / pink / orange / limone	24
MONKEY 47 dry / sloe	38

WHISKEY 40 ML

JAMESON	18
CHIVAS 12YO / 15YO	22/34
THE GLENLIVET 12YO	30
ABERLOUR 12YO	36

LIKIERY 40 ML

JAGERMEISTER	16
CAMPARI	20

ENJOY THE NOW