

SASSY

ITALIAN MENU & DRINKS

PRIMI PIATTI

CARPACCIO

dla 2 osób 39 zł / for 4 person 79 zł

plastry polędwicy wołowej, rukola, kapary, oliwa, cytryna, Parmigiano Regiano
sliced beef tenderloin, arugula, capers, olive oil, lemon, Parmigiano Regiano

VITELLO TONNATO

45 pln

plastry różowej cielęciny z sosem z tuńczyka, kapary, tarty Parmigiano Reggiano
sliced veal with tuna sauce, capers, grated Parmigiano Reggiano

TUNA TARTARE

45 pln

siekany tuńczyk bluefin z przyprawami, avocado, żel z czerwonej pomarańczy, grzanki
chopped bluefin tuna with spices, avocado, red orange gel, croutons

BURRATA

35 pln

śmietankowa mozzarella, mieszanka pomidorów, zioła, grzanki
creamy mozzarella, mix of tomatoes, herbs, croutons

INSALATA

28 pln

mix sałat, plastry warzyw, tarty ser pecorino, owoce, dresing
imbirowo - miodowy, prażone orzechy

salad mix, sliced veg, fruits, ginger and honey dressing, grated pecorino, roasted nuts

PROSCIUTTO E MELONE

39 pln

cienkie plastry Prosciutto di San Daniele, melon, gorgonzolla, rukola
thinly sliced Prosciutto di San Daniele, melon, gorgonzolla, arugula

ANTIPASTI MISTO

2 osoby / for 2 person 45 zł

4 osoby / for 4 person 75 zł

selekcja cienko krojonych włoskich wędlin, kawałki
parmezanu i pecorino, oliwki, karczochy, pomidory
suszone, seafood, sałata, grzanki z naszej focacci, sosy
*Italian cut meats selection, parmesan and pecorino cheese, olives,
artichokes, dried tomatoes, grilled focaccia, dips*

PASTA E RISOTTO

- RAVIOLI ALL'UOVO** 35 pln
ravioli z ricottą i płynnym żółtkiem, palone masło, szałwia
ravioli with ricotta and egg yolk, brown butter, sage
- SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE** 49 pln
domowe spaghetti z owocami morza, sos śmietanowy z pomidorami
homemade seafood spaghetti with cream sauce with tomatoes
- BOMBA ROSSA** 39 pln
tagliatelle w sosie pomidorowym San Marzanno, burrata, pieczone pomidorki, świeża bazylia
tagliatelle in San Marzano tomatoes sauce, burrata, roasted tomatoes, basil
- RISOTTO AL FRUTTI DI MARE** 55 zł / TARTUFFO 65 zł
risotto z owocami morza i mascarpone / opcja z truflami
seafood risotto with mascarpone / option with fresh truffles
- SPAGHETTI TARTUFFO** 65 pln
spaghetti z sosem serowym i truflami
spaghetti with cheese sauce and truffles
- TORTELLONI D'ANATARA** 45 pln
tortelloni z mięsem z kaczki, sos z prawdziwkami, pecorino
duck tortelloni, sauce with boletus mushrooms, pecorino

FRUTTI DI MARE

- GAMBERI CAMPARRI o GAMBERI AL VINO E BURRO** 55 pln
krewetki z patelni w sosie z Campari lub z sosem winno-maślanym, grzanka z naszej focacci
pan fried shrimps in Campari sauce or wine and butter sauce, grilled focaccia
- GAMBERO TIGRE** 55 pln
krewetka tygrysia z grilla polana sosem winno - maślanym, salsa z pomidorów, rukola, ciabatta
grilled tiger shrimp, wine and butter sauce, tomato salsa, arugula, ciabatta
- CALAMARI FRITTI** 45 pln
chrupiące smażone kalmary, aioli, cytryna
crispy fried calamari, aioli, lemon
- LE COZZE** małe 45 zł / dla dwóch osób / for 2 person 85 zł
mule w sosie winno - maślanym z czosnkiem i chilli, grzanka z naszej focacci
mussels in wine and butter sauce with garlic and chilli, grilled focaccia
- FRUTTI DI MARE** 65 pln
krewetki, omułki, kalmary, sercówki z winem, masłem i ziołami, grillowana focaccia
shrimps, mussels, calamari, clams in wine, butter and herbs sauce, grilled focaccia
- BISTECCA DI TONNO** 75 pln
grillowany stek z tuńczyka, caponata z papryki i bakłażana, ziemniaczki z rozmarynem i solą morską, salsa verde
grilled tuna steak, roasted aubergine and pepper caponata, baby potato with rosemary and sea salt, salsa verde
- POLPO** 89 pln
grillowana ośmiornica, sos bisque, dziki brokuł, warzywa sezonowe
grilled octopus, bisque sauce, wild broccoli, seasonal vegetables

CARNE

POLLO ITALIANO SUPREME

45 pln

kurczak kukurydziany z grilla, warzywa sezonowe, sos veloute
grilled corn-fed chicken, seasonal vegetables, veloute sauce

SALSICIA di MAIALE

45 pln

grillowana kiełbaska wieprzowa z włoskimi przyprawami, ziemniaczane puree, pomidory pieczone, dziki brokuł, sos musztardowy
grilled pork sausage with Italian spices, mashed potatoes, roasted tomatoes, wild broccoli, mustard sauce

ITALIAN BURGER

45 pln

burger wołowy, sos musztardowy, prosciutto, sos z pieczonych pomidorów, włoska bułka na zakwasie, rukola, konserwowy koper włoski, domowe frytki, sos serowy
beef burger, mustard sauce, prosciutto, baked tomato sauce, Italian sourdough bun, arugula, canned fennel, homemade fries, cheese sauce

COSCIOTTO di VITELLO

65 pln

udziec cielęcy duszony na kości z czerwonym winem, warzywa sezonowe, ziemniaczane puree
veal shank stewed with bone in red wine sauce, seasonal vegetables, mashed potatoes

CONTROFILETTO

95 pln

połędwica wołowa (150 g), puree marchewkowe z palonym masłem, sezonowe warzywa, sos z czerwonego wina
beef tenderloin (150 g), carrot puree with brown butter, baked potatoes, seasonal vegetables, red wine sauce

ARROSTO di MANZO

120 pln

grillowany rostbef z selekcjonowanej wołowiny (300 g), szpinak z mascarpone, frytki truflowe z pecorino
our selection of grilled steak (300 g), spinach with mascarpone, truffle fries with pecorino

SURF & TURF

160 pln

150 g połędwicy wołowej, duża tygrysia krewetka, sos winno - maślany, sałata z warzywami, sos chimichurri
150 g beef tenderloin, grilled tiger prawns with butter & wine sauce, salad with vegetables, chimichurri sauce

BISTECCA ALLA FIORENTINA

250 zł dla 2 osób / 2 person

Kilogramowy stek przedzielony kością z sezonowanej wołowiny, smażony na grillu, krojony przy stole, podawany z frytkami trufłowymi, rukola z pomidorkami i parmezanem, warzywa sezonowe
A one kilo of seasonal T-bone steak – grilled and sliced in front of you, served with truffle fries and arugula with tomato and parmesan cheese, seasonal vegetables

PIZZA ALA ROMANA

chrupiące ciasto, na zakwasie z oryginalnej włoskiej mąki
crispy sourdough dough from original Italian flour

TOMATO & CREAM 45 pln
sos pomidorowy, burrata, confitowane pomidorki, rukola, bazylija, oliwa
tomato sauce, confit tomato, arugula, burrata, olive oil

PICANTE 35 pln
biały sos serowy, pikantna kiełbasa nduja, prażone włoskie orzechy, pomidory suszone
white cheese sauce, spicy Italian sausage - nduja, roasted walnuts, dried tomatoes

PESTO LOVE 35 pln
sos pesto, pomidorki confitowane, burrata, rukola i parmezan
pesto sauce, confit tomato, burrata, arugula, Parmesan

PROSCIUTTO 45 pln
sos pomidorowy, mozzarella, confitowane pomidorki, rukola, szynka parmeńska
tomato sauce, mozzarella, confite tomato, arugula, Parma ham

TARTUFO 45 pln
sos bianco, pasta z prawdziwków, burrata, rukola, trufle
bianco sauce, boletus paste, burrata, arugula, Portobello mushrooms

BOLOGNA 35 pln
sos z pomidorowy, mozzarella, salami, pancetta, prosciutto, oliwki, pomidory suszone
tomato sauce, mozzarella, salami, pancetta, prosciutto, olives, sun dried tomatoes

QUATRO FORMAGGI 35 pln
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, pecorino, gorgonzola, burrata
tomato sauce, fior di latte mozzarella, pecorino, gorgonzola, burrata

QUATRO STAGIONI 35 pln
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, grillowane pieczarki Portobello, karczochy, szynka cotto, oliwki i tapenada
tomato sauce, fior di latte mozzarella, roasted Portobello mushrooms, artichoke, Italian cooked ham, olives and tapenade

SALUMI AL TARTUFFO 55 pln
sos serowy, mortadela, prosciutto, pomidorki confitowane, rukola, świeże trufle
cheese sauce, mortadella, prosciutto, arugula, confit tomato, grated Pecorino

CONTORNI

PATATINE FRITTE 12 pln
domowe frytki / *homemade French fries*

TARTUFO FRITTE 22 pln
domowe frytki z truflami, tarty pecorino
homemade French fries with truffles, grated pecorino

SPINACH AL MASCARPONE 16 pln
szpinak blanszowany z mascarpone i przyprawami
blanched spinach with mascarpone and spices

UN PO DI INSALATA 18 pln
zielone sezonowe warzywa, orzechy, koper włoski, tarty pecorino
green seasonal vegetables, nuts, fennel, grated pecorino

VERDURE CO MANDORLE 18 pln
paski warzyw sezonowych, palone masło migdałowe, prażone migdały
seasonal vegetable strips, roasted almond butter, roasted almonds

DOLCI

PISTACHIO BUM BUM

28 pln

pokruszone ciastka orzechowe, pistacjowy mus, wiśniowy środek, lejąca się biała czekolada, pistacjowa dekoracja
crushed nut biscuits, pistachio mousse, cherry center, flowing white chocolate, pistachio decoration

TIRAMISU

24 pln

klasyczne włoskie z musem mascarpone i biscotti, z espresso i rumem
classic Italian cake with mascarpone mouse and biscotti cakes, with espresso and rum

PALLA ARANCIONE

24 pln

kula z musem pomarańczowym w cytrusowym sosie
orange ball filled with orange mouse in citrus sauce

SELEZIONE DI GELATO

36 pln

selekcja naszych włoskich lodów w 5 smakach, pralina czekoladowa, sosy czekoladowy i toffi, orzechy i owoce
selection of Italian ice cream in 5 flavors, chocolate praline, chocolate and toffee sauce, nuts and fruits

SOUFFLE AL CIOCCOLATO

26 pln

foundant czekoladowy z pistacjowym środkiem, sos czekoladowy, mus mascarpone, coulis owocowe
chocolate foundant with pistachio filing, chocolate sauce, mascarpone mouse, fruits coulis

TORTA DI MELE CON MERINGA

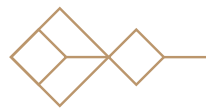
26 pln

szarlotka z gałką lodów i włoską bezą
apple pie with ice cream and meringue

SELEZIONE DI DOLCI

120 zł dla 4 osób / for 4 person

wybór naszych deserów, selekcja owoców, lody, macaronsy podane na półmisku z kruszonym lodem i dekoracjami
selection of our deserts and fruits, ice creams, macarons, served on a platter with crushed ice and decorations



DRINKS



APERITIVO BUBBLES

GANCIA CUVÉE METODO CLASSICO 18 MESI

125 ml | 30 pln
750 ml | 180 pln

PROSECCO SANTA MARGHERITA VALDOBBIADENE SUPERIORE BRUT

125 ml | 27 pln
750 ml | 160 pln

G.H. MUMM GRAND CORDON

100ml | 55 pln / 750 ml | 395 pln
MAGNUM 1500 ml | 790 pln
JEROBOAM 3000 ml | 1690 pln
SALMANAZAR 9000 ml | 4990 pln

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

100 ml | 60 pln
750 ml | 450 pln

NEGRONI

NO. 1

Beefeater 24, Campari, Punt e Mes

35 pln

NO. 2

Crafters Aromatic Flower, Campari, Maison Dolin Rouge

32 pln

NO. 3

Crespo, Campari, Mascaró

38 pln

NO. 4

Malfy Gin Original, Campari, Cynar

33 pln

NO. 5

Monkey 47, Campari, Antica Formula Carpano

50 pln

AMERICANO

Campari, Antica Formula Carpano, soda

32 pln

SPRITZ

HUGO

St. Germain, Prosecco Santa Margherita Valdobbiadene Superiore Extra Dry, soda + syrop z kwiatów czarnego bzu, limonka, mięta / elderflower syrup, lime, mint

40 pln

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello Zanin, Gancia Cuvée Metodo Classico 18 Mesi, soda, cytryna / lemon

38 pln

SASSY SPRITZ

Lillet Rose, G.H. Mumm Grand Cordon, Angostura Aromatic Bitters, soda + kordial truskawkowy, mięta / strawberry cordial, mint

49 pln

DIGESTIVO DESERT WINES

**Baron Philippe de Rothschild
Mouton Cadet Réserve Sauternes**

75 ml | 30 pln
750 ml | 290 pln

Torres Floralis Moscatel Oro

75 ml | 21 pln
500 ml | 135 pln

Quinta do Infantado Resevra Especial Porto

75 ml | 20 pln
750 ml | 190 pln

COCKTAILS

AMARETTO SOUR

Chivas Regal XV, Luxardo Amaretto di Saschira, Aromatic Bitters + cytryna, cukier, białko jajka / *lemon, sugar, egg white*

34 pln

BOULEVALDIER

Sazerac Straight Rye, Campari Cask Tales, Antica Formula Carpano

75 pln

ITALIAN ESPRESSO MARTINI

Marcati Grappa Amarone Della Valpolicella, Galliano Ristretto, espresso, muscovado, gorzka czekolada / *dark chocolate*

35 pln

LAST WORD

Beefeater 24, Luxardo Maraschino, Chartreuse Verte, limonka / *lime*

39 pln

OLD FASHIONED

Chivas Regal Mizunara, Angostura Aromatic Bitters, maldon, cukier / *sugar*

40 pln

SAZERAC

Martell VSOP Red Barrel, Pernod Absinthe Superieure, Peychaud Bitters, cukier / *sugar*

45 pln

VESPER

Beefeater 24, Wyborowa Exquisite, Lillet Blanc, oliwa szałwiowa / *sage oil*

45 pln

SOFT DRINKS

SASSY lemonade: Klasyczna / Tajska Bazylia / Rabarbar <i>Classic / Thai Basil / Rhubarb</i>	300 ml 13 pln 1000 ml 23 pln
Coca Cola / Coca Cola ZERO / Fanta / Sprite / Kinley Tonic	250 ml 10 pln
Fever Tree: <i>Indian Tonic Water / Aromatic Tonic Water / Elderflower Tonic Water / Refreshingly Light Tonic Water / Ginger Beer</i>	250 ml 15 pln
Red Bull / Red Bull ZERO	250 ml 17 pln
Cappy: Czarna porzeczka / Grejpfrut / Jabłko / Pomarańcza / Pomidor <i>Black Currant / Grapefruit / Apple / Orange / Tomato</i>	250 ml 10 pln
Acqua Panna (ng / still) / San Pellegrino (gaz / sparkling)	750 ml 20 pln
Kropla Beskidu (ng / still) / Kropla Delice (gaz / sparkling)	330 ml 10 pln 750 ml 18 pln

COFFEE

Espresso	10 pln
Espresso Doppio	13 pln
Americano	11 pln
Cappuccino	13 pln
Flat White	15 pln
Latte Macchiato	15 pln
% Irish Coffee	25 pln

**Milk: classic / lactose free / almond / soy*

Dammann TEA <i>Earl Grey (black flavored tea) / English Breakfast (black tea) / Jasmine (green flavored tea) / Rooibos Citrus (red flavored tea) / Samba (fruit tea) / The Blanc Passion de Fleurs (white flavored tea) / The Vert Yunnan (green tea) / Tisane Menthe Poivree (green flavored tea)</i>	350 ml 13 pln
--	-----------------

SASSY tea zielona herbata, kordial ananasowy, cytryna, pomarańcza, marakuja <i>green tea, pineapple cordial, lemon, orange, passion fruit</i>	350 ml 16 pln
--	-----------------

BEER

BeerLab: <i>Estilo - Artisan Pilsner / Désir - Coffee Brown Porter / Rubio - Belgian Blond Ale</i>	330 ml 32 pln
Grimbergen: <i>Blanche / Blonde / Double Ambrée</i>	330 ml 18 pln
Seth and Riley's Garage Hard Lemon	440 ml 17 pln

CIDER

Cydr Chyliczki Stary Sad	330 ml 22 pln
---------------------------------	-----------------