



BENVENUTO

MENU

STAZIONE DI GUSTO

la stazione
restaurant & pizza

PIZZA

	24 cm	33 cm
Focaccia	9 zł	12 zł
<i>podpłomyk z rozmarynem i czosnkiem</i> <i>focaccia with rosemary and garlic</i>		
Marinara	13 zł	16 zł
<i>sos pomidorowy, czosnek</i> <i>tomato sauce, garlic</i>		
Margherita	15 zł	21 zł
<i>sos pomidorowy, mozzarella Zio Glicerio</i> <i>tomato sauce, mozzarella Zio Glicerio</i>		
Napoletana	20 zł	26 zł
<i>sos pomidorowy, mozzarella Zio Glicerio, anchois, kapary</i> <i>tomato sauce, mozzarella Zio Glicerio, anchovies, capers</i>		



Verdure	21 zł	27 zł
<i>sos pomidorowy, mozzarella Zio Glicerio, grillowana: cukinia, bakłażan, papryka, czosnek</i> <i>tomato sauce, mozzarella Zio Glicerio, grilled: courgette, aubergine, pepper, garlic</i>		
Capricciosa	21 zł	28 zł
<i>sos pomidorowy, mozzarella Zio Glicerio, szynka prosciutto cotto, karczochy, pieczarki, oliwki</i> <i>tomato sauce, mozzarella Zio Glicerio, prosciutto cotto, artichokes, mushrooms, olives</i>		
Quattro formaggi	21 zł	28 zł
<i>mozzarella Zio Glicerio, ricotta, gorgonzola, Grana Padano</i> <i>mozzarella Zio Glicerio, ricotta, gorgonzola, Grana Padano</i>		
Pancetta	21 zł	28 zł
<i>sos pomidorowy, mozzarella Zio Glicerio, boczek pancetta, pieczarki, cebula</i> <i>tomato sauce, mozzarella Zio Glicerio, bacon, mushrooms, onion</i>		

**Wszystkie pizze serwowane są z oregano, świeżą bazylią i oliwą z oliwek*
All pizzas are served with oregano, fresh basil and olive oil

PIZZA

	24 cm	33 cm
Salame Dolce	21 zł	28 zł
<i>sos pomidorowy, mozzarella Zio Glicerio, salami łagodne, pomidory suszone</i> <i>tomato sauce, mozzarella Zio Glicerio, mild salami, dried tomatoes</i>		
Diavola	21 zł	28 zł
<i>sos pomidorowy, mozzarella Zio Glicerio, salami pikantne, peperoncino, czosnek</i> <i>tomato sauce, mozzarella Zio Glicerio, spicy salami, peperoncino, garlic</i>		
Salsiccia	21 zł	28 zł
<i>mozzarella Zio Glicerio, kiełbasa salsiccia, liście cime di rapa</i> <i>mozzarella Zio Glicerio, salsiccia sausage, leaves cime di rapa</i>		
Tonno	21 zł	28 zł
<i>sos pomidorowy, mozzarella Zio Glicerio, tuńczyk, cebula</i> <i>tomato sauce, mozzarella Zio Glicerio, tuna, onion</i>		



Tartufo	22 zł	29 zł
<i>mozzarella Zio Glicerio, sos truflowy, borowiki, oliwa truflowa</i> <i>mozzarella Zio Glicerio, truffle sauce, porcini mushrooms, truffle oil</i>		
Bufalina	22 zł	29 zł
<i>sos pomidorowy, mozzarella Zio Glicerio, mozzarella di bufala</i> <i>tomato sauce, mozzarella Zio Glicerio and mozzarella di bufala</i>		
Al Crudo	24 zł	31 zł
<i>sos pomidorowy, mozzarella Zio Glicerio, szynka prosciutto crudo, rukola, Grana Padano</i> <i>tomato sauce, mozzarella Zio Glicerio, prosciutto crudo, wild rocket, Grana Padano</i>		
Bresaola	24 zł	32 zł
<i>mozzarella Zio Glicerio, szynka wołowa bresaola, pomidorki koktajlowe, rukola, Grana Padano</i> <i>mozzarella Zio Glicerio, bresaola beef ham, cherry tomatoes, wild rocket, Grana Padano</i>		
<i>dodatek do pizzy / pizza toppings</i>	2,5 zł	3,5 zł

ANTIPASTI • PRZYSTAWKI • STARTERS

Bruschetta al pomodoro **12 zł**

grzanki ze świeżymi pomidorami, czosnkiem i bazylią
bruschetta with fresh tomatoes, garlic and basil

Bruschetta con prosciutto di Parma **14 zł**

grzanki z szynką parmeńską, rukolą i oliwą truflową
bruschetta with parma ham, wild rocket and truffle oil

Caprese **19 zł**

pomidory z mozzarellą Fior di latte, oliwkami i bazylią, bagietka
tomato and mozzarella Fior di latte, basil and olives, baguette

Melanzane gratinate **23 zł**

bakłażan zapiekany ze szpinakiem, mozzarellą Fior di latte i orzechami włoskimi, focaccia
aubergine baked with spinach, mozzarella Fior di latte and walnuts, focaccia

Carpaccio di manzo **27 zł**

carpaccio z marynowanej polędwicy wołowej, kapary, pomidorki concasse, rukola, Grana Padano, oliwa szczypiorkowa, bagietka
marinated tenderlion carpaccio, capers, concasse tomatoes, wild rocket, Grana Padano, chives olive oil, baguette

Carpaccio di bresaola **27 zł**

carpaccio z bresaoli z ricottą, rukola, oliwa malinowa, bagietka
bresaola beef carpaccio with ricotta, wild rocket, raspberry olive oil, baguette

Tartare di manzo **29 zł**

tatar wołowy, kapary, żółtko, podgrzybki, anchois, bagietka
steak tartare, capers, egg yolk, bay bolete mushrooms, anchovies, baguette

Antipasto all'Italiana **29 zł**

wybór najlepszych wędlin i serów z Italii: bresaola, prosciutto di Parma, salami picante, scamorza, mozzarella di bufala, caciocavallo, Grana Padano, bagietka
selection of the best Italian cured meat and cheeses, baguette



INSALATE • SAŁATKI • SALADS

wszystkie sałatki podajemy z focaccią lub bagietką
all salads served with a focaccia or a baguette

Insalata con pera e rucola **21 zł**

sałata mieszana z gruszką, rukolą, gorgonzolą i grzankami ziołowo-czosnkowymi,
sos miodowo-limonkowy
mixed salad with pear, wild rocket, gorgonzola, garlic and herb croutons, honey-lime sauce

Insalata di pollo **24 zł**

sałata mieszana, kurczak grillowany, warzywa, sos cezar
mixed salad with grilled chicken, vegetables, caesar dressing

Insalata ai formaggi **24 zł**

sałata mieszana, sery: Grana Padano, mozzarella Fior di latte, scamorza,
caciocavallo, pomidorki koktajlowe, oliwa, ocet balsamiczny
*mixed salad, cheeses: Grana Padano, mozzarella Fior di latte, scamorza,
caciocavallo, cherry tomatoes, olive oil, balsamico vinegar*

Insalata con manzo **27 zł**

sałata mieszana, rostbef, jabłko, cebula czerwona, pomidorki koktajlowe, sos balsamiczny
salad with beef cutin balsamic vinegar, apple, red onion, cherry tomatoes

Insalata Capricciosa **28 zł**

sałata mieszana, krewetki, karczoch, jabłko, pomidorki koktajlowe, oliwa, ocet balsamiczny
mixed salad with shrimps, artichokes, apple and cherry tomatoes, olive oil, balsamic vinegar



PASTA • MAKARONY • PASTA

Spaghetti aglio, olio e peperoncino **19 zł**

makaron cienkie sznurki, czosnek, oliwa, chilli, natka pietruszki, Grana Padano
spaghetti pasta, garlic, olive oil, chilli, parsley, Grana Padano

Spaghetti alla crudaiola **20 zł**

makaron cienkie sznurki z pomidorkami koktajlowymi w sosie crudaiola, rukola, Grana Padano
spaghetti pasta, tomato and wild rocket, Grana Padano

Tagliatelle con pesto **22 zł**

makaron wstążki z pesto bazyliowym, Grana Padano
tagliatelle pasta with basil pesto, Grana Padano

Cannelloni ricotta e spinaci **24 zł**

makaron grube rurki z serem ricotta i szpinakiem zapiekane w sosie pomidorowym
cannelloni pasta, ricotta and spinach baked in tomato sauce

Lasagne alla bolognese **25 zł**

platy makaronu z mięsem wołowym w sosie pomidorowym
lasagne pasta with beef meat and tomato sauce

Penne con pollo e pomodori secchi **26 zł**

makaron skośne rurki z kurczakiem, suszonymi pomidorami i szpinakiem w sosie śmietanowym, Grana Padano
penne pasta, chicken, dried tomatoes, spinach and creamy sauce, Grana Padano

Spaghetti con gamberetti e zucchini **27 zł**

makaron cienkie sznurki z krewetkami i cukinią w sosie winnym
spaghetti pasta, wine sauce with shrimps and zucchini

Ravioli ripieni di ricotta e porcini in salsa di panna e erbe aromatiche **26 zł**

ravioli nadziewane ricottą i borowikami w sosie śmietanowo-ziółowym
ravioli stuffed with ricotta and porcini mushrooms in herb cream sauce

Tagliatelle al salmone **28 zł**

makaron wstążki, łosoś pieczony, suszone pomidory, natka pietruszki, oliwa
tagliatelle pasta, roasted salmon, dried tomatoes, parsley, olive oil

Spaghetti ai frutti di mare **33 zł**

makaron cienkie sznurki z krewetkami, małżami i kalmarami w sosie winno-pomidorowym, natka pietruszki
spaghetti pasta with shrimps, mussels and squids in wine-tomato sauce, parsley



ZUPPE • ZUPY • SOUPS

Minestrone

10 zł

warzywna z makaronem
vegetable soup with pasta

Crema di pomodoro

12 zł

krem pomidorowy z bazylią i makaronem paccheri faszerowanym serem ricotta
creamy tomato soup with fresh basil and pasta paccheri stuffed with ricotta

Crema di ceci

13 zł

kremowa zupa z ciecierzycy z rozmarynem i czarnym ryżem
chickpea soup with rosemary and black rice

Zuppa di gulasch

15 zł

pikantna zupa gulaszowa z kawałkami wołowiny, warzywami, bagietka
spicy goulasch soup with beef, vegetables, baguette



BURGER

Classico

26 zł

z frytkami / *with french fries*

Pancetta

29 zł

z boczkiem i frytkami / *bacon, french fries*



PIATTI PRINCIPALI • DANIA GŁÓWNE • MAIN COURSES

Carne • Mięsa • Meat

Pollo in salsa di burro e limone (150g) **19 zł**

polędwiczki drobiowe w maślano-cytrynowym sosie z kaparami na fasolce szparagowej
chicken tenderloin in butter-lemon sauce with capers on green beans

Wiener Schnitzel (180g) **23 zł / 29 zł**

kotlet panierowany z wieprzowiny lub kotlet panierowany z cielęciny
crumbed cutlet of pork or crumbed cutlet of veal

Tagliata di manzo (200g) **32 zł**

rostbef na rukoli z sosem z czerwonego wina
beef cut with wild rocket and red wine

Bistecca di manzo (200g) **33 zł**

stek wołowy z rostbefu z sosem gorgonzola
beef steak with gorgonzola sauce

Filetto di manzo al pepe verde (200g) **57 zł**

polędwica wołowa w sosie z zielonego pieprzu
beef tenderloin with green pepper sauce



PIATTI PRINCIPALI • DANIA GŁÓWNE • MAIN COURSES

Pesce • Ryby • Fish

Salmone alla griglia (150g) **35 zł**

filet grillowany z musem kalafiorowym i pesto bazyliowym
grilled salmon, cauliflower mousse and basil pesto

Orata ai porcini (150g) **36 zł**

filet z dorady na liściach szpinaku z sosem borowikowym
fillet of sea bream on spinach with porcini mushrooms sauce



CONTORNI • DODATKI • EXTRAS

Pane **5 zł**

pieczywo / bread

Patatine fritte **5 zł**

frytki / french fries

Patate lesse **5 zł**

ziemniaki gotowane / boiled potatoes

Patate al forno **6 zł**

ziemniaki pieczone / roasted potatoes

Riso **5 zł**

ryż / rice

Verdure grigliate **6 zł**

warzywa grillowane / grilled vegetables

Insalata mista **6 zł**

sałata mieszana z warzywami / mixed fresh vegetables

DOLCI • DESERY • DESSERTS

Panna cotta alla vanilla	9 zł
<i>krem waniliowy z musem malinowym vanilla cream and raspberry mousse</i>	
Tiramisu	10 zł
<i>tradycyjny deser z sera mascarpone traditional dessert with mascarpone cheese</i>	
Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia e marmellata di amarena	12 zł
<i>czekoladowy fondant z lodami waniliowymi i konfiturą wiśniową chocolate fondant with vanilla ice cream and cherry confiture</i>	

BEVANDE CALDE • NAPOJE GORĄCE • HOT DRINKS

Herbata / Tea	7 zł
Espresso	7 zł
Espresso Doppio	11 zł
Espresso Macchiato	8 zł
Kawa czarna / Black coffee	7 zł
Cappuccino	9 zł
Cafe Latte macchiato	10 zł
Czekolada na gorąco z bitą śmietaną / Hot chocolate with whipped cream	10 zł

BEVANDE FREDDE • NAPOJE ZIMNE • COLD DRINKS

Woda mineralna / Mineral water	0,3l	5 zł
Acqua Panna naturale	0,7l	15 zł
San Pellegrino frizzante	0,7l	16 zł
Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes	0,2l	6 zł
Toma soki owocowe / Toma fruit juices	0,2l	6 zł
Lipton Ice tea	0,2l	6 zł
Oransoda Lattina	0,3l	9 zł
Lemonsoda Lattina	0,3l	9 zł
Świeżo wyciskany sok / Freshly squeezed juice	0,2l	12 zł
<i>pomarańcza lub grejfrut / orange or grapefruit</i>		
Sorrento	0,3l	13 zł
<i>truskawki, banan, pomarańcza / strawberries, banana, orange</i>		
Mirtilli	0,3l	14 zł
<i>jagody, banan, jogurt, miód / berries, banana, yoghurt, honey</i>		
Domowa lemoniada / Homemade lemonade	0,4l	10 zł

I VINI • KARTA WIN • WINE LIST

SPUMANTE • WINO MUSUJĄCE • SPARKLINGWINE

WINE SPRITZER	200 ml	10 zł
wino białe, woda gazowana / white wine, sparkling water	400 ml	18 zł

Prosecco	100 ml	9 zł
DOC Extra Dry Spumante 2014, Glera	750 ml	61 zł
<i>Wino musujące o bladożółtym odcieniu i bogatym bukcie z nutą cytrusów, pełne wonnej świeżości. Doskonale pasuje do potraw z owoców morza, ryb i pasty oraz jako modny aperitif.</i>		

I VINI BIANCHI • WINA BIAŁE • WHITE WINES

Soave Classico	100 ml	8 zł
Venezie DOC 2014, Garganega	500 ml	35 zł
Soave swoją nazwę zawdzięcza gminie nieopodal Werony, gdzie wytwarzane jest nasze wino. W smaku świeże i lekkie, z aromatami cytrusów i minerałów. Doskonale pasuje do potraw z owoców morza, ryb, drobiu, risotto i pasty. Wspaniałe jako aperitif.	750 ml	53 zł

Chardonnay	100 ml	9 zł
Veneto IGT 2014, Chardonnay	500 ml	40 zł
Szczep Chardonnay pochodzi z francuskiej miejscowości o tej nazwie i jest jednym z najpopularniejszych na świecie. Wino białe o jasnej barwie i aromatach egzotycznych owoców: ananasa, mango, brzoskwini. Wspaniałe z risotto, drobiem, pastą, mięsem w lekkich sosach.	750 ml	55 zł

Pinot Grigio	100 ml	9 zł
Venezie IGT 2016, Collezione	500 ml	40 zł
Wino o bladożółtym odcieniu, świeże i eleganckie w smaku. Wyczuwalne aromaty cytrusów i minerałów. Pasuje doskonale do potraw z owoców morza, ryb, drobiu, risotto i pasty. Można podawać je również jako aperitif.	750 ml	55 zł

I VINI ROSSI • WINA CZERWONE • RED WINES

Montepulciano d'Abruzzo	100 ml	9 zł
DOC 2014, Montepulciano	250 ml	20 zł
Montepulciano to najlepszy owoc abruzyjskiej ziemi. Oto wino o intensywnym smaku oraz o lekkim aromacie wiśni. Doskonałe z czerwonym mięsem, pastą, pizzą oraz twardymi serami.	500 ml	40 zł
	750 ml	54 zł

Valpolicella	100 ml	11 zł
DOC 2014, Valpolicella	500 ml	51 zł
Nazwa wina pochodzi od doliny leżącej na północ od Werony. To wino eleganckie i harmonijne w smaku, bogate w aromaty dojrzałych czerwonych owoców, suszonych śliwek i minerałów. Pasuje doskonale do twardych serów, pasty oraz czerwonego mięsa.	750 ml	69 zł

I COCKTAILS • KOKTAJLE • COCKTAILS

Aperol Spritz	19 zł
<i>prosecco, aperol</i>	
Campari & Soda / Orange	16 zł
Mojito	18 zł
Margarita	16 zł
<i>classic, truskawkowa / strawberry</i>	
Cuba Libre	17 zł
<i>bacardi, peps, limonka / bacardi, peps, lime</i>	
Tequila Sunrise	19 zł
<i>tequila, sok pomarańczowy, grenadina / tequila, orange juice, grenadine</i>	

BIRRE • PIWA • BEERS

Żywiec	0,3l/0,5l	8/10 zł
Żywiec bezalkoholowy	0,3l	8 zł
Heineken	0,3l	9 zł
Piwo Browaru Lubicz (Leżak, Pszeniczne, Ciemne, Sezonowe)	0,5l	12 zł
Moretti 0,3l, Somersby 0,4l, Corona 0,3l		11 zł

ALCOL • ALKOHOLE • SPIRITS

Martini bianco, rosso, dry	100 ml	10 zł
Campari	40 ml	10 zł
Wyborowa		8 zł
Żołądkowa Gorzka		8 zł
Jagermeister		12 zł
Wiśniówka		8 zł
Finlandia		10 zł
Jack Daniel's		16 zł
Johnnie Walker Red / Black		14/18 zł
Martell		26 zł
Metaxa *****		15 zł
Grappa		12 zł
Gin Seagram's		12 zł

*Informacje o alergenach oraz karta menu z gramaturami znajduje się u managera restauracji.
Menu about potencial allergens and full menu with basis weights available on request.*

*W trosce o nasze środowisko słomki podajemy tylko na życzenie Gości
We only serve straws upon request*

*Półowa porcji kosztuje 65 % ceny. Nie dotyczy wszystkich dań.
Half of portion - 65 % of regular price. Not applicable to all meals.*

*Istnieje możliwość wymiany rodzaju makaronu- zapytaj kelnera
Each pasta can be swapped for another one- ask waiter*

*Serwis naszych Gości nie jest doliczony do rachunku.
Service charge is not included in the bill.*

... BUON APPETITO!

La Stazione
ristorante & pizza

Kraków, ul. Pawia 5, poziom +1
tel.: 12 421 03 74